



Estado do Rio de Janeiro
PREFEITURA MUNICIPAL DE CANTAGALO
GABINETE DO PREFEITO

=L E I N°348/98=

DISPÕE SOBRE A INSPECÃO E FISCALIZAÇÃO
SANITÁRIA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DA
HIGIENE HABITACIONAL DO MUNICIPIO DE
CANTAGALO.

O PREFEITO MUNICIPAL DE CANTAGALO
FAÇO SABER QUE A CÂMARA MUNICIPAL DE
CANTAGALO APROVOU E EU SANCIONO A SEGUINTE
LEI:

ARTIGO 1º- A defesa e a proteção da Saúde do indivíduo ou da coletividade quanto aos alimentos e às disposições de engenharia sanitária serão disciplinadas, no Município de Cantagalo pelos princípios deste Lei as competências Federal e Estadual.

ARTIGO 2º- Somente poderão ser expostos à venda alimentos, matérias -primas alimentares, alimentos "IN NATURA", enriquecidos, dietéticos, congelados, de fantasia ou artificiais, irradiados, aditivos para alimentos, produtos alimentícios, materiais, artigos e utensílios destinados a entrar em contato com alimentos que:

I -Tenham sido previamente registrados nos órgãos Federal e Estadual competentes;

II-Tenham sido embalados, 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 tratar de alimento padronizado ou daqueles que tenham sido declarados no momento do respectivo registro, quando se tratar de alimento de fantasia ou artificial, ou ainda não padronizados.

ARTIGO 3º- Aplica-se o disposto nesta Lei às bebidas de qualquer tipo ou procedência, os complementos alimentares aos produtos destinados a serem mascarados e as outras substâncias, dotados ou não de valor nutritivo, utilizados no fabrico, preparação e tratamento de alimentos, matérias primas alimentares e alimentos "IN NATURA".

ARTIGO 4º - Excluem-se do disposto nesta Lei os produtos com finalidade medicamentos a ou terapêutica, qualquer que seja a forma como se apresentem ou o modo como são ministrados.

ARTIGO 5º-O alimento importado obedecerá às disposições desta Lei e Normas Técnicas Especiais.

ARTIGO 6º - Todo o alimento , bem como os requisitos de seu registro, obedecerão à Legislação Federal que dispõe a respeito de "NORMAS BÁSICAS SOBRE ALIMENTOS".



Estado do Rio de Janeiro
PREFEITURA MUNICIPAL DE CANTAGALO
GABINETE DO PREFEITO

ARTIGO 7º-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 desta Lei e das Normas Técnicas Especiais.

ARTIGO 8º- O emprego de produtos destinados à 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 9º- A autoridade sanitária poderá sempre que julgar necessário exigir provas laboratoriais de controle de qualidade dos produtos alimentícios , bem como seus componentes, através de Laboratórios oficiais ou credenciados.

ARTIGO 10- À Secretaria Municipal de Saúde incumbe promover a aplicação do disposto nesta Lei através dos seus Órgãos específicos, incumbido-lhe também coordenar e fiscalizar o exato cumprimento de outras normas próprias , constantes das Legislações Federal ,Estadual e Municipal.

ARTIGO 11- A Autoridade Sanitária, no exercício de suas atribuições, não comportando exceção de dia e nem hora, terá livre acesso a todas as dependências dos estabelecimentos que lidem com gêneros alimentícios, bem como aos veículos destinados a distribuição e comércio.

Parágrafo 1º- No exercício das respectivas funções, a autoridade sanitária fica obrigada a exibir a "Carteira de Fiscalização" expedida pela Secretaria Municipal de Saúde, segundo o modelo oficial.

Parágrafo 2º- Será necessária a presença do Médico-Veterinário ou do Engenheiro quando a fiscalização incidir sobre matéria relativa às respectivas profissões.

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

TÍTULO II
REGISTRO E CONTROLE

ARTIGO 12 -Todo alimento somente será exposto ao consumo ou entregue à venda depois de registrado nos Órgãos Federais competentes e, quando for o caso, também nos Órgãos Estaduais , na forma da Lei;



**Estado do Rio de Janeiro
PREFEITURA MUNICIPAL DE CANTAGALO
GABINETE DO PREFEITO**

ARTIGO 13- Estão igualmente obrigados a registro no Órgão competente do Ministério da Saúde, na forma da Legislação Federal.

I- Os aditivos intencionais

II-As embalagens, equipamentos e utensílios elaborados e revestidos internamente de substâncias resinosas e poliméricas e destinados a entrar em contato com alimentos, inclusive os domésticos;

III-Os coadjuvantes da tecnologia de fabricação, assim declarados por resolução da Câmara Técnica de Alimentos.

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

ARTIGO 14- Observar-se-á a Legislação Federal quanto à dispensa de registro no Órgão competente do Ministério da Saúde dos seguintes produtos:

I- Matérias-primas alimentares e os elementos "IN-NATURA", salvo aqueles cujo registro, tenha sido determinado pelo Órgão competente do Ministério da Saúde;

II- Aditivos intencionais e os coadjuvantes da tecnologia de fabricação de alimentos dispensados por resolução da Câmara Técnica de Alimentos;

III-Produtos alimentícios, quando destinados ao emprego na preparação dos alimentos industrializados, em estabelecimentos devidamente licenciados, desde que incluídos em resoluções da Câmara Técnica de Alimentos.

**TÍTULO III
DO RÓTULO**

ARTIGO 15- Os alimentos e aditivos intencionais deverão ser rotulados de acordo com a Legislação Federal e Normas Técnicas Especiais,

Parágrafo Único- As disposições deste Artigo se aplicam aos aditivos intencionais e produtos alimentícios dispensados de Registro, bem com às matérias-primas alimentares e alimentos "IN NATURA", quando acondicionados em embalagens que os caracterizam.

ARTIGO 16- Os Rótulos deverão mencionar em caracteres perfeitamente legíveis:

I- A qualidade, a natureza e o tipo do alimento, observadas a definição, a descrição e a classificação estabelecida no respectivo padrão de identidade e qualidade ou no rótulo arquivado no órgão competente do Ministério da Saúde, no caso de alimento 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 do Órgão competente



Estado do Rio de Janeiro
PREFEITURA MUNICIPAL DE CANTAGALO
GABINETE DO PREFEITO

VI-Indicação do emprego de aditivo intencional mencionando-o expressamente ou indicando o Código de Identificação correspondente com a especificação da classe a que pertencer;

VII- Número de identificação da partida, lote, data da fabricação e prazo de validade, quando se tratar de alimento perecível;

VIII- O peso ou volume líquido;

IX- A temperatura máxima permitida para sua perfeita conservação, quando se tratar de alimentos perecíveis que exijam conservação sob refrigeração.

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

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

ARTIGO 17- 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 18- Os rótulos de alimentos que contiverem corantes artificiais deverão trazer na rotulagem a declaração "Colorido Artificialmente".

ARTIGO 19- Os rótulos de alimentos adicionados de essências naturais ou artificiais , com objetivo de reforçar ou reconstituir o sabor natural do alimento , deverão trazer a declaração "CONTÉM AROMATIZANTE" seguido do Código correspondente e da declaração "AROMATIZADO ARTIFICIALMENTE", no caso do emprego de aroma artificial.

ARTIGO 20- Os rótulos dos alimentos elaborados com essências naturais deverão trazer as indicações SABOR DE E CONTÉM AROMATIZANTES..... , seguidas do Código correspondente.

ARTIGO 21- Os rótulos dos alimentos elaborados com essências artificiais deverão trazer a indicação SABOR IMITAÇÃO OU ARTIFICIAL DE, seguida de declaração "AROMATIZADO ARTIFICIALMENTE".

ARTIGO 22- As indicações exigidas pelos Artigos 16 e 19 deste Lei, bem como as que servirem para mencionar o emprego de aditivos, deverão constar do painel principal do rótulo do produto, em forma facilmente legível.

ARTIGO 23- O disposto nos Artigos 16 e 19, deste Lei, se aplica, no que couber, à rotulagem dos aditivos intencionais e coadjuvantes da tecnologia de fabricação de alimentos.

Parágrafo 1º- Os aditivos intencionais , quando destinados ao uso doméstico, deverão mencionar, no rótulo, a forma de emprego, o tipo de alimento em que pode ser



Estado do Rio de Janeiro
PREFEITURA MUNICIPAL DE CANTAGALO
GABINETE DO PREFEITO

adicionado e a quantidade a ser empregada, expressa sempre que possível em medidas de uso caseiro;

Parágrafo 2º- Os aditivos intencionais e os coadjuvantes da tecnologia de fabricação, declarados isentos de registro pela Câmara Técnica de Alimentos, deverão ter essa condição mencionada no respectivo rótulo.

Parágrafo 3º- As etiquetas de utensílios ou recipientes destinados ao uso doméstico deverão mencionar o tipo de alimento que pode ser neles adicionado.

