

Decreto Estadual nº 6.538 de 17 de Fevereiro de 1983.

ÍNDICE

TÍTULO I – Disposições Preliminares	04
TÍTULO II – Definições	05
TÍTULO III - Do Registro e do Controle, da Rotulagem, dos Aditivos, dos Padrões de Identidade e Qualidade	07
TÍTULO IV - Fiscalização de Alimentação	07
Cap. I Disposições Gerais	07
Cap. II Do Comércio do Gênero Alimentício	09
Cap. III Colheita de Amostra, Análise Fiscal e Perícia de Contraprova	10
Cap. IV Da Interdição, Apreensão e Inutilização	12
Cap. V Disposições Finais	14
TÍTULO V - Estabelecimentos Industriais e Comerciais de Gênero Alimentício	14
Cap. I Dos Estabelecimentos em Geral	14
Cap. II Dos Estabelecimentos de Beneficiamento e Moagem de Trigo, Milho, Mandioca e Produtos Congêneres	17
Cap. III Das Fábricas de Massa Alimentícias e de Biscoito e Estabelecimentos Congêneres	17
Cap. IV Das Padarias, Confeitarias e Congêneres	18
Cap. V Das Fábricas de Doces, Balas Bombons e Produtos Congêneres	20
Cap. VI Das Usinas e Refinarias de Açúcar	21
Cap. VII Dos Estabelecimentos Industriais de Torrefação e Moagem de Café	21
Cap. VIII Das Destilarias, Fábricas de Bebidas, Cervejas e Estabelecimentos Congêneres	22
Cap. IX Das Fábricas de Gelo, Frigoríficos e Armazéns Frigoríficos	23
Cap. X Dos Estabelecimentos que Comercializam Leite e Laticínios	23
Cap. XI Dos Estabelecimentos que Comercializam Carnes e Derivados ou Subprodutos	24
Cap. XII Dos Estabelecimentos que Comercializam Pescado	27
Cap. XIII Dos Mercados e Supermercados	29
Cap. XIV Dos Empórios, Mercarias, Armazéns, Depósitos de Gêneros Alimentícios Estabelecimentos Congêneres	30
Cap. XV Das Quitandas, Casas e Depósitos de Frutas	30
Cap. XVI Das Casas e Depósitos de Ovos, Aves e Pequenos Animais Vivos	31
Cap. XVII Dos Restaurantes, Churrascarias, Bares, Cafés, Lanchonetes e Estabelecimentos Congêneres	32
Cap. XVIII ... Das Pastelarias, Pizzarias e Estabelecimentos Congêneres	34

Cap. XIX	Dos Estabelecimentos que Comercializam Produtos Alimentícios Liquidificados e Sorvetes	36
TÍTULO VI	Das Feiras Livres e do Comercio Ambulante de Alimentos	37
Cap. I	Das Feiras Livres	37
Cap. II	Do Comércio Ambulante de Alimentos	38
TÍTULO VII	Infrações e Penalidades	40
TÍTULO VIII	Procedimento Administrativo	44
Cap. I	Termo de Intimação	44
Cap. II	Auto de Infração	45
Cap. III	Auto de Multa	46
Cap. IV	Disposições Gerais	47

Decreto Estadual Nº 6.538 – de 17 de fevereiro de 1983.

Aprova o Regulamento sobre Alimentos, Higiene e Fiscalização.

O Governador do Estado do Rio de Janeiro, no uso de suas atribuições legais, em conformidade com o disposto no art. 24 do decreto-lei nº 214, de 17/07/75 (Código de Saúde do Estado do Rio de Janeiro), considerando a necessidade de disciplinar, através de um regulamento, as ações pertinentes à defesa e à proteção da saúde individual e coletiva, e tendo em vista o que consta do processo nº E-08/31. 453/82, decreta:

Art. 1º - Fica aprovado o anexo Regulamento sobre alimentos, higiene e Fiscalização, a que se refere o Código de Saúde do Estado do Rio de Janeiro.

Art. 2º - Este decreto entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Rio de Janeiro, 17 de fevereiro de 1983.

A. De P. CHAGAS FREITAS, Waldir Moreira Garcia, Paulo Cesar Catalano, Francisco Mauro Dias, Sílvio Rubens Barbosa da Cruz.

REGULAMENTO SOBRE ALIMENTOS – HIGIENE E FISCALIZAÇÃO

TÍTULO I Disposições Preliminares

Art. 1º - A defesa e a proteção da saúde individual e coletiva, no tocante a alimentos, desde a sua origem até seu consumo, serão disciplinados, em todo o Estado, pelas disposições deste Regulamento.

Art. 2º - Somente poderão ser expostos à venda alimentos, matérias-primas alimentares, alimentos “in natura”, alimentos enriquecidos, alimentos dietéticos, alimentos de fantasia ou artificiais, alimentos irradiados, aditivos para alimentos, produtos alimentícios, materiais, artigos e utensílios destinados a entrar em contato com alimentos que:

- I- satisfizerem as exigências deste Regulamento e estiverem de acordo com a legislação federal;
- II- tenham sido elaborados, reembalados, transportados, importados ou vendidos por estabelecimentos devidamente licenciados;
- III- tenham sido rotulados segundo as disposições da legislação federal.

Art. 3º - Aplica-se o disposto neste Regulamento às bebidas de qualquer tipo ou procedência, aos complementos alimentares, aos produtos destinados a serem mascarados e a outras substâncias, dotadas ou não de valor nutritivo, utilizadas no fabrico, preparação e tratamento de alimentos, matérias-primas alimentares e alimentos “in natura”.

Art. 4º - Excluem-se do disposto neste Regulamento os produtos com finalidade medicamentosa ou terapêutica, qualquer que seja a forma como se apresentem ou o modo como são ministrados.

Art. 5º - A maquinaria, os aparelhos, utensílios, recipientes, vasilhames e outros materiais que entrem em contato com alimentos, empregados no fabrico, manipulação, acondicionamento, transporte, conservação e venda dos mesmos, deverão ser de material adequado, que assegure perfeita higienização e de modo a não contaminar, alterar ou diminuir o valor nutritivo dos alimentos.

Parágrafo Único - A autoridade sanitária poderá interditar temporária ou definitivamente os materiais referidos neste artigo, bem como as instalações que não satisfaçam os requisitos técnicos e as exigências deste Regulamento.

Art. 6º - O emprego de produtos destinados a higienização de alimentos, matérias-primas alimentares e alimentos “in natura”, ou de recipientes ou utensílios destinados a entrar em contato com os mesmos, dependerá de prévia autorização do órgão competente.

Art. 7º - As Prefeituras Municipais só poderão conceder licença para execução de obras de construção, reconstrução ou ampliações e reparos, requeridas por estabelecimento industriais e comerciais de gêneros alimentícios, após prévio exame e aprovação dos projetos e especificações pela autoridade sanitária estadual ou, mediante convênio com as Prefeituras, pela autoridade sanitária municipal competente.

Art. 8º - À Secretaria de Saúde incumbe promover a aplicação do disposto neste Regulamento, sob a coordenação dos seus órgãos específicos e a cargo das autoridades competentes.

Parágrafo Único - À secretaria de Saúde incumbe, igualmente, através de seus órgãos e autoridades competentes, coordenar e fiscalizar no âmbito estadual, o exato cumprimento da legislação federal concernente à higiene alimentar e à saúde ocupacional.

Art. 9º - As autoridades da Secretaria de Estado de Saúde, no exercício de suas atribuições, não comportando exceção de dia, nem de hora, terão livre acesso a todas as dependências dos estabelecimentos que lidem com gêneros alimentícios, bem como aos veículos destinados à sua distribuição, ao comércio e ao consumo.

Parágrafo Único – Quem embarçar a autoridade incumbida da fiscalização de gêneros alimentícios será punido com pena de multa, sem prejuízo do procedimento criminal que no caso couber.

TÍTULO II

Definições

Art. 10 – Para efeito deste Regulamento, considera-se:

I - alimento – toda substância ou mistura de substância, no estado sólido, líquido, pastoso ou qualquer outra forma adequada, destinada a fornecer ao organismo humano os elementos normais à sua formação, manutenção, nutrição e desenvolvimento;

II - matéria-prima – toda substância de origem vegetal ou animal, em estado bruto, que para ser utilizada como alimento precise sofrer tratamento e/ou transformação de natureza física, química ou biológica;

III - alimento “In natura” - todo alimento de origem vegetal ou animal para cujo consumo imediato se exija, apenas, a remoção da parte não comestível e os tratamentos indicados para sua perfeita higienização e conservação;

IV - alimento enriquecido – todo alimento que tenha sido adicionado de substância nutriente, com a finalidade de reforçar o seu valor nutritivo;

V - alimento dietético – todo alimento elaborado para regimes alimentares especiais;

VI - alimento de fantasia ou artificial – todo alimento preparado com objetivo de imitar alimento natural e em cuja composição entre, preponderantemente, substância não encontrada no alimento a ser imitado;

VII - alimento sucedâneo – todo alimento elaborado para substituir alimento natural, assegurando o valor nutritivo deste;

VIII - alimento irradiado – todo alimento que tenha sido intencionalmente submetido à ação de radiação ionizante, com finalidade de preservá-lo ou para outros fins lícitos, obedecendo às normas que vierem a ser elaboradas pelo órgão competente;

IX - ingrediente – todo componente alimentar (matéria-prima alimentar ou alimento “in natura”) que entra na elaboração de um produto alimentício;

X - aditivo intencional – toda substância ou mistura de substância, dotadas ou não de valor nutritivo, ajuntada ao alimento com a finalidade de impedir alterações, manter, conferir ou intensificar seu aroma, cor e sabor, modificar ou manter seu estado físico geral, ou exercer qualquer ação exigida para uma boa tecnologia de fabricação do alimento;

XI - aditivo acidental – toda substância residual ou migrada presente no alimento, em decorrência dos tratamentos prévios, a que tenham sido submetidos à matéria-prima alimentar e o alimento “in natura”, e do contato do alimento com os artigos e utensílios

empregados nas suas diversas fases de fabrico, manipulação, embalagem, transporte ou venda;

XII - produto alimentício – todo alimento derivado de matéria-prima alimentar ou de alimento “in natura”, adicionado ou não de outras substâncias permitidas, obtido por processo tecnológico adequado;

XIII - coadjuvante de tecnologia de fabricação – a substância ou mistura de substância empregada com a finalidade de exercer uma ação transitória em qualquer fase do fabrico do alimento e dele retirada, inativadas e/ou transformadas em decorrência do processo tecnológico utilizado, antes da obtenção do produto final;

XIV - Padrão de identidade e qualidade – o estabelecido pelo órgão competente dispendo sobre a denominação, definição e composição de alimento, matérias primas alimentares, alimentos “in natura” e aditivos intencionais, fixando requisitos de higiene, normas de envasamento e rotulagem, métodos de amostragem e análise;

XV - rótulo – qualquer identificação impressa ou litografada bem com dizeres pintados ou gravados a fogo, por pressão ou declaração aplicadas sobre o recipiente, vasilhame, envoltório, cartucho ou qualquer tipo de embalagem do alimento ou sobre o que acompanha o continente;

XVI - embalagem - qualquer forma pela qual o alimento tenha sido acondicionado, guardado, empacotado ou envasado;

XVII - propaganda – a difusão, por quaisquer meios de comunicações, e a distribuição de alimentos relacionados com a venda e o emprego de matéria-prima alimentar, alimento “in natura”, ou materiais utilizados no seu fabrico ou preservação, objetivando promover ou incrementar o seu consumo;

XVIII - órgão competente – o órgão técnico específico da Secretaria de Estado de Saúde, bem como os congêneres federais e municipais;

XIX - laboratório oficial – o órgão técnico específico da Secretaria de Estado de Saúde bem como os órgãos congêneres federais e municipais;

XX - autoridade fiscalizadora competente – o funcionário legalmente autorizado do órgão competente da Secretaria de Estado de Saúde ou dos demais órgãos competentes federais e municipais;

XXI - análise de controle – aquela que é efetuada após o registro do alimento, quando de sua entrega ao consumo, e que servirá para comprovar a sua conformidade com o respectivo padrão de identidade e qualidade, ou com as Normas Técnicas Especiais, ou ainda com o relatório e o modelo de rótulo anexados ao requerimento que deu origem ao registro;

XXII - análise prévia – a análise que precede o registro;

XXIII - análise fiscal - a efetuada sobre o alimento colhido pela autoridade fiscalizadora competente e que servirá para verificar a sua conformidade com os dispositivos legais;

XXIV - estabelecimento – o local onde se fabrique, produza, manipule, beneficie, deposite para venda, distribua ou venda alimento, matéria-prima alimentar, alimento “in natura”, aditivos intencionais, materiais, artigos e equipamentos destinados a entrar em contato com os mesmos.

TÍTULO III

Do Registro e do Controle, da Rotulagem, dos Aditivos, dos Padrões de Identidade e Qualidade

Art. 11 – O registro e o controle, a rotulagem, os aditivos e os padrões de identidade e qualidade dos alimentos, obedecerão às disposições estabelecidas pelo Decreto-Lei federal nº 986, de 21.10.69 (Normas Básicas sobre Alimentos), e demais dispositivos que regem os assuntos deste Regulamento.

TÍTULO IV

Fiscalização de Alimentação

CAPÍTULO I

Disposições Gerais

Art. 12 – A ação fiscalizadora será exercida pelas autoridades Federais, Estaduais ou Municipais no âmbito de suas atribuições.

Art. 13 – A fiscalização de que trata este título se estenderá à publicidade e a propaganda de alimentos, qualquer que seja o meio empregado para sua divulgação.

Art. 14 – O policiamento da autoridade sanitária será exercido sobre os alimentos, o pessoal que os manipula e sobre os locais e instalações onde se fabrique, produza, beneficie, manipule, acondicione, conserve, deposite, armazene, transporte, distribua, venda ou consuma alimentos.

Art. 15 – No fabrico, produção, beneficiamento, manipulação, acondicionamento, conservação, armazenamento, transporte, distribuição, venda e consumação de alimentos, deverão ser observados os preceitos de limpeza e higiene.

Art. 16 – No acondicionamento fica expressamente proibido o contato direto ou indireto do alimento com jornais, papéis coloridos, papéis ou filmes plásticos usados e com a face impressa de papéis ou qualquer outro invólucro que possa transferir ao mesmo substâncias contaminantes.

Art. 17 – É proibido manter no mesmo continente ou transportar no mesmo compartimento de um veículo, alimentos e substâncias estranhas que possam contaminá-los ou corrompê-los.

Parágrafo único – Excetua-se da exigência deste artigo os alimentos embalados em recipientes hermeticamente fechados, impermeáveis e resistentes.

Art. 18 – No interesse da saúde pública, poderá a autoridade sanitária proibir, nos locais que determinar, o ingresso e a venda de gêneros e produtos alimentícios de determinadas procedências, quando plenamente justificados os motivos.

Art. 19 – Pessoas que constituam fonte de infecção de doenças infecto-contagiosas ou transmissíveis, exceto quando houver um vetor hospedeiro intermediário obrigatório, bem como as afetadas de dermatoses exsudativas ou esfoliativas, ou portadoras de doenças de aspectos repugnantes, não poderão exercer atividades que envolvam contato ou manipulação de gêneros alimentícios.

Parágrafo único – Nos estabelecimentos de gêneros alimentícios ninguém será admitido no trabalho sem prévia carteira de saúde, fornecida pela repartição sanitária competente.

Art. 20 – Os utensílios e recipientes dos estabelecimentos onde se consumam alimentos deverão ser lavados e higienizados devidamente ou usados recipientes não reutilizáveis.

Art. 21 – Nenhum gênero alimentício poderá ser exposto à venda sem estar devidamente protegido contra poeira, insetos e outros animais, bem como, o contato direto e indireto do homem.

Parágrafo único – Excluem-se da exigência deste artigo os alimentos “in natura”e, a critério da autoridade sanitária, levando em conta as condições locais e a categoria dos estabelecimentos, os alimentos de consumo imediato que tenham ou não sofrido processo de cocção.

