



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
CÂMARA MUNICIPAL DE MENDES

REGISTRADO

Livro n° Fls.

PUBLICADO

Jornal *NOSSA TERRA*

Pag. *03 à 09* Edição *065*

Data *31 / 12 / 2002*

LEI MUNICIPAL Nº *528* DE *30* DE *Dezembro* DE 2002

Institui o Código Sanitário do Município

TÍTULO I

DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

*Sancionou.
Em 30/12/02*

Artigo 1º - A defesa e a proteção da saúde, individual ou coletiva, no tocante a alimentos, e as disposições de engenharia sanitária que se especifica serão disciplinadas neste Município pelos princípios deste Código, ressalvadas as competências federal e estadual.

Artigo 2º - Somente poderão ser expostos à venda matérias-primas alimentares, alimentos "in natura", alimentos enriquecidos, alimentos dietéticos, alimentos congelados, 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. tenham sido previamente registrados no órgão federal e estadual competentes;
- II. tenham sido elaborados, reembalados, transportados, importados ou vendidos por estabelecimentos devidamente licenciados;
- III. tenham sido rotulados segundo as disposições das legislações federal e estadual;
- IV. obedeçam, na sua composição, às especificações do respectivo padrão de qualidade, quando se trata de alimento padronizado ou daqueles que tenham sido declarados no momento do respectivo registro mesmo quando se tratar de alimento de fantasia, artificial ou ainda não padronizado.

Artigo 3º - Aplica-se o disposto neste Código 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,



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
CÂMARA MUNICIPAL DE MENDES

utilizadas no fabrico, preparação e tratamento de alimentos, matérias-primas alimentares e alimentos “in natura”.

Artigo 4º - Todo o alimento, bem como os requisitos de seu registro obedecerão à legislação federal que dispõe a respeito de “Normas Básicas sobre Alimentos”.

Artigo 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 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 Código e das Normas Técnicas Especiais.

Artigo 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.

Artigo 7º - A autoridade sanitária, sempre que julgar necessário, poderá exigir provas laboratoriais de controle de qualidade dos produtos alimentícios bem como dos seus componentes, através de laboratórios oficiais e credenciados.

Artigo 8º - À Secretaria Municipal de Saúde incumbe a aplicação do disposto neste Código através dos seus órgãos específicos, incumbindo-lhe também, coordenar e fiscalizar o exato cumprimento de outras normas próprias, constantes das legislações federal, estadual e municipal.

Artigo 9º - A autoridade sanitária, no exercício de suas atribuições, não comportando exceção de dia nem de hora, terá livre acesso a todas as dependências dos estabelecimentos que lidem com gêneros alimentícios, bem como dos veículos destinados à distribuição e comércio.



04
88

ESTADO DO RIO DE JANEIRO
CÂMARA MUNICIPAL DE MENDES

§ 1º - No exercício das respectivas funções, a autoridade sanitária fica obrigada a exhibir o crachá de identificação, expedido segundo os modelos oficiais.

§ 2º - Será necessária a presença de profissionais específicos (médico veterinário ou engenheiro) quando a fiscalização incidir sobre matéria relativa às respectivas profissões.

§ 3º - Aquele que embaraçar a autoridade incumbida de inspeção e fiscalização sanitária será punido na forma da legislação em vigor.

TÍTULO II

REGISTRO E CONTROLE

Artigo 10 - Todo alimento somente será exposto ao consumo ou entregue à venda depois de registrado nos órgãos federal, estadual e municipal, e na forma da lei.

Parágrafo Único - Os alimentos industrializados vendidos a granel estarão sujeitos ao registro quando a Norma Técnica Especial assim o determinar.

Artigo 11 - O registro de aditivos intencionais e de embalagens, equipamentos e utensílios, elaborados e revestidos internamente de substâncias resinosas e poliméricas, e o de coadjuvantes de tecnologia de fabricação, declarado obrigatório, serão sempre precedidos de análise prévia, na forma da lei federal.

TÍTULO III

ROTULAGEM

Artigo 12 - Os alimentos e aditivos intencionais deverão ser rotulados de acordo com a legislação federal e Normas Técnicas Especiais.

Parágrafo Único - Aplicam-se as disposições deste artigo aos aditivos intencionais e produtos alimentícios dispensados de registro, bem como às matérias-primas alimentares e alimentos "in natura", quando acondicionados em embalagens que os caracterizam.


3/85





ESTADO DO RIO DE JANEIRO
CÂMARA MUNICIPAL DE MENDES

Artigo 13 - Os rótulos deverão mencionar em caracteres perfeitamente legíveis:

- I. a qualidade, a natureza e o tipo de alimento, observadas a definição, a descrição e a classificação estabelecida no respectivo padrão de identidade e qualidade no rótulo arquivado no órgão competente do Ministério da Saúde, no caso de alimentos de fantasia ou artificial, ou de alimentos não padronizados;
- II. nome e marca do alimento;
- III. nome do fabricante ou produtor;
- IV. sede da fábrica ou local de produção;
- V. número de registro do alimento no órgão competente;
- VI. indicação do emprego de aditivo intencional, mencionando-o expressamente ou indicando o código de identificação correspondente com a especificação da classe a que pertence;
- VII. número de identificação da partida, lote, data de fabricação e prazo de validade;
- VIII. o peso, o volume e o líquido;
- IX. a temperatura máxima permitida para sua perfeita conservação, quando se tratar de alimentos perecíveis que exijam conservação sob refrigeração.

§ 1º - Os rótulos de alimentos destituídos, total ou parcialmente, de um dos seus componentes normais, deverão mencionar a alteração autorizada.

§ 2º - Os nomes científicos que forem escritos nos rótulos de alimentos deverão, sempre que possível, ser acompanhados da denominação comum correspondente.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
CÂMARA MUNICIPAL DE MENDES

Artigo 14 - Os rótulos de alimentos de fantasia ou artificial não poderão conter indicações especiais de qualidade, nem trazer menções, figuras ou desenhos que possibilitem falsa interpretação, ou que induzam o consumidor a erro ou engano quanto à sua origem, natureza ou composição.

Artigo 15 - Os rótulos de alimentos que contiverem corantes artificiais deverão trazer na rotulagem a declaração “Colorido Artificialmente”.

Artigo 16 - Os rótulos dos alimentos enriquecidos, dos alimentos dietéticos e dos alimentos irradiados deverão trazer a respectiva indicação em caracteres facilmente legíveis.

Parágrafo Único - A declaração de “Alimento Dietético” deverá ser acompanhada da indicação do tipo de regime a que se destina o produto, expressa em linguagem de fácil entendimento.

Artigo 17 - Não serão permitidas na rotulagem quaisquer indicações relativas à qualidade do alimento, que não sejam as estabelecidas por este Código e Normas Técnicas Especiais.

Artigo 18 - As disposições deste Código se aplicam aos textos e matérias de propagandas de alimentos qualquer que seja o veículo utilizado para sua divulgação.

Artigo 19 - Os estabelecimentos ao venderem alimentos industrializados, a granel ou a varejo, manterão indicações ao consumidor quanto à sua origem.

TÍTULO IV

PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

Artigo 20 - O Padrão de Identidade e Qualidade dos alimentos, para cada tipo ou espécie, obedecerá ao disposto na legislação federal sobre:

- I. denominação, definição e composição, compreendendo a descrição do alimento, citando o nome científico, quando houver, e os requisitos que permitam fixar um critério de qualidade;



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
CÂMARA MUNICIPAL DE MENDES

- II. requisitos de higiene, compreendendo medidas sanitárias concretas e demais disposições necessárias à obtenção de um alimento puro, comestível e de qualidade comercial;
- III. aditivos intencionais que podem ser empregados, abrangendo a finalidade do emprego e o limite de adição;
- IV. requisitos aplicáveis a peso e medida;
- V. requisitos relativos à rotulagem e apresentação do produto;
- VI. métodos de colheita de amostra, embalagem e análise do alimento.

Parágrafo Único - Os requisitos de higiene abrangerão o padrão microbiológico do alimento e o limite residual de pesticidas contaminantes tolerados.

TÍTULO V

INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO DE ALIMENTOS

CAPÍTULO I

NORMAS GERAIS

Artigo 21 - A inspeção e a fiscalização sanitária serão exercidas pela autoridade municipal, nos limites de sua competência.

Artigo 22 - A inspeção e a fiscalização de que trata este título, se estenderão à publicidade e a propaganda de alimentos, qualquer que seja o meio empregado para sua divulgação.

Artigo 23 - O poder de polícia sanitária será exercido sobre os alimentos, o pessoal que os manipula, sobre os locais e instalações onde se fabrique, produza, beneficie, manipule, acondicione, conserve, deposite, armazene, transporte, distribua, venda ou consuma alimentos.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
CÂMARA MUNICIPAL DE MENDES

Artigo 24 - No fabrico, produção, beneficiamento, manipulação, acondicionamento, conservação, armazenamento, transporte, distribuição, venda e consumação de alimentos, deverão ser observados os preceitos de limpeza e higiene.

Artigo 25 - No acondicionamento não será permitido o contato direto de alimentos com jornais, papéis coloridos e com a face impressa de papéis, filmes plásticos ou qualquer outro invólucro que possa transferir ao alimento substâncias contaminantes.

Artigo 26 - É proibido manter no mesmo recipiente ou transportar no mesmo compartimento de um veículo, alimentos e substâncias estranhas que possam contaminá-los ou corrompê-los.

Artigo 27 - 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.

Artigo 28 - Pessoas portadoras 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 aspecto repugnante não poderão exercer atividades que envolvem contato ou manipulação de gêneros alimentícios.

Artigo 29 - Os utensílios e recipientes dos estabelecimentos onde se consumam alimentos deverão ser lavados e higienizados na forma estabelecida pelas Normas Técnicas Especiais ou usados recipientes não reutilizáveis.

Artigo 30 - Nenhum alimento de ingestão direta poderá ser exposto à venda sem estar devidamente protegido contra a poeira, insetos e animais, bem como do contato direto e indireto do consumidor.

Parágrafo Único - Excluem-se da exigência deste artigo os alimentos “in natura”.

Artigo 31 - Será proibida a venda de alimentos por ambulantes ou em feiras de produtos alimentícios que não puderem ser objetos desse tipo de comércio.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
CÂMARA MUNICIPAL DE MENDES

Artigo 32 - A venda por ambulantes ou em feiras de produtos perecíveis de consumo imediato poderá ser autorizada pelo poder público municipal, que levará em conta as condições e características locais e do produto, desde que obedecidas as Normas Técnicas Especiais.

Artigo 33 - A critério da autoridade sanitária e sob pena de apreensão e inutilização sumária, os alimentos destinados ao consumo imediato, que tenham ou não sofrido processo de cocção só poderão ser expostos à venda em locais de comércio de gêneros alimentícios, em feiras e por ambulantes, se devidamente protegidos.

Parágrafo Único - Excluem-se da exigência deste artigo os alimentos “in natura” e aqueles que, por qualquer forma possam ser higienizados antes de serem consumidos.

Artigo 34 - A critério da autoridade sanitária, que levará em conta as características locais e de fiscalização, poderá a título precário, ser autorizada a venda de determinados tipos de alimentos em estabelecimentos não especializados, sob inteira responsabilidade da firma instalada no local com outro ramo de atividade.

Artigo 35 - Os gêneros alimentícios e as bebidas depositadas 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 esclarecimentos sobre as mercadorias em trânsito ou depositadas em seus armazéns, lhe dar vista da guia de expedição ou importação, faturas, e demais documentos relativos às mercadorias sob sua guarda, bem como facilitar a inspeção destas e as colheitas de amostras.

CAPÍTULO II

COMÉRCIO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Artigo 36 - Consideram-se gêneros alimentícios quaisquer substâncias ou mistura de substâncias que se destinem à alimentação.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
CÂMARA MUNICIPAL DE MENDES

Artigo 37 - Só é permitida a produção de gêneros alimentícios, sua guarda, armazenagem, exposição à venda e ao comércio, quando próprios para o consumo.

§ 1º - Próprios para o consumo serão unicamente os alimentos 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 umidade ou fermentação, rançosos, mofados ou embolorados, de caracteres físicos ou organolépticos anormais, contendo quaisquer sujidade ou que demonstrarem descuido na manipulação ou acondicionamento;
- b) que forem alterados ou deteriorados ou, ainda, contaminados ou infectados 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.

Artigo 38 - Considerar-se-ão contaminados ou deteriorados produtos alimentícios que contenham parasitos e microorganismos patológicos ou saprófitas capazes de transmitir doenças aos homens ou aos animais, ou que contenham microorganismos indicativos de contaminação de origem fecal ou de produzir deterioração de substâncias alimentícias, tais como enegrecimento, gosto ácido, gás sulfídrico ou gasogênios suscetíveis de produzir estofamento do vasilhame.

Artigo 39 - Considerar-se-ão alterados os produtos alimentícios que, pela ação de umidade, luz, temperaturas, microorganismos, parasitos, conservação e acondicionamento inadequado, ou por qualquer outra causa, tenham sofrido



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
CÂMARA MUNICIPAL DE MENDES

avaria, deterioração e estiverem prejudicados em sua pureza, composição ou características organolépticas.

Artigo 40 - Considerar-se-ão adulterados 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 de alteração ou de aparentar melhor qualidade do que a real, exceto nos casos expressamente previstos pela legislação vigente.

Parágrafo Único - As disposições das alíneas “a” e “b” não compreendem os leites preparados, produtos dietéticos, nem outros produtos alimentícios legalmente registrados.

Artigo 41 - Considerar-se-ão fraudados os produtos alimentícios:

- a) que tiverem sido, no todo ou em parte, substituídos em relação ao indicado no recipiente;
- b) que na composição, peso ou medida, diversificarem do anunciado nos invólucros ou rótulos, ou não estiverem de acordo com as especificações exigidas pela legislação em vigor.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
CÂMARA MUNICIPAL DE MENDES

Artigo 42 - O asseio e limpeza deverão ser observados no fabrico, produção, manipulação, preparação, conservação, acondicionamento, transporte e venda de gêneros alimentícios.

Artigo 43 - É considerada matéria-prima alimentar toda substância de origem vegetal ou animal, em estado bruto, que para se transformar em alimento, deva sofrer tratamento ou transformação de natureza físico-química.

§ 1º - Alimento “in natura” é todo alimento de origem vegetal ou animal, para cujo consumo imediato seja necessária apenas a remoção da parte não comestível.

§ 2º - Alimento de fantasia ou artificial é todo alimento preparado com o objetivo de imitar alimento natural em cuja composição entrem substâncias não encontradas no alimento a ser imitado.

Artigo 44 - Os gêneros alimentícios somente poderão ser confeccionados com matérias permitidas e que satisfaçam as exigências da legislação vigente.

CAPÍTULO III

COLHEITA DE AMOSTRAS E ANÁLISE FISCAL

Artigo 45 - Compete à autoridade sanitária realizar, periodicamente ou quando julgar necessário, colheita de amostras de alimentos, matérias-primas para alimentos, aditivos, coadjuvantes e recipientes, para efeito de análise fiscal.

Artigo 46 - A colheita de amostras será feita sem interdição da mercadoria, quando se tratar de análise fiscal de rotina.

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

Artigo 47 - A colheita de amostras para fins de análise será feita mediante a lavratura de termo de colheita de amostra e esta deverá ser em quantidade representativa do estoque existente, dividida em 03 (três) invólucros.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
CÂMARA MUNICIPAL DE MENDES

tornadas invioláveis, para assegurar sua autenticidade e conservadas, adequadamente, de modo a assegurar suas características originais.

§ 1º - Das amostras colhidas, duas serão enviadas ao laboratório oficial para análise fiscal, a terceira ficará em poder do detentor ou responsável pelo alimento, servindo esta última para eventual perícia ou contraprova.

§ 2º - Se a quantidade ou a natureza do alimento não permitir a colheita de amostra, na forma prevista neste Código e em Normas Técnicas Especiais, o alimento será apreendido, mediante lavratura do termo respectivo, e levado ao laboratório oficial onde, na presença do possuidor ou responsável e do perito por ele indicado, ou na sua falta, de duas testemunhas, será efetuada, de imediato, a análise fiscal.

