ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE ARRAIAL DO CABO
GABINETE DO PREFEITO

MENSAGEM EXECUTIVA Nº 048 DE 01 DE NOVEMBRO DE 2022

CÂMARA MUNICIPAL DE ARRAIAL DO CABO 02

Senhor Presidente,

Tenho a honra de me dirigir nos termos da Lei Orgânica Municipal, de submeter à elevada apreciação dessa Casa Legislativa, o Projeto de Lei que institui o Código de Vigilância Sanitária do Município de Arraial do Cabo.

Certo da compreensão desta Egrégia Casa Legislativa, e confiante na aprovação do projeto de lei ora encaminhado, aproveito a oportunidade para renovar a V.Exa. e nobres pares votos de elevada estima e consideração.

Atenciosamente,

MARCELO MAGNO FELIX DOS SANTOS:03718503719

Assinado de forma digital por MARCELO MAGNO FELIX DOS SANTOS:03718503719
Dados: 2022.11.01 10:02:11 -03'00'

MARCELO MAGNO FÉLIX DOS SANTOS
Prefeito Municipal

Ao Exmo. Sr.
Ângelo de Macedo Alves
MD. Presidente da Câmara Municipal
Arraial do Cabo - RJ

RECEBIDO
Em: 01/11/2022
Assinatura
10:25 hrs.

ESTADO DO RIO DE JANEIRO

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARRAIAL DO CABO

GABINETE DO PREFEITO

CÂMARA MUNICIPAL DE ARRAIAL DO CABO 03

PROJETO DE LEI Nº_____

INSTITUI O CÓDIGO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA DO MUNICÍPIO DE ARRAIAL DO CABO

O PREFEITO DO MUNICIPIO DE ARRAIAL DO CABO, no uso de suas atribuições legais que a lei Orgânica lhe confere, faz saber que a Câmara Municipal de Arraial do Cabo aprovou e eu sanciono, a seguinte Lei;

PREÂMBULO

Fica instituído o Código de Vigilância Sanitária do Município de Arraial do Cabo, que compõe-se dos dispositivos constantes desta lei, obedecidos os termos da Constituição Federal, do Código de Saúde do Estado do Rio de Janeiro, e das Leis Federais 8080 de 19/09/1990 e 8142 de 28/12/1990 e da lei Orgânica do Município.

TITULO I - FUNCIONAMENTO DO SERVIÇO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA NO MUNICÍPIO DE ARRAIAL DO CABO

CAPITULO I - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 1º. A defesa e a proteção da saúde, no âmbito de competência de Vigilância Sanitária serão disciplinadas neste Município pelas disposições desta lei, obedecidas as normas técnicas complementares,de acordo com as diretrizes do Sistema Único de Saúde.

Parágrafo Único. Entende-se por Vigilância Sanitária, um conjunto de ações capazes de eliminar, diminuir ou prevenir riscos à saúde e de intervir nos problemas sanitários decorrentes do meio ambiente, da produçãoe circulação de bens e das atividades de produção de serviços de interesse da saúde, abrangendo:

I- O controle de bens de consumo que direta ou indiretamente se relacionam com a saúde, compreendidastodas as etapas e processos, da produção ao consumo.

II- O controle da prestação de serviços que se relacionem direta ou indiretamente com a saúde.

III - Qualquer outra atividade que, a critério da autoridade sanitária, colocar em risco a saúde individual ou coletiva.

Art. 2º. Compete à Secretaria Municipal de Saúde, como gestora do sistema municipal de saúde, através do SUS, no âmbito da vigilância sanitária:

I- Organizar e definir as atribuições e a competência dos serviços incumbidos das ações de

vigilância à saúde, bem como promover sua implantação, coordenação e execução em consonância com a legislação sanitária vigente, respeitando-se as atribuições legais da conferencia e do conselho municipal de saúde;
II - Manter constante integração com as demais secretarias municipais para realização de ações de fiscalização e controle para proteção, preservação e recuperação e uso racional do ambiente propicio à vida,e para a eliminação ou diminuição dos riscos e agravos à saúde coletiva ou individual;
III- Solicitar a colaboração de instituições do poder público e privado, estabelecimentos de interesse à saúde, profissionais da saúde e cidadãos, para o desenvolvimento de ações e medidas de controle necessários à proteção e promoção da saúde pública;

IV Promover ações que visam o controle de doenças, agravos ou fatores de risco de interesse para a saúdepública;
V Assegurar condições adequadas de higiene, instalação e funcionamento ao processo produtivo dos estabelecimentos, através do exercício do seu poder de polícia, assim como garantir a integridade do trabalhador e sua higidez física;
VI Participar da formulação da política e da execução das ações de saneamento básico e colaboração naproteção e recuperação do meio ambiente, junto aos oragos afins;
VII Manter um serviço de atendimento a reclamações e denúncias, informando num prazo de 30 (trinta) diasas soluções adotadas; e
VIII Coordenar e fiscalizar, no âmbito municipal, o exato cumprimento da legislação federal e estadual vigentes.