Art. 22 – Verificará a autoridade sanitária competente se as substâncias alimentícias são próprias para consumo colhendo amostras das que forem suspeitas de alteração, adulteração ou falsificação ou de conterem substâncias nocivas à saúde ou, ainda, que não correspondam às prescrições da legislação vigente, inutilizando as manifestadamente deterioradas.

Art. 23 – É proibido vender, expor à venda, expedir, ter em depósito ou dar ao consumo, gêneros, produtos ou substâncias destinados à alimentação quando alterados, adulterados ou falsificados, impróprios por qualquer motivo, nocivos à saúde ou que estiverem em desacordo com a legislação em vigor.

Art. 24 – Em relação aos produtos adulterados, fraudados ou falsificados, consideram-se infratores:

a) o fabricante em todos os casos em que o produto alimentício saia das respectivas fábricas adulterado, fraudado ou falsificado;

b) o dono do estabelecimento em que forem encontrados produtos adulterados, fraudados ou falsificados;

c) o vendedor desses produtos, embora de propriedade alheia, salvo, nesta última hipótese, quando consiga provar seu desconhecimento da qualidade ou do estado da mercadoria;

d) a pessoa que transportar ou guardar em armazém ou depósito mercadorias de outrem ou praticar qualquer ato de intermediário, entre o produtor e o vendedor, quando ocultar a procedência ou o destino da mercadoria;

e) o dono da mercadoria mesmo não exposta à venda.

Art. 25 – Nos locais em que se fabrique, preparem, beneficiem, acondicionem ou distribuam gêneros alimentícios é terminantemente proibido depositar ou vender substâncias nocivas à saúde, que sirvam para falsificação de produtos alimentícios.

Art. 26 – Os aparelhos, utensílios, vasilhames e outros materiais empregados no preparo, fabrico, manipulação, acondicionamento, transporte, conservação e venda de alimentos e bebidas, serão de material inócuo e mantidos limpos e em bom estado de conservação.

Art. 27 – A critério da autoridade sanitária, poderá ser proibida a venda ambulante e em feiras, de produtos alimentícios que não puderem ser objeto desse tipo de comércio.

Art. 28 – Os gêneros alimentícios e bebidas depositados ou em trânsito nos armazéns das empresas transportadoras, ficarão sujeitos à fiscalização da autoridade sanitária.

Parágrafo único – As empresas transportadoras serão obrigadas, quando parecer oportuno à autoridade sanitária, a fornecer, prontamente, esclarecimentos sobre as mercadorias em trânsito ou depositadas em seus armazéns, a lhe dar vista na guia de expedição ou importação, faturas, conhecimento e demais documentos relativos às mercadorias sob a sua guarda, bem como facilitar a inspeção destas e a colheita de amostras.

CAPITULO II

Do Comércio de Gêneros Alimentícios

Art. 29 – Consideram-se gêneros alimentícios quaisquer substâncias ou mistura de substâncias que se destinem à alimentação.

Art. 30 – Só é permitida a produção de tais gêneros, sua importação, guarda, armazenagem, exposição à venda e ao comércio, quando próprios para consumo.

§1º - Próprios para o consumo serão unicamente os que se acharem em perfeito estado de conservação e que por sua natureza, composição, fabrico, manipulação, procedência e acondicionamento estiverem isentos de nocividade à saúde e de acordo com as normas sanitárias vigentes.

§2º - Impróprios para o consumo serão os gêneros alimentícios:

- a) danificados por unidade ou fermentação, rançosos, mofados ou embolorados, de caracteres físicos ou organolépticos anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrarem pouco cuidado na manipulação ou acondicionamento;
- b) que forem alterados ou deteriorados ou, ainda, contaminados ou infestados por parasitas;
- c) que forem fraudados, adulterados ou falsificados;
- d) que contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;
- e) que forem prejudiciais ou imprestáveis à alimentação por qualquer motivo;
- f) que não estiverem de acordo com a legislação em vigor.

Art. 31 – Considerar-se-ão contaminados ou deteriorados produtos alimentícios que contenham parasitos e/ou microrganismo patogênicos ou saprófitas capazes de transmitir doenças ao homem ou aos animais, ou que contenham microrganismos capazes de indicar contaminação de origem fecal ou de produzir deterioração de substâncias alimentícias, tais como o enegrecimento, gosto ácido, gás sulfídrico ou gasogênios suscetíveis de produzir estufamento do vasilhame.

Art. 32 – Considerar-se-ão alterados os produtos alimentícios que, pela ação de causas naturais (umidade, temperatura, microrganismo, parasitos, prolongada ou deficiente conservação, mau acondicionamento), tenham sofrido avaria, deterioração e prejudicados em sua pureza, composição ou características organolépticas.

Art. 33 – Considerar-se-ão adulterados ou falsificados os produtos alimentícios:

- a) quando tiverem sido adicionados ou misturados com substâncias que lhes modifiquem a qualidade, reduzam o valor nutritivo ou provoquem deterioração;
- b) quando se lhes tiver tirado, embora parcialmente, um dos elementos de sua constituição normal;
- c) quando contiverem substâncias ou ingredientes nocivos à saúde ou substâncias conservadoras de uso proibido;

d) que tiverem sido, no todo ou em parte, substituídos por outros de qualidade inferior;

e) que tiverem sido coloridos, revestidos, aromatizados ou adicionados de substâncias estranhas, para efeito de ocultar qualquer fraude ou alteração ou de aparentar melhor qualidade do que a real, exceto nos casos expressamente previstos pela legislação vigente.

Parágrafo único – Às disposições das alíneas “a” e “b” não compreendem os leites preparados, produtos dietéticos, nem outros produtos alimentícios legalmente registrados.

Art. 34 – Considerar-se-ão fraudados os produtos alimentícios:

a) que tiverem sido, no todo ou em parte, substituído em relação ao indicado no recipiente;

b) que, na composição, peso ou medida, diversificarem do enunciado nos invólucros ou rótulos, ou não estiverem de acordo com as especificações exigidas pela legislação em vigor.

Art. 35 – O maior asseio e limpeza deverão ser observados no fabrico, produção, manipulação, preparação, conservação, acondicionamento, transporte e venda de gêneros alimentícios.

Parágrafo único – **É expressamente proibido à pessoa que estiver manipulando alimentos, receber dinheiro do comprador, e ao encarregado de receber o pagamento das mercadorias, passar a servir no balcão.**

Art. 36 – Os gêneros alimentícios somente poderão ser confeccionados com matérias permitidas e que satisfaçam as exigências da legislação vigente.

CAPITULO III

Colheita de Amostras, Análise Fiscal e Perícia de Contraprova

Art. 37 – Compete à autoridade fiscalizadora realizar periodicamente ou quando necessário, colheita de amostras de alimentos, matérias primas para alimentos, aditivos, coadjuvantes e recipientes, para efeito de análise fiscal.

Art. 38 – A colheita de amostra será feita sem interdição da mercadoria, quando se tratar de análise fiscal de rotina.

Parágrafo único – Se a análise fiscal de amostra colhida em fiscalização de rotina for condenatória, a autoridade sanitária poderá efetuar nova colheita de amostra, com interdição da mercadoria, lavrando o termo de interdição.

Art. 39 – A colheita de material para análise fiscal, inclusive do alimento interdito, será feita pela autoridade competente, que lavrará o termo de colheita de amostras em 3 (três) vias, assinado por ela, pelo possuidor ou responsável pela mercadoria e, na ausência ou recusa destes, por duas testemunhas, especificando-se, nesse termo, a natureza e outras características do alimento.

§1º - Das amostras de alimentos colhidos, em número de 3 (três), tornadas individualmente invioláveis, para que se assegure sua perfeita conservação, e autenticadas no ato da colheita, uma será entregue ao possuidor ou responsável pelo alimento, com a primeira via do termo de colheita de amostras, para servir de contraprova, e as outras encaminhadas imediatamente ao laboratório oficial para que proceda à análise fiscal.

§2º - Quando o alimento for de natureza que não permita a colheita de 3 (três) amostras, ou de fácil alteração que impossibilite sua conservação nas condições em que

foram colhidas, a análise fiscal poderá ser feita imediatamente, na presença do perito que o possuidor ou responsável pela mercadoria desde logo indicar.

§3º - As amostras, referidas neste artigo, serão colhidas em quantidade representativa do estoque existente e adequada à realização dos exames e perícia, de conformidade com os métodos oficialmente adotados.

§4º - O laboratório oficial deverá efetuar a análise no máximo de 30 (trinta) dias, contados da data do recebimento da amostra, salvo quando se tratar de alimento perecível, hipótese em que deverá ser realizada em prazo consentâneo com a natureza do alimento.

Art. 40 – Concluída a análise fiscal, o laboratório oficial remeterá o laudo respectivo, em 3 (três) vias, à autoridade competente, que, no prazo de 5 (cinco) dias, encaminhará uma das vias ao produtor do alimento, quando for o caso, outra ao possuidor ou responsável pela mercadoria e, a outra, ao órgão competente.

§1º - Se análise fiscal comprovar a infração de qualquer preceito legal, autoridade competente notificará o infrator para que, no prazo de 10 (dez) dias, contados da notificação, se justifique ou conteste o resultado da análise, requerendo perícia de contraprova. A notificação será instruída com uma cópia do laudo de análise.

§2º - Se a análise fiscal não comprovar infração a qualquer preceito legal, será imediatamente liberada a mercadoria que tenha sido interditada.

§3º - Findo o prazo de que trata o §1º deste artigo, se o infrator não se justificar ou contestar a análise fiscal, a autoridade competente dará início ao procedimento legal cabível.

§4º - A autoridade competente dará ciência ao possuidor ou ao responsável pelo alimento interditado, quando não tiver sido caracterizada a infração, bem como ao produtor, se necessário.

Art. 41 – A perícia de contraprova será realizada pelo laboratório oficial que expediu o laudo condenatório, com a participação do perito indicado pelo requerente e do designado pelo órgão que requisitou a análise fiscal.

§1º - O requerimento da perícia de contraprova indicará, desde logo, o perito, e o interessado o fará no prazo de 5 (cinco) dias, devendo a indicação recair em profissional de reconhecida capacidade e idoneidade, que preencha os requisitos legais.

§2º - Ao perito do contestante serão fornecidas todas as informações pertinentes que solicitar, inclusive as vistas à análise fiscal condenatória e aos demais documentos que julgar necessários.

§3º -O laboratório oficial terá o prazo de 10 (dez) dias, contado do recebimento da comunicação da autoridade competente, para iniciar a perícia de contraprova.

§4º - Na data fixada para perícia de contraprova, o possuidor ou a pessoa responsável pelo alimento, apresentará a amostra sob sua guarda.

§5º - A perícia de contraprova não será realizada quando a amostra de que trata o parágrafo anterior apresentar indícios de violação, lavrando-se, neste caso ata circunstanciada.

§6º - A execução integral da perícia de contraprova não excederá a 15 (quinze) dias, salvo se as condições técnicas das provas a serem realizadas exigirem maior prazo.

§7º - De tudo que ocorrer na perícia de contraprova, lavrar-se-á ata pelos peritos que a realizarem, a qual ficará arquivada no laboratório oficial. Desse documento será enviada uma cópia ao órgão requisitante que poderá ser entregue outra ao perito do requerente, mediante recibo.

Art. 42 – Aplicar-se-á à contraprova o mesmo método de análise empregado na análise fiscal, podendo, se houver anuência dos peritos, ser empregada outra técnica.

Art. 43 – Havendo divergência entre os peritos, quanto à interpretação do resultado da análise, na perícia de contraprova, caberá recurso, dentro de 72 (setenta e duas) horas, ao dirigente do órgão competente.

Art. 44 – Quando o alimento condenado proceder de unidade federativa diversa daquela em que foi efetuada a análise fiscal, será o fato comunicado ao órgão competente federal para as providências cabíveis.

CAPITULO IV

Da Interdição, Apresentação e Inutilização

Art. 45 - Quando, resultar provado em análise fiscal, ser o alimento impróprio para o consumo, será obrigatório a sua interdição e, se for o caso, a do estabelecimento, lavrando-se os termos receptivos.

Art. 46 – Na interdição de alimentos para fins de análise laboratorial será lavrado o termo respectivo assinado pela autoridade sanitária e pelo possuidor ou detentor da mercadoria, ou seu representante legal e, na ausência ou recusa deste por 2 (duas) testemunhas.

Parágrafo único – O termo de interdição especificará a natureza, tipo, marca, procedência e quantidade da mercadoria, nome e endereço do detentor e do fabricante.

Art. 47 – Os alimentos suspeitos ou com indícios de alteração, adulteração, falsificação ou fraude, serão interditados, pela autoridade sanitária, como medida cautelar, e deles serão colhidas amostras para análise fiscal.

Art. 48 – A interdição do produto e/ou estabelecimento, como medida cautelar, durará o tempo necessário à realização de teste, provas, análises e outras providências requeridas, não podendo, em qualquer caso, exceder o prazo de 60 (sessenta) dias, e de 48 (quarenta e oito) horas para os produtos perecíveis, findo o qual, o produto ou o estabelecimento, ficará automaticamente liberado.

§1º - se a análise fiscal não comprovar infração a qualquer norma legal vigente, a autoridade comunicará ao interessado, dentro de 5 (cinco) dias úteis a contar do recebimento do laudo respectivo, a liberação da mercadoria.

§2º - Se a análise fiscal concluir pela condenação do alimento, a autoridade sanitária notificará o responsável na forma do §1º do artigo 40 deste regulamento, mantendo a interdição até decisão final, observando o prazo máximo estipulado no “caput” deste artigo.

§3º - No caso de alimentos perecíveis em que a infração argüida não tenha relação com a perecibilidade do produto, o prazo de sua interdição, bem como o prazo para notificação de análise condenatória, poderão estender-se até 10 (dez) dias.

Art. 49 – O possuidor ou responsável pelo alimento interditado ficará proibido de entregá-lo ao consumo, desviá-lo ou substituí-lo, no todo ou em parte, até que ocorra a liberação da mercadoria pela autoridade sanitária, na forma prevista no artigo anterior.

Art. 50 – A interdição tornar-se-á definitiva se as análises realizadas concluírem pela condenação do alimento.

Art. 51 – A autoridade competente poderá determinar a interdição, total ou parcial, dos estabelecimentos industriais ou comerciais de gêneros alimentícios, bem como dos

locais de elaboração, fracionamento, acondicionamento, depósito, exposição, consumo ou venda do produto quando:

- I – funcionarem sem a correspondente autorização oficial;
- II - por suas condições insalubres, constituírem perigo para a saúde pública;
- III – for comprovado, entre o seu pessoal, a presença de portadores de agentes de doenças transmissíveis ou afetados de dermatoses;
- IV – Os seus responsáveis se opuserem, embaraçarem, dificultarem ou procurarem ludibriar, de qualquer forma, a ação da autoridade competente;
- V – Se constituírem reincidente de infrações específicas às normas legais e regulamentares vigentes.

Art. 52 – Os alimentos manifestamente deteriorados e os alterados, de tal forma que a alteração constatada justifique considerá-los, de pronto, impróprios para o consumo, serão apreendidos e inutilizados sumariamente pela autoridade sanitária, sem prejuízo das demais penalidades cabíveis.

§1º - A autoridade sanitária lavrará o auto de infração, o laudo técnico de inspeção e o termo de apreensão e inutilização, que especificarão a natureza, marca, quantidade e qualidade do produto, os quais serão assinados pelo infrator, ou na recusa deste, por duas testemunhas.

§2º - Se o interessado não se conformar com a inutilização da mercadoria, protestará no termo respectivo, devendo neste caso ser feita a colheita de amostra do produto para análise fiscal.

§3º - Quando o valor da mercadoria for notoriamente ínfimo, poderá ser dispensada a lavratura do termo de apreensão e inutilização, salvo se no ato houver protesto do infrator.

§4º - Quando, a critério da autoridade sanitária, o produto for passível de utilização para fins industriais ou agropecuários, sem prejuízo para a saúde pública, ou inconveniente, poderá ser transportado, por conta e risco do infrator, para local designado, acompanhado por autoridade sanitária, que verificará sua destinação até o momento de não mais ser possível colocá-lo para o consumo humano.