Artigo 48 - A análise fiscal será realizada no laboratório oficial e os laudos analíticos resultantes deverão ser fornecidos à autoridade sanitária, no prazo máximo de 30 (trinta) dias, e, no caso de alimentos perecíveis, no menor prazo possível, a contar da data do recebimento da amostra.

Artigo 49 - Da análise fiscal condenatória o laboratório oficial deverá lavrar laudo minucioso e conclusivo, contendo a discriminação expressa, de modo claro e inequívoco, das características da infração cometida, além da indicação dos dispositivos legais ou regulamentares infringidos.

Artigo 50 - Serão encaminhadas cópias do laudo analítico ao detentor do produto e ao fabricante, ficando uma via para instrução do processo administrativo.

Artigo 51 - Quando a análise fiscal concluir pela condenação, do alimento, a autoridade sanitária notificará o responsável para apresentar defesa escrita e requerer perícia de contraprova, no prazo de 10 (dez) dias.

§ 1º - A notificação de que trata este artigo será acompanhada de 01 (uma) via do laudo analítico e deverá ser feita dentro do prazo de 10 (dez) dias, a contar da data do recebimento do resultado da análise condenatória.

§ 2º - Decorrido o prazo referido no “caput” deste artigo, sem que o responsável tenha apresentado defesa ou requerido perícia de contraprova, o laudo analítico da análise fiscal será considerado definitivo.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
CÂMARA MUNICIPAL DE MENDES

CAPÍTULO IV

INTERDIÇÃO DE ALIMENTOS

Artigo 52 - Os alimentos suspeitos ou com indícios de fraudes por alteração, adulteração ou falsificação, serão interditados pela autoridade sanitária, como medida cautelar e deles serão colhidas amostras para análise fiscal.

Artigo 53 - 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 destes, por 02 (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 e será lavrado em 04 (quatro) vias, destinando-se uma delas ao infrator.

Artigo 54 - A interdição do produto ou do estabelecimento, como medida cautelar, durará o tempo necessário à realização de testes, provas, análises e outras providências requeridas, não podendo, em qualquer caso, exceder o prazo de 10 (dez) dias para os produtos perecíveis e 60 (sessenta) dias para os demais, findo o qual, o produto ou o estabelecimento ficará liberado.

§ 1º - Se a análise fiscal não comprovar infração a qualquer norma legal vigente, a autoridade comunicará ao interessado, dentro de 05 (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 notificará o responsável na forma do Artigo 51 deste Código, mantendo a interdição até a decisão final, que não ultrapassará 90 (noventa) dias.

Artigo 55 - O possuidor ou responsável pelo alimento interditado fica 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.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
CÂMARA MUNICIPAL DE MENDES

Artigo 56 - Quando resultar provado, em análise fiscal, ser o alimento impróprio para o consumo, será obrigatória a sua inutilização, e se for o caso a interdição do setor, seção e/ou estabelecimento, lavrando-se os termos respectivos.

CAPÍTULO V

APREENSÃO E INUTILIZAÇÃO DE ALIMENTOS

Artigo 57 - Os alimentos manifestamente deteriorados e os alterados, de tal forma que a alteração 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 da infração com a imposição da penalidade de inutilização, além do respectivo termo de apreensão e inutilização, que especificará a natureza, marca, quantidade do produto, os quais serão assinados pela autoridade e pelo infrator, ou na recusa deste por duas testemunhas.

§ 2º - Se o interessado não se conformar com a inutilização, 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 ínfimo, poderá ser dispensada a lavratura do termo de apreensão e inutilização desde que com a dispensa concorde, por escrito, o infrator.

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

Artigo 58 - Não serão apreendidos, mesmo nos estabelecimentos de gêneros alimentícios os tubérculos, bulbos, rizomas, sementes e grãos em estados de germinação, quando destinados ao plantio ou a fim industrial, desde que essa circunstância esteja declarada no envoltório, de modo inequívoco e facilmente legível.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
CÂMARA MUNICIPAL DE MENDES

CAPÍTULO VI

PERÍCIA E CONTRAPROVA

Artigo 59 - A perícia de contraprova será efetuada sobre a amostra em poder do detentor, no laboratório oficial que tenha realizado a análise fiscal, com a presença do perito indicado pelo interessado.

§ 1º - Ao perito indicado pelo interessado, que terá habilitação legal, serão fornecidas as informações que solicitar sobre a perícia, dando-se-lhe vista da análise condenatória e demais elementos por ele julgados indispensáveis.

§ 2º - O não comparecimento do perito indicado pela parte interessada no dia e hora fixados, sem causa previamente justificada, acarretará o encerramento automático da perícia de contraprova.

Artigo 60 - Na perícia de contraprova, não será efetuada a análise no caso da amostra em poder do infrator apresentar indícios de alteração ou violação dos envoltórios autenticados pela autoridade e, nessa hipótese, prevalecerá como definitivo o laudo condenatório.

Artigo 61 - Não sendo comprovada, através dos exames periciais, a infração alegada, e sendo o produto considerado próprio para o consumo, a autoridade competente, proferirá despacho, liberando-o e determinando o arquivamento do processo.

CAPÍTULO VII

DISPOSIÇÕES FINAIS

Artigo 62 - Não caberá recursos na hipótese de condenação definitiva do alimento em razão do laudo laboratorial condenatório confirmado em perícia de contraprova, ou nos casos de flagrante, fraude, falsificação ou adulteração do produto.

Artigo 63 - Os alimentos de origem clandestina serão interditados pela autoridade sanitária e deles serão colhidas amostras para análise fiscal.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
CÂMARA MUNICIPAL DE MENDES

§ 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 assistenciais públicas ou privadas, desde que beneficentes, de caridade ou filantrópicas.

Artigo 64 - No caso de condenação definitiva do produto, cuja alteração, adulteração ou falsificação não impliquem em torná-lo impróprio para o uso ou consumo, ele será apreendido pela autoridade sanitária e distribuído a estabelecimentos assistenciais, de preferência municipais.

Artigo 65 - O resultado definitivo da análise condenatória de alimentos oriundos de outros Estados será, obrigatoriamente, comunicado ao órgão de vigilância sanitária federal e aos Estados interessados.

Artigo 66 - O cancelamento da autorização para o funcionamento de empresa e de licença de estabelecimento somente ocorrerá após a publicação, na imprensa oficial, de decisão irrecorrível, sem prejuízo da interdição nos casos previstos em lei.

TÍTULO VI

ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS, INDUSTRIAIS E DE SERVIÇOS

CAPÍTULO I

DO FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS

Artigo 67 - Todo estabelecimento ou local destinado à produção, fabrico, preparo, beneficiamento, manipulação, acondicionamento, armazenamento, depósito ou venda de alimentos deverá possuir Certificado de Inspeção Sanitária ou Boletim de Ocupação e Funcionamento, Alvará de Localização e Caderneta Sanitária.

§ 1º - O Certificado de Inspeção Sanitária / Boletim de Ocupação e Funcionamento será concedido após inspeção das instalações pela autoridade sanitária, obedecidas as especificações deste Código e Normas Técnicas Especiais.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
CÂMARA MUNICIPAL DE MENDES

§ 2º - Para cada supermercado ou congêneres, a repartição sanitária fornecerá um único certificado de inspeção sanitária e para os mercados, um certificado para cada box.

§ 3º - Os veículos de transporte de gêneros alimentícios deverão possuir Certificado de Inspeção Sanitária "A", o qual será concedido pela autoridade sanitária, após a inspeção.

Artigo 68 - Nos locais em que se fabriquem, beneficiem, preparem ou acondicionem alimentos, é proibido ter em depósito substâncias nocivas à saúde ou que possam servir para alterar, adulterar, fraudar ou falsificar alimentos.

Artigo 69 - Só será permitido o comércio de saneantes, desinfetantes e produtos similares, em estabelecimentos de venda ou consumo de alimentos, quando neles existir recinto isolado, em local de difícil acesso às crianças, devidamente aprovados pela autoridade sanitária competente, de acordo com a legislação específica.

Parágrafo Único - Os produtos mencionados no "Caput" deste artigo deverão ser acondicionados em embalagens impermeáveis.

Artigo 70 - É obrigatória a existência de aparelhos de refrigeração ou congelação nos estabelecimentos em que se produzam, fabriquem, preparem, beneficiem, manipulem, acondicionem, armazenem, depositem ou vendam produtos alimentícios perecíveis ou alteráveis.

Parágrafo Único - A critério da autoridade sanitária, a exigência de que trata este artigo poderá estender-se aos veículos de transportes.

Artigo 71 - Nos locais e estabelecimentos onde se manipulem, beneficiem, preparem, fabriquem ou comercializem produtos alimentícios e bebidas, fica vedada às pessoas que neles exerçam as suas atividades:

- I. fumar;
- II. varrer a seco;
- III. permitir a entrada ou permanência de quaisquer animais.

17/85



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
CÂMARA MUNICIPAL DE MENDES

Artigo 72 - Nos estabelecimentos onde se fabriquem, preparem, vendam ou depositem gêneros alimentícios haverá recipientes adequados, de fácil limpeza e providos de tampo ou recipientes descartáveis para coleta de resíduos.

Artigo 73 - Será obrigatório rigoroso asseio nos estabelecimentos industriais e comerciais de gêneros alimentícios.

Parágrafo Único - Nos gabinetes sanitários, que deverão ser separados por sexo, na proporção prevista em lei, recebendo luz natural ou artificial, bem como ventilação e isolados dos locais de venda, será obrigatória a existência de papel higiênico, lavatório com água corrente, sabão, toalhas de papel ou secador de ar quente e com aviso fixado em ponto visível, determinando a obrigatoriedade de seu uso, ficando proibidos recipientes para papel higiênico usado, sem tampa.

Artigo 74 - As pessoas que manipulem alimentos, quando no exercício da atividade, devem:

- I. manter o mais rigoroso asseio corporal e do vestiário;
- II. fazer uso de vestuário adequado à natureza dos serviços;
- III. fazer uso de gorro ou outro dispositivo que cubra os cabelos;
- IV. ter as mãos obrigatoriamente lavadas com água e sabão antes do início das atividades, quando tenham tocado material contaminado ou dinheiro e após a utilização do gabinete sanitário;
- V. ter as unhas curtas, sem pintura e limpas;
- VI. abster-se de tocar diretamente com as mãos nos alimentos mais do que o absolutamente necessário e desde que possam fazê-lo com o uso de utensílios apropriados;
- VII. abster-se de fumar e mascar gomas, bem como de usar adornos nos braços;
- VIII. apresentar à fiscalização sanitária o Certificado de Vacinação Antitetânica atualizado, sempre que for exigido;



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
CÂMARA MUNICIPAL DE MENDES

IX. usar somente calçados fechados.

§ 1º - O responsável pela caixa deverá receber diretamente dos fregueses o dinheiro e dar-lhes o troco, sendo absolutamente vedado ao manipulador tocar o dinheiro.

§ 2º - As pessoas mencionadas no “caput” deste artigo não podem praticar quaisquer outros atos capazes de comprometer a limpeza do estabelecimento ou asseio dos alimentos.

§ 3º - As exigências deste artigo 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 gêneros alimentícios, em caráter habitual.

CAPÍTULO II

DOS ESTABELECIMENTOS INDUSTRIAIS OU COMERCIAIS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Artigo 75 - É proibido elaborar, extrair, 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.

Artigo 76 - Os estabelecimentos industriais e comércios de gêneros alimentícios deverão:

- I. dispor de dependências e instalações mínimas adequadas, na forma da lei, para a produção, fracionamento, conservação, acondicionamento, armazenamento e comercialização de alimentos;
- II. manter permanentemente higienizadas suas dependências, bem como as máquinas, utensílios e outros materiais nelas existentes, sendo proibido utilizar essas dependências como área de circulação para residência ou moradia;



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO
CÂMARA MUNICIPAL DE MENDES**

- III. impedir a existência de plantas tóxicas em quaisquer de suas dependências;
- IV. possuir iluminação por luz natural, sempre que seja possível, e quando necessária luz artificial, esta deverá ser fria e protegida contra acidentes;
- V. evitar a presença de roedores e insetos, agindo cautelosamente quanto ao emprego de venenos, cujo uso só será permitido nas dependências não destinadas à manipulação ou depósito de alimentos e realizadas por empresas devidamente registradas e credenciadas pela autoridade competente;
- VI. dispor de adequado abastecimento de água para atender às necessidades do trabalho industrial ou comercial e às exigências sanitárias;
- VII. dispor de adequado sistema de esgotamento ligado a tubos coletores e estes ao sistema geral público, quando existentes, ou a fossas sépticas;
- VIII. dispor de ventilação suficiente em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis;
- IX. possuir instalações de frio dotados de dispositivos de controle de temperatura e umidade, quando se fizerem necessárias, em número e com área suficiente, segundo a capacidade do estabelecimento;
- X. armazenar os produtos elaborados, as matérias-primas, os aditivos e as bebidas, bem como o material destinado ao acondicionamento de alimentos, em locais apropriados, em estantes ou suportes adequados; em caso de sacarias, estas deverão ser colocadas sobre estrados, afastados no mínimo 15cm do piso das paredes;
- XI. possuir mesas de manipulação revestidas na superfície de material liso impermeável e resistente;



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
CÂMARA MUNICIPAL DE MENDES

- XII. possuir pisos de superfície lisa, de material compacto e resistente, com ralos sifonados, providos de grelhas que se fechem, ligados à rede de esgotos e paredes convenientemente impermeabilizadas, com material adequado, liso e resistente, até a altura mínima de 2m (dois metros), salvo no caso das cozinhas, onde tal material será estendido até o teto;
- XIII. possuir recipientes com tampos e capacidades suficiente para recolher todo lixo acumulado durante o dia;
- XIV. manter os produtos alimentares em locais separados dos usados para produtos saneantes, desinfetantes, tóxicos e produtos similares.

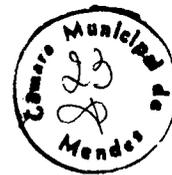
§ 1º - Nos estabelecimentos comerciais não será permitida a exposição de gêneros alimentícios fora de sua área física.

§ 2º - Nos locais de elaboração de alimentos, é proibida a existência de outras matérias-primas, instrumentos ou materiais estranhos ao processo de fabricação.

§ 3º - Nos locais onde se manipulam ou armazenam produtos alimentícios, as aberturas de comunicação e ventilação deverão estar providas de dispositivos adequados para impedir, tanto quanto possível, a entrada de insetos e de impurezas.

Artigo 77 - As firmas proprietárias de estabelecimentos que produzam ou fracionem alimentos são responsáveis por todo produto que enviem ao comércio e quando verificarem que a elaboração ou acondicionamento se deu em condições higiênicas defeituosas, bem como a infração das disposições vigentes, deverão inutilizar o produto imediatamente, ressalvados os casos de aproveitamento autorizado pela autoridade sanitária.

§ 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 de lixo, já inutilizados ou em locais isolados com a indicação de "impróprio para consumo".



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
CÂMARA MUNICIPAL DE MENDES

§ 2º - A amostra para fins de análise fiscal, que permanecer nos estabelecimentos pelo prazo necessário da referida análise, deverá ficar em recipiente fechado, isolado e sob refrigeração quando for o caso.

Artigo 78 - Nos estabelecimentos industriais e comerciais de gêneros alimentícios, só poderão existir dormitórios quando o prédio dispuser de aposentos especiais para este fim, adequadamente separados da parte industrial ou comercial.

Parágrafo Único - Nos casos a que se refere o presente artigo os compartimentos de habitação não poderão ter comunicação direta com as dependências ou locais destinados a manipulação, preparo ou fabrico, depósito ou venda de gêneros alimentícios.

CAPÍTULO III

ESTABELECIMENTO DE BENEFICIAMENTO E MOAGEM DE TRIGO, MILHO, MANDIOCA E PRODUTOS CONGÊNERES

Artigo 79 - Os estabelecimentos de beneficiamento e moagem de trigo, milho, mandioca e produtos congêneres terão:

- I. dependências de moagem, ensacamento e estocagem com piso compacto, resistente e liso, e paredes revestidas de material também liso e impermeável, de modo a facilitar a limpeza permanente da pintura sempre que necessário;
- II. dependência de lavagem de matérias-primas com piso compacto, liso e resistente, provido de escoamento das águas servidas e paredes revestidas de azulejos claros, de preferência, até a altura mínima de 02 (dois) metros.