ARTIGO 24- 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, expresso em linguagem de fácil entendimento.

ARTIGO 25- As declarações superlativas de qualidade de um alimento só poderão ser mencionadas , na respectiva rotulagem, em consonância com a classificação constante do respectivo padrão de identidade e qualidade ou de Norma Técnica Especial.

ARTIGO 26- Não poderão constar da rotulagem denominações, designações, nomes geográficos, símbolos, figuras, desenhos ou indicações que possibilitem interpretação falsa, erro ou confusão, quanto à origem, procedência, natureza, composição ou qualidade do alimento, ou que lhe atribuem qualidade ou características nutritivas superiores aquelas que realmente possuam.

ARTIGO 27 -Não serão permitidas na rotulagem quaisquer indicações relativas à qualidade do alimento que não sejam as estabelecidas por esta Lei e Normas Técnicas Especiais.

ARTIGO 28-As disposições deste Lei se aplicam aos textos e matérias de propaganda de alimentos qualquer que seja o veículo utilizado para sua divulgação.

ARTIGO 29-Os estabelecimentos ao venderem alimentos industrializados, a granel ou a varejo, manterão indicações ao consumidor quanto a sua origem.

TÍTULO IV
PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE.

ARTIGO 30- Padrão de identidade e qualidade dos alimentos para cada tipo ou espécie, obedecerá aos disposto na Legislação Federal.

Os requisitos de Higiene abrangerão também o padrão microbiológico do alimento e o limite residual de pesticidas e contaminantes tolerados.

TÍTULO V
INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO
CAPÍTULO I
NORMAS GERAIS



**Estado do Rio de Janeiro
PREFEITURA MUNICIPAL DE CANTAGALO
GABINETE DO PREFEITO**

ARTIGO 31 - A inspeção e a fiscalização sanitária serão exercidas pela Autoridade Municipal, nos limites de sua competência.

ARTIGO 32- A inspeção e a fiscalização, de que trata este Título, se estenderão à publicidade e à propaganda de alimentos, qualquer que seja o meio empregado para sua divulgação.

ARTIGO 33- O poder de Polícia Sanitária será exercido sobre os alimentos , o pessoal que os manipula e sobre os locais e instalações onde se fabrique, produza, beneficie, manipule, acondicione, conserve,deposite, armazene, transporte, distribua, venda ou consuma alimentos.

ARTIGO 34- No fabrico, produção, beneficiamento, manipulação, acondicionamento, conservação, armazenamento, transporte, distribuição, venda e consumo de alimentos, deverão ser observados os preceitos de limpeza e higiene.

ARTIGO 35- No acondicionamento dos alimentos não será permitido o uso de jornais, papéis coloridos, papéis ou filmes plásticos usados e com face impressa de papéis, filmes plásticos ou qualquer outro invólucro que possa transferir ao alimento substâncias contaminantes.

ARTIGO 36- É proibido manter no mesmo continente ou transportar no mesmo compartimento de um veículo, alimentos e substâncias estranhas que possam contaminá-los ou corrompê-los.

ARTIGO 37- No interesse da Saúde Pública, poderá a autoridade sanitária proibir, nos locais que determinar, o ingresso e a venda de gêneros e produtos alimentos de determinadas procedências, quando plenamente justificados os motivos.

ARTIGO 38- 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 portadores de doenças de aspecto repugnante não poderão exercer atividades que envolvam contato ou manipulação de gêneros alimentícios.

ARTIGO 39- 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 descartáveis.

ARTIGO 40- 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" e a critério da autoridade sanitária levando em conta condições locais e a categoria dos estabelecimentos, os alimentos de consumo imediato que tenham ou não sofrido processo de cocção.

ARTIGO 41- Será proibida a venda por ambulantes ou em feiras de produtos alimentícios que não puderem ser objeto desse tipo de comércio.



**Estado do Rio de Janeiro
PREFEITURA MUNICIPAL DE CANTAGALO
GABINETE DO PREFEITO**

ARTIGO 42- 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 43- A critério da autoridade sanitária e sob pena de apreensão e inutilização sumária, os alimentos destinados ao consumo imediato ou mediato, que tenham ou não sofrido processo de cocção, só poderão ser exposto 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 por qualquer forma, possam ser higienizados antes de serem consumidos.

ARTIGO 44- 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 45- Os gêneros alimentícios e bebidas depositadas ou em transito nos armazéns das 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, a lhe dar vista da guia de expedição ou importação, faturas, conhecimentos e demais documentos relativos às mercadorias sob sua guarda, bem como facilitar a inspeção destas e a colheita de amostras.

CAPITULO I

COMÉRCIO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

ARTIGO 46- Consideram -se gêneros alimentícios quaisquer substâncias ou mistura de substâncias que se destinam à alimentação.

ARTIGO 47- Só é permitida a produção de gêneros alimentícios, sua guarda, armazenagem, exposição à venda e ao comércio, quando próprio para o consumo.

Parágrafo 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.

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



Estado do Rio de Janeiro
PREFEITURA MUNICIPAL DE CANTAGALO
GABINETE DO PREFEITO

A- Danificados por umidade ou fermentação, rançosos, mofados ou embolorados, de caracteres físicos ou organolépticos anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrarem descuido na manipulação ou acondicionamento.

B- Que forem alterados ou deteriorados ou, ainda contaminados ou infestados por parasitas;

C- Que forem fraudados, adulterados ou falsificados;

D- Que contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde.

E- Que forem prejudiciais ou imprestáveis à alimentação, por qualquer motivo;

F- Que não estiverem de acordo com a Legislação em vigor.

ARTIGO 48- Considerar-se-ão contaminados ou deteriorados produtos alimentícios que contenham parasitos e microorganismos patogênicos ou saprófitas capazes de transmitir doenças ao homem 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 estufamento do vasilhame.

ARTIGO 49- Considerar-se-ão alterados os produtos alimentícios, que pela ação de umidade, luz, temperatura, microorganismos, parasitos, conservação e acondicionamento inadequado ou por qualquer outra causa, tenham sofrido avaria, deterioração e estiverem prejudicados em sua pureza, composição ou características organolépticas.

ARTIGO 50- 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 qualquer inferior

E-Que tiverem sido coloridos, revestidos, aromatizados ou acondicionados de substâncias estranhas, para efeitos de ocultar qualquer fraude ou alteração ou de aparentar melhor qualidade do que o 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 51- 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 enunciado nos invólucros ou rótulos, ou não estiverem de acordo com as especificações exigidas pela Legislação em vigor.



**Estado do Rio de Janeiro
PREFEITURA MUNICIPAL DE CANTAGALO
GABINETE DO PREFEITO**

ARTIGO 52- O asseio e limpeza deverão ser observados no fabrico, produção , manipulação, preparação , acondicionamento, transporte e venda de gêneros alimentícios.

ARTIGO 53- Os gêneros alimentícios somente poderão ser confeccionados com matérias permitidas e que satisfaçam às exigências da Legislação vigente.

**TÍTULO VI
FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS**

ARTIGO 54- Todo estabelecimento ou local destinado à produção, fabrico, preparo, beneficiamento, manipulação, acondicionamento, armazenamento, depósito ou venda de alimentos deverá possuir o Habite-se, o Boletim de Ocupação e Funcionamento.

Parágrafo 1º- O Habite-se e o Boletim de Ocupação e Funcionamento serão concedidos após inspeção das instalações pela Autoridade Sanitária, obedecidas as especificações deste Lei e Normas Técnicas Especiais.

Parágrafo 2º- Para cada supermercado ou congênera, a repartição sanitária fornecerá um único Habite-se e Boletim de Ocupação e Funcionamento e para os mercados, um para cada box.

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

ARTIGO 55- Nos locais em que se fabriquem, preparem, beneficiem, ou acondicionem alimentos, é proibido terem em depósito substâncias nocivas à saúde ou que possam servir para alterar, adulterar, fraudar ou falsificar alimentos.

ARTIGO 56- 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 aprovado 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 57-É obrigatória a existência de aparelhos de refrigeração ou congelação nos estabelecimentos em que produzem, 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.



Estado do Rio de Janeiro
PREFEITURA MUNICIPAL DE CANTAGALO
GABINETE DO PREFEITO

ARTIGO 58- Nos locais e estabelecimentos onde se manipulem, beneficiem, preparem , fabriquem ou comercializem produtos alimentícios e bebidas, fica vedado às pessoas que neles exerçam as suas atividades

- I- Fumar
- II- Varrer a seco
- III- Permitir a entrada ou permanência de quaisquer animais.

ARTIGO 59- 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 60- 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 afixado em ponto visível, determinado a obrigatoriedade de seu uso , ficando proibidos recipientes para papel higiênico usado , sem tampa.