Art. 53 – Não serão apreendidos, mesmo nos estabelecimentos de gêneros alimentícios, os tubérculos, bulbos, rizomas, sementes e grãos em estado de germinação quando destinados ao plantio ou a fim industrial, desde que essa circunstância esteja declarada no envoltório, de modo inequívoco e facilmente legível.

Art. 54 – Os utensílios, aparelhos e substâncias que forem empregados na falsificação, adulteração e fabrico clandestino de produtos alimentícios, serão confiscados e multado o detentor, sem prejuízo da ação criminal, que no caso couber.

Art. 55 – Os termos de interdição, apreensão, inutilização e de colheita de amostras, obedecerão aos modelos adotados pela Secretaria de Estado de Saúde.

CAPÍTULO V Disposições Finais

Art. 56 – Não caberá recurso na hipótese de condenação definitiva do alimento e razão do laudo laboratorial condenatório confirmado em perícia de contraprova, ou nos casos de constatação, em flagrante, de atos de fraude, falsificação ou adulteração do produto.

Art. 57 – Os alimentos de origem clandestina serão interditados pela autoridade sanitária e deles serão colhidas amostras para análise fiscal.

§1º - Se a análise fiscal revelar que o produto é impróprio para o consumo, ele será imediatamente inutilizado pela autoridade sanitária.

§2º - Se a análise fiscal revelar tratar-se de produto próprio para o consumo, ele será apreendido pela autoridade sanitária e distribuído a instituições assistências, públicas ou privadas, desde que beneficentes, de caridade ou filantrópicas.

Art. 58 – No caso de condenação definitiva do produto, cuja alteração, adulteração ou falsificação não implique em torná-lo impróprio para o consumo ou uso, ele será apreendido pela autoridade sanitária e distribuído a estabelecimentos assistenciais, de preferência oficiais, quando esse aproveitamento for viável em programas de saúde.

Art. 59 – O resultado definitivo da análise condenatória de alimentos oriundos de unidade federativa diversa, será, obrigatoriamente, comunicado ao órgão de vigilância sanitária federal.

TÍTULO V Estabelecimentos Industriais e Comerciais de Gêneros Alimentícios

CAPÍTULO I Dos Estabelecimentos em Geral

Art. 60 – A construção, a instalação e o funcionamento de qualquer estabelecimento industrial ou comercial de alimentos, serão autorizados pela autoridade sanitária competente, devendo renovar-se a referida autorização sempre que ocorrer a mudança de estabelecimento ou quando se pretender modificar ou renovar a sua estrutura física, suas instalações e equipamentos ou a natureza de suas atividades operacionais.

Parágrafo único - Não será autorizado o funcionamento do estabelecimento que estiver incompletamente instalado e equipado para os fins a que se destina, quer em unidades físicas, quer em maquinarias e utensílios diversos, em razão da capacidade de produção com que se propõe operar.

Art. 61 – É proibido elaborar, extrair, fabricar, manipular, armazenar, fracionar ou vender produtos alimentícios, condimentos ou bebidas e suas matérias primas correspondentes, em locais inadequados para esses fins, por sua capacidade, temperatura, iluminação, ventilação e demais requisitos de higiene.

Parágrafo único – Os estabelecimentos industriais e comerciais de gêneros alimentícios deverão observar e cumprir as seguintes condições sanitárias gerais:

I – dispor de dependências e instalações mínimas adequadas, no que couber, para a produção, fracionamento, conservação, acondicionamento e armazenamento de alimentos;

II – manter permanentemente higienizadas suas dependências, bem como as máquinas, utensílios e outros materiais nelas existentes, sendo proibido utilizar essas dependências como habitação ou dormitório, e como área de circulação para residência ou moradia, porventura existente no local destinado a esses estabelecimentos;

III – proibir terminantemente a permanência de animais e a existência de plantas tóxicas em quaisquer de suas dependências;

IV – a iluminação se fará por luz natural, sempre que seja possível, e quando necessária a luz artificial, esta deverá ser a mais assemelhada possível à natural;

V – é expressamente proibido fumar e varrer a seco, nas dependências onde se encontram gêneros alimentícios;

VI - nos locais onde se manipulem ou armazenem produtos alimentícios não acondicionados, as aberturas de comunicação deverão estar providas de dispositivos adequados para impedir, tanto quanto possível, a entrada de insetos e impurezas evitáveis;

VII – compete às firmas proprietárias dos estabelecimentos evitar a presença de roedores e insetos nos mesmos, agindo cautelosamente quanto ao emprego de venenos, cujo uso só será permitido nas dependências não destinadas à manipulação ou depósitos de alimentos e mediante prévia autorização da autoridade competente;

VIII – dispor de adequado abastecimento de água para atender suficientemente às necessidades do trabalho industrial ou comercial e às exigências sanitárias;

IX – dispor de adequados sistema e esgotamento ligado a tubos coletores e estes ao sistema geral de escoamento público quando existente, ou a fossas sépticas;

X - dispor de ventilação suficiente em todas a dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológicas cabíveis;

XI – possuir instalações de frio, quando se fizerem necessárias, em número e com área suficiente, segundo a capacidade do estabelecimento;

XII – os produtos elaborados, as matérias-primas, os aditivos e as bebidas, bem como o material destinado ao acondicionamento de alimentos, deverão ser armazenados em locais apropriados, em estantes ou suportes adequados e, em caso de sacarias, estas deverão ser colocadas sobre estrados, convenientemente isolados do solo;

XIII – nos locais de elaboração de alimentos é proibida a existência de outras matérias-primas, instrumentos ou materiais estranhos ao processo de fabricação;

XIV – os locais de elaboração, fracionamentos ou acondicionamentos de alimentos deverão possuir o piso e as paredes convenientemente impermeabilizados, com material adequado;

XV – os produtos alimentares serão mantidos em locais afastados dos usados para saneantes, desinfetantes e produtos similares, fracionados para varejo ou utilização no próprio estabelecimento;

XVI – ao estabelecimento comercial não será permitida a exposição de gêneros alimentícios fora de sua área física.

Art. 62 – As firmas proprietárias de estabelecimento que produzam ou fracionem alimentos, são responsáveis por todo o produto que enviem ao comércio e, quando verificarem a elaboração ou o acondicionamento em condições higiênicas defeituosas, bem como a infração com as disposições vigentes, deverão inutilizá-lo no ato.

§1º - Consideram-se como destinados ao consumo quaisquer alimentos encontrados em estabelecimentos comerciais ou industriais próprios, ou em suas dependências, salvo se estiverem em recipientes adequados de lixo ou inutilizados.

§2º - fica proibido o armazenamento, nesses estabelecimentos, por mais de 48 (quarenta e oito) horas, ressalvado, o período de análise fiscal, de produtos devolvidos pelo comércio por comprovados defeitos de elaboração, acondicionamento ou conservação.

Art. 63 – Nos estabelecimentos industriais ou comerciais de gêneros alimentícios, haverá em quantidade suficiente, para colheita de rezeiros próprios ou do público consumidor, recipientes de material resistente, facilmente removíveis, de superfície interna lisa, cantos arredondados, dotados de tampa que se feche hermeticamente e removidos diariamente, salvo se forem resíduos passíveis de aproveitamento sem prejuízos da saúde pública.

Art. 64 – Os estabelecimentos comerciais de gêneros alimentícios poderão utilizar revestimentos especiais, para fins decorativos, quando mantidos higienizados, instalados sobre superfície adequada e aprovados, previamente, pelo órgão competente.

Art. 65 – Os estabelecimentos industriais e comerciais de alimentos deverão provê-los com instalação de elementos necessários à permanente higiene de seu pessoal, como: vestiários, lavatórios, reservatórios de água e sanitários.

§1º - As instalações sanitárias e os vestiários deverão ter piso de material cerâmico, com ralo sifonado provido de grelha que se feche, paredes revestida até 2 m (dois metros), no mínimo, com material cerâmico vidrado ou outro previamente aprovado pelo órgão técnico competente, portas com molas que se fechem automaticamente e aberturas teladas.

§2º - Nas instalações sanitárias será obrigatório a existência de papel higiênico, lavatório com água corrente, sabão, toalha de pano ou papel de uso individual ou secador de ar quente.

§3º - As dependências das instalações sanitárias e vestiários serão convenientemente isoladas dos locais de trabalho e terão iluminação e ventilação suficientes, observando-se os preconceitos de higiene.

§4º - Os gabinetes sanitários, a critério da autoridade sanitária, serão separados por sexo e em número proporcional à quantidade de empregado.

§5º - Nas instalações sanitárias, os vasos sanitários deverão ser do tipo auto-sifonado, possuir tampos e descarga em perfeito estado de conservação e funcionamento.

§6º - A critério da autoridade sanitária, os estabelecimentos cuja natureza acarreta longa permanência do público, deverão ter instalações sanitárias adequadas, à disposição e franquias aos seus usuários.

Art. 66 – Os empregados e operários dos estabelecimentos de gêneros alimentícios são obrigados:

- I – a apresentar, quando solicitado, a respectiva carteira de saúde atualizada;
- II – a usar vestuário completo e adequado à natureza do serviço, durante o trabalho;
- III – a manter rigoroso asseio individual.

Parágrafo único – As existências deste arquivo são extensivas a todos aqueles que, mesmo não sendo empregados ou operários registrados nos estabelecimentos de gêneros alimentícios, estejam vinculados de qualquer forma à fabricação, manipulação, venda, depósito ou transporte de gênero alimentícios mesmo em caráter ocasional.

Art. 67 – As chaminés dos estabelecimentos de gêneros alimentícios terão altura e tiragem suficientes para que a fumaça não incomode os prédios vizinhos, podendo a autoridade competente determinar, a qualquer tempo, os acréscimos ou modificações que se

tornarem necessários à correção de inconveniente ou defeitos que se verificarem, sendo obrigatória a instalação, quando necessário, de aparelhos ou dispositivos apropriados para a aspiração ou retenção de fuligem, detritos, películas, poeiras, fumaça excessiva ou outros inconvenientes resultantes dos processos industriais ou comerciais adotados.

Art. 68 - Os depósitos de combustíveis dos estabelecimentos de gêneros alimentícios, deverão estar instalados em locais apropriados e protegidos, isolados convenientemente das demais dependências, de modo a não prejudicar a higiene e a segurança do estabelecimento.

Art. 69 – Os proprietários dos estabelecimentos de gêneros alimentícios serão responsáveis, para todos os efeitos, por toda e qualquer infração deste regulamento, que se verifique em seus estabelecimentos.

CAPITULO II

Dos Estabelecimentos de Beneficiamento e Moagem de Trigo, Milho, Mandioca e Produtos Congêneres

Art. 70 – Além das disposições concernentes às normas deste Regulamento e de quaisquer outras da legislação sanitária que lhes sejam aplicáveis, serão observadas mais as seguintes, nos estabelecimentos de Beneficiamento e moagem de trigo, milho, mandioca e produtos congêneres:

- a) dependências de moagem, ensacamento e estocagem com piso compacto, resistente e liso, e parede revestidas de material também liso e impermeável de modo ao facilitar a limpeza permanente e a renovação da pintura sempre que necessário;
- b) silos obedecendo às exigências específicas de construção e tecnologia de armazenagem;
- c) dependência de lavagem de matéria-prima com piso compacto, liso e resistente, provida de sistema de escoamento das águas servidas e paredes revestidas de azulejos claros, de preferência brancos, até a altura mínima de 2 (dois) metros;
- d) a operação de acondicionamento do produto final deverá ser feita por processos mecânicos, evitando-se o mais possível, o manual.

CAPÍTULO III

Das Fábricas de Massas Alimentícias e de Biscoitos e Estabelecimentos, Congêneres.

Art. 71 – Além das disposições concernentes às normas deste Regulamento e de quaisquer outras da legislação sanitária que lhes sejam aplicáveis, serão observadas as deste capítulo nas fábricas de massas alimentícias e de biscoitos e estabelecimentos congêneres.

Art. 72 – Os estabelecimentos de gêneros alimentícios de que trata o artigo anterior terão locais e dependências reservadas a:

- I – preparo e elaboração dos produtos;
- II – acondicionamento, rotulagem e expedição;
- III – exposição e venda;
- IV – refeitórios;
- V – vestiários;

VI – instalações sanitárias;

VII – depósitos de combustíveis.

Art. 73 – As dependências destinadas ao preparo e transformação dos produtos serão constituídas de fornos, caldeiras, maquinarias e depósitos de matérias-primas e de aditivos para alimentos.

§1º - Os fornos e caldeiras serão instalados em locais apropriados e ficarão afastados 50 cm (cinquenta centímetros), no mínimo, das paredes dos compartimentos vizinhos.

§2º - A maquinaria, de padrão consentâneo com a finalidade, será instalada sobre bases de concreto, bem fixas, e ficará afastada das paredes 80 cm (oitenta centímetros), no mínimo, com passagem livre, de pelo menos 1.30m (um metro e trinta centímetros) entre partes móveis de máquinas, de acordo com dispositivos da legislação federal e estadual vigentes, relativos à segurança e à higiene do trabalho.

§3º - Os depósitos de matérias-primas alimentares e de aditivos para alimento que entrem na elaboração dos produtos, deverão ter proteção permanente contra a ação de roedores, insetos e outros agentes nocivos à saúde.

Art. 74 – Nas fábricas de massas alimentícias e estabelecimentos congêneres, a secagem dos produtos deve ser feita por meio de câmaras ou estufas, sendo estas de especificações técnicas previamente aprovadas pelo órgão competente.

§1º - As câmaras de secagem terão, obrigatoriamente:

- a. paredes e tetos revestidos de azulejo branco;
- b. piso de superfície lisa, material compacto e resistente;
- c. visores envidraçados para observação do interior.

§2º - As massas, durante a operação de secagem, deverão ficar, obrigatoriamente, em armações com prateleiras de material de fácil higienização, instaladas dentro das câmaras.

Art. 75 – Nos locais de exposição e venda, os pisos e paredes poderão ser equipados com revestimentos de efeitos decorativos, quando mantidos higienizados, instalados sobre superfície adequada e aprovados, previamente, pelo órgão técnico competente.

Art. 76 – os produtos alimentícios fabricados que, por força de sua consistência ou tipo de comercialização, não puderem ser completamente protegidos por invólucros próprios e adequados, deverão ser abrigados em vitrinas.

CAPITULO IV

Das Padarias, Confeitarias e Congêneres.

Art. 77 – Além das disposições concernentes às normas deste Regulamento e de quaisquer outras da legislação sanitária que lhes sejam aplicáveis, serão observadas as deste capítulo nas padarias, confeitarias e congêneres.

Art. 78 – O edifício ou prédio, quando se destinar exclusivamente para indústria panificadora, deve ser composto das seguintes dependências:

- I – sala de manipulação;
- II – sala de expedição;
- III – loja de vendas;
- IV – vestiários;
- V – instalações sanitárias;

VI – depósito de combustíveis.

§1º - A sala de manipulação, com área total mínima de 35m² (trinta e cinco metros quadrados), deve ser constituída de forno, câmara termo-reguladora para fermentação, depósito de farinha, maquinaria, mesa de manipulação e assentos, observados os seguintes requisitos:

a) o forno deve ser elétrico ou à lenha, constituído de aço inoxidável, equipado com sistema elétrico de refrigeração, localizado na posição mais conveniente, completamente isolado e separado 50 cm (cinquenta centímetros), pelo menos, das paredes mais próximas;

b) nas cidades e vilas de pequeno potencial econômico, nos povoados e na zona rural, é permitido o uso de forno contínuo, construído de alvenaria, a critério do órgão sanitário competente;

c) sobre o forno pode ser colocada a estufa, exclusivamente, caso seja de interesse do estabelecimento, sendo todavia proibida a instalação ou colocação de qualquer outro equipamento ou material;

d) a câmara termo-reguladora para fermentação deve ser a mais aconselhada pelo uso industrial;

e) os depósitos de farinha deverão ter:

1) paredes revestidas até o teto, de material liso e impermeável;

2) piso de material compacto, resistente e liso, sem apresentar fendas, de modo a não permitir o acúmulo de detritos;

3) ventilação e iluminação suficiente;

4) proteção permanente contra roedores, insetos e outros agentes nocivos à saúde.

f) a maquinaria, de padrão consentâneo com a finalidade, deve ser instalada sobre bases de concreto, bem fixas, de modo a evitar a trepidação e estar afastada das paredes 80 cm (oitenta centímetros), no mínimo, com passagem livre, de pelo menos 1.30m (um metro e trinta centímetros) entre partes móveis de máquinas;

g) as mesas de manipulação devem ter, obrigatoriamente, tampo de mármore ou de outro material compacto, liso e resistente, desprovidos de fendas e rachaduras, a fim de possibilitar completa limpeza, não sendo permitido o uso de madeira;

h) os assentos para empregados devem ser, de preferência, de uso individual.