§ 1º - Os silos observarão as exigências específicas de construção e tecnologia de armazenagem.

§ 2º - A operação de acondicionamento do produto final deverá ser feita por processos mecânicos, evitando-se, quanto possível, o manual.

CAPÍTULO IV



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
CÂMARA MUNICIPAL DE MENDES

FÁBRICAS DE MASSAS ALIMENTÍCIAS, DE BISCOITOS E ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES

Artigo 80 - As fábricas de massas alimentícias, biscoitos e estabelecimentos congêneres terão locais de dependências reservadas a:

- a) preparo e elaboração dos produtos;
- b) acondicionamento, rotulagem e expedição;
- c) exposição e venda;
- d) refeitório;
- e) vestiários;
- f) instalações sanitárias;
- g) depósitos de combustíveis.

Artigo 81 - 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 cinquenta centímetros, no mínimo, das paredes dos compartimentos vizinhos.

§ 2º - Os depósitos de matérias-primas alimentares e de aditivos para alimentos, que entrem na elaboração dos produtos, deverão ter proteção permanente contra a ação de roedores, insetos ou outros agentes nocivos à saúde.

Artigo 82 - 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 aprovadas pelo órgão competente.

Parágrafo Único - As câmaras de secagem terão, obrigatoriamente, paredes e tetos revestidos de material liso, compacto, resistente e impermeável, com visores para observação do interior.

Artigo 83 - As massas, durante a operação de secagem, deverão ficar, obrigatoriamente, em armações com prateleiras de material de fácil higienização, instaladas dentro das câmaras.

23/85



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
CÂMARA MUNICIPAL DE MENDES

Artigo 84 - Os produtos alimentícios fabricados que, por força de sua natureza ou tipo de comercialização, não puderem ser completamente protegidos por invólucros próprios e adequados, deverão ser abrigados em vitrinas.

CAPÍTULO V

DAS PADARIAS, CONFEITARIAS E CONGÊNERES

Artigo 85 - As padarias, confeitarias e congêneres, quando o prédio em que se instalarem se destinar também à indústria panificadora, terão:

- a) sala de manipulação;
- b) sala de expedição;
- c) loja de vendas;
- d) vestiários;
- e) instalações sanitárias;
- f) depósitos de combustíveis.

Parágrafo Único - A sala de manipulação, com área total mínima de 35m² (trinta e cinco metros quadrados), deve ser constituída de forno, câmara termo-reguladora, fermentação, depósito de farinha, maquinaria, mesa de manipulação e assentos.

Artigo 86 - Os depósitos de farinha deverão ter:

- a) paredes revestidas até o teto com material liso e impermeável;
- b) piso de material compacto, resistente e liso, sem apresentar fendas, de modo a não permitir o acúmulo de detritos;
- c) ventilação e iluminação suficientes;
- d) proteção permanente contra roedores, insetos e outros agentes nocivos à saúde.

Artigo 87 - Nas salas de manipulação, devem ser observadas as condições de higiene e saúde ocupacional, relativas à iluminação, arejamento, regularização térmica, limpeza, paredes revestidas até o teto com azulejos brancos, vidrados ou de outro material equivalente e piso de superfície lisa e resistente, com ralos sifonados, providos de grelhas que se fechem.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
CÂMARA MUNICIPAL DE MENDES

Artigo 88 - 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 dois metros, piso de superfície lisa, balcões com tampos de material liso e impermeável, apoiados sobre bases de concretos ou acima do piso, no mínimo, trinta centímetros e dotados de instalações com dispositivos que protejam os alimentos.

Artigo 89 - As dependências destinadas à confecção de doces e salgados deverão observar os seguintes requisitos;

- a) área total interna com mínimo de 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 de vapores;
- d) armários para louças e utensílios;
- e) bancadas com tampos de material liso e impermeável;
- f) pias de aço inoxidável ou ferro esmaltado, providas de água corrente quente e fria.

Artigo 90 - Nas atividades de produção devem ser usados fermentos selecionados, de pureza comprovada sendo proibida a fermentação pelas “iscas” de massa.

Artigo 91 - Nos casos em que o pão deva ser embalado, a embalagem será feita em invólucro impermeável, transparente e fechado, contendo o nome e o domicílio da firma produtora, bem como a data de sua fabricação e validade.

Parágrafo Único - A Secretaria Municipal de Saúde determinará os casos e condições em que o pão deva ser embalado.

Artigo 92 - 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 expedição;
- c) ao depósito de farinha, açúcar e matérias-primas;
- d) à venda;
- e) às máquinas, fornos e caldeiras.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
CÂMARA MUNICIPAL DE MENDES

Artigo 93 - As farinhas, pastas frutas, caldas e outras substâncias em manipulação deverão ser trabalhadas com amassadores e outros aparelhos mecânicos de tipo aprovado.

Artigo 94 - Os produtos serão protegidos por invólucros adequados ao abrigo dos insetos e poeiras e não poderão ser embrulhados em papel de imprensa ou já servido.

CAPÍTULO VI

DOS ESTABELECIMENTOS INDUSTRIAIS DE TORREFAÇÃO E MOAGEM DE CAFÉ

Artigo 95 - 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.

Artigo 96 - Os estabelecimentos de torrefação e moagem de café terão:

- a) na dependência de torrefação, paredes revestidas, até o teto, de azulejos brancos ou outro material liso, compacto e resistente, em cores claras, com cantos arredondados;
- b) nas dependências de moagem, condicionamentos, expedição e venda, paredes impermeabilizadas até o teto;
- c) chaminé de material adequado, com vazão suficiente para o exterior;
- d) máquinas e utensílios de tipo aprovado pela tecnologia específica;
- e) local apropriado para depósito de café cru, com estrados de material apropriado, afastados do piso pelo menos quinze centímetros, de forma a assegurar a conservação do produto e protegê-lo contra a umidade.

CAPÍTULO VII

DAS FÁBRICAS DE GELO, FRIGORÍFICOS E ARMAZÉNS FRIGORÍFICOS



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
CÂMARA MUNICIPAL DE MENDES

Artigo 97 - Nos estabelecimentos de que trata este capítulo, as câmaras de refrigeração serão providas de antecâmaras ou cortinas de ar frio e instaladas de modo a assegurar temperatura e umidade adequadas.

Artigo 98 - 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 06 (seis) meses, ressalvadas as condições peculiares à tecnologia de congelação.

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

Artigo 99 - O gelo será fabricado com água potável, em forma de material inócuo e desenhado por processos higiênicos.

CAPÍTULO VIII

DOS ESTABELECEMENTOS DE PASTEURIZAÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE LEITE E LATICÍNIOS

Artigo 100 - Sob a designação genérica de "leite" só é permitida a comercialização de leite de vaca.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
CÂMARA MUNICIPAL DE MENDES

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 previstas para o leite de vaca.

Artigo 101 - Todo o leite destinado 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 suas características organolépticas normais.

Parágrafo Único - O Alvará de funcionamento das indústrias será expedido pelo órgão competente da Prefeitura Municipal, após parecer favorável da Secretaria Municipal de Agricultura do município. A fiscalização das instalações ficará a cargo da Secretaria Municipal de Agricultura e a do produto final ficará a cargo do setor de vigilância sanitária do município, junto ao consumidor final.

Artigo 102 - Os padrões de identidade e de qualidade do leite e dos laticínios são os estabelecidos nos dispositivos da legislação federal.

Artigo 103 - A conservação do leite "in natura" será feita por meio de emprego exclusivo do frio ressaltado o leite esterilizado.

§ 1º - Nos entrepostos e depósitos, o leite será mantido em câmara frigoríficas que garantam uma temperatura não superior a 5°C (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 7°C (sete graus centígrados).

Artigo 104 - O transporte e a distribuição do leite serão feitos em viaturas que assegurem a temperatura e que satisfaçam as condições sanitárias e higiênicas.

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



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
CÂMARA MUNICIPAL DE MENDES

§ 2º - As viaturas, de que trata este artigo, deverão sofrer vistoria pela autoridade sanitária.

Artigo 105 - O leite e seus derivados destinados ao consumo público serão transportados e colocados à venda envasados em embalagens devidamente aprovadas.

Artigo 106 - Só será permitida a venda de leite e laticínios nos estabelecimentos que disponham de sistema de frio exclusivo destinado à sua conservação, atendidas as peculiaridades da tecnologia específica para cada produto.

Artigo 107 - É proibida a abertura de embalagem do leite para venda fracionada do produto, salvo quando destinado ao consumo imediato, nas leiterias, cafés, bares e estabelecimentos similares.

Artigo 108 - O leite cuja análise revelar fraude em sua composição, sujeitará o responsável, além das cominações previstas neste Código, a imediata apreensão do produto, que servirá como prova para representar a autoridade judicial competente no sentido de obter ação penal cabível.

Artigo 109 - O leite vendido em desacordo com as normas deste Código, será apreendido e inutilizado de imediato.

CAPÍTULO IX

DOS ESTABELECIMENTOS QUE COMERCIALIZAM CARNES E DERIVADOS OU SUB-PRODUTOS

Artigo 110 - São consideradas carnes para consumo humano as oriundas das espécies bovina, suína, eqüina, ovina e caprina, bem como aves, coelhos, caças e animais aquáticos e anfíbios.

Artigo 111 - 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 abatedouros registrados e fiscalizados, e entregue até 24 (vinte e quatro) horas após o abate do animal.

§ 1º - Ultrapassadas as 24 (vinte e quatro) horas do abate, a carne somente poderá ser entregue ao consumidor se conservada em câmara frigorífica,



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
CÂMARA MUNICIPAL DE MENDES

mediante processo adequado de refrigeração ou congelação e transportada, dessa forma dos estabelecimentos de abate para os entrepostos ou estabelecimentos de consumo.

§ 2º - As carnes conservadas, na forma do parágrafo anterior, denominam-se carnes resfriadas e congeladas, respectivamente.

Artigo 112 - Carnes preparadas e conservas de carnes são todas as carnes e vísceras que, nas condições prescritas neste Código, tenham sido tratadas pelo calor ou por dissecação, cura, defumação ou adicionadas de outros alimentos ou condimentos especiais, ou substâncias conservadoras permitidas.

§ 1º - Esses produtos quando envolvidos por serosas ou tecidos dos próprios animais, ou outros permitidos, poderão ter nomes especiais.

§ 2º - O preparo das carnes deverá ser feito por meio de máquinas apropriadas, ficando restritos, ao mínimo possível, os processos manuais.

§ 3º - Não serão empregadas carnes, vísceras ou quaisquer outros órgãos, sem certificado de procedência e inspeção, em que se mencione a hora da matança, ficando ressalvadas desta exigência as fábricas anexas a matadouros e entrepostos fiscalizados pela autoridade competente.

§ 4º - É proibido utilizar carnes conservadas pelo processo de congelamento no preparo de salames, mortadelas, lingüiças e demais produtos de carnes.

§ 5º - As tripas, que se destinarem ao preparo de produtos, enquanto não utilizadas, serão conservadas em cloreto de sódio.

§ 6º - Não é permitido colorir as carnes, ou pastas de carne, destinadas ao preparo de produtos derivados.

§ 7º - É proibido adicionar às salsichas e aos demais produtos de carnes, polvilhos, féculas, farinha, massas ou ingredientes destinados a ligar as carnes.

§ 8º - É proibido empregar qualquer anti-séptico como agente conservador dos produtos de carne.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
CÂMARA MUNICIPAL DE MENDES

Artigo 113 - Não será permitido em açougues o fabrico dos produtos mencionados no artigo anterior.

Artigo 114 - A matança de animais só poderá ser feita em matadouros licenciados e fiscalizados pela autoridade competente.

Artigo 115 - Ao solicitar licença para funcionar, a empresa ou firma que se propuser à fabricação dos produtos mencionados no artigo 112, deverá especificar com precisão o que pretende fabricar e os processos que irão utilizar.

§ 1º - Se o processo de fabricação proposto não for aprovado, não será permitida a sua aplicação sem as modificações que assegurem a conservação dos produtos.

§ 2º - Os processos de fabricação, aprovados, não poderão ser modificados sem prévia autorização da autoridade sanitária competente.

Artigo 116 - Será necessária a autorização prévia da autoridade competente para que as firmas que se propuserem à fabricação desses produtos, possam colocar ao consumo esses produtos.

Parágrafo Único - Os proprietários dessas firmas ficarão obrigados a facilitar as visitas de inspeção a seus estabelecimentos, por parte da autoridade sanitária competente, quando se fizer mister, a bem do interesse da Saúde Pública.

Artigo 117 - Somente será permitido expor à venda e ao consumo as carnes e derivados provenientes de estabelecimentos devidamente registrados no órgão competente.

Artigo 118 - 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 satisfatórias, serão apreendidos e distribuídos a instituições de fins filantrópicos, de preferência municipais.

Artigo 119 - Nos estabelecimentos que comercializam carne, será facultada a venda de carne fresca moída, sendo feita esta operação, obrigatoriamente, em presença do comprador, ficando, porém, proibido mantê-la estocada neste estado.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
CÂMARA MUNICIPAL DE MENDES

Artigo 120 - Nos estabelecimentos que comercializam carnes será permitida a venda de vísceras frescas ou frigorificadas.

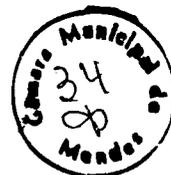
Artigo 121 - É proibida a industrialização nos estabelecimentos que comercializam carnes.

§ 1º - Será facultado vender carnes conservadas e preparadas procedentes de fábricas legalmente licenciadas e registradas, desde que os estabelecimentos mencionados no “caput” deste artigo possuam balcão com vitrine frigorificado, especialmente destinado à exposição dos referidos produtos.

§ 2º - As carnes preparadas, conservadas ou fabricadas nos estabelecimentos que comercializam carnes, excetuados os casos do parágrafo anterior, serão sumariamente apreendidas.

Artigo 122 - Os açougues deverão obedecer às seguintes condições físicas:

- a) área de vinte metros quadrados, com testada nunca inferior a quatro metros;
- b) paredes impermeabilizadas, até o teto, com azulejos brancos ou de outro material equivalente de cor clara sendo proibidos a cor vermelha e seus matizes;
- c) piso de superfície lisa, compactado, 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) tampos de mesa de material não poroso, impermeável e de fácil limpeza, como mármore, aço inoxidável ou poliuretano, não sendo permitido o uso de madeira;
- e) teto pintado de cor clara ou revestido de material impermeável, sendo proibido a cor vermelha e seus matizes;
- f) 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 chapas metálica com altura de vinte centímetros.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
CÂMARA MUNICIPAL DE MENDES

Artigo 123 - Nos açougues, a iluminação se fará por luz natural, quando se tornar necessário o emprego de luz artificial esta deverá ser o mais semelhante possível à luz natural, sendo proibida a coloração vermelha mediante quaisquer artificios.

Artigo 124 - Os açougues terão água corrente em quantidade suficiente e serão providos de pias esmaltadas ou inoxidáveis e lavatórios de louças com sifão, ligados 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.

Artigo 125 - Todo o equipamento, inclusive o tendal, será de aço inoxidável ou de outro material previamente aprovado pelo órgão técnico, o tendal será instalado a uma altura mínima de modo 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, sendo desaconselhável o uso de machados e machadinhas, permitida a utilização de bandejas de material impermeável de cantos arredondados.

Artigo 126 - Os balcões de alvenaria serão revestidos de azulejos brancos ou material liso e impermeável, desprovidos de molduras e terão a altura mínima de 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, obedecendo às demais especificações previstas neste artigo.

§ 2º - Os balcões serão equipados com vitrines frigorificadas, com altura de um metro e temperatura nunca inferior a 7°C (sete graus centígrados) onde serão expostas, obrigatoriamente, as carnes destinadas à venda.

Artigo 127 - Os açougues serão dotados de geladeiras comerciais ou câmaras frigoríficas, com temperatura não superior a 0° C (zero graus centígrados), equipadas com estrados do material apropriado e destinados, exclusivamente, à conservação das carnes.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
CÂMARA MUNICIPAL DE MENDES

Artigo 128 - Somente será permitido manter as carnes no tendal, em temperatura ambiente, durante a operação de desossa e corte.