ARTIGO 61- Os empregados e operários dos estabelecimentos de gêneros alimentícios são obrigados a:

- I- Manter o mais rigoroso asseio corporal e do vestuário
- 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 em 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 absolutamente necessário e desde que não possam fazê-lo com uso de utensílios apropriados:
- VII-Abster-se de fumar e mascar gomas, bem como usar adornos nos braços;
- VIII- Apresentar à fiscalização sanitária o respectivo atestado de saúde atualizado, sempre que exigido;
- IX- Usar somente calçados fechados.

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

Parágrafo 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.



**Estado do Rio de Janeiro
PREFEITURA MUNICIPAL DE CANTAGALO
GABINETE DO PREFEITO**

Parágrafo 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.

**TÍTULO VII
DISPOSIÇÕES GERAIS PARA TODOS OS ESTABELECIMENTOS INDUSTRIAIS OU
COMERCIAIS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS.**

ARTIGO 62- 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 63- Os estabelecimentos industriais e comerciais de gêneros alimentícios deverão:

I- Dispor de dependências e instalações mínimas adequadas , na forma da Lei, para a produção, fracionamento, conservação, acondicionamento, e 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 habitação ou dormitório ou como área de circulação para residência ou moradia.

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 insetos e roedores efetuando dedetização e desratização semestrais, 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 existente , ou a fossas sépticas.

VIII- Dispor de ventilação suficiente em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis.

IX- Possuir instalação de frio dotadas de dispositivos de controle de temperatura e umidade, quando se fizerem necessárias em número e com área suficiente, segundo a capacidade do estabelecimento.



Estado do Rio de Janeiro
PREFEITURA MUNICIPAL DE CANTAGALO
GABINETE DO PREFEITO

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 casos de sacarias , estas deverão ser colocadas sobre estrados, afastados no mínimo 15 cm do piso e das paredes.

XI- Possuir mesas de manipulação revestidas na superfície de material liso impermeável e resistente.

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 2 m (dois metros) salvo no caso das cozinhas, onde tal material será estendido até o teto;

XIII- Possuir maquinaria, bem como os utensílios e equipamentos de tipo aprovado pela tecnologia específica;

XIV- Fazer por processos mecânicos, evitando-se, o mais possível o manual, a operação de acondicionamento do produto final;

XV- Manter os produtos alimentares em locais separados dos usados para produtos saneantes, desinfetantes, tóxicos e produtos similares;

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

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

Parágrafo 3º- Nos locais onde se manipulem ou armazenar 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 64- As Firms proprietárias de estabelecimentos que produzam ou fracionam 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.

Parágrafo 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 o Consumo"



**Estado do Rio de Janeiro
PREFEITURA MUNICIPAL DE CANTAGALO
GABINETE DO PREFEITO**

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

**TÍTULO VIII
ESTABELECIMENTOS ESPECIAIS
CAPÍTULO I
PADARIAS, CONFEITARIAS E CONGÊNERES**

ARTIGO 65- 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- Depósito de combustíveis;

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

ARTIGO 66- 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 suficiente;
- D- Proteção permanente contra roedores, insetos e outros agentes nocivos à saúde.

ARTIGO 67- A maquinaria, de padrão consentâneo com sua finalidade, deve ser instalada sobre bases apropriadas, fixa de modo a evitar a trepidação e estar afastada das paredes 50 cm (cinquenta centímetros) no mínimo, com passagem livre de pelo menos um metro e trinta centímetros entre partes móveis de máquinas.

ARTIGO 68- Nas salas de manipulação, devem ser observadas as condições de higiene e saúde ocupacional, relativa à iluminação, arejamento, regularização térmica, limpeza, paredes revestidas até o teto com azulejos brancos, vidrados ou de material equivalente e piso de superfície lisa e resistente, com ralos sifonados, providos de grelhas que se fechem.

ARTIGO 69- 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



**Estado do Rio de Janeiro
PREFEITURA MUNICIPAL DE CANTAGALO
GABINETE DO PREFEITO**

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 70- As dependências destinadas à confecção de doces e salgados, observarão 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 à gás, elétrico ou outro sistema aprovado, provido de mecanismo de exaustão de fumaça e vapores;
- D- Armários para louças e utensílios;
- E- Bancadas com tampos de material liso e impermeável;
- F- Pias de aço inoxidável ou ferro esmaltado, providas de água quente e fria;

ARTIGO 71- Nas atividades de produção devem ser usados fermentos selecionados, de pureza comprovada, sendo proibida a fermentação pelas "iscas" de massa.

ARTIGO 72- Nos casos em que o pão deve 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.

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

ARTIGO 73- As fabricações doces e demais estabelecimentos congêneres deverão ter locais e dependências destinados:

- A- À elaboração ou preparo dos produtos;
- B- Ao acondicionamento, rotulagem e expedição;
- C- Ao depósito de farinha, açúcar e matérias -primas;
- D- À venda
- E- Às máquinas, fornos e caldeiras;
- F- Vestiários;
- G- Instalações Sanitárias;

ARTIGO 74- As farinhas, pastas, frutas, caldas e outras substâncias em manipulação deverão ser trabalhadas com amassadores e outros aparelhos mecânicos de tipo aprovado.

ARTIGO 75- Os produtos serão protegidos por invólucros adequados conservados ao abrigo dos insetos e poeiras e não poderão ser embrulhados em papel de imprensa ou já servido.



**Estado do Rio de Janeiro
PREFEITURA MUNICIPAL DE CANTAGALO
GABINETE DO PREFEITO**

CAPÍTULO II

ESTABELECIMENTOS QUE COMERCIALIZAM CARNES E DERIVADOS OU SUBPRODUTOS.

ARTIGO 76 - São consideradas carnes para o consumo humano as oriundas das espécies bovina, equina, suína, ovina e caprina, bem como aves, coelhos, caças e animais aquáticos e anfíbios.

ARTIGO 77 - 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 quatro) horas após o abate do animal.

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

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

ARTIGO 78- Somente será permitido expor à venda e ao consumo as carnes e derivados provenientes de estabelecimentos devidamente registrados no órgão competente.

ARTIGO 79- 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 municipal.

ARTIGO 80- Nos estabelecimentos que comercializam carnes, será facultada a venda de carne fresca moída, sendo feita esta operação, obrigatoriamente, em presença do comprador, ficando, porém, proibido mantê-la estocada nesse estado.

ARTIGO 81- Nos estabelecimentos que comercializam carnes, será facultada à venda vísceras frescas ou frigorificadas.

ARTIGO 82- É proibida a industrialização nos estabelecimentos que comercializem carnes.

Parágrafo 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 vitrina frigorificada, especialmente destinado à exposição dos referidos produtos.

Parágrafo 2º- As carnes preparadas, conservadas ou fabricadas nos estabelecimentos que comercializem carnes, excetuados os casos do Parágrafo 1º serão sumariamente apreendidas.



**Estado do Rio de Janeiro
PREFEITURA MUNICIPAL DE CANTAGALO
GABINETE DO PREFEITO**

ARTIGO 83- Os açougues deverão obedecer às seguintes condições físicas:

A- Área mínima de vinte metros quadrados, com testada nunca inferior a quatro metros;

B- Paredes impermeabilizadas, até o teto, com azulejos brancos ou de material equivalente de cor clara sendo proibidos a cor vermelha e seus matizes;

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

D- Teto pintado de cor clara ou revestido de material impermeável, sendo proibidos a cor vermelha e seus matizes;

E- Portas de frente guarnecidas por grades de ferro ou aço, de modo a permitir constante e franca renovação de ar, tendo na parte inferior, almofadas em chapa metálica com altura de vinte centímetros.

ARTIGO 84- Nos açougues, a iluminação se fará por luz natural, quando se tornar necessário o emprego de luz artificial, esta deve ser a mais semelhante possível à natural, sendo proibida a coloração vermelha, mediante quaisquer artificios.

ARTIGO 85- Os açougues terão água corrente em quantidade suficiente e serão providos de pias esmaltadas ou inoxidáveis e lavatórios de louça com sifão, ligados diretamente à rede de esgotos.

Parágrafo Único- Nas localidades onde não haja rede de esgotos, as águas servidas terão destino conveniente, de acordo com o sistema indicado pelo Órgão Técnico.

ARTIGO 86-- Todo equipamento, inclusive o tendal, será de inoxidável ou de outro material previamente aprovado pelo Órgão Técnico, o tendal será instalado a uma altura mínima, de modo a que as carnes a serem dependuradas para desossa ou pesadas não entrem em contato com o piso do estabelecimento.

Parágrafo Único- Os utensílios e instrumentos serão de aço inoxidável sendo desaconselhável o uso do machado e machadinhas, permitida a utilização de bandejas de material impermeável de cantos arredondados.

ARTIGO 87- 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.

Parágrafo 1º- Os balcões pré-fabricados serão de aço inoxidável ou outro material previamente aprovado pelo Órgão Técnico, obedecendo as demais especificações previstas neste Artigo.