§2º - Nas salas de manipulação devem ser observadas, também, as condições de higiene e saúde ocupacional, relativas à iluminação, arejamento, regularização térmica, absoluta e total limpeza, paredes revestidas até o teto com azulejos brancos vidrados ou outro material equivalente e piso de superfície lisa e resistente, com ralos sifonados providos de grelhas que se fechem.

§3º - as dependências destinadas à expedição de pães e demais produtos de fabricação, devem ter paredes revestidas de material liso, impermeável e resistente, até a altura mínima de 2m (dois metros) piso e superfície lisa, balcões com tampo de material liso e impermeável, apoiados sobre base de concreto ou acima do piso cerca de 30 cm (trinta centímetros) e dotadas de instalações com dispositivos que protejam os alimentos.

§4º - As dependências destinadas à confecção de doces e salgados deve obedecer aos seguintes requisitos:

a) área total interna com o mínimo de 12 m² (doze metros quadrados);

b) paredes revestidas de azulejos brancos vidrados ou outro material equivalente;

c) fogão a gás, elétrico ou outro sistema aprovado, provido de mecanismo de exaustão de fumaça e vapores;

- d) armários para louças e utensílios;
- e) bancadas com tampos de material liso e impermeável;
- f) pias de aço inoxidável ou ferro esmaltado, provido de água corrente quente e fria.

Art. 79 – Nas atividades de produção devem ser usados fermentos selecionados, de pureza comprovada, sendo proibido a fermentação obtida pelas “iscas” de massa.

Art. 80 – Nas atividades comerciais constitui obrigatoriedade:

I – que, cada unidade de pão, independentemente de forma, peso, tipo e finalidade, quando destinada à exposição e venda em local que não seja a própria firma produtora, ao sair deste estabelecimento deve estar acondicionada em invólucro impermeável, transparente e fechado, constando do mesmo, o nome e domicílio da firma produtora, bem como a data de fabricação;

II – que, no fornecimento a granel, os pães devem estar acondicionados, também, em envoltório proporcional, nas mesmas condições previstas no item anterior;

III – que, a exposição de pães e demais produtos destinados ao consumo, em qualquer estabelecimento, será feita sempre em vitrinas e a sua venda será efetuada em sacos plásticos ou em papel apropriado.

CAPITULO V

Das Fábricas de Doces, Balas, Bombons e Produtos Congêneres.

Art. 81 – Além das disposições concernentes às normas deste Regulamento e de quaisquer outras da legislação sanitária que lhes sejam aplicáveis, serão observadas as deste capítulo nas fábricas de doces, balas, bombons e produtos congêneres.

Art. 82 – As fábricas de doces e demais estabelecimentos congêneres deverão ter locais e dependências destinados:

- a) à elaboração ou preparo dos produtos;
- b) ao acondicionamento, rotulagem e expedição;
- c) ao depósito de farinha, açúcar e matérias-primas;
- d) à venda;
- e) às máquinas, fornos e caldeiras;
- f) ao vestiário e as instalações sanitárias em número suficiente e separados

para cada sexo.

Art. 83 - As farinhas, pastas, frutas, caldas e outras substâncias em manipulação, deverão ser trabalhadas com amassadores e outros aparelhos mecânicos de tipo aprovado.

Art. 84 - Os produtos fabricados serão protegidos por invólucros adequados, conservados ao abrigo das moscas e poeiras e não poderão ser embrulhados em papel impresso ou já servido.

CAPITULO VI

Das Usinas e Refinarias de Açúcar

Art. 85 – Além das disposições concernentes às normas deste Regulamento e de quaisquer outras da legislação sanitária que lhes sejam aplicáveis, serão observadas a deste capítulo nas usinas e refinarias de açúcar.

Art. 86 – As usinas e refinarias de açúcar terão, obrigatoriamente:

- a) área compatível com suas instalações e funcionamento;
- b) ventilação e iluminação suficientes e adequadas;
- c) abastecimento de água potável com reservatórios que garantam seu perfeito funcionamento;
- d) rede de esgotos com canalização ampla para escoamento das águas servidas e dos resíduos industriais, os quais serão sujeitos a depuração sempre que necessário;
- e) dependências de usinagem com piso compacto, resistente e liso, e paredes revestidas de material também liso, de modo a facilitar a limpeza permanente e a conservação, com a renovação da pintura sempre que necessário;
- f) depósitos de açúcar equipados com estrados de madeira para empilhamento de sacos;
- g) dependências destinadas a refeitórios, vestiários e sanitários.

Art. 87 – Nas usinas de açúcar, a cana destinada à moagem deverá sofrer severa seleção e lavagem com água corrente a fortes jatos, de modo a separar qualquer substância estranha.

Art. 88 – Durante todas as fases de elaboração, deverá ser assegurada ao produto a maior proteção possível, evitado-se qualquer contaminação ou alteração.

Art. 89 – A operação de acondicionamento do produto final deverá ser feita por processos mecânicos, evitando-se, o mais possível, o manual.

CAPITULO VII

Dos Estabelecimentos Industriais de Torrefação e Moagem de Café

Art. 90 – Além das disposições concernentes às normas deste Regulamento e de quaisquer outras da legislação sanitária que lhes sejam aplicáveis, serão observadas as deste capítulo nos estabelecimentos industriais de torrefação e moagem de café.

Art. 91 – Os estabelecimentos de torrefação e moagem de café serão instalados em locais próprios em que não se permitirá a exploração de qualquer outro ramo de comércio ou indústria de produtos alimentícios.

Art. 92 – Os estabelecimentos de torrefação e moagem de café terão:

- a) na dependência da torrefação, paredes revestidas, até o teto, de azulejos ou outro material liso, compacto e resistente, em cores claras, de preferência branco, com cantos arredondados, em forma de calhas internas;
- b) nas dependências de moagem, acondicionamento, expedição e venda, paredes impermeabilizadas até a altura mínima de 2.50 (dois metros e cinquenta centímetros);
- c) pisos de superfície lisa, de material compacto e resistente, com ralos sifonados providos de grelhas que se fechem, ligados à rede de esgoto;

- d) chaminé revestida de material refratário, com tiragem suficiente para o exterior;
- e) máquinas e utensílios de tipo aprovado pela tecnologia específica;
- f) local apropriado para depósitos de café cru provido com estrados de madeira, afastados do piso pelo menos 15 cm (quinze centímetros), de forma a assegurar a conservação do produto e a protegê-lo contra a umidade.

CAPITULO VIII

Das Destilarias, Fábricas de Bebidas, Cervejas e Estabelecimentos Congêneres.

Art. 93 – Além das disposições concernentes às normas deste Regulamento e de quaisquer outras da legislação sanitária que lhes sejam aplicáveis, serão observadas as deste capítulo nas destilarias, fábricas de bebidas, cervejas e estabelecimentos congêneres:

Art. 94 – As destilarias, fábricas de cerveja, vinhos, licores, xaropes e outras bebidas deverão ter:

- a) área compatível com suas instalações e funcionamento;
- b) ventilação e iluminação suficientes e adequadas;
- c) abastecimento de água potável com reservatórios que garantam seu permanente funcionamento;
- d) rede de esgotos com canalização ampla par escoamento das águas servidas e dos resíduos industriais, os quais serão sujeitos a depuração sempre que necessário;
- e) dependências destinadas a elaboração, transformação, estocagem, lavagem de vasilhames, acondicionamento, expedição e venda, com piso compacto, resistente e liso e paredes revestidas de material também liso, de modo a facilitar a limpeza permanente e a conservação, com a renovação de pintura sempre que necessário;
- f) dependências destinadas a refeitórios, vestiários e sanitários obedecendo, rigorosamente, às exigências previstas para os demais estabelecimentos industriais.

§1º - Os recipientes destinados a cozimento, fermentação e conservação, bem como as tubulações, torneiras, aparelhagem, equipamentos e utensílios serão de material inócuo.

§2º - A lavagem de vidraria destinada ao acondicionamento de bebidas deverá ser feita com água corrente e sempre por meio de máquinas apropriadas e higiênicas.

§3º - O envasamento e o fechamento do vasilhame serão feitos por processos mecânicos, evitando-se o mais possível, o manual.

§4º - A rotulagem dos produtos será feita no próprio estabelecimento industrial.

Art. 95 – Durante todas as fases de elaboração de bebidas deverá ser assegurada ao produto a maior proteção possível, evitando-se qualquer contaminação ou alteração.

Art. 96 – as substâncias empregadas no fabrico de bebidas deverão ser mantidas em depósitos especiais, onde lhe seja assegurada a maior proteção possível.

Art. 97 – Nas destilarias, fábricas de cervejas, vinhos e outras bebidas, os tonéis de envelhecimento e de armazenamento, e os que aguardam o envassamento, deverão ser arrumados de modo a evitar ninhos de roedores.

Art. 98 – Aos estabelecimentos de depósitos, fracionamento e envasamento e de distribuição de bebidas, são extensivas todas as disposições deste Regulamento, referentes às indústrias de bebidas.

CAPITULO IX

Das Fábricas de Gelo, Frigoríficos e Armazéns Frigoríficos.

Art. 99 – Além das disposições concernentes às normas deste regulamento e de quaisquer outras da legislação sanitária que lhes sejam aplicáveis, serão observadas as deste capítulo nas fábricas de gelo, frigoríficos e armazéns frigoríficos.

Art. 100 – Nos estabelecimentos de que trata este capítulo, as câmaras de refrigeração serão providas de antecâmaras e instaladas de modo a assegurar temperatura e unidade adequadas.

Art. 101 – Os frigoríficos e armazéns frigoríficos só poderão aceitar os gêneros alimentícios que estejam em perfeitas condições sanitárias.

§1º - Os gêneros alimentícios em conservação frigorífica deverão ser depositados em separado, por espécie, de modo a facilitar a sua inspeção.

§2º - Ao entrar ou sair dos frigoríficos ou armazéns frigoríficos, os gêneros alimentícios receberão carimbos próprios, assinalando as respectivas datas, nas unidades de embalagem.

§3º - No eventual retorno da mercadoria que esteja em perfeitas condições sanitárias, não havendo decorrido o prazo de 24 (vinte e quatro) horas, a empresa frigorífica poderá aceitá-la, observando o disposto no parágrafo anterior.

§4º - Os gêneros alimentícios não poderão ficar estocados por mais de 6 (seis) meses, ressalvadas as condições peculiares à tecnologia de congelação.

§5º - Decorrido o prazo de que trata o §4º, e não tendo sido entregues a consumo público, os gêneros alimentícios serão confiscados, podendo a mercadoria ser doada a instituições de fins filantrópicos, a critério da autoridade sanitária.

Art. 102 – O gelo será obrigatoriamente fabricado com água potável, em formas de material inócuo e inatacável e desenhado por processos higiênicos.

CAPITULO X

Dos Estabelecimentos que Comercializam Leite e Laticínios

Art. 103 – Além das disposições concernentes às normas deste regulamento e de quaisquer outras da legislação sanitária que lhes sejam aplicáveis, serão observadas as deste capítulo, nos estabelecimentos que comercializarem leite e laticínios.

Art. 104 – Sob a designação genérica de “leite” só é permitida a comercialização do leite de vaca.

Parágrafo único – O leite que proceder de outros mamíferos deverá ter, no seu invólucro, a indicação precisa do animal de origem e estará sujeito às mesmas exigências do leite de vaca.

Art. 105 – Todo o leite dado ao consumo humano deverá ser pasteurizado ou submetido a processo legalmente permitido, de modo a torná-lo isento de germes patogênicos, sem prejuízo de suas propriedades físicas e químicas, de seus elementos bioquímicos e de seus caracteres organolépticos normais.

Art. 106 – Os padrões de identidade e de qualidade do leite e dos laticínios são os estabelecimentos nos dispositivos de legislação federal.

Art. 107 – A conservação do leite “in natura” será feita por meio de emprego exclusivo do frio, ressalvado o leite esterilizado.

§1º - Nos entreposto e depósitos, o leite será mantido em câmaras frigoríficas que garantam uma temperatura não superior a 5ºc (cinco graus centígrados).

§2º - Durante o transporte e nos locais de venda, até a sua entrega ao consumo, o leite poderá ser mantido em temperatura não superior a 10ºc (dez graus centígrados).

Art. 108 – O transporte e a distribuição do leite serão feitos em viaturas que assegurem a temperatura exigida e que satisfaçam as condições sanitárias e higiênicas.

§1º - Nessas viaturas não será permitida a condução de outros produtos, excetuados os derivados do leite.

§2º - As viaturas referidas neste artigo, obrigatoriamente deverão sofrer vistorias pela autoridade sanitária competente, anualmente.

Art. 109 – O leite e derivados para consumo público serão transportados e colocados à venda envasados em embalagens devidamente aprovadas.

Art. 110 – Só será permitida a venda de leite e laticínios nos estabelecimentos que disponham de sistema de frio exclusivo à sua conservação ou com uma seção para esse fim, condicionada às peculiaridades da tecnologia específica para cada produto.

Art. 111 – É proibida a abertura da embalagem do leite para a venda fracionada do produto, salvo quando destinado ao consumo imediato, nas leiterias, cafés, bares e outros estabelecimentos que sirvam refeições.

CAPITULO XI

Dos Estabelecimentos que Comercializam Carnes e Derivados ou Subprodutos

Art. 112 – Além das disposições concernentes às normas deste Regulamento e de quaisquer outras da legislação sanitária que lhes sejam aplicáveis, serão observadas as deste capítulo nos estabelecimentos que comercializam carnes e derivados ou subprodutos.

Art. 113 – São considerados carnes para consumo humano as oriundas das espécies bovinas, eqüina, suína, ovina e caprina, bem como de aves, coelhos, caças e animais aquáticos e anfíbios.

Art. 114 – Somente poderá ser exposta à venda e ao consumo, com a denominação de carne fresca ou verde, a proveniente de animais sadios, abatidos em matadouros ou abatedouro registrados e fiscalizados e entregue até 24 (vinte e quatro) horas após o abate do animal.

§1º - Ultrapassadas às 24 (vinte e quatro) horas do abate, a carne somente poderá ser entregue ao consumidor se conservada em câmara frigorífica, mediante processo adequado de refrigeração ou congelação e transportada, dessa mesma forma, dos estabelecimentos de abate para os entrepostos ou estabelecimentos de consumo.

§2º - As carnes conservadas na forma do parágrafo anterior denominam-se carnes refrigeradas ou congeladas.

Art. 115 – Somente será permitido expor à venda e ao consumo as carnes e derivados provenientes de estabelecimentos devidamente registrados no órgão competente.

Art. 116 – Os produtos e subprodutos oriundos de animais abatidos em estabelecimentos não registrados, quando expostos à venda e ao consumo, e julgados pela fiscalização em condições higiênicas e sanitárias satisfatórias, serão apreendidos e distribuídos a instituições de fins filantrópicos.

Art. 117 – Nos estabelecimentos que comercializam carnes, será facultada a venda de carne fresca moída, sendo feita esta operação, obrigatoriamente, em presença do comprador, ficando, porém, proibida mantê-la estocada, nesse estado.