Artigo 129 - As carnes em geral e as vísceras serão mantidas em frigorífico ou em vitrines frigorificadas.

Artigo 130 - A carne encontrada em contato direto com o gelo será apreendida.

Artigo 131 - É expressamente proibido o emprego de jornais, revistas e papéis usados ou servidos, para embrulhar carnes e vísceras.

Artigo 132 - Somente será permitida a entrega de carnes e vísceras em domicílios, quando devidamente acondicionadas em veículos providos de caixas fechadas, revestidas interna e externamente de aço inoxidável, ou vasilhames plásticos capazes de conservar o produto em temperatura não superior a 7° C (sete graus centígrados).

Artigo 133 - É obrigatória a limpeza e higienização diária dos açougues e estabelecimentos congêneres e de todos os seus equipamentos, utensílios e instrumentos.

Artigo 134 - Os ossos, sebos e resíduos, sem aproveitamento imediato, serão armazenados sob refrigeração em caixas fechadas, revestidas interna e externamente de folha-de-flandres, alumínio, aço inoxidável ou vasilhames plásticos higienizados diariamente em local próprio. O transporte dos mesmos deverá ser realizado em veículos apropriados, ou seja, fechados.

CAPÍTULO X

DOS ESTABELECEMENTOS QUE COMERCIALIZAM PESCADO

Artigo 135 - As peixarias são estabelecimentos destinados à venda de peixes, moluscos, crustáceos e outras espécies aquáticas, frescas, frigorificadas ou congeladas.

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



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
CÂMARA MUNICIPAL DE MENDES

§ 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.

Artigo 136 - É proibida qualquer industrialização do pescado no local de venda e armazenamento, inclusive a salga, prensagem, cozimento e defumação.

Artigo 137 - As peixarias deverão ter as seguintes condições físicas:

- a) área mínima total de vinte metros quadrados, sendo que a largura não deverá ser inferior a três metros, nos estabelecimentos específicos, excetuados os localizados em mercados e supermercados, cuja área total não poderá ser inferior a quinze metros quadrados.
- b) paredes impermeabilizadas até o teto, com azulejos brancos ou outro material equivalente, sendo proibido 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 lavagens através de ralos sifonados, providos de grelhas que se fechem e ligados à rede de esgotos;
- d) teto pintado de cor clara ou revestido de material impermeável, sendo proibido a cor vermelha e seus matizes;
- e) portas de frente guarnecidas por grades de ferro ou aço, de modo a permitir a renovação do ar, tendo na parte inferior, almofada em chapa metálica com altura mínima de vinte centímetros;
- f) instalações sanitárias, isoladas dos locais de trabalho, obedecendo aos requisitos técnicos.

Artigo 138 - A iluminação artificial das peixarias será a mais semelhante possível à natural, sendo permitida, também, a luz fria.

Artigo 139 - As peixarias terão água corrente, em quantidade suficiente, e serão providas de pias inoxidáveis e lavatórios de louça, com sifão, ligados diretamente à rede de esgoto.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
CÂMARA MUNICIPAL DE MENDES

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.

Artigo 140 - Os balcões de alvenaria serão revestidos de azulejos brancos ou material liso e impermeável, desprovidos de molduras e terão altura mínima de 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 e deverão ficar afastados do piso, no mínimo, quinze centímetros, obedecendo às demais especificações previstas neste artigo.

Artigo 141 - As peixarias serão dotadas de geladeiras comerciais e câmaras frigoríficas, com temperatura não superior a 0° C (zero graus centígrados) equipados com estrados de material apropriado e destinadas, exclusivamente, à conservação do pescado.

Artigo 142 - É proibido manter o pescado fora de conservação frigorífica, exceto durante a fase de limpeza e evisceração.

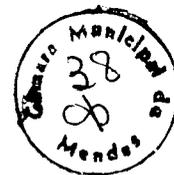
§ 1º - O pescado fresco ou resfriado só pode ser exposto à venda desde que conservado sob a ação direta do gelo ou balcão frigorificado.

§ 2º - O pescado fracionado será exposto, obrigatoriamente, em balcão frigorificado.

Artigo 143 - É expressamente proibido o emprego de jornais, revistas e papéis usados ou maculados para embrulhar o pescado.

Artigo 144 - Somente será permitida a entrada do pescado em domicílio quando devidamente acondicionado e em veículo provido de caixa fechada, interna e externamente, de aço inoxidável, capaz de conservar o produto à temperatura não superior a 0° C (zero grau centígrados).

Artigo 145 - É obrigatória a limpeza diária das peixarias e todos os seus equipamentos, utensílios e instrumentos.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
CÂMARA MUNICIPAL DE MENDES

Artigo 146 - As peixarias terão em local apropriado, caixas fechadas, de material aprovado pelo órgão técnico, 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 ou conservadas sob refrigeração, devidamente separadas dos produtos destinados à venda.

Artigo 147 - Somente será permitida a venda de pescado, fora das peixarias, quando devidamente acondicionado e em veículos frigoríficos, vistoriados pela autoridade sanitária.

Artigo 148 - Consideram-se entrepostos do pescado os estabelecimentos que, além dos seus demais componentes e obedecidas as disposições referentes aos estabelecimentos que o comercializam, forem equipados com câmaras frigoríficas, com capacidade suficiente de armazenagem à temperatura não superior a -25°C (vinte e cinco graus centígrados negativos).

Artigo 149 - É proibido o preparo ou o fabrico de conservas nos estabelecimentos que comercializem o pescado.

Artigo 150 - O peixe magoado ou deteriorado será apreendido e inutilizado de imediato.

CAPÍTULO XI

DOS MERCADOS E SUPERMERCADOS

Artigo 151 - O edifício ou prédio, cuja construção se destinar a mercado e supermercado, deverá atender às exigências e condições seguintes:

- a) área livre, para circulação, correspondente a 40% (quarenta por cento) da área livre;
- b) pé direito mínimo de 6m (seis metros), medidos da parte mais baixa do telhado, observando-se a regulamentação específica para os diferentes ramos do comércio;
- c) paredes, mesmo as divisórias de boxes, impermeabilizadas, até a altura mínima de 2m (dois metros), com azulejos ou outro material previamente aprovado pelo órgão técnico competente e de acordo



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
CÂMARA MUNICIPAL DE MENDES

com a regulamentação específica para os diferentes ramos de comércios;

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

Artigo 152 - Os mercados e supermercados serão providos de instalações frigoríficas adequadas ao tipo de comércio.

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

Artigo 153 - As bancas para exposição de conservas de origem animal serão de material liso, impermeável e resistente, com inclinação suficiente para o escoamento de líquidos.

Artigo 154 - Os gêneros alimentícios deverão estar separados dos produtos de perfumaria e de limpeza.

Artigo 155 - Todos os equipamentos, utensílios e instrumentos utilizados nos estabelecimentos deverão ser mantidos conservados e limpos.

Artigo 156 - Os pisos dos mercados e supermercados serão mantidos limpos.

Parágrafo Único - Serão dispostos em locais próprios recipientes de fácil limpeza, para a coleta de lixo e detritos.

Artigo 157 - São proibidos nos mercados e supermercados o fabrico de produtos alimentícios e a instalação de abatedouro de aves e pequenos animais, permitida a fabricação de produtos de panificação.

CAPÍTULO XII

DOS EMPÓRIOS, MERCEARIAS, ARMAZÉNS, DEPÓSITOS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
CÂMARA MUNICIPAL DE MENDES

Artigo 158 - Os empórios, mercearias, armazéns depósitos de gêneros alimentícios e estabelecimentos congêneres terão;

- a) piso ladrilhado e paredes revestidas com material liso, impermeável e resistente, até a altura de dois metros, no mínimo;
- b) mesas ou balcões com tampos lisos, impermeáveis e resistentes, podendo ser de alvenaria em base de concreto.

Artigo 159 - É proibido:

- a) manter em depósito ou expor à venda substâncias tóxicas ou cáusticas cujas embalagens se prestem à confusão com alimentos;
- b) expor à venda ou ter em depósito entre os gêneros alimentícios, para consumo público, gêneros deteriorados, falsificados ou fraudados.

Artigo 160 - Os gêneros alimentícios deverão estar 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.

Artigo 161 - As quitandas, casas e depósitos de frutas, deverão ter suas instalações em lojas destinadas exclusivamente a esse ramo de comércio, sendo proibida a exposição e venda de aves e outros animais, assim como de combustíveis.

Artigo 162 - Nas quitandas, casas e depósitos de frutas, todos os gêneros alimentícios deverão estar convenientemente protegidos de agentes nocivos à saúde, devendo ainda, evitar-se a ação direta dos raios solares.

Artigo 163 - É permitido o armazenamento de banana e outras frutas em estufas, ficando proibido para o seu amadurecimento o uso de quaisquer processos que constituam riscos à saúde.

Artigo 164 - É proibido expor à venda ou manter em depósitos frutas amolecidas, esmagadas ou fermentadas, bem como verduras e legumes deteriorados ou impróprios para o consumo.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
CÂMARA MUNICIPAL DE MENDES

Artigo 165 - Será facultada a venda de carvão nas quitandas, desde que exposto em sacos de papel resistente, conservados em perfeito estado, sendo proibido o fracionamento dessa mercadoria.

CAPÍTULO XIII

DAS CASAS E DEPÓSITOS DE OVOS, AVES E PEQUENOS ANIMAIS VIVOS

Artigo 166 - As casas e depósitos de ovos, aves e pequenos animais vivos poderão ter suas instalações ou lojas destinadas exclusivamente a esse ramo de comércio, devendo as portas de frente ser guarnecidas por grades de ferro ou aço, de modo a permitir a renovação de ar, tendo, na parte inferior, almofada em chapa metálica com altura mínima de 20cm (vinte centímetros).

Parágrafo Único - O transporte de ave em pé, deve ser feito em caixas teladas e o horário de carga e descarga no comércio, deverá atender às normas previstas pela legislação municipal.

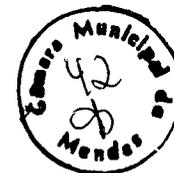
Artigo 167 - As gaiolas serão de fundo duplo móvel, de modo a permitir a sua limpeza e lavagens, providas de comedouros e bebedouros metálicos.

Artigo 168 - É expressamente proibido por à venda ou manter no estabelecimento aves e pequenos animais doentes, em más condições de nutrição, ou confinados em espaços insuficientes.

Artigo 169 - É proibido o abate, bem como a venda de aves e pequenos animais abatidos, assim como a permanência de equipamentos destinados a tal finalidade.

Artigo 170 - O abate de aves só é permitido em matadouros destinados exclusivamente para este fim, sujeitos à fiscalização da autoridade competente e assistido permanentemente por um veterinário.

§ 1º - As aves abatidas deverão ser postas à venda limpas de plumagens, vísceras e partes não comestíveis, em sacos plásticos transparentes e mantidas em câmaras ou balcões frigoríficos, com vitrine que possibilite a escolha por parte de comprador.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
CÂMARA MUNICIPAL DE MENDES

§ 2º - O transporte de aves abatidas deve ser feito em câmaras frigoríficas, de forma a evitar sua deterioração ou contaminação.

Artigo 171 - Os ovos expostos à venda, devidamente inspecionados e classificados, oriundos de estabelecimentos registrados, serão acondicionados em caixas apropriadas, protegidas da ação direta dos raios solares, em locais ventilados, devendo ser considerados impróprios para o consumo os que se apresentarem sujos, gretados, quebrados, putrefeitos ou com odores anormais bem como os que, à ovoscopia, se mostrarem embrionados, infectados ou mofados.

Parágrafo Único - Tanto os ovos estragados ou quebrados, quanto as aves abatidas deterioradas ou contaminadas serão apreendidas e inutilizadas de imediato.

CAPÍTULO XIV

DOS RESTAURANTES, CHURRASCARIAS, BARES, CAFÉS, LANCHONETES E ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES HOTÉIS E PENSÕES

Artigo 172 - Os restaurantes, churrascarias, bares, cafés, lanchonetes e estabelecimentos congêneres deverão possuir:

- a) fogão dotado de coifa ou cúpula equipada com filtro de carvão ou outro material absorvente;
- b) cozinhas revestidas até o teto de azulejos ou outro material liso, impermeável, providas de bancadas com tampos de material liso, compacto e resistente, com pias de aço inoxidáveis em número suficiente, água corrente quente e fria e dispositivos adequados para guarda dos utensílios e apetrechos de trabalho em condições higiênicas.

§ 1º - As cozinhas, quando instaladas em edifícios de mais de dois pavimentos, deverão possuir sistema exaustor adequado e suficiente, de modo a evitar o superaquecimento, o viciamento da atmosfera interior e exterior por fumaça, fuligem ou resíduos gasosos resultantes da cocção e fritura de alimentos.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
CÂMARA MUNICIPAL DE MENDES

§ 2º - Não serão licenciados os estabelecimentos mencionados no “caput” deste artigo, se as cozinhas não estiverem ajustadas à capacidade operacional instalada, de acordo com o Código de Obras em vigor.

Artigo 173 - 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.

Artigo 174 - É expressamente proibido o funcionamento desses estabelecimentos quando não dispuserem de água corrente quente e fria em quantidade suficiente aos seus misteres.

Artigo 175 - Nos restaurantes, churrascarias, cafés, lanchonetes e estabelecimentos congêneres observar-se-á o seguinte:

- I. Os vasilhames e os utensílios utilizados para preparar ou servir alimentos serão de material inócuo;
- II. É expressamente proibido o uso de pratos, copos, talheres e demais utensílios quando quebrados, lascados, gretados ou defeituosos;
- III. Os açucareiros serão de tipo higiênicos e providos de tampa de fechamento suficiente;
- IV. As louças, copos, talheres e demais utensílios, depois de convenientemente lavados em água quente ou higienizados por outro processo aprovado previamente pela autoridade sanitária, deverão ser protegidos da ação de poeiras, insetos e impurezas;
- V. As louças, copos, talheres e guardanapos deverão ser levados para as mesas limpos e secos;
- VI. 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 em geladeiras ou câmaras frigoríficas;



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
CÂMARA MUNICIPAL DE MENDES

- VII. As toalhas de mesa, logo após a sua utilização, serão substituídas por outras limpas;
- 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 (vinte e quatro) horas após o preparo, nem serem utilizados para elaboração de novos pratos;
- X. As sobras e os restos de comidas que voltam dos pratos, por não terem sido consumidos, deverão ser imediatamente depositados nos recipientes próprios para coleta dos resíduos de alimentos;
- XI. É proibido produzir bebidas alcoólicas no próprio estabelecimento, sendo permitida a sua manipulação para uso imediato e sempre à vista do consumidor;
- XII. Os copos, taças, cálices e demais recipientes para servir bebidas só poderão ser resfriados pelo uso direto de gelo obtido de água filtrada e água gelada filtrada;
- XIII. O uso de gelo em contato direto com a bebida, somente poderá ser feito quando obtido de água filtrada;
- XIV. O uso obrigatório de filtros de água, de modelo aprovado;
- XV. A lavagem prévia em água corrente e fria das xícaras e colheres, que serão conservados em aparelhos apropriados a uma temperatura não inferior a 90°C (noventa graus centígrados).

Artigo 176 - As despensas e adegas serão instaladas em locais específicos, obedecendo aos requisitos de higiene.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
CÂMARA MUNICIPAL DE MENDES

Artigo 177 - É facultado às churrasarias instalar churrasqueiras em locais adequados, mesmo ao ar livre, desde que atendam aos preceitos de higiene, bem como confeccionar molhos típicos e usar carvão vegetal como combustível.

Artigo 178 - Nos hotéis, pensões e motéis, será obrigatório:

- I. O uso de roupa de cama individual;
- II. A desinfecção periódica de todas as instalações;
- III. Atender a todas as disposições gerais deste Código, para funcionamento de bares, restaurantes e lanchonetes.