**Estado do Rio de Janeiro
PREFEITURA MUNICIPAL DE CANTAGALO
GABINETE DO PREFEITO**

Parágrafo 2º- Os balcões serão equipados com vitrines frigorificadas com altura de um metro e temperatura nunca superior a 07° C onde serão expostas, obrigatoriamente, as carnes destinadas à venda.

ARTIGO 88- Os açougues serão dotados de geladeiras comerciais ou câmaras frigoríficas, com temperatura não superior A 0° C (zero grau centígrado), equipadas com estrados de material apropriado e destinadas, exclusivamente, à conservação das carnes.

ARTIGO 89-Somente será permitido manter as carnes no tendal , em temperatura ambiente durante a operação de desossa e corte.

ARTIGO 90-As carnes em geral e as vísceras serão mantidas em frigorífico ou em vitrines frigorificadas.

ARTIGO 91- A carne encontrada em contato direto com gelo será apreendida.

ARTIGO 92- É expressamente proibido o emprego de jornais revistas e papéis usados ou servidos para embrulhar carnes e vísceras

ARTIGO 93- Somente serão permitida a entrega de carnes e vísceras em domicílio quando devidamente acondicionados em veículos providos de caixa fechada revestida 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 94- É obrigatória a limpeza e higienização diária dos açougues e estabelecimentos congêneres e de todos os seus equipamentos utensílios e instrumentos.

ARTIGO 95- 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.

ARTIGO 96- É proibido do contato manual do consumidor com a carne exposta.

**CAPÍTULO III
ESTABELECIMENTOS QUE COMERCIALIZAM PESCADO**

ARTIGO 97- As peixarias são estabelecimentos destinados à venda de peixes, moluscos, crustáceos e outras espécies aquáticas , frescas frigorificadas ou congeladas.

Parágrafo 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
PREFEITURA MUNICIPAL DE CANTAGALO
GABINETE DO PREFEITO**

Parágrafo 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 98- É proibida qualquer industrialização do pescado no local de venda e armazenamento, inclusive a salga, prensagem, cozimento e defumação.

ARTIGO 99- 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 impermeabilizados até o teto, com azulejos brancos ou outro material equivalente, sendo proibidos 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 esgostos;

D- Teto pintado de cor clara ou revestido de materiais impermeável, sendo proibida 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 almofadas em chapa metálica com altura mínima de vinte centímetros;

F- Instalações sanitárias, isoladas dos locais de trabalho e obedecendo aos requisitos técnicos.

ARTIGO 100- A iluminação artificial das peixarias será a mais semelhante à natural, sendo permitida, também, a luz fria.

ARTIGO 101- 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 esgostos.

Parágrafo Único- Nas localidades onde não haja rede de esgostos, as águas servidas terão destino conveniente, de acordo com o sistema indicado pelo Órgão Técnico competente.

ARTIGO 102- 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 outro material previamente aprovado pelo Órgão Técnico e deverão ficar afastados do piso quinze centímetros no mínimo, obedecendo às demais especificações previstas neste Artigo.



**Estado do Rio de Janeiro
PREFEITURA MUNICIPAL DE CANTAGALO
GABINETE DO PREFEITO**

ARTIGO 103- As peixarias serão dotadas de geladeiras comerciais e câmaras frigoríficas, com temperatura não superior a 0°C (Zero grau centígrado) equipadas com estrados de material apropriado e destinadas, exclusivamente, à conservação do pescado.

ARTIGO 104- É proibido manter o pescado fora de conservação frigorífica, exceto durante a fase de limpeza e evisceração.

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

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

ARTIGO 105- É expressamente proibido o emprego de jornais, revistas e papéis usados ou maculados para embrulhar o pescado.

ARTIGO 106- Somente será permitida a entrega do pescado em domicilio quando devidamente acondicionado e em veículo provido de caixa fechada, revestida, interna e externamente, de aço inoxidável, capaz de conservar o produto a temperatura não superior a 0° C (Zero grau centígrado).

ARTIGO 107- É obrigatória a limpeza das peixarias e todos os seus equipamentos, utensílios e instrumentos.

ARTIGO 108- As peixarias terão em local apropriado caixas fechadas, de material aprovado pelo Órgão Técnico, revestidas, internamente e externamente, de folha-de-flandes, 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 109- Somente será permitida a venda de pescado, fora das peixarias, quando devidamente acondicionados e em veículos frigoríficos vistoriados pela Autoridade Sanitária.

ARTIGO 110- Consideram-se entrepostos do pescado os esbalecimentos que, além dos seus demais componentes e obedecidas as disposições referentes aos estabelecimentos que comercializem, forem equipados com câmaras frigoríficas com capacidade suficiente de armazenagem à temperatura não superior a 25°C (Vinte e cinco graus centígrados) negativos.

ARTIGO 111- É proibido o preparo ou fabrico de conservas nos estabelecimentos que comercializem o pescado.



**Estado do Rio de Janeiro
PREFEITURA MUNICIPAL DE CANTAGALO
GABINETE DO PREFEITO**

ARTIGO 112- 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 construída;

B- Pé direito mínimo de 6 m(seis metros), medidos da parte mais baixa do telhado, observando-se a regulamentação específica para os diferentes ramos de comércio.

C- Paredes, mesmo as divisórias de boxes, impermeabilizadas , até a altura mínimo de 2 m(dois metros), com azulejos ou outro material previamente aprovado pelo Órgão Técnico competente e de acordo com a regulamentação específica para os diferentes ramos de comércio;

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 113- 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 114- 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 115- Os gêneros alimentícios deverão estar separados dos produtos de perfumaria e de limpeza.

ARTIGO 116- Todos os equipamentos , utensílios e instrumentos utilizados nos estabelecimentos deverão ser mantidos conservados e limpos.

ARTIGO 117- 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 118- São proibidos nos mercados e supermercados o fabrico de produtos alimentícios e a instalação de abatedouros de aves e pequenos animais, permitida a fabricação de produtos de panificação.



**Estado do Rio de Janeiro
PREFEITURA MUNICIPAL DE CANTAGALO
GABINETE DO PREFEITO**

CAPÍTULO IV

**EMPÓRIOS, MERCEARIAS, ARMAZÉNS, DEPÓSITO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E
ESTABELECEMENTOS CONGÊNERES**

ARTIGO 119- Os empórios, mercearias, armazéns e depósitos de gêneros alimentícios 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 120: É proibido:

A- Manter em depósito ou expor à venda substâncias tóxicas ou caústicas cujas embalagens se prestem a confusão com alimentos;

B- Expor à venda ou ter em depósito, entre os gêneros alimentícios, para consumo público, gêneros deteriorados, falsificadores ou fraudados.

ARTIGO 121- 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 122- 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 a de combustíveis.

ARTIGO 123- 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 124- É permitido o armazenamento de banana e outras frutas em estufas, ficando proibido para o seu amadurecimento o uso de quaisquer processos que constituem riscos à saúde.

ARTIGO 125- 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.

[Handwritten signature]



**Estado do Rio de Janeiro
PREFEITURA MUNICIPAL DE CANTAGALO
GABINETE DO PREFEITO**

ARTIGO 126- 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.

ARTIGO 128- 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 V

CASAS E DEPÓSITOS DE OVOS, AVES E PEQUENOS ANIMAIS VIVOS

ARTIGO 128- 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 20 cm (vinte centímetros).

ARTIGO 128- As gaiolas serão de fundo duplo móvel, de modo a permitir a sua limpeza e lavagens, providas de comedouros e bebedouros metálicos.

ARTIGO 130- É expressamente proibido expor à venda ou manter no estabelecimento aves e pequenos animais doentes, em más condições de nutrição ou confinados em espaço insuficiente.

ARTIGO 130- 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 132- Os ovos expostos à venda serão acondicionados em caixas apropriadas, protegidas da ação direta dos raios solares, em locais ventilados, devendo ser considerados impróprios para o consumo os que apresentarem sujos, gretados, quebrados, putrefeitos ou com odores anormais, bem como os que, à ovoscopia se mostrarem embrionados, infestados, infectados ou mofados.

CAPÍTULO VI

**RESTAURANTES, CHURRASCARIAS, BARES, CAFÉS, LANCHONETES E
ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES**

ARTIGO 133- 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 :



Estado do Rio de Janeiro
PREFEITURA MUNICIPAL DE CANTAGALO
GABINETE DO PREFEITO

B- Cozinhas providas de bancadas com tampos de material liso, compacto e resistente, com pias de aço inoxidável em número suficiente, água corrente quente e fria dispositivos adequados para guarda dos utensílios e apetrechos de trabalho em condições higiênicas.

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

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

ARTIGO 134- Os bares e estabelecimentos que não confeccionem nem sirvam refeições poderão ter copas e cozinhas com áreas compatíveis com os equipamentos e suas finalidades.