Art. 118 – Nos estabelecimentos que comercializam carnes, será facultada a venda de vísceras frescas ou frigorificadas.

Art. 119 – É expressamente proibida a industrialização nos estabelecimentos que comercializam carnes.

§1º - Será facultado, entretanto, vender carnes conservadas e preparadas procedentes de fábricas legalmente licenciadas e registradas, desde que possuam área e balcão vitrina frigorífico, especialmente destinado à exposição dos referidos produtos.

§2º - As carnes preparadas, manipuladas, conservadas ou fabricadas nos estabelecimentos que comercializam carnes, aí encontradas, serão sumariamente apreendidas.

Art. 120 – Os açougues são estabelecimentos comerciais destinados à venda de carnes frescas e frigorificadas.

Art. 121 – Os açougues deverão obedecer às seguintes condições físicas:

a) área mínima de 20 m² (vinte metros quadrados), com a testada nunca inferior a 4 m (quatro metros);

b) paredes impermeabilizadas, até o teto, com azulejos claros ou de outro material equivalente, sendo proibida a cor vermelha e seus matizes;

c) piso de superfície lisa, compacta, de cor clara, excluindo-se a vermelha e seus matizes, com declive suficiente para o escoamento das águas de lavagem através de ralos sifonados, providos de grelhas que se fechem e ligados à rede de esgotos;

d) teto pintado de cor branca;

e) portas de frente guarnecidas por grades de ferro ou aço, de modo a permitir constante e franca renovação de ar, tendo, na parte inferior, almofadas em chapa metálica com altura mínima de 20 cm (vinte centímetros).

Art. 122 – Nos açougues, a iluminação se fará por luz natural, quando se tornar necessário o emprego de luz artificial, esta deverá ser a mais semelhante possível à natural, sendo entretanto, expressamente proibida a coloração vermelha, mediante quaisquer artificios.

Art. 123 – Os açougues terão água corrente, em quantidade suficiente para os seus misteres e serão providos de pias esmaltadas ou inoxidáveis e lavatórios de louça, com sifão, ligado diretamente à rede de esgotos.

Parágrafo único – Nas localidades onde não haja rede de esgotos, as águas servidas terão destino conveniente, de acordo com o sistema indicado pelo órgão técnico competente.

Art. 124 – Todo o equipamento, inclusive o tendal, será de aço inoxidável ou de outro material previamente aprovado pelo órgão técnico competente. O tendal será instalado a uma altura mínima, de modo a que as carnes a serem dependuradas para desossa ou pesadas não entrem em contato com o piso do estabelecimento.

Parágrafo único – Os utensílios e instrumentos serão de aço inoxidável, inclusive as serras, sendo proibido o uso de machados e machadinhas, permitindo-se, todavia, a utilização de bandejas de alumínio.

Art. 125 – Os balcões de alvenaria serão revestidos de mármore ou de azulejos claros, desprovidos de molduras, e terão, obrigatoriamente, a altura mínima de 1 m (um metro), devendo assentar diretamente sobre o piso, em base de concreto.

§1º - Os balcões pré-fabricados serão de aço inoxidável ou outro material previamente aprovado pelo órgão técnico competente, e deverão ficar afastados do piso 15 cm (quinze centímetros), no mínimo, obedecendo às demais especificações previstas neste artigo.

§2º - Os balcões serão equipados, na sua parte superior, com vitrinas frigoríficas, com altura mínima de 1 m (um metro), onde serão penduradas, obrigatoriamente, as carnes destinadas à venda.

§3º - Nas vilas e povoados de pequeno potencial econômico e na zona rural, quando não puderem ser cumpridas as exigências do parágrafo anterior, caberá à autoridade sanitária decidir, ouvindo o órgão técnico normativo competente.

Art. 126 – Os açougues serão dotados de geladeiras comerciais e/ou câmaras frigoríficas, com temperatura não superior a 10º (dez graus centígrados), equipadas com estrados de madeira e destinadas, exclusivamente, a conservação das carnes.

Art. 127 – Somente será permitido manter as carnes no tendal, em temperatura ambiente, durante a operação de desossa.

Art. 128 – As carnes em geral e as vísceras serão mantidas, obrigatoriamente, em frigorífico ou em vitrinas frigoríficas.

Art. 129 – A carne encontrada em contato direto com o gelo, em qualquer condição, será apreendida.

Art. 130 – É expressamente proibido o emprego de jornais, revistas e papéis usados ou maculados para embrulhar carnes e vísceras.

Art. 131 – Somente será permitida a entrega de carnes e vísceras a domicílio quando devidamente acondicionadas em veículos providos de caixa hermeticamente fechada revestida interna e externamente de aço inoxidável.

Art. 132 – É obrigatória a rigorosa limpeza diária dos açougues e estabelecimentos congêneres e de todos os seus equipamentos, utensílios e instrumentos.

Art. 133 – Os estabelecimentos que comercializam carnes e derivados não poderão utilizar suas dependências como habitação ou dormitório, nem possuir circulação interna para moradia porventura existente na área destes estabelecimentos.

Art. 134 – As carnes oriundas dos matadouros serão transportadas em veículos frigoríficos, quando se fizer necessário, ou fechados, com ventilação adequada, providos de recipientes que satisfaçam as condições sanitárias e higiênicas, para o acondicionamento das vísceras.

Parágrafo único – As viaturas referidas neste artigo serão vistoriadas, obrigatoriamente, pela autoridade sanitária competente, anualmente.

Art. 135 – Os ossos, sebos e resíduos, sem aproveitamento imediato, serão armazenados em caixas hermeticamente fechadas, revestidas interna e externamente de folha-de-flandres, alumínio ou aço inoxidável e higienizados diariamente em local reservado.

Parágrafo único – O transporte dessas matérias será feito, obrigatoriamente, em viaturas fechadas, com ventilação adequada, em recipiente que satisfaça as condições de higiene determinadas pela autoridade sanitária.

CAPITULO XII

Dos Estabelecimentos que Comercializam Pescado

Art. 136 – Além das disposições concernentes às normas deste Regulamento e de quaisquer outras da legislação sanitária que lhes sejam aplicáveis, serão observadas as deste Capítulo nos estabelecimentos que comercializam pescado.

Art. 137 – As peixarias são estabelecimentos destinados à venda de peixes, moluscos, crustáceos e outras espécies aquáticas, frescas ou frigorificadas.

§1º - As peixarias são obrigadas a vender o peixe eviscerado e limpo, excetuando-se o pescado miúdo, de tamanho máximo de 25 cm (vinte e cinco centímetros).

§2º - Será facultada, às peixarias, a venda de peixes, moluscos, crustáceos e outras espécies aquáticas, congeladas, oriundas de estabelecimentos registrados, quando devidamente conservadas e acondicionadas em invólucros rotulados.

Art. 138 – É expressamente proibida qualquer industrialização do pescado no local de venda e armazenamento, inclusive a salga, prensagem, cozimento e defumação.

Art. 139 – As peixarias deverão obedecer às seguintes condições físicas:

- a) área mínima total de 20 m² (vinte metros quadrados), sendo que a largura em caso algum deverá ser menos de 3 (três metros), nos estabelecimentos específicos, excetuando-se os localizados em mercados e supermercados, cuja área total poderá ser, no mínimo, de 15m² (quinze metros quadrados);
- b) paredes impermeabilizadas, até o teto, com azulejos claros, ou outro material equivalente, sendo proibida a cor vermelha e seus matizes;
- c) pisos de superfície lisa, compacto, de cor clara, excluindo-se a vermelha e seus matizes, com declive suficiente para o escoamento das águas de lavagem através de ralos sifonados, providos de grelhas que se fechem e ligados à rede de esgotos;
- d) teto pintado de cor branca;
- e) portas de frente guarnecidas por grades de ferro ou aço, de modo a permitir constante e franca renovação de ar, tendo, na parte inferior, almofadas em chapa metálica com altura mínima de 20 cm (vinte centímetros);
- f) instalações sanitárias, convenientemente isoladas dos locais de trabalho e obedecendo os requisitos técnicos.

Art. 140 – A iluminação artificial das peixarias será a mais semelhante possível à natural, sendo permitida, também, a luz fria.

Art. 141 – As peixarias terão água corrente, em quantidade suficiente para os seus misteres, e serão provida de pias inoxidável e lavatórios de louça, com sifão, ligados diretamente à rede de esgotos.

Parágrafo único – Nas localidades onde não haja rede de esgotos, as águas servidas terão destino convenientes, de acordo com o sistema indicado pelo órgão técnico competente.

Art. 142 – Os balcões de alvenaria serão revestidos de mármore ou de azulejos claros, desprovidos de molduras e terão, obrigatoriamente, a altura mínima de 1 m (um metro), devendo assentar diretamente sobre o piso, em base de concreto.

Parágrafo único – Os balcões pré-fabricados serão de aço inoxidável ou de outro material previamente aprovado pelo órgão técnico competente, e deverão ficar afastados do piso 15 cm (quinze centímetros) no mínimo, obedecendo às demais especificações previstas neste artigo.

Art. 143 – As peixarias serão dotadas de geladeiras comerciais e/ou câmaras frigoríficas, com temperatura não superior a 10°C (dez graus centígrados), equipadas com estrados de madeira e destinadas, exclusivamente, à conservação do pescado.

Art. 144 – É proibido manter o pescado fora de conservação frigorífica, excetuando-se durante a fase de limpeza e evisceração, bem como conservá-lo sob a ação direta do gelo.

Parágrafo único – Em casos especiais, a critério da autoridade sanitária, poderá ser permitido o contato direto do pescado com o gelo.

Art. 145 – É expressamente proibido o emprego de jornais, revistas e papéis usados ou maculados para embrulhar o pescado.

Art. 146 – Somente será permitida a entrega do pescado a domicílio quando devidamente acondicionado e em veículo provido de caixa hermeticamente fechada, revestida interna e externamente de aço inoxidável.

Art. 147 – É obrigatória a rigorosa limpeza diária das peixarias e de todos os seus equipamentos, utensílios e instrumentos.

Art. 148 – As peixarias não poderão utilizar suas dependências como habitação ou dormitório, nem possuir circulação interna para moradia porventura existente na área destes estabelecimentos.

Art. 149 – As peixarias terão, obrigatoriamente, em local apropriado, caixas hermeticamente fechadas, de material aprovado pelo órgão técnico competente, de preferência revestidas, interna e externamente, de folha-de-flandres, alumínio ou aço inoxidável, destinadas à guarda de escamas, vísceras e demais resíduos do pescado, as quais serão retiradas diariamente.

Art. 150 – Somente será permitida a venda de pescado, fora das peixarias, quando devidamente acondicionado e em veículos frigoríficos, vistoriados, obrigatoriamente, pela autoridade sanitária, sendo proibida a evisceração e a descamação no local de venda.

Art. 151 – Consideram-se entrepostos do pescado, os estabelecimentos que, além dos seus demais componentes e obedecidas às disposições referentes aos estabelecimentos que comercializam pescados, forem equipados com câmaras frigoríficas, com capacidade suficiente de armazenagem à temperatura de -18°C (dezoito graus centígrados negativos).

Art. 152 – É expressamente proibido manter o pescado em exposição fora do balcão frigorífico, senão o tempo necessário para a sua limpeza.

Art. 153 – É expressamente proibido nos estabelecimentos que comercializam pescado, o preparo ou fabrico de conserva do mesmo.

CAPITULO XIII

Dos Mercados e Supermercados

Art. 154 – Além das disposições concernentes às normas deste Regulamento e de quaisquer outras da legislação sanitária que lhes sejam aplicáveis, serão observadas as deste capítulo nos mercados e supermercados.

Art. 155 – o edifício ou prédio, cuja construção se destinar a mercados e supermercados, deverá satisfazer às exigências e condições seguintes:

a) área livre, para circulação, correspondente a 40% (quarenta por cento) da área construída;

b) pé direito mínimo de 6 m (seis metros), medidos na parte mais baixa do telhado, observando-se a regulamentação específica para os diferentes ramos de comércio;

c) paredes, mesmo as divisórias de boxes, impermeabilizadas, até a altura mínima de 2m (dois metros), com azulejos, mármore ou outro material previamente aprovado pelo órgão técnico competente, ou de acordo com a regulamentação específica para os diferentes ramos de comércio;

d) paredes, acima do revestimento a que se refere à alínea anterior, pintadas em cores claras, com tinta a óleo, plástica sintética ou outro material previamente aprovado pelo órgão técnico competente e mantidas permanentemente íntegras e limpas;

e) piso rigorosamente impermeável com a necessária declividade para facilitar o escoamento das águas, através de ralos sifonados, providos de grelhas;

f) portas e janelas providas de grades, quando necessário à ventilação, de forma a impedir a entrada de roedores;

g) ventilação e iluminação naturais e/ou artificiais, suficientes e adequadas;

h) instalações de água corrente com pontos de tomada suficientes para a limpeza adequada do estabelecimento e para as suas atividades operacionais, sendo expressamente proibida a reservar em depósitos de água que não estejam ligados à rede geral de abastecimento;

i) gabinetes sanitários separados por sexo, na proporção de 1 (um) para cada 5 (cinco) boxes, recebendo luz natural e/ou artificial, bem como ventilação suficiente, rigorosamente isolados dos locais de venda e dispostos segundo os preceitos de higiene;

j) vasos sanitários de tipo auto sifonados, com tampos e descargas em perfeito estado de conservação e funcionamento e dispondo, obrigatoriamente, de papel higiênico;

l) lavatórios com água corrente, em local imediato a cada compartimento sanitário, dispondo de sabão e toalhas de uso individual.

Art. 156 – Os mercados e supermercados serão providos, obrigatoriamente, de instalações frigoríficas adequadas ao tipo de comércio.

Parágrafo único – A conservação do pescado, carne, frutas e demais gêneros alimentícios, nas câmaras frigoríficas desses estabelecimentos, não deverá ultrapassar o prazo de 15 (quinze) dias.

Art. 157 – As bancas para exposição de conservas de origem animal serão de mármore ou de material liso, impermeável e resistente, com inclinação suficiente para o escoamento de líquidos.

Art. 158 – Os gêneros alimentícios deverão estar isolados obrigatoriamente dos produtos de perfumaria e de limpeza.

Art. 159 – Todos os equipamentos, utensílios e instrumentos utilizados nos estabelecimentos deverão ser mantidos rigorosamente em perfeito estado de conservação e limpeza.

Art. 160 – Os pisos dos mercados e supermercados serão convenientemente limpos, quantas vezes se fizerem necessárias, de modo a serem mantidos em perfeitas condições de higiene.

Parágrafo único – Recipientes de fácil limpeza, para a coleta de lixo e detritos, serão dispostos em locais adequados.

Art. 161 – É proibido nos mercados e supermercados o preparo ou fabrico de produtos alimentícios e a instalação de abatedouros de aves e pequenos animais, sendo permitida, porém, a fabricação de produtos de panificação.

CAPITULO XIV

Dos Empórios, Mercarias, Armazéns, Depósitos de Gêneros Alimentícios e Estabelecimentos Congêneres

Art. 162 – Além das disposições concernentes às normas deste Regulamento e de quaisquer outras da legislação sanitária que lhes sejam aplicáveis, serão observadas as deste capítulo que trata dos empórios, mercarias, armazéns, depósitos de gêneros alimentícios e estabelecimentos congêneres.

Art. 163 – Os empórios, mercarias, armazéns e depósitos de gêneros alimentícios e estabelecimentos congêneres, terão piso ladrilhado e as paredes revestidas com material liso impermeável e resistente, até altura de 2 m (dois metros), no mínimo.

Art. 164 – Nos empórios, mercarias, armazéns e estabelecimentos congêneres haverá mesas ou balcões com tampos de mármore, granito ou substâncias similares, podendo ser de alvenaria, assentado diretamente sobre o piso, em base de concreto, ou ficar afastado do mesmo, cerca de 25 cm (vinte e cinco centímetros), quando pré-fabricados.

Art. 165 – É expressamente proibido expor à venda e/ou manter em depósito substâncias tóxicas ou cáusticas que se prestem a confusão com alimentos.