CAPÍTULO XV

DAS PASTELARIAS, PIZZARIAS E ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES

Artigo 179 - As pastelarias, pizzarias e estabelecimentos congêneres deverão ter:

- a) local de manipulação e elaboração;
- b) paredes revestidas até o teto de azulejos ou outro material liso, impermeável, devendo a cozinha dispor de área interna de acordo com o código de obras em vigor;
- c) fogão a gás, elétrico ou de outro sistema aprovado, dotado de coifa ou cúpula equipada com filtro de carvão ou outro material absorvente, sendo proibido conduzir a fumaça, fuligem ou resíduos gasosos, resultantes de cocção e frituras dos alimentos diretamente para o exterior sem conexão com sistema exaustor;
- d) local de exposição e venda.

Artigo 180 - As massas e recheios deverão ser preparados e utilizados no mesmo dia, não podendo ser conservados no frigorífico por mais de 24 (vinte e quatro) horas.

§ 1º - Os ingredientes para a confecção dos recheios deverão estar em condições de consumo.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
CÂMARA MUNICIPAL DE MENDES

§ 2º - Na elaboração de massas e recheios, é proibida a utilização de óleos e gorduras já servidas previamente.

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

Artigo 181 - 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 pizza uma vez preparadas, poderão ser utilizadas dentro do prazo de 24 (vinte e quatro) horas desde que sejam conservadas em frigoríficos.

§ 3º - Todos os ingredientes para a confecção de pizzas deverão ser conservados dentro dos preceitos de higiene e em frigoríficos.

Artigo 182 - As pizzas, uma vez preparadas e cozidas, quando destinadas à venda em fatias, serão conservadas nas próprias formas, devidamente protegidas do contato direto e indireto do consumidor.

Parágrafo Único - As pizzas só poderão ser levadas dos estabelecimentos em embalagens apropriadas.

Artigo 183 - As churrasqueiras, frigideiras e demais aparelhos e utensílios serão rigorosamente limpos e os equipamentos destinados a frituras serão dotados de sistema exaustor.

Artigo 184 - A venda de churrascos e churrasquinho somente será permitida quando forem preparados no próprio estabelecimento.

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



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
CÂMARA MUNICIPAL DE MENDES

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

§ 3º - As verduras e os legumes serão frescos e acondicionados higienicamente.

Artigo 185 - As carnes, lingüiças, salsichas e outros produtos derivados, para consumo no estabelecimento, terão obrigatoriamente, invólucro, rótulo ou nota de venda que torne possível identificar a sua procedência, devendo ser conservados em frigoríficos.

Artigo 186 - Só será permitido o uso de molhos e condimentos oriundos de estabelecimentos industriais quando mantidos nos recipientes originais e sempre protegidos de insetos e impurezas.

CAPÍTULO XVI

DOS ESTABELECIMENTOS QUE COMERCIALIZAM PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LIQUIDIFICADOS E SORVETES

Artigo 187 - As moendas de cana terão instalações apropriadas, deverão o caldo obtido passar por coadores destinados à sua melhor preparação.

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

§ 2º - A estocagem de cana será realizada em dependências com piso e paredes impermeabilizados.

§ 3º - Os resíduos de cana deverão ser mantidos em depósitos fechados até a sua remoção.

§ 4º - O uso de gelo em contato direto com a bebida, só é permitido quando obtido de água filtrada.

Artigo 188 - Os produtos obtidos pela liquidificação de alimentos “in natura” com ou sem adição de matéria-prima alimentar, serão de preparação recente para consumo imediato.





ESTADO DO RIO DE JANEIRO
CÂMARA MUNICIPAL DE MENDES

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

§ 2º - A água em seu estado natural ou sólido, quando usada nos produtos liofilizados e sorvetes, deverá ser liberada e estar em condições de consumo.

Artigo 189 - Os sorvetes, refrescos e refrigerantes serão preparados com água filtrada e ingredientes em perfeitas condições de consumo, sendo permitida, quando aos últimos, a gaseificação exclusivamente pelo anidrido carbônico puro.

Artigo 190 - Nas sorveterias, além das disposições referentes aos estabelecimentos comerciais e industriais de gêneros alimentícios, deverão ser observadas as seguintes normas.

- I. é obrigatória a existência de refrigeradores e câmaras frigoríficas;
- II. os palitos de picolés e as casquinhas deverão ser acondicionadas de modo a ficarem protegidos de poeiras, insetos e outras fontes de contaminação;
- III. as conchas utilizadas para colocar sorvete em casquinhas, devem permanecer em recipientes com água potável, renovada várias vezes ao dia.

CAPÍTULO XVII

DOS ESTABELECIMENTOS DE HORTICULTURA E FRUTICULTURA

Artigo 191 - A autoridade sanitária poderá apreender ou determinar a destruição de todo produto de horticultura ou fruticultura quando verificar que, em sua produção foram utilizados defensivos agrícolas ou agrotóxicos de forma indevida, ou em percentuais superiores aos permitidos pela legislação vigente ou, ainda quando em sua irrigação, rega ou lavagem forem usadas águas poluídas, servidas ou contaminadas.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
CÂMARA MUNICIPAL DE MENDES

Artigo 192 - Todos e quaisquer estabelecimentos destinados à industrialização e comercialização de produtos químicos, como produtos de limpeza, defensivos agrícolas ou agrotóxicos e produtos similares, estão sujeitos à inspeção da fiscalização sanitária.

§ 1º - São defensivos agrícolas os inseticidas, fungicidas, herbicidas e outros produtos químicos usados para proteger as culturas e os rebanhos contra as pragas e doenças daninhas e os empregados na desratização e desinsetização.

§ 2º - Estes produtos não devem ser armazenados em locais que mantenham alimentos de nenhuma espécie.

§ 3º - Devem ser acondicionados em embalagens próprias, rotuladas de acordo com a legislação federal e normas técnicas especiais de M.A e M.S (Ministério da Agricultura e Ministério da Saúde).

§ 4º - Não é permitido o fracionamento desses produtos de forma a facilitar a sua comercialização, a não ser em embalagens própria de origem.

§ 5º - Todos os produtos desta natureza só deverão ser expostos à venda em embalagens próprias de origem.

CAPÍTULO XVIII

DAS FEIRAS LIVRES, COMÉRCIO AMBULANTE E ALIMENTOS

Artigo 193 - Todos os alimentos destinados 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, sendo proibido tê-los diretamente sobre o solo.

Parágrafo Único - A exposição dos alimentos que a autoridade sanitária especificar somente será permitida em bancas ou tabuleiros devidamente protegidos e revestidos de chapas de ferro zincado, galvanizado ou outro material equivalente.

Artigo 194 - Nas feiras-livres é permitido vender alimentos “in natura” e produtos alimentícios de procedências comprovadas de indústria registrada, assim especificados:



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
CÂMARA MUNICIPAL DE MENDES

- a) frutas e hortaliças;
- b) galináceos, quando mantidos em gaiolas de fundo duplo móvel, de ferro galvanizado, providas de comedouros e bebedouros metálicos;
- c) ovos devidamente inspecionados e classificados, oriundos de estabelecimentos registrados;
- d) aves e pequenos animais abatidos, limpos, eviscerados, originários de abatedouros registrados e com inspeção federal, estadual ou municipal, desde que acondicionados em veículos frigoríficos com sistema de frio próprio e contínuo, que conserve os produtos à temperaturas não superior a 7°C (sete graus centígrados) e que garantam a proteção contra poeira, insetos e contato direto e indireto com o consumidor;
- e) massas alimentícias, cereais e produtos enlatados ou de acondicionamento adequado, com rotulagem indicativa de sua procedência;
- f) balas, doces ou biscoitos, quando acondicionados por unidade de peso ou quantidade, em invólucro impermeável, transparente e fechado, devidamente rotulado;
- g) biscoitos a granel, acondicionados em recipientes apropriados, que só serão abertos a venda;
- h) produtos salgados, defumados e embutidos com especificações indicativas de sua procedência;
- i) laticínios regularmente embalados, rotulados e mantidos sob refrigeração.

Artigo 195 - É expressamente proibido:

- a) vender doces de preparação caseira ou retalhados;
- b) vender frutas descascadas, raladas ou fracionadas, bem como hortaliças cortadas;
- c) vender carne fresca ou verde;
- d) vender galináceas doentes ou em mau estado de nutrição;
- e) vender ovos sujos, gretados, velhos ou anormais;
- f) vender carne bovina fresca, resfriada ou congelada;
- g) o fracionamento e a evisceração dos produtos nos locais de venda, bem como o contato direto com o piso dos veículos.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
CÂMARA MUNICIPAL DE MENDES

Artigo 196 - Aos feirantes é obrigatório:

- a) trazer em seu poder licença e carteira de saúde devidamente atualizada;
- b) usar durante e jornada de trabalho vestuário adequado, de cor clara; manter asseio individual e conservar limpos os tabuleiros, bancas, mesas, veículos e demais instrumentos de trabalho, bem como a área a seu redor;
- c) embrulhar alimentos em papel manilha ou similar, quando necessário, sendo vedado o emprego de jornais, revistas e papéis usados ou maculados;
- d) manter protegidos os gêneros alimentícios que, de acordo com a sua natureza, necessitem de proteção contra insetos e outros agentes nocivos;
- e) manter em seu veículo água potável corrente.

Parágrafo Único - A licença sanitária do feirante é pessoal e intransferível e deve ser renovada anualmente.

Artigo 197 - Além das exigências contidas neste capítulo, os feirantes deverão observar, também, no que couber, o disposto no capítulo seguinte.

Artigo 198 - 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;
- b) tabuleiros adequados com as dimensões máximas de 1m x 60cm (um metro por sessenta centímetros);
- c) cestas, caixas envidraçadas, pequenos recipientes térmicos e outros meios adequados.

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

Artigo 199 - Os produtos alimentícios e bebidas só poderão ser dados ao consumo quando oriundos de estabelecimentos industriais registrados no órgão competente e acondicionados em invólucro ou recipiente rotulado.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
CÂMARA MUNICIPAL DE MENDES

Artigo 200 - Somente será permitida a venda de pescado quando devidamente acondicionado em viaturas providas de instalações especiais que assegurem frigorificação adequada.

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

§ 2º - O pescado eviscerado ou fracionado encontrado em contato direto com o gelo será apreendido e inutilizado.

Artigo 201 - Somente será permitida a venda de refrescos e sorvetes, quando originários de estabelecimentos registrados, em recipientes descartáveis ou consumíveis.

Artigo 202 - As frutas e legumes deverão estar em perfeitas condições de consumo e expostos a venda em tabuleiros ou outros recipientes adequados.

Parágrafo Único - Não será permitida a venda de frutas fracionadas.

Artigo 203 - Os veículos empregados no comércio ambulante devem ser equipados com recipientes adequados, destinados a resíduos e os envoltórios.

Artigo 204 - O pedido de certificado de inspeção sanitária ou de sua renovação deverá ser feito à autoridade sanitária em requerimento instruído com os seguintes documentos:

- a) Atestado de Saúde e Certificado de Vacinação Antitetânica;
- b) Carteira profissional;
- c) Prova de que o veículo ou recipiente foi vistoriado pela autoridade sanitária.

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

§ 2º - O certificado de inspeção sanitária de ambulante é pessoal, intransferível e deverá ser renovado anualmente.



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO
CÂMARA MUNICIPAL DE MENDES**

Artigo 205 - O local de estacionamento do ambulante, quando permitido, e que poderá variar a critério da autoridade, deverá ser mantido em perfeitas condições de limpeza.

Artigo 206 - Os ambulantes devem apresentar-se trajados e calçados, em condições de asseio, sendo obrigatório o uso de guarda-pó, boné ou gorro ou outra proteção para cabelo.

Artigo 207 - É expressamente proibido ao ambulante:

- a) a venda de bebidas alcoólicas;
- b) o uso de fogareiro na via pública, salvo quando indispensável à atividade licenciada;
- c) o preparo ou manipulação de qualquer tipo de bebida ou alimento na via pública, com exceção das atividades licenciadas para esse fim;
- 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, com depósito de qualquer mercadoria ou objetos estranhos à atividade comercial;
- f) embrulhar gêneros alimentícios em jornais, revistas e papéis usados ou maculados;
- g) o uso de maionese caseira ou industrializada no preparo dos alimentos.

CAPÍTULO XIX

DOS SALÕES DE BARBEIROS E CABELEIREIROS

Artigo 208 - Além das normas de higiene previstas neste regulamento, os salões de barbeiros e cabeleireiros deverão atender às seguintes normas:

- I. É obrigatório o fornecimento de golas e toalhas individuais;
- II. Os salões deverão dispor de dispositivos julgados satisfatórios pelas autoridades sanitárias, para a desinfecção dos instrumentos de trabalho, e ter uma área mínima de 8m² por pessoa e ser bem ventilado;



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
CÂMARA MUNICIPAL DE MENDES

- III. É obrigatório a esterilização dos instrumentos de corte, especialmente alicates de unha, tesouras e navalhas;
- IV. É obrigatória a instalação de pias sifonadas com água corrente.

Artigo 209 - Os empregados dos salões de barbeiros deverão:

- I. apresentar-se convenientemente trajados, limpos e uniformizados;
- II. fazer exame anual de saúde e manter suas carteiras de saúde e certificado de vacinação antitetânica permanentemente atualizados.

CAPÍTULO XX

DOS HOSPITAIS, CASAS DE SAÚDE, MATERNIDADES E UNIDADES DE SERVIÇOS DE SAÚDE

Artigo 210 - Nos hospitais, casas de saúde e maternidade devem ser observadas as seguintes normas:

- I. a existência de instalações sanitárias completas e independentes para ambos os sexos, na proporção de 01 (um) para cada 40 (quarenta) pessoas;
- II. a existência de incineradores para queima de materiais usados cirúrgicos ou não;
- III. a lavagem de roupas deverá ser feita em lavanderia própria, que disponha de água quente e de serviço completo da desinfecção;
- IV. desinfecção periódica de colchões e travesseiros;
- V. cada paciente deverá ter leito com jogo de lençóis, fronhas e cobertores individuais e esterilizados, sendo obrigatória a



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO
CÂMARA MUNICIPAL DE MENDES**

colocação de um novo jogo completo de roupa de cama para cada novo paciente;

- VI. médicos, enfermeiros e serventes deverão usar uniformes limpos e esterilizados;
- VII. durante as intervenções cirúrgicas o médico e seus auxiliares deverão usar bata, máscara e gorro esterilizados, bem como luvas plásticas devidamente desinfetadas;
- VIII. lavagem e esterilização de todos os instrumentos cirúrgicos e auxiliares após o uso;
- IX. esterilização de louças, talheres, travessas e outros vasilhames utilizados na cozinha, observadas as normas de higiene deste Código, para estabelecimentos que preparam e forneçam alimentos;
- X. é proibida a entrada de pessoas estranhas aos serviços na cozinha, a fim de evitar a contaminação de alimentos e utensílios;
- XI. é obrigatório, nas maternidades existência de um berçário para recém-nascidos;
- XII. é proibida a colocação de mais de 30 (trinta) recém-nascidos no mesmo berçário;
- XIII. para cada recém-nascido deve haver uma média de 2,5m² de superfície, sendo recomendável manter uma distância razoável entre os leitos a fim de evitar possíveis contaminações;
- XIV. a temperatura ideal para berçários varia entre 20 e 22 graus centígrados, sem bruscas oscilações;
- XV. o local onde funciona o berçário deve ser ventilado;
- XVI. todos os utensílios do berçário devem ser lavados e fervidos após o uso;



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
CÂMARA MUNICIPAL DE MENDES

XVII. é obrigatório o isolamento de pacientes portadores de moléstias infecto-contagiosas, bem como de pacientes que estejam de quarentena, obedecendo-se o que determina o Ministério da Saúde nestes casos.

Artigo 211 - Nas outras unidades de serviços de saúde, além das normas observadas no artigo anterior deverá ser observado:

- I. as salas de espera deverão ser bem ventiladas e ter uma área mínima de 8m² por pessoa;
- II. a existência de instalações sanitárias completas e independentes para uso de ambos os sexos;

Artigo 212 - Nestes estabelecimentos, todas as suas dependências e instalações deverão ser mantidas em condições higiênicas satisfatórias.

TÍTULO VII

ENGENHARIA AMBIENTAL

CAPÍTULO I

NORMAS GERAIS

Artigo 213 - Todo prédio destinado à habitação ou para fins comerciais ou industriais deverá ser ligado à rede de abastecimento de água e de remoção de dejetos, quando a exploração dos respectivos sistemas for estadual, municipal ou concedida.