ARTIGO 135- É expressamente proibido o funcionamento desses estabelecimentos quando não dispuserem de água corrente quente e fria em quantidade suficiente aos seus misteres.

ARTIGO 136- As despensas e adegas serão instaladas em locais específicos, obedecendo aos requisitos de higiene.

ARTIGO 137- Nos restaurantes, churrascarias, cafés, lanchonetes e estabelecimentos congêneres observá-se à o seguinte.

I- Os vasilhames e os utensílios 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 eficiente;

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



Estado do Rio de Janeiro
PREFEITURA MUNICIPAL DE CANTAGALO
GABINETE DO PREFEITO

- VII- As toalhas de mesa, logo após a sua utilização, serão substituídas por outras limpas
- VIII- Nas cozinhas serão guardadas exclusivamente os utensílios e apetrechos de trabalho, bem como substâncias e os Artigos necessários à confecção dos alimentos e dispostos de forma a assegurar sua higiene e conservação;
- IX- Uma vez confeccionados para o consumo imediato, com ou sem cocção, assadura, ou fritura, os alimentos não poderão ser guardados por mais de 24(vinte quatro) horas após o preparo nem serem utilizados para elaboração de novos pratos;
- X- As sobras e os restos de comida que voltam dos pratos , por não terem sido consumidos, deverão imediatamente depositados nos recipientes próprios para a coleta dos resíduos de alimentos;
- XI- É proibido produzir bebidas alcóolicas 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 quando obtido de água filtrada;
- XIV- O uso obrigatório de filtros de água, de modelo aprovado;
- XV- A lavagem prévia em água corrente fria, das xícaras e colheres de café, que serão conservadas em aparelhos apropriados a uma temperatura não inferior a 90°C (noventa graus centígrados).
- ARTIGO 138- É facultado às churrascarias 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.

CAPÍTULO VIII

PASTELARIAS, PIZZARIAS E ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES

ARTIGO 139- 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;



Estado do Rio de Janeiro
PREFEITURA MUNICIPAL DE CANTAGALO
GABINETE DO PREFEITO

C- Fogão à 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 140- 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.

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

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

Parágrafo 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 141- Os fornos de pizza e máquinas de assar serão instalados em locais adequados , fora do alcance do público.

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

Parágrafo 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.

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

ARTIGO 142- 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 143- As churrasqueiras , frigideiras e demais aparelhos serão rigorosamente limpos e os equipamentos destinados a frituras serão dotados de sistema exaustor.



**Estado do Rio de Janeiro
PREFEITURA MUNICIPAL DE CANTAGALO
GABINETE DO PREFEITO**

ARTIGO 144- A venda de churrasco e churrasquinho somente será permitida quando forem preparados no próprio estabelecimento,

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

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

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

ARTIGO 145-As carnes, linguiças, salsichas e outros produtos derivados, para o consumo no estabelecimento, terão, obrigatoriamente, invólucro, rótulo ou nota de venda que torne possível identificar a sua procedência, devendo ser conservados em frigoríficos;

ARTIGO 146- 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.

**ESTABELECEMENTOS QUE COMERCIALIZAM PRODUTOS ALIMENTÍCIOS E
LIQUIDIFICADOS E SORVETES.**

ARTIGO 147- As moendas de cana terão instalações apropriadas, devendo o caldo obtido passar por coadores destinados à sua melhor preparação.

Parágrafo 1º- Só será permitida a utilização de cana raspada e em condições satisfatórias de consumo;

Parágrafo 2º- A estocagem e a raspagem de cana serão realizadas em dependências com piso e parede impermeabilizados;

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

Parágrafo 4º O uso de gelo em contato direto com a bebida, somente quando obtido de água filtrada.

ARTIGO 148- Os produtos obtidos pela liquidificação de alimentos "IN NATURA" , com ou sem adição de matéria- prima alimentar, serão de preparação recente, para consumo imediato.

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



**Estado do Rio de Janeiro
PREFEITURA MUNICIPAL DE CANTAGALO
GABINETE DO PREFEITO**

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

ARTIGO 148- Os sorvetes, refrescos e refrigerantes serão preparados com água filtrada e ingredientes em perfeitas condições de consumo, sendo permitida, quanto aos últimos, a gaseificação exclusivamente pelo anidrido carbônico puro.

CAPÍTULO VIII

ESTABELECIMENTOS DE HORTICULTURA E FRUTICULTURA E CRIADORES DE ANIMAIS

ARTIGO 150- A Autoridade Sanitária poderá apreender ou determinar a destruição de todo produto que 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 a sua irrigação, rega ou lavagem forem usadas águas poluídas, servidas ou contaminadas.

ARTIGO 150- 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 estar localizado a menos de 50 (cinquenta) metros das divisas vizinhas ou de frente dos logradouros.

TÍTULO IX

FEIRAS-LIVRES E COMÉRCIO AMBULANTE E ALIMENTOS

CAPÍTULO I

FEIRAS – LIVRES

ARTIGO 152- 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, tabuleiros devidamente protegidos e revestidos de chapas de ferro zingado, galvanizado ou outro material equivalente.

ARTIGO 153- Nas feiras livres é permitido vender alimentos "IN NATURA" e produtos alimentícios de procedência comprovada de indústria registrada, assim especificados:



**Estado do Rio de Janeiro
PREFEITURA MUNICIPAL DE CANTAGALO
GABINETE DO PREFEITO**

- A- Frutas e hortaliças;
- B- Galináceos, quando mantidos em gaiolas de fundo duplo móvel, de ferro galvanizado, providas de comedouros, 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 temperatura não superior a 7°C, e que garantam a proteção contra poeira, insetos e contato direto ou indireto do 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 durante a venda;
- H- Produtos salgados, defumados e embutidos com especificações indicativas de sua procedência;
- I- Laticínios regularmente embalados, rotulados e mantidos sob refrigeração;

ARTIGO 154 - 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 galináceos 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 contato direto com o piso dos veículos;

ARTIGO 155 - Aos feirantes é obrigatório:

- A- Trazer em seu poder licença e carteira de saúde devidamente atualizadas;
- B- Usar durante a jornada de trabalho vestuário adequado, de cor clara:



**Estado do Rio de Janeiro
PREFEITURA MUNICIPAL DE CANTAGALO
GABINETE DO PREFEITO**

C- Manter asseio individual e conservar limpos os tabuleiros, bancas, mesas, veículos e demais instrumentos de trabalho, bem como a área ao seu redor;

D- Embrulhar alimentos em papel manilha ou similar, quando necessário, sendo vedado o emprego de jornais, revistas e papéis usados ou maculados;

E- Manter protegidos os gêneros alimentícios que, de acordo com sua natureza, necessitem de proteção contra insetos, poeiras, perdigotos e outros agentes nocivos;

F- Manter em seu veículo água potável corrente;

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

ARTIGO 156- Além das exigências contidas neste capítulo, os feirantes deverão observar, também, no que couber, o disposto no capítulo seguinte.

CAPÍTULO II

COMÉRCIO AMBULANTE DE ALIMENTOS

ARTIGO 154- O Comércio ambulante de alimentos poderá ser exercido mediante o emprego de :

A- Veículos, motorizados ou não, estando incluídos os "TRAILER", previamente vistoriados e aprovados pela Autoridade Sanitária;

B- Tabuleiros adequados com as dimensões máximas de 1mx0,6m(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 158- Os produtos alimentícios e bebidas só poderão ser dados ao consumo quando oriundos de estabelecimentos industriais ou comerciais registrados no órgão competente e acondicionados em invólucro ou recipiente rotulado.

ARTIGO 159- As aves abatidas só poderão ser vendidas em veículos, quando dotados de equipamentos capazes de manter o produto à temperatura de 0°C (Zero grau centígrado) e protegidos por invólucro impermeável e transparente,

ARTIGO 160 - Somente será permitida a venda de pescado quando devidamente acondicionado em viaturas providas de instalações especiais que assegurem frigorificação adequada.



**Estado do Rio de Janeiro
PREFEITURA MUNICIPAL DE CANTAGALO
GABINETE DO PREFEITO**

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

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

ARTIGO 164- Somente será permitida a venda de refrescos e sorvetes , quando originários de estabelecimentos registrados , em recipientes descartáveis ou consumíveis.

ARTIGO 162- As frutas e legumes deverão estar em perfeitas condições de consumo e expostos à venda em tabuleiros ou outros recipientes adequados.

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

ARTIGO 163- Os veículos empregados no comércio ambulante devem ser equipados com recipientes adequados, destinados a recolher os resíduos e os envoltórios.

ARTIGO 164- O pedido de licença de ambulante ou de sua renovação deverá ser feito à Autoridade Sanitária em requerimento instruído com os seguintes documentos:

A- Atestado de Saúde atualizado (renovação anual)

B- Carteira Profissional

C- Prova de que o veículo ou recipiente foi vistoriado pela Autoridade Sanitária;

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

Parágrafo 2º- A licença de ambulante é pessoal, intransferível e deverá ser renovada anualmente.