Art. 166 – Os gêneros alimentícios deverão estar obrigatoriamente protegidos da ação de poeiras, insetos e impurezas, devendo, ainda, evitar-se a ação direta dos raios solares sobre os alimentos de fácil alteração ou que possam ser ingeridos sem cocção.

Art. 167 – É proibido expor à venda ou ter em depósitos, entre os gêneros alimentícios, para consumo público, gêneros deteriorados ou falsificados.

CAPITULO XV

Das Quitandas, Casas e Depósitos de Frutas

Art. 168 – Além das disposições concernentes às normas deste Regulamento e de quaisquer outras da legislação sanitária que lhes sejam aplicáveis, serão observadas as deste capítulo que trata sobre as quitandas, casas e depósitos de frutas.

Art. 169 – As quitandas, casas e depósitos de frutas deverão ter as suas instalações em lojas destinadas exclusivamente a esses ramos de comércio não podendo ser utilizadas como dormitório ou alojamentos, devendo permanecer isoladas das dependências de habitação e dos gabinetes sanitários.

Art. 170 – Nas quitandas, casas e depósitos de frutas de todos os gêneros alimentícios deverão estar convenientemente protegidos de agentes nocivos à saúde, devendo, ainda, evitar-se a ação direta dos raios solares sobre os alimentos de fácil alteração ou que possam ser ingeridos sem obrigatoriedade de cocção, especialmente frutas e legumes.

Art. 171 – É permitido o armazenamento de banana e outras frutas, em estufas, ficando, porém, expressamente proibido, para o seu amadurecimento, o uso de carburetos, álcool ou de quaisquer processos que constituam risco à saúde.

Art. 172 – É proibido expor à venda e/ou manter em depósito, frutas amolecidas, esmagadas ou fermentadas, bem como verduras e legumes deteriorados ou impróprios para o consumo.

Art. 173 – Será facultada a venda de carvão nas quitandas, o qual será exposto em sacos de papel resistente, conservados em perfeito estado, de capacidade adequada, proibido o fracionamento da mesma mercadoria, e acondicionados em depósitos especiais.

Art. 174 – É proibida a exposição e venda de aves e outros animais, bem como de gêneros alimentícios estranhos ao ramo de comércio, incluindo-se na proibição, detergentes e combustíveis líquidos para fracionamento no local.

CAPITULO XVI

Das Casas e Depósitos de Ovos, Aves e Pequenos Animais Vivos

Art. 175 – Além das disposições concernentes às normas deste Regulamento e de quaisquer outras da legislação sanitária que lhes sejam aplicáveis, serão observadas as deste capítulo, nas casas e depósitos de ovos, aves e pequenos animais vivos.

Art. 176 – As casas e depósitos de ovos, aves e pequenos animais vivos deverão ter suas instalações ou lojas destinadas exclusivamente a esse ramo de comércio, obedecendo aos requisitos seguintes:

- a) área compatível com estoque, exposição e venda;
- b) paredes revestidas até o teto, de azulejos ou outro material liso, compacto e resistente, com ralos providos de grelhas;
- c) portas de frente guarnecidas por grades de ferro ou aço de modo a permitir constante e fraca renovação de ar, tendo, na parte inferior, almofada em chapa metálica com altura mínima de 20 cm (vinte centímetros);
- d) ventilação e iluminação suficientes e adequadas;
- e) pontos de tomada de água e lavatórios em locais apropriados.

Art. 177 – As gaiolas serão de fundo duplo móvel, de modo a permitir a sua limpeza e lavagens freqüentes, providas de comedouros e bebedouros metálicos.

Art. 178 – É expressamente proibido expor à venda ou manter no estabelecimento, aves e pequenos animais doentes, em más condições de nutrição, ou confinados, em estado de superpovoamento.

Art. 179 – É proibido, nesses estabelecimentos, o abate, bem como a venda de aves e pequenos animais abatidos.

Art. 180 – Os ovos expostos à venda serão acondicionados em caixas apropriadas, protegidas da ação direta dos raios solares, devendo ser considerados impróprios para consumo os que se apresentarem sujos, gretados, quebrados, putrefeitos ou com odores

anormais, bem como que, a ovocospia, se mostrarem embrionados, infestados, infectados ou mofados.

CAPITULO XVII

Dos Restaurantes, Churrascarias, Bares, Cafés, Lanchonetes e Estabelecimentos Congêneres

Art. 181 – Além das disposições concernentes às normas deste Regulamento e de quaisquer outras da legislação sanitária que lhes sejam aplicáveis, serão observadas as deste capítulo, que trata sobre os restaurantes, churrascarias, bares, cafés, lanchonetes e estabelecimentos congêneres.

Art. 182 – Nos restaurantes, churrascarias, bares, cafés, lanchonetes e estabelecimentos congêneres, serão observadas, também, as seguintes normas:

I – dispor de dependências e instalações suficientes e adequadas ao ramo de comércio para a confecção, fracionamento, conservação, acondicionamento e armazenamento de alimentos;

II – manter permanentemente higienizadas suas dependências, bem como os móveis, equipamentos, utensílios e demais materiais nela existentes.

Art. 183 – Será permitido utilizar nos pisos e paredes do salão de refeições ou de vendas, revestimentos de efeitos decorativos quando mantidos higienizados, instalados sobre superfície adequada e aprovados, previamente, pelo órgão técnico competente.

Art. 184 – As copas e cozinhas deverão ajustar-se à capacidade instalada e operacional dos estabelecimentos e possuir, obrigatoriamente:

- a) área mínima de 10m² (dez metros quadrados);
- b) ventilação e iluminação suficientes e adequadas;
- c) piso de material liso, compacto e resistente;
- d) paredes das copas revestidas até a altura mínima de 2 m (dois metros), de azulejos claros ou de outro material equivalente e das cozinhas revestidas até o teto com igual material;
- e) fogão dotado de coifa ou cúpula equipada com filtro de carvão ou outro material absorvente;
- f) bancadas com tampos de mármore ou outro material liso, compacto e resistente, providas de pias de aço inoxidável, em número suficiente, com água corrente quente e fria;
- g) dispositivos adequados para guardar os utensílios e apetrechos de trabalho em condições higiênicas;
- h) tubos de queda conectados com a rede de esgotos ou com fossas sumidouros de capacidade adequada ao volume de escoamento das águas servidas.

Parágrafo único – As cozinhas, quando instaladas em edifícios de mais de dois pavimentos, deverão possuir sistemas exaustor adequado e suficiente, de modo a evitar o superaquecimento e o viciamento a atmosfera interior e exterior por fumaça, fuligem ou resíduos gasosos resultantes da cocção e fritura dos alimentos.

Art. 185 – Os bares e estabelecimentos que não confeccionem nem sirvam refeições, poderão ter copas e cozinhas com áreas compatíveis com os equipamentos e as suas finalidades.

Art. 186 – É proibido utilizar suas dependências como habilitação ou dormitório, ou possuir circulação interna para moradia porventura existente na área destes estabelecimentos.

Art. 187 – Os compartimentos das instalações sanitárias, deverão estar convenientemente isolados das demais dependências do estabelecimento, observando-se rigorosamente os preceitos de higiene.

Art. 188 – Será obrigatória a adequada instalação de lavatórios, com água corrente, sabão e toalha individual, junto aos gabinetes sanitários e nos locais onde se elaborem, manipulem ou sirvam refeições.

Art. 189 – Os vestiários serão separados por sexo.

Art. 190 - É expressamente proibido o funcionamento desses estabelecimentos quando não dispuserem de água corrente quente e fria em quantidade suficiente aos seus misteres.

Art. 191 – As despensas e adegas serão instaladas em locais específicos, obedecendo aos requisitos de higiene.

Art. 192 – O lixo e os resíduos de alimentos deverão ser depositados separadamente, em recipientes de fácil limpeza, com tampa que feche hermeticamente. Esses recipientes serão removidos para local apropriado, por ocasião da limpeza geral diária ou sempre que necessário, enquanto aguardar o destino definitivo do seu conteúdo. Os recipientes serão em número suficiente, devendo alguns permanecerem à vista do público, para lançamento de detritos, cascas e papéis, provenientes dos produtos consumidos no local.

Art. 193 – Nos restaurantes, churrascarias, cafés, lanchonetes e estabelecimentos congêneres, observar-se-á o seguinte:

I – o vasilhame e os utensílios utilizados para preparar ou servir alimentos, serão de material inócuo, inatacável e inoxidável;

II – é expressamente proibido o uso de pratos, copos, talheres, e demais utensílios quando quebrados, rachados, lascados, gretados ou defeituosos;

III – os açucareiros serão do tipo higiênico e providos de tampa de fechamento eficiente, para impedir a contaminação;

IV – as louças, copos, talheres e demais utensílios, depois de convenientemente lavados em água quente ou higienizados por outro processo aprovado previamente pelo órgão técnico competente, deverão ser protegidos da ação de poeiras, insetos e impurezas;

V – as louças, copos, talheres e guardanapos deverão ser levados para as mesas convenientemente limpos e secos, na ocasião de servir as refeições;

VI – as toalhas de mesa, logo após a sua utilização, serão substituídas por outras rigorosamente limpas;

VII – as substâncias destinadas à preparação dos alimentos deverão ser depositadas em locais adequados e convenientemente protegidas, sendo que as carnes, o pescado e os demais alimentos de fácil decomposição serão conservados, obrigatoriamente, em geladeiras ou câmaras frigoríficas;

VIII – nas cozinhas, serão guardados exclusivamente os utensílios e apetrechos de trabalho, bem como as substâncias e os artigos necessários à confecção dos alimentos e dispostos de forma a assegurar sua higiene e conservação;

IX – uma vez confeccionados para consumo imediato, com ou sem cocção, assadura ou fritura, os alimentos não poderão ser guardados por mais de 24 horas (vinte quatro)

horas após o preparo, nem ser utilizados, por motivo algum, para elaboração de novos pratos;

X – as sobras e os restos de comidas que voltam dos pratos, por não terem sido consumidos, devem ser imediatamente depositados nos recipientes próprios para a coleta dos resíduos de alimentos;

XI – é proibido produzir bebidas alcoólicas no próprio estabelecimento, sendo permitida, porém, a sua manipulação para uso imediato e sempre à vista do consumidor;

XII – os copos, taças, cálices e demais recipientes para servir bebidas, não poderão ser resfriados pelo uso direto de gelo ou água gelada;

XIII – será permitido o uso de gelo em contato direto com a bebida, quando obtido de água filtrada;

XIV – o uso obrigatório de filtros de água, de modelo aprovado.

Art. 194 – Nos “cafés expressos”, as xícaras e colheres serão previamente lavados em água corrente fria e, em seguida, conservadas em aparelhos apropriados que garantam uma temperatura não inferior a 90°C (noventa graus centígrados).

Art. 195 – Todas as dependências do estabelecimento devem ser mantidas limpas, em perfeitas condições, de higiene, não sendo permitida a varredura a seco.

Parágrafo único – Terminada a jornada de trabalho, deverá ser iniciada a imediata limpeza do piso, com água abundante, operação que será facilitada com o emprego de mangueira a jato.

Art. 196 – É facultado às churrasarias, instalar churrasqueiras em locais adequados, mesmo ao ar livre, desde que atendam, rigorosamente, aos preceitos de higiene, confeccionar molhos típicos e usar carvão vegetal como combustível para as churrasqueiras, devendo, porém, dispor de depósito apropriado para o mesmo.

CAPITULO XVIII

Das Pastelarias, Pizzarias e Estabelecimentos Congêneres

Art. 197 – Além das disposições concernentes às normas deste regulamento e de quaisquer outras da legislação sanitária que lhes sejam aplicáveis, serão observadas as deste capítulo, nas pastelarias, pizzarias e estabelecimentos congêneres.

Art. 198 – Nas pastelarias, pizzarias e estabelecimentos congêneres, as dependências destinadas à manipulação, elaboração, exposição e venda de produtos alimentares deverão satisfazer às seguintes exigências e condições:

a) local de manipulação:

1) piso de superfície lisa, de ladrilhos ou de outro material compacto e resistente, com ralos sifonados providos de grelhas que se fechem, em número suficiente e ligados à rede de esgotos;

2) paredes revestidas, até o teto, de material liso, impermeável e resistente;

3) ventilação e iluminação suficientes e adequadas;

4) bancadas com tampos de mármore ou outro material liso, compacto e resistente, provido de pias de aço inoxidável ou ferro esmaltado com água corrente quente e fria.

b) local de elaboração:

1) a cozinha disporá de área interna de acordo com sua capacidade operacional e com o mínimo de 10m² (dez metros quadrados);

2) piso de superfície lisa, de material compacto e resistente, com ralos providos de grelhas que se fechem;

3) paredes revestidas, até o teto, de material liso, impermeável e resistente;

4) ventilação e iluminação suficientes e adequadas;

5) fogão a gás, elétrico ou de outro sistema aprovado, dotado de coifa ou cúpula equipada com filtro de carvão ou outro material absorvente, sendo expressamente proibido conduzir a fumaça, fuligem ou resíduos gasosos resultantes de cocção e frituras dos alimentos, diretamente para o exterior, sem conexão com adequado e suficiente sistema exaustor;

6) bancadas com tampos de mármore ou outro material liso, compacto e resistente providas de pias de aço inoxidável, ferro esmaltado ou outro material aprovado, em número suficiente, com água quente e fria.

c) local de exposição e venda:

1) piso de superfície lisa, de material compacto e resistente, com ralos providos de grelhas que se fechem;

2) paredes revestidas, até a altura mínima de 2 m (dois metros), de material liso, impermeável e resistente;

3) ventilação e iluminação suficientes e adequadas;

4) balcões providos de tampos com superfície lisa, de material resistente e impermeável, podendo ser de alvenaria, assentada diretamente sobre o piso, em base de concreto, ou afastada do mesmo, cerca, de 15 cm (quinze centímetros), quando pré-fabricados.

Art. 199 – As dependências destinadas à elaboração, manipulação, exposição e venda, não poderão ser utilizadas como dormitórios ou alojamentos nem possuir comunicação direta com compartimentos de habitação e com gabinete sanitário.

Art. 200 – Os compartimentos das instalações sanitárias, serão convenientemente isolados das demais dependências do estabelecimento, observando-se rigorosamente os preceitos de higiene.

Art. 201 – Será obrigatória a adequada instalação de lavatórios com água corrente, sabão e toalha individual, junto aos gabinetes sanitários e nos locais de elaboração e manipulação de produtos alimentares.

Art. 202 – Os vestiários serão separados por sexo.

Art. 203 – Em diferentes locais das pastelarias, pizzarias e estabelecimentos congêneres, deverão ser dispostos recipientes adequados de fácil limpeza, com tampas, onde deverão ser depositados, separadamente, o lixo e os resíduos de alimentos consumidos no local.

Art. 204 – As massas e recheios para pastéis, empadas e demais salgadinhos, deverão ser preparados e utilizados no mesmo dia, não podendo, em hipótese alguma ser conservados no frigorífico por mais de 24 (vinte e quatro) horas.

§1º - Os ingredientes para a confecção dos recheios de pastéis, empadas e demais salgadinhos, deverão estar em perfeitas condições de consumo e serão de preferência frescos, adquiridos no dia de seu preparo ou, no máximo, 48 (quarenta e oito) horas antes, sendo proibido mantê-los em estoque, no frigorífico, em quantidade que exceda à capacidade de utilização.

§2º - Na elaboração de massas e recheios de pastéis, empadas e demais salgadinhos, é expressamente proibida a utilização de óleos e gorduras que serviram previamente em frituras.

§3º - É obrigatório a substituição da gordura ou do óleo de fritura, assim que apresentarem sinais de saturação, modificação na sua coloração ou presença de resíduos queimados.

Art. 205 – Os fornos de pizza e máquinas de assar serão instalados, em locais adequados, fora do alcance do público.

§1º - As formas de pizza só poderão ser de alumínio ou de aço inoxidável.

§2º - As massas de pizzas, uma vez preparadas, poderão ser utilizadas dentro do prazo 24 (vinte e quatro) horas, desde que sejam conservadas em frigoríficos.