Parágrafo Único - No caso de inexistência das redes de abastecimento de água e remoção de dejetos, fica o proprietário responsável pela adoção de processos adequados, observadas as normas estabelecidas pelo órgão sanitário.

Artigo 214 - Processar-se-ão em condições que não afetem a estética nem tragam malefícios ou inconvenientes à saúde e ao bem estar coletivo ou individual:



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
CÂMARA MUNICIPAL DE MENDES

- I. a coleta, a remoção, o destino e o acondicionamento do lixo;
- II. o lançamento ao ar de substâncias estranhas, sob a forma de vapores, gases, poeiras ou qualquer substância incômoda ou nociva à saúde;
- III. a drenagem do solo, como medida de saneamento do meio;
- IV. o uso de piscinas;
- V. a manutenção de áreas baldias.

Artigo 215 - As habitações e construções em geral obedecerão aos requisitos de higiene indispensáveis à proteção da saúde dos moradores e usuários.

§ 1º - As habitações, os estabelecimentos comerciais, públicos ou privados, e as entidades e instituições de qualquer natureza são obrigados a atender aos preceitos de higiene.

§ 2º - Os projetos de construção de imóveis, destinados a qualquer fim, deverão prever os requisitos de que trata o presente artigo.

Artigo 216 - Os projetos de sistema de abastecimento de água e coleta de esgotos, destinados a fins públicos ou privados, deverão ser elaborados em obediência às normas e especificações baixadas pelo órgão técnico encarregado de examiná-los, sendo vedada a instalação de tubulação de esgoto em locais que possam representar risco de contaminação da água potável.

Artigo 217 - A disposição de esgotos nos corpos de águas, bem como em áreas adjacentes ou de influência, só poderá ser feita de modo a não causar riscos à saúde.

Artigo 218 - Todo imóvel, qualquer que seja a sua finalidade, deverá ser abastecido de água potável em quantidade suficiente e dotado de dispositivos e instalações adequados, destinados a receber e conduzir os despejos e ligados à rede pública, salvo às exceções previstas em lei.





ESTADO DO RIO DE JANEIRO
CÂMARA MUNICIPAL DE MENDES

§ 1º - para efeito este artigo, excluem-se os edifícios cuja disposição dos telhados orientem as águas pluviais para o seu próprio terreno.

§ 2º - As águas pluviais provenientes de calhas e condutores das edificações deverão ser canalizadas até as sarjetas, passando sempre por baixo das calçadas.

Artigo 219 - A inspeção e a fiscalização no tocante à Engenharia, Higiene Habitacional, Ambiental e à emissão do Certificado de Inspeção Sanitária/ Boletim de Ocupação e Funcionamento serão realizadas sob supervisão técnica do engenheiro.

CAPÍTULO II

PROMOÇÃO DA HIGIENE HABITACIONAL

Artigo 220 - As habitações e construções em geral obedecerão aos requisitos de higiene indispensáveis à proteção da saúde dos moradores e usuários.

Parágrafo Único - É obrigatório manter em perfeito estado de asseio e funcionamento as instalações de banheiros, lavabos, mictórios, pias, tanques, ralos, bebedouros, inclusive os sistemas hidráulicos de água potável e das servidas, torneiras, válvulas, bóias e todos os seus acessórios e pertences.

Artigo 221 - É proibido a instalação de peças, canalizações e aparelhos sanitários que apresentem defeitos ou soluções de continuidades e que possam acarretar infiltrações, vazamentos ou acidentes.

Artigo 222 - É obrigatória a limpeza e a desinfecção das caixas e das cisternas, semestralmente, devendo suas tampas ser mantidas em perfeita vedação e sem acúmulo de objetos sobre elas.

Artigo 223 - As caixas de água e cisternas deverão:

- I. ter a superfície lisa, resistente e impermeável;
- II. ser construídas e revestidas de material que não possa contaminar a água;





ESTADO DO RIO DE JANEIRO
CÂMARA MUNICIPAL DE MENDES

- III. permitir fácil acesso, inspeção e limpeza;
- IV. possibilitar esgotamento total;
- V. ser protegidas contra inundações infiltrações e penetrações de corpos estranhos;
- VI. ter cobertura adequada;
- VII. ser equipadas com torneiras de bóia na tubulação de alimentação, à sua entrada, sempre que não se tratar de reservatórios alimentados por recalque;
- VIII. ser dotadas de extravasor com diâmetro superior ao da canalização de aviso, desaguando em ponto perfeitamente visível;
- IX. ser providas de canalização de limpeza, funcionamento por gravidade ou por meio de elevação mecânica;

Artigo 224 - Não serão permitidos:

- I. a passagem de tubulações de água potável pelo interior de fossas, ramais de esgotos e caixas de inspeção de esgotos, bem como as tubulações de esgoto por reservatórios ou depósitos de água;
- II. qualquer outro processo, instalação ou atividade que, a juízo da autoridade sanitária, possa representar riscos de contaminação de água potável.

Artigo 225 - A autoridade sanitária competente poderá determinar correções, bem como exigir informações complementares, esclarecimentos e documentos, sempre que necessário ao cumprimento das disposições deste Código e das Normas Técnicas Especiais.

Artigo 226 - Os poços freáticos ou tubulações poderão ser interditados e lacrados, desde que suas águas estejam em condições de causar





ESTADO DO RIO DE JANEIRO
CÂMARA MUNICIPAL DE MENDES

prejuízos à saúde, aplicando-se tal disposição também aos poços abertos para fins industriais ou agrícolas.

§ 1º - A água deverá ser prévia e regularmente examinada por laboratório licenciado e credenciado, para avaliação da potabilidade e qualidade, devendo o interessado, sempre que solicitado, apresentar a comprovação dos respectivos exames.

§ 2º - Os poços deverão :

- I. estar convenientemente situados e adequadamente afastados de fossas, estrumeiras, entulhos ou quaisquer instalações de forma a impedir, direta ou indiretamente, a poluição das águas;
- II. estar fechados e dotadas de sistemas de sucção;
- III. ter as paredes impermeabilizadas, estanques de modo a evitar a infiltração de águas superficiais.

§ 3º - Os poços que não preencherem as condições do presente artigo deverão ser aterrados até o nível do solo.

Artigo 227 - É obrigatório a limpeza de sarjetas, caixas coletoras, calhas e telhados, a fim de evitar estagnação das águas pluviais ou seu transbordamento.

Parágrafo Único - A limpeza do passeio e sarjetas fronteiriças às residências ou estabelecimentos são de responsabilidade de seus ocupantes ou proprietários.

Artigo 228 - É vedado:

- I. lançar águas pluviais, de esgoto ou servidas para terrenos vizinhos ou adjacentes, sem adequado sistema de escoamento;
- II. atirar aves ou outros animais mortos, lixo, detritos ou impurezas, através das portas, janelas ou aberturas para as vias públicas, bem como nos cursos d'água as suas margens.;



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
CÂMARA MUNICIPAL DE MENDES

- III. interligar instalações prediais internas com as de prédios situados em lotes distintos;
- IV. fazer varredura de lixo do interior de residências, estabelecimentos comerciais, industriais e educacionais, construções, terrenos ou veículos para as vias públicas;
- V. lançar aterro ou entulho nas vias públicas;
- VI. transportar, sem as devidas precauções, quaisquer materiais ou produtos que possam prejudicar a estética ou o asseio das vias públicas;
- VII. colocar em janelas, sacadas ou varandas, vasos ou objetos outros que possam cair nas vias públicas;
- VIII. queimar, mesmo nos próprios quintais, lixo ou qualquer corpo em quantidade capaz de molestar a vizinhança.

Artigo 229 - Nas edificações situadas em logradouros destituídos de coletor público de esgoto sanitário, será adotado, para tratamento de esgotos domésticos, o sistema de fossa séptica, com instalações complementares.

Artigo 230 - As fossas sépticas, além do disposto no Código e em Normas Técnicas da ABNT, devem:

- a) receber todos os despejos domésticos ou qualquer outro despejo de características semelhantes;
- b) não receber águas pluviais nem despejos industriais;
- c) ter capacidade adequada ao número de pessoas a atender;
- d) ser construída com material de durabilidade e estanqueidade;
- e) ter facilidade de acesso;
- f) não ser localizadas no interior das edificações.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
CÂMARA MUNICIPAL DE MENDES

Parágrafo Único - A fossa séptica que não preencher os requisitos necessários à sua utilização será aterrada.

Artigo 231 - Quando a origem do vazamento ou infiltrações capazes de causar insalubridade, envolvendo diversas unidades imobiliárias e a autoridade sanitária não conseguir detectar a origem deles, poderá ser exigido laudo técnico, assinado por profissional habilitado, livremente escolhido pelas partes.

Artigo 232 - Não é lícito, sob qualquer pretexto, impedir ou dificultar o livre escoamento das águas pelos canos, valas, sarjetas ou canais das vias públicas, danificando ou obstruindo tais servidões

Artigo 233 - Em prédios e apartamentos conjuntos habitacionais ou condomínios, sempre que o vazamento ou as infiltrações pertencerem às partes comuns, será intimado o condomínio na pessoa do síndico, que providenciará os necessários reparos ou os consertos, em prazo nunca superior a 30 (trinta) dias caso não haja condomínio registrado e legalizado serão responsabilizados todos os condôminos.

Artigo 234 - Nos prédios de apartamentos não será permitido depositar materiais ou exercer atividades que, pela sua natureza, sejam prejudiciais à saúde e ao bem-estar dos moradores e vizinhos.

CAPÍTULO III

PROMOÇÃO DA HIGIENE AMBIENTAL

Artigo 235 - É proibido o lançamento de efluentes de fossas e resíduos ou substâncias industriais, de qualquer espécie, em cursos de captações e água, sem prévio tratamento.

Parágrafo Único - As substâncias residuais nocivas à saúde serão obrigatoriamente sujeitas a tratamento que as tornem inócuas.

Artigo 236 - Os terrenos baldios serão convenientemente fechados, drenados e periodicamente limpos, sendo obrigatória a remoção ou soterramento de latas, cascos e outros recipientes que possam conter água, assim como resíduos putrescíveis.





ESTADO DO RIO DE JANEIRO
CÂMARA MUNICIPAL DE MENDES

Artigo 237 - As chaminés de qualquer natureza terão altura suficiente para que a fumaça, a fuligem, os gases ou outros resíduos expelidos não venham prejudicar as condições de saúde nem causem incômodo aos moradores e à vizinhança.

§ 1º - A altura das chaminés não poderá ser inferior a 5 (cinco) metros, do ponto mais alto das coberturas existentes num raio de 50 (cinquenta) metros e, no caso de impossibilidade do cumprimento dessa exigência, será obrigatória a instalação de aparelho fumívoro conveniente.

§ 2º - A autoridade sanitária poderá exigir, a qualquer tempo, as obras que se tornarem necessárias à correção de irregularidades ou defeitos verificados nas instalações ou utilização das chaminés, a que este artigo se refere.

Artigo 238 - Nos estabelecimentos industriais será obrigatória a instalação de aparelhos ou dispositivos apropriados para aspiração ou retenção de fuligem, detritos, partículas, poeiras, fumaças e outros, resultantes dos processos residuais e industriais.

CAPÍTULO IV

DA CRIAÇÃO DE ANIMAIS

Artigo 239 - Os estábulos, cocheiras, aviários, pocilgas e outros estabelecimentos que, de qualquer modo criem animais não poderão estar situados em locais onde possam causar incômodo ou insalubridade à população, não podendo, em nenhuma hipótese, esses estabelecimentos estarem localizados a menos de 50 (cinquenta) metros das divisas vizinhas ou da frente dos logradouros.

Artigo 240 - É proibida a criação de animais de produção dentro do perímetro urbano.

§ 1º - A autoridade sanitária poderá apreender, multar, interditar ou determinar a transferência de criação para local apropriado quando esta estiver causando incômodo ou insalubridade à população.

§ 2º - Os donos das criações, gozarão de um prazo de 30 a 90 dias a contar da data da publicação, para cumprirem o texto legal.





ESTADO DO RIO DE JANEIRO
CÂMARA MUNICIPAL DE MENDES

Artigo 241 - É proibida a permanência de animais nas vias públicas.

§ 1º - Os animais encontrados nas ruas, praças, estradas ou caminhos, serão apreendidos e recolhidos ao depósito da Municipalidade, podendo ser retirado dentro do prazo máximo de 7 (sete) dias, mediante pagamento da multa e da taxa de manutenção respectiva.

§ 2º - Após este prazo o animal será posto a venda em hasta pública, pela Prefeitura, ou doado a Instituições Educacionais para estudos e pesquisas.

CAPÍTULO V

DAS PRAÇAS DE ESPORTES

Artigo 242 - É proibido, nas praças de esportes, a existência de águas estagnadas, pisos escorregadios, valas e outros obstáculos que possam causar danos aos desportistas e provocar acidentes.

Artigo 243 - Nas praças de esportes, é obrigatória a existência de instalações sanitárias completas e independentes para uso dos atletas de ambos os sexos, na proporção de 1 (um) para cada 40 (quarenta) pessoas.

Artigo 244 - É obrigatória a instalação de bebedouros, na proporção de 1 (um) para cada 100 (cem) pessoas.

CAPÍTULO VI

DOS ESTABELECIMENTOS EDUCACIONAIS

Artigo 245 - Todos os estabelecimentos de ensino devem apresentar os mais elevados padrões de higiene e segurança.

Artigo 246 - Os estabelecimentos de ensino deverão atender às seguintes normas:

I. é obrigatória a instalação de:

a) bebedouros, na proporção de 1 (um) para cada 100 (cem) alunos;



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
CÂMARA MUNICIPAL DE MENDES

- b) mictórios, na proporção de 1 (um) para cada 30 (trinta) alunos do sexo masculino;
 - c) privadas, na proporção de 1 (um) para cada 20 (vinte) alunos;
 - d) lavatórios, na proporção de 1 (um) para cada 30 (trinta) alunos;
 - e) chuveiros, na proporção de 1 (um) para cada 20 (vinte) alunos;
- II. as instalações sanitárias deverão obedecer o critério da separação por sexos;
- III. as escolas que se destinarem ao ensino de crianças e adultos deverão ter sanitários separados.

Artigo 247 - Os internatos e pensionatos além de obedecerem às disposições deste artigo e às normas gerais deste Código referente à manipulação de gêneros alimentício e a higiene de hotéis, pensões e estabelecimentos congêneres, deverão dispor de dormitórios separados para ambos os sexos.

Parágrafo Único - Os dormitórios deverão ser bem ventilados e ter uma área mínima de 8m² por pessoas.

CAPÍTULO VII
DAS PISCINAS

Artigo 248 - O termo piscina, para efeito deste regulamento, abrange a estrutura destinada a banhos e a prática de esportes aquáticos, bem como os equipamentos de tratamento de água, casa de máquinas, vestiários e demais instalações que se relacionem com seu uso e funcionamento.

Artigo 249 - As piscinas classificadas em públicas e particulares:

§ 1º - São consideradas particulares as piscinas de uso exclusivo dos seus proprietários;

§ 2º - As piscinas públicas ou particulares deverão ter seus projetos de construção ou reforma aprovados pelo órgão competente da Prefeitura.

Artigo 250 - As piscinas deverão ter o suprimento de água pelo processo de recirculação.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
CÂMARA MUNICIPAL DE MENDES

Parágrafo Único - As máquinas e equipamentos das piscinas, e em especial, das piscinas públicas, deverão permitir a recirculação do volume de água igual ao de sua capacidade, num período máximo de 8 (oito) horas.

Artigo 251 - As piscinas terão aparelhagem de tratamento instaladas antes da entrada da água, sempre que não forem supridas pelo sistema público de abastecimento.

Artigo 252 - Os dispositivos de entrada e saída de água, deverão ser localizados de modo a assegurar suprimento e esgotamento adequado.

Artigo 253 - O sistema de suprimento de águas das piscinas não deverá permitir interconexões com a rede pública coletora de esgotos.

Artigo 254 - O revestimento das piscinas deve ser feito de material liso, impermeável e resistente.

Artigo 255 - Os vestiários em piscinas públicas deverão obedecer aos preceitos sanitários deste Código, e terão capacidade suficiente para atender aos usuários das mesmas.