ARTIGO 165- 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 166- Os ambulantes devem apresentar-se trajados e calçados, em condições de asseio, sendo obrigatório o uso de guarda-pó, boné, gorro ou outra proteção para cabelo.

ARTIGO 167- É expressamente proibido ao ambulante:

A- A venda de bebidas alcoólicas;

B- O uso do fogareiro na via pública, salvo quando indispensável a 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;



**Estado do Rio de Janeiro
PREFEITURA MUNICIPAL DE CANTAGALO
GABINETE DO PREFEITO**

E- A utilização dos veículos , cestas, caixas, ou tabuleiros destinados ao transporte e à venda de alimentos, como depósitos de quaisquer mercadorias ou objetos estranhos à atividade comercial;

F- Embrulhar gêneros alimentícios em jornais , revistas e papeis usados ou maculados;

G- O uso de maionese caseira ou industrializada no preparo dos alimentos.

TÍTULO X

ENGENHARIA SANITÁRIA

CAPÍTULO I

NORMAS GERAIS

ARTIGO 168- Todo prédio destinado à habitação ou para fins comerciais ou industriais deverá ser ligado às redes 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 169- Processar-se-ão em condições que não afetam a estética nem tragam malefícios ou inconvenientes à saúde e ao bem - estar coletivo ou individual;

I- A coleta, a remoção, o destino e o acondicionamento do lixo;

II- O lançamento ao ar de substâncias estranhas sob 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 170- As habitações e construções em geral obedecerão aos requisitos de higiene indispensáveis à proteção da saúde dos moradores e usuários.

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

Parágrafo 2º- Os projetos de construção de imóveis, destinados a qualquer fim, deverão satisfazer de que trata o presente artigo.



**Estado do Rio de Janeiro
PREFEITURA MUNICIPAL DE CANTAGALO
GABINETE DO PREFEITO**

ARTIGO 170- Os Projetos de sistemas de abastecimento de água e coleta de esgostos, destinados a fins públicos ou privados, deverão ser elaborados em obediência às normas e especificações à eles concernentes, sendo vedada a instalação de tubulações de esgoto em locais que possam representar risco de contaminação da água potável.

ARTIGO 172- A disposição de esgostos nos corpos de água, bem como em áreas adjacentes ou de influência, só poderá ser feita de modo a não causar riscos à saúde.

ARTIGO 173- Todo imóvel, qualquer que seja sua finalidade, deverá ser abastecido de água potável em quantidade suficiente e dotado de dispositivos e

Parágrafo 1º- Para efeito deste Artigo, excluem-se edifícios cuja disposição dos telhados orientem as águas pluviais para seu próprio terreno.

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

ARTIGO 174- A inspeção e a fiscalização no tocante à engenharia sanitária, ambiental serão realizados sob supervisão técnica do engenheiro.

CAPÍTULO II

PROMOÇÃO DA HIGIENE HABITACIONAL

ARTIGO 175- As habitações e construções em geral obedecerão aos requisitos de higiene indispensáveis a 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 176- É proibida a instalação de peças, canalizações e aparelhos sanitários que apresentem defeitos ou soluções de continuidade que possam acarretar infiltrações, vazamentos ou acidentes.

ARTIGO 177- É obrigatória a limpeza e a desinfecção das caixas de água e das cisternas, semestralmente, devendo suas tampas serem mantidas com perfeita vedação e sem acúmulo de objetos sobre eles.

ARTIGO 178- As caixas de água e cisternas deverão:



Estado do Rio de Janeiro
PREFEITURA MUNICIPAL DE CANTAGALO
GABINETE DO PREFEITO

- I- Ser construídas e revestidas com material que não possam contaminar à água.
- II.- Ter a superfície lisa, resistente e impermeável;
- 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;
- VI- Ser equipadas com torneira de bóia na tubulação de alimentação, à sua entrada, sempre que não se tratar de reservatórios alimentados por recalques;
- 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, funcionando por gravidade ou por meio de elevação mecânica.

ARTIGO 178- Não serão permitidos:

- I- A passagem de tubulações de água potável pelo interior de fossas, ramais de esgostos e caixas de inspeção de esgostos bem como de tubulações de esgostos 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 179- A Autoridade Sanitária competente poderá determinar correções ou retificações, bem como exigir informações complementares, esclarecimentos e documentos, sempre que necessário ao cumprimento das disposições desta Lei e das Normas Técnicas Especiais.

ARTIGO 180- Os poços freáticos ou tubulares poderão ser interditados e lacrados, desde que suas águas estejam em condições de causar prejuízos à saúde, aplicando-se tal disposição também aos poços abertos para fins industriais e agrícolas.

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

Parágrafo 2º- Os poços deverão:



Estado do Rio de Janeiro
PREFEITURA MUNICIPAL DE CANTAGALO
GABINETE DO PREFEITO

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 dotados de sistema de sucção;

III- Ter as paredes impermeabilizadas, estanques, de modo a evitar a infiltração de águas superficiais;

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

ARTIGO 181- É obrigatória a limpeza de sarjetas, caixas coletoras calhas e telhados, a fim de evitar estagnação das águas.

ARTIGO 182- É vedado:

I- Lançar águas pluviais, de esgoto ou servidas para terrenos vizinhos ou adjacentes, sem adequado sistema de esgotamento;

II- Interligar instalações prediais internas com prédios situados em lotes distintos.

ARTIGO 183- Nas instalações situadas em logradouros destituídos de coletor público de esgoto sanitário, será adotado, para tratamento dos esgostos domésticos, o sistema de fossa séptica, com instalações complementares.

ARTIGO 184- As fossas sépticas, além do disposto nesta Lei e em normas técnicas da - Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) devem:

A- Receber todos os despejos domésticos ou qualquer outro despejo de características semelhantes;

B- Não receber águas pluviais nem despejos industriais;

C- Ser construída com material de durabilidade e estanqueidade;

D- Ter capacidade adequada ao número de pessoas a atender;

E- Ter facilidade de acesso;

F- Não ser localizada no interior das edificações.

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

ARTIGO 185- Quando a origem de vazamentos ou infiltrações capazes de causar insalubridade, envolvendo diversas unidades imobiliárias e a autoridade sanitária não conseguir detectar a



**Estado do Rio de Janeiro
PREFEITURA MUNICIPAL DE CANTAGALO
GABINETE DO PREFEITO**

origem deles, poderá ser exigido laudo técnico, assinado por profissional habilitado, livremente escolhido pelas partes.

ARTIGO 186- 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 concertos em prazo nunca superior a 30(trinta) dias; caso não haja condomínio registrado e legalizado serão responsabilizados todos os condôminos.

ARTIGO 187- Nos prédios de apartamentos não será permitido depositar materiais ou exercer atividade que, pela sua natureza, sejam prejudiciais à saúde e ao bem-estar dos moradores vizinhos.

CAPÍTULO III

PROMOÇÃO DA HIGIENE AMBIENTAL

Parágrafo 1º- Constatado em vistoria que o local apresenta condições sanitárias satisfatórias será expedido o correspondente Boletim de Ocupação e Funcionamento ou Habite-se.

Parágrafo 2º- Ficará sujeito à interdição o estabelecimento que estiver funcionando sem o Boletim mencionado no parágrafo anterior.

ARTIGO 188- É proibido o lançamento de efluentes de fossas e resíduos ou substâncias industriais, de qualquer espécie, em cursos e captadores de água, sem prévio tratamento.

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

ARTIGO 189- Os terrenos baldios serão convenientemente fechados, drenados e periodicamente limpos, sendo obrigatória a remoção ou o soterramento de latas, cascos e outros recipientes que possam conter água, assim como resíduos putrescíveis.

ARTIGO 190- As chaminés de qualquer natureza terão altura suficiente para que a fumaça, a fuligem, os gases ou outros resíduos expelidos não venham a prejudicar as condições de saúde nem causem incômodo aos moradores e à vizinhança.

Parágrafo 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 aparelhos fumívoro conveniente.



**Estado do Rio de Janeiro
PREFEITURA MUNICIPAL DE CANTAGALO
GABINETE DO PREFEITO**

Parágrafo 2º- A autoridade sanitária poderá , exigir a qualquer tempo obras que se tornarem necessárias à correção de irregularidades ou defeitos verificados na instalação ou utilização das chaminés a que este Artigo se refere.

ARTIGO 192- Nos estabelecimentos industriais , será obrigatória a instalação de aparelhos ou dispositivos apropriados para aspiração ou retenção de fuligem, detritos, partículas, poeiras, fumaça e outros, resultantes dos processos residuais e industriais,

**CAPÍTULO IV
CERTIFICADO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA**

ARTIGO 193- Os projetos de construção e instalação , em qualquer estabelecimento comercial ou industrial de gêneros alimentícios, deverão ser submetidos à Autoridade 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 194- Caberá a autoridade sanitária competente, antes da expedição do Certificado, vistorias às condições sanitárias das edificações destinadas ao comércio ou à manipulação de gêneros alimentícios.