§3º - O queijo tipo muzzarella e demais ingredientes para a confecção de pizzas, deverão ser conservados rigorosamente dentro dos preceitos de higiene e em frigorífico.

Art. 206 – As pizzas, uma vez preparadas e cozidas, quando destinadas à venda em fatias, serão conservadas nas próprias formas, em estufas de vidro.

Parágrafo único – As pizzas só poderão ser levadas dos estabelecimentos em embalagens especiais e apropriadas.

Art. 207 – As churrasqueiras, frigideiras e demais aparelhos e utensílios, serão rigorosamente limpos, diariamente ou quantas vezes se fizerem necessário.

Art. 208 – Os equipamentos destinados a frituras serão dotados de adequado sistema exaustor.

Art. 209 – A venda de churrascos e churrasquinhos somente será permitida quando forem preparados no próprio estabelecimento.

§1º - A carne destinada à manipulação de churrasco e churrasquinhos deverá ser fresca e conservada no frigorífico do estabelecimento em condições higiênicas satisfatórias.

§2º - As carnes para churrascos e churrasquinhos, uma vez manipuladas, serão obrigatoriamente conservadas em frigoríficos.

§3º - As verduras e os legumes destinados à preparação dos churrascos e churrasquinhos, serão frescos e acondicionados higienicamente.

Art. 210 – As carnes, lingüiças, salsichas e outros produtos cárneos, destinados a consumo no estabelecimento, terão, obrigatoriamente, invólucro, rótulo ou nota de venda que torne possível identificar a sua procedência, pela autoridade sanitária, devendo ser conservados em frigorífico.

Art. 211 – Só será permitido o uso de molho de condimentos oriundos de estabelecimentos industriais, devendo ser mantidos nos recipientes originais e sempre protegidos de insetos e impurezas.

CAPÍTULOS XIX

Dos Estabelecimentos que Comercializam Produtos Alimentícios Liquidificados e Sorvetes

Art. 212 – Além das disposições concernentes às normas deste Regulamento e de quaisquer outras da legislação sanitária que lhes sejam aplicáveis, serão observadas a deste capítulo, nos estabelecimentos que comercializam produtos alimentícios liquidificados e sorvetes.

Art. 213 – As moendas de cana terão instalações apropriadas devendo o caldo obtido passar em aparelhos refrigerados e em coadores destinados a sua melhor preparação.

§1º - Só será permitida a utilização da cana raspada e em condições satisfatórias de consumo.

§2º - A estocagem e a raspagem de cana serão realizadas, obrigatoriamente, em local impermeabilizado com material previamente aprovado pelo órgão técnico competente e mantido em perfeitas condições de higiene.

§3º - Os resíduos de cana deverão ser mantidos em depósitos fechados até a sua remoção, após o encerramento das atividades comerciais diárias ou sempre que se fizer necessário.

Art. 214 – Os produtos obtidos pela liquidação de alimentos “in natura”, com ou sem adição de matéria-prima alimentar, serão obrigatoriamente de preparação recente, para consumo imediato e servidos em copos de papel apropriado ou parafinado.

§1º - As frutas, legumes, leite e demais produtos alimentícios utilizados, deverão estar obrigatoriamente em perfeitas condições de consumo.

§2º - A água em seu estado natural ou sólida, quando usada nos produtos liquefeitos, deverá ser filtrada.

Art. 215 – Os refrescos e/ou refrigerantes serão preparados com água filtrada, sendo permitida a gaseificação exclusivamente pelo anidrido carbônico puro.

Parágrafo único – Os sucos, extratos, essências e xaropes utilizados na preparação de refrescos e/ou refrigerantes, obedecerão às exigências previstas na legislação federal em vigor.

Art. 216 – Na preparação de sorvetes, somente será usada água filtrada, devendo estar seus ingredientes em perfeitas condições de consumo.

Art. 217 – Os utensílios empregados no preparo e comercialização de sorvetes, para serem utilizados, deverão apresentar-se em perfeitas condições de higiene.

Parágrafo único – Esses utensílios deverão ser guardados de forma a assegurar sua higiene e conservação.

TITULO VI

Das Feiras Livres e do Comércio Ambulante de Alimentos

CAPITULO I

Das Feiras Livres

Art. 218 – Todos os alimentos à venda nas feiras livres deverão estar agrupados de acordo com a sua natureza e protegidos da ação dos raios solares, chuvas e outras intempéries, ficando terminantemente proibido tê-los colocados diretamente sobre o solo.

Parágrafo único – A exposição de determinado alimento, a critério da autoridade sanitária, somente será permitida em bancas ou tabuleiros devidamente protegidos e revestidos de chapas de ferro zincado, galvanizado ou outro material equivalente.

Art. 219 – Nas feiras livres, é permitido vender alimentos “in natura” e produtos alimentícios de procedência comprovada de indústria registrada, assim especificados:

- a) frutas e hortaliças;
- b) galináceos, quando mantidos em gaiolas de fundo duplo móvel, de ferro zincado, ou galvanizado providas de comedouros e bebedouros metálicos;
- c) ovos devidamente inspecionados e classificados, oriundos de estabelecimentos registrados;

d) aves, coelhos e suínos abatidos, limpos e eviscerados e pescado, quando acondicionados em veículos frigoríficos com instalações especiais que garantam proteção e conservação adequada;

e) massas alimentícias, corais e produtos enlatados ou de acondicionamento adequado, com rotulagem indicativa de sua procedência, não sendo permitido fracioná-los;

f) balas, doces ou biscoitos, quando acondicionados por unidade de peso ou quantidades, em invólucro impermeável, transparente e fechado, devidamente rotulado;

g) biscoitos a granel, acondicionados em recipientes apropriados, que só serão abertos durante a venda;

h) produtos salgados, defumados e embutidos com especificações indicativas de sua procedência;

i) laticínios em embalagem adequada, não sendo permitido seu fracionamento.

Art. 220 – É expressamente proibido vender:

a) doces a retalho ou de preparação caseira;

b) frutas descascadas, raladas ou fracionadas, bem como hortaliças cortadas;

c) carne fresca ou verde;

d) galináceos doentes ou em mau estado de nutrição;

e) ovos sujos, gretados, velhos ou anormais.

Art. 221 – Aos feirantes é obrigatório:

a) trazer em seu poder licença sanitária e carteira de saúde devidamente atualizada;

b) usar durante a jornada de trabalho vestuário adequado, de cor clara;

c) manter o mais rigoroso asseio individual e conservar limpos os tabuleiros, bancas, mesas, veículos e demais instrumentos de trabalho, bem como a área ao seu redor;

d) embrulhar alimentos em papel manilha ou similar, quando necessário, sendo vedado o emprego de jornais, revistas e papéis usados ou maculados;

e) manter convenientemente protegidos os gêneros alimentícios que, de acordo com sua natureza, necessitem de proteção contra insetos, poeiras, perdigotos etc..

Parágrafo único – A licença sanitária do feirante é pessoal e intransferível e deve ser renovada, anualmente.

Art. 222 – Além das exigências contidas neste capítulo, os feirantes, deverão observar, também no que couber, o disposto no Capítulo II – “Do Comércio Ambulante de Alimentos” - deste título.

CAPITULO II

Do Comércio Ambulante de Alimentos

Art. 223 – O comércio ambulante de alimentos poderá ser exercido mediante o emprego de:

a) veículos, motorizados ou não, estando incluídos os “trailers”, previamente vistoriados e aprovados pela autoridade sanitária competente;

b) tabuleiros adequados com as dimensões máximas de 1 m x 0,60 cm (um metro por sessenta centímetros);

c) cestas, caixas envidraçadas, pequenos recipientes térmicos e outros meios que sejam aprovados.

Parágrafo único – Os implementos a que se refere este artigo devem ser mantidos em boas condições de higiene e conservação.

Art. 224 – Os produtos alimentícios e bebidas só poderão ser dados ao consumo quando oriundos de estabelecimentos industriais ou comerciais registrados no órgão competente e acondicionados em invólucro ou recipientes devidamente rotulados.

Art. 225 – As aves abatidas poderão ser dadas a venda exclusivamente em veículos frigoríficos, protegidos por invólucros impermeável e transparente, devidamente rotulado, de modo a possibilitar, à autoridade sanitária, a constatação de sua procedência.

Art. 226 – Somente será permitida a venda de pescado quando devidamente acondicionado em viaturas providas de instalações especiais que assegurem refrigeração adequada.

§1º - Nesta modalidade de venda, serão permitidos no interior dos veículos especiais, a evisceração, limpeza e o fracionamento do pescado.

§2º - O pescado eviscerado e/ou fracionado encontrado em contato direto com o gelo, em qualquer recipiente que o contenha, será sumariamente apreendido e inutilizado.

Art. 227 – Somente será permitida a venda de refrescos e sorvetes em copo de papel apropriado ou de plástico, bem como em recipientes de uso individual, oriundos de estabelecimentos industriais.

Parágrafo único – Os sorvetes solidificados deverão estar sempre acondicionados por unidade, em envoltórios apropriados.

Art. 228 – As frutas e legumes deverão estar em perfeitas condições de consumo e expostos à venda em tabuleiros ou noutro recipiente previamente aprovado pela autoridade sanitária.

§1º - Não será permitida a venda de frutas fracionadas.

§2º - As frutas descascadas deverão estar exposta à venda em caixas apropriadas, para consumo imediato.

Art. 229 – Os veículos empregados no comércio ambulante, devem ser equipados com recipientes adequados, destinados a recolher os resíduos e os envoltórios.

Art. 230 – O pedido de licença sanitária ou de sua renovação deverá ser feito à autoridade sanitária competente em requerimento instruído com os seguintes documentos:

- a) carteira de saúde;
- b) carteira profissional;
- c) prova de veículo ou do recipiente ter sido vistoriado pela autoridade sanitária.

§1º - Os ambulantes serão obrigados a trazer em seu poder a documentação a que se refere este artigo.

§2º - A licença sanitária do ambulante é pessoal e intransferível e deverá ser renovada anualmente.

Art. 231 – O local de estacionamento de ambulantes, quando permitido, deverá ser mantido em perfeitas condições de limpeza.

Art. 232 – Os ambulantes devem apresentar-se decentemente trajados e calçados, em perfeitas condições de asseio, sendo obrigatório o uso de vestuário, guarda-pós, bonés, gorros ou outra proteção adequada para cabelo.

Art. 233 – É expressamente proibido ao ambulante:

- a) a venda de bebidas alcoólicas ou alcoolizados;
- b) o uso de fogareiro na via pública;
- c) o preparo ou manipulação de qualquer tipo de bebidas, alimento ou guloseima na via pública, com exceção das atividades licenciadas com esse fim, sendo obrigatório o

uso de utensílios descartáveis, em veículos apropriados e aprovados pela autoridade sanitária;

- d) o contato manual direto com os produtos não acondicionados;
- e) a utilização dos veículos, cestas, caixas ou tabuleiros destinados ao transporte e à venda de alimentos, para depósito de quaisquer mercadorias ou objeto estranhos à atividade comercial;
- f) embrulhar gêneros alimentícios em jornais, revistas e papéis usados ou maculados.

TITULO VII

Infração e Penalidades

Art. 234 – Considera-se infração, para os fins deste Regulamento, a desobediência ou a inobservância ao disposto nas normas legais regulamentares e outras que, por qualquer forma, se destinem à preservação da saúde.

Art.235 – Responde pela infração quem por ação ou omissão lhe deu causa, ou concorreu para sua prática ou dela se beneficiou.

Parágrafo único – Exclui a imputação de infração a causa decorrente de força maior ou proveniente de eventos naturais ou circunstanciais imprevisíveis, que vier a determinar avaria, deterioração ou alteração de produtos de interesse da saúde pública.

Art. 236 – As infrações sanitárias classificam-se em:

- I – leves, aquelas em que o infrator seja beneficiado por circunstância atenuante;
- II – graves, aquelas em que for verificada uma circunstância agravante;
- III - gravíssimas, aquelas em que seja verificada a existência de duas ou mais circunstâncias agravantes.

Art. 237 – São circunstâncias atenuantes:

- I – a ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução de evento;
- II – a errada compreensão da norma sanitária, admitida como escusável, quando patente à incapacidade do agente para entender o caráter lícito de fato;
- III – o infrator, por espontânea vontade, imediatamente, procurar reparar ou minorar as conseqüências do ato lesivo à saúde pública que lhe for imputado;
- IV – ter o infrator sofrido coação, a que não podia resistir para a prática do ato;
- V – a irregularidade cometida ser pouco significativa;
- VI – ser, o infrator, primário.

Art. 238 – São circunstâncias agravantes:

- I – ter o infrator agido com dolo, ainda que eventual, fraude ou má-fé;
- II – ter o infrator cometido a infração para do ter vantagem pecuniária decorrente de ação ou emissão que contrarie o disposto na legislação sanitária;
- III – tendo conhecimento do ato ou fato lesivo à saúde pública, o infrator deixar de tomar as providências de sua alçada, tendentes a evitá-lo ou saná-lo;
- IV – o infrator coagir outrem para a execução material da infração;
- V – ter a infração conseqüências calamitosas à saúde pública;
- VI – ser, o infrator, reincidente.

Art. 239 – Para os efeitos deste Regulamento, ficará caracterizada a reincidência específica quando infrator, após decisão definitiva na esfera administrativa do processo que

lhe houver imposto a penalidade, cometer nova infração do mesmo tipo ou permanecer em infração continuada.

Art. 240 – Para a imposição da pena e a sua graduação, a autoridade sanitária levará em conta:

- I – as circunstâncias atenuantes e agravantes;
- II – a gravidade do fato, tendo em vista as suas conseqüências para a saúde pública;
- III – Os antecedentes do infrator quanto às normas sanitárias.

Parágrafo único – Sem prejuízo do disposto neste artigo, e no art. 236, na aplicação da penalidade de multa, a autoridade sanitária competente levará em consideração a capacidade econômica do infrator.

Art. 241 – Havendo concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, aplicação da pena será considerada em razão das que sejam preponderantes.

Art. 242 – As infrações sanitárias, sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal, cabíveis, serão punidas, alternativa ou cumulativamente, com penalidade de:

- I – advertência;
- II – multa;
- III – apreensão e inutilização dos produtos, substâncias ou matérias-primas;
- IV – suspensão, impedimento ou interdição temporária ou definitiva;
- V – denegação, cassação ou cancelamento de registro ou licenciamento;
- VI – intervenção.

Art. 243 – As penas previstas no art. 242, deste Regulamento, serão aplicadas pelas autoridades sanitárias competentes da Secretaria de Estado de Saúde, conforme suas atribuições conferidas pela estrutura administrativa.

Parágrafo único – Os representantes da Secretaria de Estado de Saúde, no exercício de funções fiscalizadoras, têm competência para fazer cumprir as leis e regulamentos sanitários expedindo intimações, impondo penalidades referentes à prevenção e repressão de tudo quanto possa comprometer a saúde, tendo livre ingresso em todos os lugares onde convenha exercer a ação que lhes é atribuída.

Art. 244 – A pena de multa nas infrações consideradas leves, graves ou gravíssimas, a critério da autoridade sanitária, consiste no pagamento de uma soma em dinheiro, fixada sobre o valor da Unidade de Valor Fiscal do Estado do Rio de Janeiro (UFERJ) na seguinte proporção:

- I – as infrações leves, de 2/3 (dois terços) a 6 (seis) vezes;
- II – as infrações graves, de 8 (oito) a 12 (doze) vezes;
- III – as infrações gravíssimas, de 14 (quatorze) a 20 (vinte) vezes.

Art. 245 – Nos casos de reincidências, as multas previstas neste Regulamento serão aplicadas em valor correspondente ao dobro da multa anterior, não excedendo o valor máximo de 20 (vinte) UFERJ.

Art. 246 – São Infrações de natureza sanitária:

- a) nos comércios de feiras-livres e ambulantes:
 - I – falta de documento.