§ 1º - Nas piscinas públicas deverão ser instalados chuveiros sanitários, mictórios e lavatórios na razão de 1 (um) chuveiro e 1 (um) sanitário para cada 40 (quarenta) banhistas, 1 (um) mictório para cada 40 (quarenta) homens e 1 (um) lavatório para cada 60 (sessenta) banhistas.

§ 2º - Os chuveiros devem ser localizados de forma a tornar obrigatória a sua utilização pelos banhistas, antes de entrarem na piscina.

Artigo 256 - Nos pontos de acessos às piscinas públicas, haverá tanques lava-pés, localizados de forma a tornar obrigatório o seu uso pelos banhistas.

Parágrafo Único - Os lava-pés devem ser mantidos com água corrente e clorada, com lâmina líquida de 10cm no mínimo, para piscinas de adultos, e 5cm, no mínimo, para piscinas infantis.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
CÂMARA MUNICIPAL DE MENDES

Artigo 257 - As calhas das paredes internas das piscinas somente serão permitidas quando construídas ao nível da superfície líquida, dotadas de declividade, e de um número de ralos que facilitem o rápido escoamento de seu conteúdo.

Artigo 258 - A borda das piscinas deve ser feita arredondada, de forma a evitar contusões nos seus frequentadores.

Artigo 259 - A verificação da qualidade da água nas piscinas deverá ser feita rotineiramente pelos seus operadores, através dos ensaios do PH e do cloro residual, independentemente dos exames bacteriológicos e outros que serão feitos periodicamente pelas autoridades sanitárias.

Artigo 260 - A qualidade da água das piscinas deverá obedecer os seguintes requisitos:

I. quanto à qualidade bacteriológica:

- a) de cada piscina pública deverá ser examinado um número representativo de amostra;
- b) cada amostra deverá ser constituída de porção de 10ml, exigindo-se que no mínimo 80% de 5 amostras consecutivas apresentem ausência de germes do gênero coliforme;
- c) a contagem de placa deverá apresentar número inferior a 20 colônias por ml, em 80% de 5 ou mais amostras consecutivas.

II. quanto à qualidade física e química:

- a) a visibilidade deverá ser conseguida com nitidez, por um observador situado à borda da piscina;
- b) o PH das águas deverá ficar entre 7,2 e 8,0 ;
- c) a concentração de cloro na água deverá ser de 0,3mg/l, no mínimo, quando o residual for de cloro livre e de 0,7mg/l, no mínimo, quando o residual for de cloro combinado.

Artigo 261 - Para desinfecção das águas das piscinas , é recomendável o emprego do cloro ou de seus compostos.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
CÂMARA MUNICIPAL DE MENDES

Parágrafo Único - Quando for empregado o cloro gasoso, deverão ser observados todos os requisitos de localização e instalação de cloradores.

Artigo 262 - O uso de outros agentes de desinfecção da água, que não o cloro e seus compostos, dependerá de permissão da autoridade sanitária.

Artigo 263 - Os freqüentadores das piscinas deverão ser submetidos a exames médicos pelo menos uma vez por ano.

Parágrafo Único - O ingresso nas piscinas poderá ser impedido aos freqüentadores que apresentarem, no intervalo entre exames médicos, infecções de pele, inflamações ou quaisquer outras moléstias que atentem contra a saúde dos demais freqüentadores.

Artigo 264 - O número máximo possível de banhistas utilizando a piscina ao mesmo tempo, não deve exceder de um banhista para cada 2 (dois) metros quadrados da superfície.

Artigo 265 - Uma piscina pública não poderá ser utilizada sem que esteja presente um guarda-vidas ou um representante da administração da entidade indicada para esse fim.

Artigo 266 - Os dispositivos deste Código, referentes aos freqüentadores das piscinas públicas, deverão ser fixados em local visível.

Parágrafo Único - Nesse local deverá constar também o horário de funcionamento da piscina e o nome do guarda-vidas ou representante da administração da entidade que esteja em serviços.

Artigo 267 - A administração da entidade onde está localizada a piscina, será notificada pelo não cumprimento das prescrições deste regulamento, podendo a piscina ser interdita em caso de reincidência.

Artigo 268 - À autoridade sanitária, quando no desempenho de suas funções, deve ser assegurado o livre ingresso às piscinas e suas dependências, seja para coleta de amostra de água, ou para verificar o cumprimento das exigências deste Código.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
CÂMARA MUNICIPAL DE MENDES

Artigo 269 - Na infração de qualquer norma deste capítulo, será imposta uma multa correspondente ao valor de 50 a 100% do salário mínimo vigente na região.

TÍTULO VIII

INFRAÇÃO E PENALIDADE

Artigo 270 - Considera-se infração, para os fins deste Código, a desobediência ou inobservância ao disposto nas normas legais regulamentares e outras que, por qualquer forma, se destinem à preservação da saúde.

Artigo 271 - Responde pela infração quem, por ação ou omissão, lhe deu causa, bem como, solidariamente, quem para ela concorreu ou dela se beneficiou.

Parágrafo Único - Exclui a imputação de infração a causa decorrente e caso fortuito ou força maior que vier a determinar avaria, deterioração ou alteração de produtos de interesse da saúde pública.

Artigo 272 - As infrações sanitárias classificam-se em: leves, graves e gravíssimas.

Artigo 273 - São circunstâncias atenuantes:

- I. ter o infrator, espontânea e imediatamente, procurado reparar ou minorar as conseqüências do ato lesivo à saúde pública;
- II. ser a irregularidade cometida pouco significativa;
- III. ser o infrator primário.

Artigo 274 - São circunstâncias agravantes:

- I. ter o infrator agido com dolo, ainda que eventual, fraude ou má fé;



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
CÂMARA MUNICIPAL DE MENDES

- II. ter o infrator cometido a infração para fruição de vantagem pecuniária decorrente de ação ou omissão, que contrarie o disposto na legislação sanitária;
- III. deixar o infrator de tomar as providências de sua alçada, tendentes a evitar ou sanar ato ou fato lesivo à saúde pública;
- IV. ter o infrator coagido outrem para a execução material da infração;
- V. ter a infração conseqüências calamitosas à saúde pública;
- VI. ser o infrator reincidente;
- VII. ter o infrator dificultado ou prejudicado a ação fiscalizadora, caracterizada a reincidência específica quanto ao infrator, após decisão definitiva na esfera administrativa no processo que lhe houver imposto a penalidade, cometer nova infração continuada.

Artigo 275 - Para imposição da pena e sua gradação a autoridade sanitária levará em conta:

- I. as circunstâncias atenuantes e agravantes;
- II. a gravidade do fato, tendo em vistas as suas conseqüências efetivas ou potenciais para a saúde pública;
- III. os antecedentes do infrator quanto às normas sanitárias.

Parágrafo Único - Na aplicação da penalidade de multa, a autoridade sanitária competente levará em consideração a capacidade econômica do infrator.

Artigo 276 - As infrações sanitárias, sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabíveis, serão punidas, alternada ou cumulativamente, com penalidade de:

- I. advertência;



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
CÂMARA MUNICIPAL DE MENDES

- II. multa;
- III. apreensão e inutilização dos produtos, substâncias ou matérias-primas;
- IV. suspensão, impedimento ou interdição temporária ou definitiva, parcial ou total, do estabelecimento;
- V. denegação, cassação ou cancelamento de registro ou licenciamento.

Artigo 277 - As penas previstas neste Código serão aplicadas pela autoridade sanitária, conforme suas atribuições conferidas pela estrutura administrativa.

Parágrafo Único - A autoridade sanitária, no exercício e funções fiscalizadoras, tem 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 lhe é atribuída.

Artigo 278 - Nos casos de reincidências, as multas previstas neste Código serão aplicadas em valor correspondente ao dobro da multa anterior, não excedendo o valor máximo de 80 (oitenta) vezes o valor da UNIDADE FISCAL DO MUNICÍPIO.

Artigo 279 - São infrações de natureza sanitária:

- I. no comércio de feiras livres e ambulantes:
 - a) na falta de documento: penalidade de advertência ou multa de 1 (uma) a 50 (cinquenta) vezes o valor da UNIDADE FISCAL DO MUNICÍPIO, apreensão e inutilização dos produtos, impedimento ou interdição temporária ou definitiva;
 - b) deixar de cumprir os preceitos sanitários ou de higiene relativos ao tipo de comércio: penalidade de multa de 2 (duas) a 50 (cinquenta) vezes o valor da UNIDADE FISCAL DO MUNICÍPIO, apreensão e inutilização, suspensão, impedimento ou



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO
CÂMARA MUNICIPAL DE MENDES**

interdição, temporária ou definitiva, cassação ou cancelamento de licenciamento ou intervenção;

- c) vender mercadorias não permitidas: penalidade de advertência ou multa de 1 (uma) a 50 (cinquenta) vezes o valor da UNIDADE FISCAL DO MUNICÍPIO, apreensão e inutilização dos produtos, substâncias ou matérias-primas;
- d) não manter em uso recipiente para o recolhimento de refugos ou detritos: penalidade de advertência ou multa de 1 (uma) a 50 (cinquenta) vezes o valor da UNIDADE FISCAL DO MUNICÍPIO;
- e) não manter a limpeza do local ocupado: penalidade de advertência ou multa de 1 (uma) a 50 (cinquenta) vezes o valor da UNIDADE FISCAL DO MUNICÍPIO;
- f) falta de uniformes ou seu uso incompletos ou em más condições de conservação ou limpeza: penalidade de advertência ou multa de 1 (uma) a 50 (cinquenta) vezes o valor da UNIDADE FISCAL DO MUNICÍPIO;
- g) dificultar ou ludibriar de qualquer forma a fiscalização sanitária: penalidade de multa de 2 (duas) a 50 (cinquenta) vezes o valor da UNIDADE FISCAL DO MUNICÍPIO ou suspensão, impedimento ou interdição temporária ou definitiva, cassação ou cancelamento de registro ou licenciamento;
- h) utilizar-se de outros materiais que não os permitidos para embrulhos ou embalagens: penalidade de advertência ou multa de 1 (uma) a 50 (cinquenta) vezes o valor da UNIDADE FISCAL DO MUNICÍPIO;
- i) não manter o veículo, balcão tabuleiro ou outro equipamento exigido em lei, em perfeitas condições de conservação, pintura e limpeza: penalidade de advertência ou multa de 1 (uma) a 50 (cinquenta) vezes o valor da UNIDADE FISCAL DO MUNICÍPIO, suspensão, impedimento ou interdição temporária ou definitiva;



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
CÂMARA MUNICIPAL DE MENDES

II. comércio fixo e indústria :

- a) obstar ou dificultar a ação fiscalizadora: penalidade de advertência ou multa de 1 (uma) a 50 (cinquenta) vezes o valor da UNIDADE FISCAL DO MUNICÍPIO, suspensão, impedimento ou interdição temporária ou definitiva;
- b) deixar de executar, dificultar ou opor-se à execução de medidas sanitárias que visem à preservação da saúde: penalidade de advertência ou multa de 2 (duas) a 20 (cinquenta) vezes o valor da UNIDADE FISCAL DO MUNICÍPIO, apreensão ou inutilização, suspensão, impedimento ou interdição temporária ou definitiva, cassação ou cancelamento de registro ou licenciamento;
- c) 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 autorização dos órgãos sanitários competentes, ou contrariando as normas legais pertinentes: penalidades de multa de 5 (cinco) a 50 (cinquenta) vezes o valor da UNIDADE FISCAL DO MUNICÍPIO, e interdição temporária ou definitiva do estabelecimento conforme o caso;
- d) extrair, produzir, fabricar, sintetizar, transformar, preparar, manipular, purificar, fracionar, embalar ou reembalar, importar, exportar, 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: penalidade de advertência ou multa de 2 (duas) a 50 (cinquenta) vezes o valor da UNIDADE FISCAL DO MUNICÍPIO, apreensão ou interdição temporária ou definitiva, cancelamento do registro, do licenciamento e da autorização, conforme o caso;
- e) fazer propaganda de produtos alimentícios, contrariando a legislação sanitária: penalidade de advertência ou multa de 2 (duas)



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO
CÂMARA MUNICIPAL DE MENDES**

- a 50 (cinquenta) vezes o valor da UNIDADE FISCAL DO MUNICÍPIO, proibição da propaganda ou suspensão da venda;
- f) rotular produtos alimentícios contrariando a normas legais e regulamentares: penalidade de advertência ou multa de 2 (duas) a 50 (cinquenta) vezes o valor da UNIDADE FISCAL DO MUNICÍPIO, inutilização ou interdição;
- g) 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: penalidade de interdição, cancelamento da licença ou multa de 2 (duas) a 50 (cinquenta) vezes o valor da UNIDADE FISCAL DO MUNICÍPIO;
- h) reaproveitar vasilhames de saneantes, seus congêneres e de outros produtos capazes de serem nocivos à saúde, no envasilhamento de alimentos: penalidades de apreensão, inutilização, interdição, cancelamento do registro e/ou multa de 2 (duas) a 50 (cinquenta) vezes o valor da UNIDADE FISCAL DO MUNICÍPIO;
- i) expor à venda ou entregar ao consumo produtos alimentícios cujo prazo de validade tenha expirado, ou apor-lhes novas datas de validade, posteriores ou prazo expirado penalidade de apreensão, inutilização, interdição, cancelamento da licença ou multa de 2 (duas) a 50 (cinquenta) vezes o valor da UNIDADE FISCAL DO MUNICÍPIO;
- j) 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 ferrovias, veículos terrestres: penalidade de advertência ou multa de 1 (uma) a 50 (cinquenta) vezes o valor da UNIDADE FISCAL DO MUNICÍPIO ou interdição;
- k) fraudar, falsificar ou adulterar alimentos: penalidade de apreensão, inutilização ou interdição do produto, suspensão de venda ou fabricação do produto, interdição total do estabelecimento, cancelamento de autorização para funcionamento da empresa, e



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO
CÂMARA MUNICIPAL DE MENDES**

multa de 2 (duas) a 50 (cinquenta) vezes o valor da UNIDADE FISCAL DO MUNICÍPIO.

III. Imóveis:

- a) transgredir quaisquer dispositivos dos títulos VI e VII deste Código: penalidade de advertência, multa de 1 (uma) a 50 (cinquenta) vezes o valor da UNIDADE FISCAL DO MUNICÍPIO e interdição;

Obs.: Considera-se que a infração foi praticada pelo seu ocupante quando se referir à conservação ou à limpeza dos imóveis sob sua responsabilidade. Nos demais casos o proprietário será o responsável pela infração.

- b) obstar ou dificultar a ação fiscalizadora: penalidade de multa de 1 (uma) a 50 (cinquenta) vezes o valor da UNIDADE FISCAL DO MUNICÍPIO; interdição temporária ou definitiva.

Artigo 280 - As infrações não previstas neste Código serão punidas, a critério da autoridade sanitária com penalidade de advertência ou multa de 2 (duas) a 50 (cinquenta) vezes o valor da UNIDADE FISCAL DO MUNICÍPIO, apreensão, inutilização ou interdição do produto, suspensão de venda ou fabricação do produto, interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento da autorização para funcionamento da empresa, ou proibição de propaganda.

Artigo 281 - A critério da autoridade sanitária, as penalidades referidas neste Código poderão ser aplicadas isoladas ou cumulativamente.

Artigo 282 - Para os efeitos deste Código, aplicam-se isolada ou cumulativamente, as penalidades de natureza médico-veterinária de advertência, multa de 1 (uma) a 50 (cinquenta) vezes o valor da UNIDADE FISCAL DO MUNICÍPIO, ao responsável por todo e qualquer imóvel onde se criem animais que possam causar incômodo ou insalubridade à população sem prejuízo da interdição do imóvel.

TÍTULO IX

PROCEDIMENTO ADMINISTRATIVO

74/85



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
CÂMARA MUNICIPAL DE MENDES

CAPÍTULO I

CERTIFICADO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA (CIS) / BOLETIM DE OCUPAÇÃO E FUNCIONAMENTO (BOF)

Artigo 283 - Os projetos de construção e instalação, em qualquer estabelecimento comercial ou industrial de gêneros alimentícios, deverão ser submetidos à inspeção sanitária antes da expedição de licença de obras, o mesmo ocorrendo nas hipóteses de modificações, tanto na construção como nas atividades, formulando a autoridade sanitária as exigências decorrentes da legislação própria.