Parágrafo 1º- Constatado em vistoria que o local apresenta condições sanitárias satisfatórias será expedido o correspondente "CERTIFICADO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA", tendo em vista os Artigos 60, 63, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 72, 83, 86, 87, 88 , 99 , 100, 101, 102, 103, 108, 110, 112, 113, 114, 119, 127, 128, 134, 135, 136, 138, 139, 141, 147.

**TÍTULO XI
INFRAÇÕES E PENALIDADES**

ARTIGO 195- Considera-se infração, para fins desta Lei, a desobediência ao disposto nas normas legais regulamentares e outras que, por qualquer forma, se destinem à preservação da saúde.



**Estado do Rio de Janeiro
PREFEITURA MUNICIPAL DE CANTAGALO
GABINETE DO PREFEITO**

ARTIGO 196- 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 de caso fortuito ou força maior que vier a determinar avaria, deteriorização ou alteração de produtos de interesse de saúde pública.

ARTIGO 197- As infrações sanitárias classificam-se em: leves, graves e gravíssimas.

ARTIGO 198- São circunstâncias atenuantes:

I- Ter o infrator, espontânea e imediatamente, procurado reparar ou minorar as consequências do ato lesivo à saúde pública;

II- Ser a irregularidade cometida pouco significativa;

III- Ser o infrator primário.

ARTIGO 199- São circunstâncias agravantes:

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

II- Ter o infrator cometido a infração para ter 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 consequências calamitosas à saúde pública;

VI- Ser o infrator reincidente;

VI- 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 do mesmo tipo ou permanecer em infração continuada.

ARTIGO 200- Para imposição da pena e sua graduação, a autoridade sanitária levará em conta:

I- As circunstâncias atenuantes e agravantes;

II- A gravidade do fato, tendo em vista as suas consequências efetivas ou potenciais para a saúde pública;

III- Os antecedentes do infrator quanto às normas sanitárias.



Estado do Rio de Janeiro
PREFEITURA MUNICIPAL DE CANTAGALO
GABINETE DO PREFEITO

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

ARTIGO 200- Havendo concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena será considerada em razão das que sejam preponderantes.

ARTIGO 201- As infrações sanitárias, sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabíveis, serão punidas, alternativa ou cumulativamente, com penalidade de:

I- Advertência;

II- Multa;

III- Apreensão e inutilização dos produtos, substâncias ou materiais primas;

IV- Suspensão, impedimento ou interdição temporária ou definitiva, parcial ou total, do estabelecimento;

V- Denegação, cassação ou cancelamento de registro ou licenciamento.

ARTIGO 202- As penas previstas nesta Lei serão aplicadas pela Autoridade Sanitária, conforme suas atribuições conferidas pela estrutura administrativa.

Parágrafo Único- A autoridade sanitária, no exercício de funções fiscalizadoras, ter 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 203- Nos casos de reincidência, as multas previstas nesta Lei serão aplicadas em valor correspondente ao dobro da multa anterior, não excedendo o valor máximo de 1.000 Ufir's.

ARTIGO 204- São infrações de natureza sanitária:

A- No comércio de feiras-livres e ambulantes:

I- Falta de documento;

Pena- Advertência ou multa de 20 a 150 Ufir's ,apreensão e inutilização dos produtos, impedimento ou interdição temporária ou definitiva;

II- Deixar de cumprir os preceitos sanitários ou de higiene relativos ao tipo de comércio;

Pena- Multa de 20 a 300 Ufir's , apreensão e inutilização, suspensão, impedimento ou interdição temporária ou definitiva, cassação ou cancelamento de licenciamento ou intervenção;

III- Vender mercadorias não permitidas;



**Estado do Rio de Janeiro
PREFEITURA MUNICIPAL DE CANTAGALO
GABINETE DO PREFEITO**

Pena - Advertência ou multa de 20 a 150 Ufir's , apreensão e inutilização dos produtos , substância ou matérias-primas;

IV- Não manter em uso recipiente para o recolhimento de refugos ou detritos;

- Pena- Advertência ou multa de 20 a 150 Ufir's .

V- Não manter a limpeza do local ocupado;

- Pena- Advertência ou multa de 20 a 150 Ufir's

VI- Falta de uniforme ou seu uso incompleto ou más condições de conservação ou limpeza;

- Pena- Advertência ou multa de 20 a 150 Ufir's .

VII- Dificultar ou ludibriar de qualquer forma a fiscalização sanitária:

- Pena- Multa de 20 a 150 Ufir's , suspensão, impedimento ou interdição temporária ou definitiva, cassação ou cancelamento de registro ou licenciamento;

VIII- Utilizar-se de outros materiais que não os permitidos para embrulhos ou embalagens;

Pena- Advertência ou multa de 20 a 150Ufir's.

IX- Não manter o veículo, balcão, tabuleiro ou outro equipamento exigido em Lei, em perfeitas condições de conservação, pintura e limpeza;

- Pena- Advertência ou multa de 20 a 150 Ufir's,suspensão, impedimento, ou interdição temporária ou definitiva.

B- No comércio fixo ou indústrias;

I- Obstar ou dificultar a ação fiscalizadora;

- Pena- Advertência ou multa de 20 a 150 Ufir's , suspensão, impedimento ou interdição temporária ou definitiva.

II- Deixar de executar, dificultar ou opor-se à execução de medidas sanitárias que visem à prevenção da saúde:

- Pena- Advertência ou multa de 20 a 500 Ufir's, apreensão ou inutilização, suspensão, impedimento ou interdição temporária ou definitiva, cassação ou cancelamento de registro ou licenciamento;

III- Construir, instalar ou fazer funcionar quaisquer estabelecimentos que manipulem alimentos , aditivos para alimentos, bebidas e demais produtos que interessem à saúde pública, sem registros,



**Estado do Rio de Janeiro
PREFEITURA MUNICIPAL DE CANTAGALO
GABINETE DO PREFEITO**

licença e autorizações dos órgãos sanitários competentes ou contrariando as Normas Legais Pertinentes:

- Pena- Multa de 200 a 400 Ufir's e interdição temporária ou definitiva do estabelecimento conforme o caso.

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

- Pena- Advertência ou multa de 20 a 500 Ufir's, apreensão ou interdição temporária ou definitiva, cancelamento do registro, do licenciamento e da autorização conforme o caso.

V- Fazer propaganda de produtos alimentícios, contrariando a Legislação Sanitária:

- Pena - Advertência ou multa de 200 a 400 Ufir's, proibição de propaganda ou suspensão de venda.

VI- Rotular produtos alimentícios contrariando as Normas Legais e Regulamentares;

- Pena- Advertência ou multa de 200 a 500 Ufir's, inutilização ou interdição.

VI- Alterar o processo de fabricação dos produtos alimentícios sujeitos a controle sanitário, modificar os seus componentes básicos, nome, e demais elementos do registro, sem a necessária autorização do Órgão Sanitário competente;

- Pena- Interdição, cancelamento da licença ou multa de 350 a 600 Ufir's

VIII- Reaproveitar vasilhame de saneantes, seus congêneres e de outros produtos capazes de serem nocivos à saúde, no envasilhamentos de alimentos;

- Pena- Apreensão, inutilização, interdição, cancelamento do registro e ou multa de 200 a 500 Ufir's.

IX- Expor a venda ou entregar ao consumo produtos alimentícios cujo prazo de validade tenha expirado, ou por lhes novas datas de validade, posteriores ao prazo expirado:

- Pena - Apreensão, inutilização, cancelamento da licença ou multa de 200 a 500 Ufir's.

X- Descumprimento das Normas Legais e Regulamentares, medidas, formalidades e outras exigências sanitárias pelas empresas de transporte, seus agentes e consignatários, comandantes ou



**Estado do Rio de Janeiro
PREFEITURA MUNICIPAL DE CANTAGALO
GABINETE DO PREFEITO**

responsáveis diretos por embarcações, aeronaves, ferrovias, veículos terrestres, nacionais e estrangeiros.

- Pena- Advertência ou multa de 200 a 400 Ufir's ou interdição.

XI- Fraudar, falsificar ou adulterar alimentos;

- Pena- Apreensão, inutilização ou interdição do produto, suspensão de venda ou fabricação do produto, interdição total do estabelecimento, cancelamento que autorização para funcionamento da empresa, e multa de 350 a 600 Ufir's.

C- Imóveis:

I- Transgredir quaisquer dispositivos do Título X desta Lei;

- Pena:

I- Advertência;

II-Multa de 20 a 150 Ufir's.

III-Interdição.