Pena – advertência ou multa de 2/3 (dois terços) a 6 (seis) vezes o valor da UFERJ, apreensão e inutilização dos produtos, impedimento ou interdição temporária ou definitiva.

- II – deixar de cumprir os preceitos sanitários ou de higiene relativos ao tipo de comércio.

Pena – multa de 2/3 (dois terços) a 12 (doze) vezes o valor da UFERJ, apreensão e inutilização, suspensão, impedimento ou interdição temporária ou definitiva, cassação ou cancelamento de licenciamento ou intervenção.

III – vender mercadorias não permitidas.

Pena – advertência ou multa de 2/3 (dois terços) a 6 (seis) vezes o valor da UFERJ, apreensão e inutilização dos produtos, substâncias ou matérias-primas.

IV – não manter em uso, recipiente para o recolhimento de refugos ou detritos.

Pena – advertência ou multa de 2/3 (dois terços) a 6 (seis) vezes o valor da UFERJ.

V – não manter a limpeza do local ocupado.

Pena – advertência ou multa de 2/3 (dois terços) a 6 (seis) vezes o valor da UFERJ.

VI – falta de uniforme ou usá-lo incompleto ou em más condições de conservação e limpeza.

Pena – advertência ou multa de 2/3 (dois terços) a 6 (seis) vezes o valor da UFERJ.

VII – dificultar ou ludibriar de qualquer forma a fiscalização sanitária.

Pena – multa de 2/3 (dois terços) a 6 (seis) vezes o valor da UFERJ ou suspensão, impedimento ou interdição temporária ou definitiva, cassação ou cancelamento de registro ou licenciamento.

VIII – utilizar-se de outros materiais que não os permitidos para embrulhos ou embalagens.

Pena – advertência ou multa de 2/3 (dois terços) a 6 (seis) vezes o valor da UFERJ.

IX – não manter o veículo, balcão, tabuleiro, etc., em perfeitas condições de conservação, pintura e limpeza.

Pena – advertência ou multa de 2/3 (dois terços) a 6 (seis) vezes o valor da UFERJ, suspensão, impedimentos ou interdição temporária ou definitiva.

b) Comércio fixo:

I – obstar ou dificultar a ação fiscalizadora das autoridades sanitárias competentes no exercício de suas funções.

Pena – advertência ou multa de 2/3 (dois terços) a 6 (seis) vezes o valor da UFERJ, suspensão, impedimento ou interdição temporária ou definitiva.

II – deixar de executar, dificultar ou opor-se à execução de medidas sanitárias que visem à prevenção da saúde.

Pena – advertência ou multa de 2/3 (dois terços) a 20 (vinte) vezes o valor da UFERJ, apreensão e inutilização, suspensão, impedimento, ou interdição temporária ou definitiva, cassação ou cancelamento de registro ou licenciamento, ou intervenção.

III – construir, instalar, ou fazer funcionar quaisquer estabelecimentos que manipulem alimentos, aditivos para alimentos, bebidas e demais produtos que interessem à saúde pública, sem registro, licença e autorizações dos órgãos sanitários competentes ou contrariando as normas legais pertinentes.

Pena – multa de 8 (oito) a 12 (doze) vezes o valor da UFERJ, e interdição temporária ou definitiva do estabelecimento ou intervenção, conforme o caso.

IV – extrair, produzir, fabricar, sintetizar, transformar, preparar, manipular, purificar, fracionar, embalar ou reembalar, importar, exportar, armazenar, expedir, transportar, comprar, vender, ceder ou usar alimentos ou produtos alimentícios, bem como utensílios ou aparelhos que interessem à saúde pública ou individual, sem registro, licença ou autorização dos órgãos sanitários competentes ou contrariando o disposto na legislação sanitária pertinente.

Pena – advertência ou multa de 2/3 (dois terços) a 20 (vinte) vezes o valor da UFERJ, apreensão ou interdição temporária ou definitiva, cancelamento do registro do licenciamento, da autorização, ou intervenção, conforme o caso.

V – fazer propaganda de produtos alimentícios contrariando a legislação sanitária.

Pena – advertência ou multa de 8 (oito) a 12 (doze) vezes o valor da UFERJ, proibição de propaganda e/ou suspensão de venda.

VI – rotular produtos alimentícios contrariando as normas legais e regulamentares.

Pena – advertência ou multa de 8 (oito) a 20 (vinte) vezes o valor da UFERJ, inutilização e/ou interdição.

VII – alterar o processo de fabricação dos produtos alimentícios sujeitos a controle sanitário, modificar os seus componentes básicos, nome, e demais elementos do registro, sem a necessária autorização do órgão sanitário competente.

Pena – interdição, cancelamento da licença e/ou multa de 14 (quartoze) a 20 (vinte) vezes o valor da UFERJ.

VIII – reaproveitar vasilhame de saneantes, seus congêneres, e de outros produtos capazes de serem nocivos à saúde, no envasilhamento de alimentos.

Pena – apreensão, inutilização, interdição, cancelamento do registro e/ou multa de 8 (oito) a 20 (vinte) vezes o valor da UFERJ.

IX – expor à venda ou entregar ao consumo, produtos alimentícios, cujo prazo de validade tenha expirado, ou apor-lhes novas datas de validade, posteriores ao prazo expirado.

Pena – apreensão, inutilização, interdição, cancelamento da licença e/ou multa de 8 (oito) a 20 (vinte) vezes o valor da UFERJ.

X – descumprimento de normas legais e regulamentares, medidas, formalidades e outras exigências sanitárias pelas empresas de transporte, seus agentes e consignatários, comandantes ou responsáveis diretos por embarcações, aeronaves, ferrovias, veículos terrestres, nacionais e estrangeiros.

Pena – advertência ou multa de 2/3 (dois terços) a 12 (doze) vezes o valor da UFERJ e/ou interdição.

XI – fraudar, falsificar ou adulterar alimentos.

Pena – apreensão, inutilização e/ou interdição do produto, suspensão de venda e/ou fabricação do produto, interdição total do estabelecimento, cancelamento de autorização para funcionamento da empresa, e multa de 14 (quatorze) a 20 (vinte) vezes o valor da UFERJ.

XII – transgredir outras normas legais e regulamentares destinadas à proteção da saúde.

Pena – advertência e/ou multa de 2/3 (dois terços) a 20 (vinte) vezes o valor da UFERJ, apreensão, inutilização e/ou interdição do produto, suspensão de venda e/ou fabricação de produto, interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento de autorização para funcionamento da empresa, e/ou proibição de propaganda.

TITULO VIII

Procedimento Administrativo

CAPITULO I

Termo de Intimação

Art. 247 – O termo da intimação é lavrado em 3 (três) vias, assinado pela autoridade sanitária competente, sempre que houver exigência a fazer e desde que, por sua natureza e a critério da referida autoridade, não exijam a aplicação imediata de qualquer penalidade prevista neste Regulamento.

Art. 248 – A intimação deverá sempre indicar, explicitamente, as exigências e o prazo concedido para seu cumprimento, o qual nunca excederá de 60 (sessenta) dias.

Art. 249 – O prazo concedido para o cumprimento da intimação poderá ser prorrogado pelo Chefe da Seção de Fiscalização Sanitária por período de tempo que, somado ao inicial, não exceda de 90 (noventa) dias.

Art. 250 – Expirado aquele prazo, somente o diretor ou chefe da Unidade Sanitária poderá conceder, em casos excepcionais, por motivo de interesse público, mediante despacho fundamentado, nova prorrogação, que perfaça 180 (cento e oitenta) dias, contado do tempo decorrido desde a data da ciência da intimação.

Art. 251 – O Termo de Intimação será entregue pela autoridade fiscalizadora, que exigirá do destinatário, data e assinatura.

§1º - Quando esta formalidade não for cumprida, os motivos se darão exarados no verso da 1ª. via do Termo de Intimação pela autoridade competente.

§2º - Na impossibilidade de ser dado conhecimento diretamente ao interessado, da intimação ou do despacho que reduzir ou aumentar o prazo para sua execução, o intimado deverá ser cientificado por meio de carta registrada ou publicação na imprensa oficial.

§3º - A 2ª. via do Termo de Intimação, devidamente assinada pela autoridade sanitária, permanecerá em poder do intimado, nela sendo anotada a data e hora do ciente.

Art. 252 – O processo constituído pelo Termo de Intimação, é encaminhado pelo Chefe da Seção de Fiscalização Sanitária quando:

I – se destinar ao arquivamento em virtude do cumprimento integral das exigências no prazo concedido;

II – houver, em tempo útil, pedido de prorrogação de prazo, que poderá ser concedido na forma mencionada no art. 249 deste Regulamento;

III – em virtude do não cumprimento das exigências dentro do prazo concedido, decorrido o prazo regulamentar para interposição de recursos, tenha sido lavrado o Auto de Infração;

IV – por motivo justo e bem fundamentado tenha sido inutilizado.

Art. 253 – Após ter esgotado o prazo do 1º Termo, bem como as prorrogações concedidas, é lavrado o 2º Termo de Intimação.

§1º - Este 2º Termo é improrrogável, e uma vez esgotado o prazo concedido, o qual não poderá exceder ao prazo inicial estipulado no 1º Termo, será solicitada a interdição, ou cassação da licença do estabelecimento infrator.

§2º - O não cumprimento deste 2º Termo não comporta o Auto de Infração e conseqüentemente, Auto de Multa.

CAPITULO II

Auto de Infração

Art. 254 – O Auto de Infração é instrumento de fé pública, coercitivo, para aplicação inicial de penalidade prevista neste Regulamento, devendo sempre indicar explicitamente, o motivo determinante de sua lavratura, em caracteres bem legíveis, assim como dispositivo legal que o fundamenta.

Art. 255 – Impõe-se o Auto de Infração quando:

I – não forem cumpridas as exigências feitas no 1º Termo de Intimação dentro do prazo concedido pelo mesmo;

II – se verificar infração que, por sua natureza, exija a aplicação imediata de penalidade prevista neste Regulamento.

Art. 256 – O Auto de Infração será lavrado em quatro vias, assinado, não só pela autoridade competente, bem como, pelo autuado ou, na sua ausência, pelo seu representante legal ou preposto. Em caso de recusar, a consignação dessa circunstância será feita pela autoridade autuante com a assinatura de duas testemunhas, fazendo-se a entrega imediata da 2ª via.

Parágrafo único – Na impossibilidade de ser dado conhecimento diretamente ao interessado, este deverá ser cientificado do Auto de Infração por meio de carta registrada ou por Edital, publicado uma única vez na imprensa oficial, considerando-se efetivada a notificação 5 (cinco) dias após a publicação.

Art. 257 – O autuado terá o prazo legal de 15 (quinze) dias para interpor recurso escrito à Unidade Sanitária. Será o mesmo apreciado pelo Chefe da Seção de Fiscalização Sanitária, o qual emitirá parecer fundamentando, no prazo de 10 (dez) dias, opinando pela manutenção ou cancelamento do Auto de Infração.

§1º - No caso de manutenção, é então imposta a pena regulamentar arbitrada pelo Diretor ou Chefe da Unidade Sanitária.

§2º - Em caso de sugerir o cancelamento do Auto de Infração, da mesma forma fundamentado, o Chefe da Seção de Fiscalização Sanitária, encaminhará o processo ao Diretor ou Chefe da Unidade Sanitária, o qual decidirá sobre o mesmo.

§3º - Expirado o prazo regulamentar de 15 (quinze) dias, sem interposição do recurso, será o Auto de Infração julgado à revelia e convertido na penalidade que couber.

Art. 258 – Os servidores ficam responsáveis pelas declarações que fizerem nos Autos de Infração, sendo passíveis de punição, por falta grave, em casos de falsidade ou comissão dolosa.

CAPITULO III **Auto de Multa**

Art. 259 – O Auto de Multa deverá ser lavrado pelo Diretor ou Chefe da Unidade Sanitária, dentro de 60 (sessenta) dias, no máximo, a contar da lavratura do Auto de Infração, ou da data do indeferimento da defesa, quando houver.

Art. 260 – Lavrado o Auto de Multa será entregue a 2ª via ao infrator e assinada por este, ou na sua ausência, por seu representante legal ou preposto. Em caso de recurso será feita a consignação dessa circunstância pela autoridade sanitária com a assinatura de duas testemunhas.

Parágrafo único – Na impossibilidade de efetivação da providência a que se refere o presente artigo, o autuado será notificado mediante carta registrada ou publicação na Imprensa Oficial.

Art. 261 – A 1ª via do Auto de Multa será anexada ao processo em curso, aguardando, na Unidade Sanitária, o prazo de 30 (trinta) dias para a comprovação do pagamento da multa efetuada à Fazenda Estadual ou o prazo de 15 (quinze) dias para a interposição de recursos.

§1º - No caso de não ser comprovado o pagamento ou não ser interposto o recurso, será o processo remetido ao órgão arrecadador competente para fins de cobrança judicial.

§2º - Comprovado o pagamento da multa, o processo é arquivado na Unidade Sanitária.

3º - Havendo interposição de recurso, o processo será encaminhado ao Departamento de Fiscalização Sanitária, para apreciação e julgamento.

Art. 262 – O recurso para relevação de multa deverá ser protocolado na Unidade Sanitária ou no Departamento de Fiscalização Sanitária, e só será aceito, se nele constar, como anexo, a fotocópia de 2ª via do Auto de Multa.

§1º - Processado o recurso, será providenciada a juntada do processo constituído pela 1ª. via do Auto respectivo e do Auto de Infração que lhe deu origem.

§2º - Será apreciado pela Divisão de Fiscalização da Região Metropolitana ou do Interior e desta, remetido ao Departamento de Fiscalização Sanitária para decisão final.

§3º - Deferido o recurso, devolve-se para arquivamento à Unidade Sanitária de origem.

§4º - Em caso de decisão denegatória (manutenção de multa), o processo será encaminhado ao órgão arrecadador competente para ciência, conseqüentemente convertido em “Renda Eventual”.

Art. 263 – As multas impostas sofrerão redução de vinte por cento caso o infrator efetue pagamento dentro do prazo de vinte dias contados da data da ciência de sua aplicação, implicando na desistência tática do recurso.

Art. 264 – Mantida a decisão condenatória, caberá recurso, no prazo de 20 (vinte) dias, de sua ciência ou publicação ao:

I - Diretor do Departamento-Geral de Fiscalização, qualquer que seja a penalidade aplicada; e, das decisões deste, ao:

II – Secretário de Estado de Saúde, em última instância, e somente quando se tratar das penalidades previstas nos incisos IV, V e VI do art. 242.

CAPITULO IV

Disposições Gerais

Art. 265 – O infrator tomará ciência das decisões das autoridades sanitárias:

I – pessoalmente, ou por seu procurador, à vista do processo; ou

II – mediante notificação, que poderá ser feita por carta registrada, ou através da imprensa oficial, considerando-se efetivadas 5 (cinco) dias após a publicação.

Art. 266 – As infrações às disposições legais e regulamentares de ordem sanitária, prescrevem em 5 (cinco) anos.

§1º - A prescrição interrompe-se pela notificação ou outro ato da autoridade competente, que objetiva a sua apuração e conseqüente imposição de pena.

§2º - Não ocorre o prazo prescricional enquanto houver processo administrativo pendente de decisão.

Art. 267 - Os prazos mencionados no presente Regulamento correm ininterruptamente.

Art. 268 – Quando o autuado for analfabeto, ou fisicamente incapacitado, poderá o auto ser assinado o rogo, na presença de duas testemunhas, ou na falta destas, deverá ser feita a devida ressalva pela autoridade autuante.

Art. 269 – Sempre que a ciência do interessado se fizer por meio de publicação na imprensa, será certificado no processo, a página, a data e a denominação do jornal.

Art. 270 – Os órgãos da Secretaria de Estado de Saúde, após decisão definitiva na esfera administrativa, farão publicar todas as penalidades aplicadas aos infratores da legislação sanitária.

Art. 271 – Os Termos, Autos e outros documentos e formulários usados pela fiscalização, obedecerão aos modelos adotados e aprovados pela Secretaria de Estado de Saúde.

Art. 272 – Este Regulamento entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.