Artigo 284 - Caberá à autoridade sanitária competente, antes da expedição do alvará de funcionamento e na renovação do mesmo, vistoriar as condições sanitárias das edificações destinadas ao comércio ou a manipulação de gêneros alimentícios e emitir o CIS / BOF.

Artigo 285 - A emissão do CIS / BOF estará sujeita a cobrança de uma taxa correspondente a 1 (uma) a 10 (dez) vezes o valor da UNIDADE FISCAL DO MUNICÍPIO, devendo a mesma ser paga no Setor de Tesouraria da Secretaria de Fazenda.

CAPÍTULO II

TERMO DE INTIMAÇÃO

Artigo 286 - O Termo de Intimação é lavrado em 03 (três) vias e assinado pela autoridade sanitária competente, sempre que houver exigências a cumprir e desde que, por sua natureza e critério da referida autoridade, não exijam a aplicação imediata de qualquer penalidade prevista neste Código.

Artigo 287 - A intimação deverá sempre indicar, explicitamente, as exigências e o prazo concedido para seu cumprimento, que não deverá exceder a 30 (trinta) dias.

Artigo 288 - O prazo concedido para cumprimento da intimação poderá ser prorrogado por período de tempo que somado ao inicial, não exceda de 60 (sessenta) dias.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
CÂMARA MUNICIPAL DE MENDES

Artigo 289 - Expirado aquele prazo, somente a autoridade superior à que tiver autorizado a prorrogação, poderá conceder, em casos excepcionais, por motivo de interesse público, mediante despacho fundamentado, nova prorrogação, que perfaça 90 (noventa) dias, contados da data da ciência da intimação.

Artigo 290 - O Termo de Intimação será entregue pela autoridade fiscalizadora, que exigirá do destinatário recibo datado e assinado.

§ 1º - Quando esta formalidade não for cumprida, os motivos serão declarados no verso da 1ª via do Termo de Intimação.

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

Artigo 291 - O processo constituído pelo Termo de Intimação será encaminhado à autoridade competente 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 deste Código;
- III. em virtude do não cumprimento das exigências dentro do prazo concedido, haja decorrido o prazo para interposição de recurso e tenha lido lavrado a Auto de Infração.

Artigo 292 - Esgotado o prazo do 1º Termo e quando a infração se referir às atividades indicadas nos incisos I e II, do Artigo 279, será lavrado o 2º Termo, observando-se igual princípio no caso de prorrogações concedidas.

§ 1º - O prazo dado pelo 2º Termo é improrrogável e não poderá exceder o prazo inicial estipulado no 1º Termo, gerando o seu descumprimento a interdição ou cassação da licença do infrator.

§ 2º - O não cumprimento do 2º Termo não comporta novo Auto de Infração e, conseqüentemente, novo Auto de multa.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
CÂMARA MUNICIPAL DE MENDES

Artigo 293 - Esgotado o prazo do 1º Termo e quando a infração se seguir às atividades indicadas no inciso III, no Artigo 279, poderão ser lavrados outros termos de intimações, até que seja sanada ou que a autoridade sanitária decida pela interdição do imóvel ou pelo encaminhamento do caso ao Poder Judiciário.

§ 1º - O Auto de Infração ou a Interdição só serão impostos quando o infrator não cumprir, no prazo, as exigências constantes do Termo de Intimação.

§ 2º - Quando o infrator comprovar que está cumprindo as exigências contidas no Termo de Intimação, sem contudo tê-las concluído, a autoridade sanitária, a seu exclusivo critério, poderá prorrogar o prazo para a conclusão, pelo tempo que julgar necessário.

CAPÍTULO III

AUTO DE INFRAÇÃO

Artigo 294 - O Auto de Infração é instrumento de fé pública, coercitivo, para aplicação inicial de penalidade prevista neste Código, devendo sempre indicar explicitamente o motivo determinante de sua lavratura, em caracteres bem legíveis, assim como dispositivo legal em que se fundamenta.

Artigo 295 - Impõe-se o Auto de Infração quando:

- I. não forem cumpridas as exigências feitas no 1º Termo de Intimação dentro do prazo concedido;
- II. se verificar infração que, por sua natureza, exija aplicação imediata de penalidade prevista neste Código.

Artigo 296 - O Auto de Infração será lavrado em 03 (três) vias, assinado não só pela autoridade competente, bem como pelo autuado ou, na sua ausência, pelo seu representante legal ou preposto. Em caso de recusa, a consignação dessa circunstância será feita pela autoridade autuante com a assinatura de duas testemunhas, fazendo-se a entrega imediata da 2ª via.

Artigo 297 - O autuado terá o prazo legal de 20 (vinte) dias para interpor recurso escrito à autoridade sanitária, que emitirá parecer fundamentado,



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
CÂMARA MUNICIPAL DE MENDES

no prazo de 10 (dez) dias, opinando pela manutenção ou cancelamento do Auto de Infração.

§ 1º - Mantido o Auto, será mantida ou modificada a penalidade.

§ 2º - Em caso de sugerir o cancelamento do Auto de Infração, a autoridade sanitária encaminhará o processo ao seu superior hierárquico, que decidirá sobre o mesmo.

§ 3º - Expirado o prazo regulamentar de 20 (vinte) dias, sem interposição do recurso, será o Auto de Infração julgado à revelia e convertido na penalidade que couber.

Artigo 298 - Os servidores são responsáveis pelas declarações que fizerem nos Autos de Infrações, ficando passíveis de punição em caso de falta, falsidade, ou omissão dolosa.

CAPÍTULO IV

AUTO DE MULTA

Artigo 299 - O Auto de Multa deverá ser lavrado pela autoridade sanitária, dentro de 30 (trinta) dias, no máximo, a contar da lavratura do Auto de Infração ou da data do indeferimento da defesa, quando houver.

Artigo 300 - 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 recusa será ela consignada pela autoridade sanitária com a assinatura de duas testemunhas.

Parágrafo Único - Na impossibilidade de efetivação das providências a que se refere este artigo, o autuado será notificado mediante carta registrada ou publicação na imprensa oficial.

Artigo 301 - A 1ª via do Auto de Multa será anexada ao processo em curso, aguardando o prazo de 30 (trinta) dias para a comprovação do pagamento da multa efetuada ou prazo de 20 (vinte) dias para a interposição de recursos.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
CÂMARA MUNICIPAL DE MENDES

§ 1º - No caso de não ser comprovado o pagamento ou não ser interposto recurso, será o processo remetido ao órgão arrecadador para fins de cobrança judicial, ou lançadas em dívida ativa do contribuinte.

§ 2º - Havendo interposição de recurso, o processo será encaminhado para apreciação e julgamento.

Artigo 302 - O recurso deverá ser protocolado e só será aceito se dele constar, como anexo, xerox ou fotocópia autenticada da 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 - Deferido o recurso, o processo será arquivado.

§ 3º - Em caso de decisão denegatória o processo será encaminhado ao órgão arrecadador.

Artigo 303 - As multas impostas sofrerão redução de 20% (vinte por cento); caso o infrator efetue o pagamento dentro do prazo de 20 (vinte) dias, contados da data de ciência de sua aplicação.

CAPÍTULO V

DISPOSIÇÕES GERAIS

Artigo 304 - 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 objetive a sua apuração e conseqüente imposição de penalidade.

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



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
CÂMARA MUNICIPAL DE MENDES

Artigo 305 - Quando o autuado for analfabeto ou fisicamente incapacitado, poderá Auto ser assinado à rogo, na presença de duas testemunhas ou, na falta delas, deverá ser feita a devida ressalva pela autoridade autuante.

Artigo 306 - Os órgãos da Secretaria Municipal de Saúde, após decisão definitiva na esfera administrativa, farão publicar todas as penalidades aplicadas aos infratores da legislação sanitária.

Artigo 307 - Os Termos, Autos e outros documentos e formulários impressos usados pela fiscalização obedecerão aos modelos adotados e aprovados pela Secretaria Municipal de Saúde.

§ 1º - À exceção do Auto de Multa os demais Autos e Termos inerentes à fiscalização serão assinados pelo fiscal, ou pela autoridade municipal competente (o médico veterinário ou o engenheiro).

§ 2º - Nos casos previstos no § 2º do art. 9º, deste Decreto, os Autos e Termos serão assinados, conforme a natureza da matéria.

Artigo 308 - Os estabelecimentos que comercializem alimentos ficam obrigados a afixar nos CARDÁPIOS E TABELAS DE PREÇOS o telefone do órgão competente de Fiscalização Sanitária, independentemente da presença dos cartazes determinados pela legislação vigente.

Artigo 309 - A Secretaria Municipal de Saúde divulgará, onde e como for conveniente, as normas a serem observadas em benefício da saúde da população, advertindo-a de riscos e perigos que possa sofrer.

Artigo 310 - Aos estabelecimentos a que se refere o Título VIII aplicam-se cumulativamente, as disposições do Título VII.

Artigo 311 - As Normas Técnicas Especiais, referidas no corpo deste Código, são as adotadas pela legislação federal.

Artigo 312 - Revogadas as disposições em contrário, esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação.

Mendes/RJ, 30 de Dezembro de 2002.

Ricardo Ramalho Mello
Ricardo Ramalho Mello
Prefeito Municipal

80/85



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
CÂMARA MUNICIPAL DE MENDES

CÓDIGO SANITÁRIO DE MENDES

ÍNDICE GERAL:

TÍTULO I

DISPOSIÇÕES PRELIMINARES.....Artigo 1º ao Artigo 9º

TÍTULO II

REGISTRO E CONTROLE.....Artigo 10 ao Artigo 11

TÍTULO III

ROTULAGEM.....Artigo 12 ao Artigo 19

TÍTULO IV

PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE.....Artigo 20

TÍTULO V

INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO DE ALIMENTOS

CAPÍTULO I

NORMAS GERAIS.....Artigo 21 ao Artigo 35

CAPÍTULO II

COMÉRCIO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS.....Artigo 36 ao Artigo 44

CAPÍTULO III

COLHEITA DE AMOSTRAS E ANÁLISE FISCAL.....Artigo 45 ao Artigo 51

CAPÍTULO IV

INTERDIÇÃO DE ALIMENTOS.....Artigo 52 ao Artigo 56

CAPÍTULO V

APREENSÃO E INUTILIZAÇÃO DE ALIMENTOS.....Artigo 57 ao Artigo 58



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO
CÂMARA MUNICIPAL DE MENDES**

CAPÍTULO VI

PERÍCIA E CONTRAPROVA.....Artigo 59 ao Artigo 61

CAPÍTULO VII

DISPOSIÇÕES FINAIS.....Artigo 62 ao Artigo 66

TÍTULO VI

ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS, INDUSTRIAIS E DE SERVIÇOS

CAPÍTULO I

DO FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS.....Artigo 67 ao Artigo 74

CAPÍTULO II

DOS ESTABELECIMENTOS INDUSTRIAIS OU COMERCIAIS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS.....Artigo 75 ao Artigo 78

CAPÍTULO III

DOS ESTABELECIMENTOS DE BENEFICIAMENTO E MOAGEM DE TRIGO, MILHO, MANDIOCA E PRODUTOS CONGÊNERES.....Artigo 79

CAPÍTULO IV

DAS FÁBRICAS DE MASSAS ALIMENTÍCIAS, DE BISCOITOS E ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES.....Artigo 80 ao Artigo 84

CAPÍTULO V

DAS PADARIAS, CONFEITARIAS E CONGÊNERES.....Artigo 85 ao Artigo 94

CAPÍTULO VI

DOS ESTABELECIMENTOS INDUSTRIAIS DE TORREFAÇÃO E MOAGEM DE CAFÉ.....Artigo 95 ao Artigo 96

CAPÍTULO VII

DAS FÁBRICAS DE GELO, FRIGORÍFICOS E ARMAZÉNS FRIGORÍFICOS.....Artigo 97 ao Artigo 99



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
CÂMARA MUNICIPAL DE MENDES

CAPÍTULO VIII

DOS ESTABELECIMENTOS DE PASTEURIZAÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE LEITE E LATICÍNIOS.....Artigo 100 ao Artigo 109

CAPÍTULO IX

DOS ESTABELECIMENTOS QUE COMERCIALIZAM CARNES E DERIVADOS OU SUB-PRODUTOS.....Artigo 110 ao Artigo 134

CAPÍTULO X

DOS ESTABELECIMENTOS QUE COMERCIALIZAM PESCADO..Artigo 135 ao Artigo 150

CAPÍTULO XI

DOS MERCADOS E SUPERMERCADOS.....Artigo 151 ao Artigo 157

CAPÍTULO XII

DOS EMPÓRIOS, MERCEARIAS, ARMAZÉNS, DEPÓSITOS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES.....Artigo 158 ao Artigo 165

CAPÍTULO XIII

DAS CASAS DE DEPÓSITOS DE OVOS, AVES E PEQUENOS ANIMAIS VIVOS.....Artigo 166 ao Artigo 171

CAPÍTULO XIV

DOS RESTAURANTES, CHURRASCARIAS, BARES, CAFÉS, LANCHONETES, HOTÉIS, MOTÉIS, PENSÕES E ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES.....Artigo 172 ao Artigo 178

CAPÍTULO XV

DAS PASTELARIAS, PIZZARIAS E ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES.....Artigo 179 ao Artigo 186

CAPÍTULO XVI

DOS ESTABELECIMENTOS QUE COMERCIALIZAM PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LIQUIDIFICADOS E SORVETES.....Artigo 187 ao Artigo 190



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO
CÂMARA MUNICIPAL DE MENDES**

CAPÍTULO XVII

DOS ESTABELECIMENTOS DE HORTICULTURA E
FRUTICULTURA..... Artigo 191 ao Artigo 192

CAPÍTULO XVIII

DAS FEIRAS LIVRES, COMÉRCIO AMBULANTE E
ALIMENTOS..... Artigo 193 ao Artigo 197

CAPÍTULO XIX

DO COMÉRCIO AMBULANTE DE ALIMENTOS..... Artigo 198 ao Artigo 207

CAPÍTULO XX

DOS SALÕES DE BARBEIROS E CABELEIREIROS..... Artigo 208 ao Artigo 209

CAPÍTULO XXI

DOS HOSPITAIS, CASAS DE SAÚDE, MATERNIDADES E UNIDADES DE SERVIÇOS
DE SAÚDE..... Artigo 210 ao Artigo 212

TÍTULO VII

ENGENHARIA AMBIENTAL

CAPÍTULO I

NORMAS GERAIS..... Artigo 213 ao Artigo 219

CAPÍTULO II

PROMOÇÃO DA HIGIENE HABITACIONAL..... Artigo 220 ao Artigo 234

CAPÍTULO III

PROMOÇÃO DA HIGIENE AMBIENTAL..... Artigo 235 ao Artigo 238

CAPÍTULO IV

CRIAÇÃO DE ANIMAIS..... Artigo 239 ao Artigo 241



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO
CÂMARA MUNICIPAL DE MENDES**

CAPÍTULO V

DAS PRAÇAS DE ESPORTES.....Artigo 242 ao Artigo 244

CAPÍTULO VI

DOS ESTABELECIMENTOS EDUCACIONAIS.....Artigo 245 ao Artigo 247

CAPÍTULO VII

DAS PISCINAS.....Artigo 248 ao Artigo 269

TÍTULO VIII

INFRAÇÕES E PENALIDADES.....Artigo 270 ao Artigo 282

TÍTULO IX

PROCEDIMENTO ADMINISTRATIVO

CAPÍTULO I

CERTIFICADO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA (CIS) / BOLETIM DE OCUPAÇÃO E
FUNCIONAMENTO (BOF).....Artigo 283 ao Artigo 285

CAPÍTULO II

TERMO DE INTIMAÇÃO.....Artigo 286 ao Artigo 293

CAPÍTULO III

AUTO DE INFRAÇÃO.....Artigo 294 ao Artigo 298

CAPÍTULO IV

AUTO DE MULTA.....Artigo 299 ao Artigo 303

CAPÍTULO V

DISPOSIÇÕES GERAIS.....Artigo 304 ao Artigo 312