Parágrafo 1º- Considera-se que a infração foi praticada pelo seu ocupante quando se referir à conservação ou à limpeza dos imóveis sob sua responsabilidade.

Parágrafo 2º- Nos demais casos, o proprietário será o responsável pela infração.

II- Obstar ou dificultar a ação fiscalizadora;

Pena- Multa de 20 a 150 Ufir's , interdição temporária ou definitiva.

ARTIGO 205- As infrações não previstas neste título serão punidas, a critério da autoridade sanitária, com pena de advertência ou multa de 20 a 500 Ufir's , 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 206- A critério da autoridade sanitária, as penalidades refeidas neste Lei poderão ser aplicadas isolada ou cumulativamente.

ARTIGO 207- Para os efeitos desta Lei, aplicam-se , isolada ou cumulativamente, as penalidades de natureza Médico-veterinária de advertência, multa de 20 a 150 Ufir's 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.



**Estado do Rio de Janeiro
PREFEITURA MUNICIPAL DE CANTAGALO
GABINETE DO PREFEITO**

TÍTULO XII

PROCEDIMENTO ADMINISTRATIVO

CAPÍTULO I

TERMO DE INTIMAÇÃO

ARTIGO 208- O termo de intimação é lavrado em 3(três) vias e assinado pela autoridade sanitária competente, sempre que houver exigências a cumprir e desde que, por sua natureza e a critério da referida autoridade não exijam a aplicação imediata.

ARTIGO 209- A intimação deverá sempre indicar, explicitamente as exigências e o prazo concedido para seu cumprimento, que não deverá exceder 60(sessenta) dias.

ARTIGO 210- O prazo concedido para cumprimento da intimação poderá ser prorrogado por período de tempo que, somado ao inicial, não exceda de 90(noventa) dias.

ARTIGO 211- 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 180(cento e oitenta) dias contados da data da ciência da intimação.

ARTIGO 212- O termo de intimação será entregue pela autoridade fiscalizada que exigirá do destinatário recibo datado e assinado.

Parágrafo 1º- Quando esta formalidade não for cumprida, os motivos serão declarados no verso da primeira via do termo de intimação.

Parágrafo 2º- A segunda 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 213- 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 Lei;

III- Em virtude do não cumprimento das exigências dentro do prazo concedido, haja decorrido o prazo para interposição de recurso e tenha sido lavrado o auto de infração.



**Estado do Rio de Janeiro
PREFEITURA MUNICIPAL DE CANTAGALO
GABINETE DO PREFEITO**

ARTIGO 214- Esgotado o prazo do 1º termo e quando a infração se referir atividades indicadas nos itens “A” e “B” do Artigo 205, será lavrado o 2º termo, observando-se igual princípio no caso de prorrogação concedidas.

Parágrafo 1º- O prazo dado pelo 2º termo é improrrogável e não exceder o prazo inicial estipulado no primeiro termo gerando o seu descumprimento a interdição ou cassação da licença do infrator

Parágrafo 2º- O não cumprimento do 2º termo não comporta novo Auto de Infração e, conseqüentemente, novo Auto de Multa.

ARTIGO 216- Esgotado o prazo do 1º termo e quando a infração se seguir às atividades indicadas no item “C” do Artigo 205, poderão ser lavrados outros Termos de Intimação, até que seja sanada ou que a autoridade sanitária decida pela interdição do imóvel ou pelo encaminhamento do caso ao Poder Público.

Parágrafo 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.

Parágrafo 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 II

AUTO DE INFRAÇÃO

ARTIGO 217- O auto de infração é instrumento de fé pública, coercitivo, para aplicação inicial de penalidade prevista neste Lei, devendo sempre indicar explicitamente o motivo determinante de sua lavratura, em caracteres bem legíveis, assim como dispositivo legal em que se fundamenta.

ARTIGO 218- 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 a aplicação imediata de penalidade prevista neste Lei.



**Estado do Rio de Janeiro
PREFEITURA MUNICIPAL DE CANTAGALO
GABINETE DO PREFEITO**

ARTIGO 218- O Auto de Infração será lavrado em 4 (quatro) vias assinado, não só pela Autoridade competente, bem como pelo autuado, ou em sua ausência, pelo seu representante legal ou preposto. Em caso de recusa, a consignação dessa circunstância será feita pela Autoridade atuante com a assinatura de duas testemunhas, fazendo-se a entrega imediata da segunda via.

ARTIGO 219- O autuado terá o prazo legal de 20(vinte) dias para interpor recurso escrito à autoridade sanitária, que emitirá parecer fundamentado, no prazo de 10(dez) dias, opinando pela manutenção ou cancelamento do auto de infração.

Parágrafo 1º- Mantido o auto, será mantida e modificada a pena;

Parágrafo 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;

Parágrafo 3º- Expirado o prazo regulamentar de 20(vinte) dias, sem interposição de recurso, será o auto de infração julgado à revelia e convertido na penalidade que couber.

ARTIGO 220- Os servidores são responsáveis pelas declarações que fizerem nos autos de infração, ficando passíveis de punição em caso de faltas, falsidade, ou omissão dolosa.

**CAPÍTULO III
AUTO DE MULTA**

ARTIGO 221- O auto da multa deverá ser lavrado pela autoridade sanitária, dentro de 60(sessenta) dias, no máximo, a contar da lavradura do Auto de Infração ou da data do indeferimento da defesa, quando houver.

ARTIGO 222- Lavrado o Auto de Multa, será entregue a segunda via ao infrator e assinada por este, ou na ausência, por seu representante legal ou preposto. Em caso de recusa será consignada pela Autoridade Sanitária com a assinatura de duas testemunhas.

Parágrafo Único- Na impossibilidade de efetivação da providência a que se refere o Artigo, o autuado será notificado mediante carta registrada ou publicação na imprensa oficial.

ARTIGO 223- A primeira 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
PREFEITURA MUNICIPAL DE CANTAGALO
GABINETE DO PREFEITO**

Parágrafo 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.

Parágrafo 2º- Comprovado o pagamento da multa, o processo será arquivado.

Parágrafo 3º- Havendo interposição de recurso, o processo será encaminhado para apreciação e julgamento.

ARTIGO 224- O Recurso deverá ser protocolado e só será aceito se dele constar, como anexo, a fotocópia da segunda via do auto de multa.

Parágrafo 1º- Processado o recurso, será providenciada a juntada do processo constituído pela primeira via do auto respectivo do auto de infração que lhe deu origem.

Parágrafo 2º- Deferido o recurso, o processo será arquivado.

Parágrafo 3º- Em caso de decisão denegatória, o processo será encaminhado ao Órgão arrecadador.

ARTIGO 226- As multas impostas sofrerão redução de 20% , caso frator efetue o pagamento dentro do prazo de vinte dias contados da data da ciência de sua aplicação.

**CAPÍTULO IV
DISPOSIÇÕES GERAIS**

ARTIGO 224- As infrações às disposições legais e regulamentares de ordem sanitária prescrevem em 05(cinco) anos.

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

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

ARTIGO 228- Quando o autuado for analfabeto ou fisicamente incapacitado poderá o auto ser assinado a rogo, na presença de duas testemunhas ou, na falta destas, deverá ser feita a devida ressalva pela autoridade autuante.



Estado do Rio de Janeiro
PREFEITURA MUNICIPAL DE CANTAGALO
GABINETE DO PREFEITO

ARTIGO 228- Os Órgãos da Secretaria Municipal de Saúde, após decisão definitiva na esfera administrativa, farão públicas todas as penalidades aplicadas aos infratores da Legislação Sanitária.

ARTIGO 230- Os termos, autos e outros documentos e formulários impressos usados pela fiscalização obedecerão aos modelos adotados e aprovados

Parágrafo 1º- A execução do Auto da Multa, os demais Autos e Termos, inerentes a fiscalização, serão assinados pelo Fiscal ou pelo Médico-Veterinário ou pelo Engenheiro.

Parágrafo 2º- Nos casos previstos no Parágrafo 2º do Artigo 11 deste Lei, os autos e termos serão assinados, obrigatoriamente pelo Médico-Veterinário ou pelo Engenheiro, conforme a natureza da matéria.

ARTIGO 230- Os estabelecimentos que comercializam 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 231- Aos estabelecimentos a que se refere o Título VIII aplicam-se cumulativamente, as disposições do Título VI.

ARTIGO 232- As Normas Técnicas Especiais referidas no corpo deste Lei são adotadas pela Legislação Federal.

ARTIGO 234- Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogando-se as disposições em contrário, especialmente a Lei 22/89, de 20 de Outubro de 1989.

Gabinete do Prefeito, em 18 de dezembro de 1.998.


Wilder Sebastião de Paula

Prefeito Municipal

PUBLI-ADU
Ed. 429
JORNAL Região - Supl. Especial
DATA 30/01 à 05/02/99
 RUBRICA