Art. 3º. As autoridades sanitárias da Secretaria Municipal de Saúde, no exercício de suas funções, não comportando execução de dia, nem de hora, terão livre acesso a todas as dependências dos estabelecimentos sujeitos a controle sanitário, bem como aos veículos destinados à distribuição, ao comércio e ao consumo de produtos ou substâncias sujeitos a controle sanitário.
§1º Quem embaraçar a autoridade incumbida da fiscalização será punido com pena de multa de acordo como artigo 40, sem prejuízo do procedimento criminal que no caso couber.
§2º A equipe fiscal da vigilância sanitária concretiza o poder de polícia administrativa municipal, previsto no artigo 78 do Código Tributário Nacional.

Art. 4º. São considerados estabelecimentos sujeitos a controle sanitário, o local e/ou instituição pública e/ouprivada que, pelas características das atividades desenvolvidas, serviços e/ou produtos ofertados, possamexpor riscos à saúde da população usuária e trabalhadora e a preservação do meio ambiente.

§1º Consideram-se como controle sanitário as ações desenvolvidas pelas autoridades sanitárias com vistasà aprovação de projetos arquitetônicos, ao monitoramento da qualidade dos produtos para saúde e de interesse à saúde e a verificação das condições para o licenciamento e funcionamento dos estabelecimentosde saúde e de interesse à saúde, abrangendo:
I - A inspeção e orientação;
II - A fiscalização;
III - A lavratura de termos e autos; e
IV - A aplicação de sanções.

§2º São sujeitos ao controle e fiscalização por parte das autoridades sanitárias:
I Drogas, medicamentos, imunobiológicos, insumos farmacêuticos e produtos para saúde;
II Sangue, hemocomponentes e hemoderivados;
III Produtos de higiene pessoal, cosméticos, perfumes e saneantes;
IV Alimentos, águas envasadas, matérias-primas alimentares, artigos e equipamentos destinados a entrarem contato com alimentos;
V Produtos tóxicos e radioativos;
VI Estabelecimentos de saúde, de interesse à saúde e outros ambientes que ofereçam riscos à saúde, denatureza pública e privada;

VII Resíduos sólidos gerados pelos estabelecimentos sujeitos a controle sanitário;
VIII Veiculação de propaganda de produtos farmacêuticos e outros produtos que possam comprometer asaúde, de acordo com as normas federais;
IX Outros produtos, substâncias, aparelhos e equipamentos que possam provocar danos à saúde.

Art. 5º. Todo e qualquer sistema individual ou coletivo, público ou privado, de armazenamento, coleta, transporte, tratamento, reciclagem e destino final de resíduos de qualquer natureza, produzidos ou introduzidos no município, estará sujeito à regulamentação, fiscalização e controle da vigilância sanitária, em todos os aspectos.

Art. 6º. O município só poderá conceder licenças para execução de obras de construção, reforma, ampliação ou adaptações de edificações e de funcionamento, requeridas por estabelecimentos sujeitos a controle sanitário, após prévio exame e aprovação dos projetos e especificações pela autoridade sanitária municipal competente.

Art. 7º. Para efeito das disposições desta lei, a quantificação, dimensionamento e condições de funcionamento das instalações dos locais onde se desenvolvam atividades sujeitas a controle sanitário e/ouonde haja produção, consumo, manipulação ou armazenamento de substâncias e produtos de sujeitos a controle sanitário serão adotados em conformidade com aquelas exigidas em normas técnicas e legislaçõespertinentes.

CAPITULO II - DISPOSIÇÕES GERAIS PARA FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS, ATIVIDADES, SERVIÇOS E PRODUTOS SUJEITOS A CONTROLE SANITÁRIO

Art. 8º. A construção, instalação e o funcionamento de qualquer estabelecimento sujeito a controle sanitário,serão autorizados pelo órgão sanitário competente, através da emissão de licença sanitária, devendo renovar-se a referida autorização anualmente e/ou sempre que ocorrer a mudança de estabelecimento ou quando se pretender modificar ou renovar a sua estrutura física, suas instalações e equipamentos ou a natureza de suas atividades operacionais.
§1º Não será autorizado o funcionamento do estabelecimento que estiver incompletamente instalado e equipado para os fins a que se destina, quer em unidades físicas, quer em maquinarias e utensílios diversos,em razão da capacidade com que se propõe a operar.
§2º As instalações físicas como piso, parede e teto devem possuir revestimento liso, impermeável e lavável. Devem ser mantidos íntegros, conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações,bolores, descascamentos, dentre outros.
§3º As áreas internas e externas do estabelecimento devem estar livres de objetos em desuso ou estranhosao ambiente, não sendo permitida a presença de animais.
§4º As instalações elétricas devem estar embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de talforma a permitir a higienização dos ambientes.
§5º Os equipamentos e os filtros para climatização deverão estar conservados. A limpeza dos componentesdo sistema de climatização, a substituição de filtros e a manutenção programada e periódica destes equipamentos devem ser registradas e realizadas conforme legislação específica.
§6º Os bebedouros de uso coletivo deverão estar conservados, devendo a substituição dos filtros ser registrada e realizada periodicamente, conforme informação do fabricante. Caso o fabricante não informe esse prazo, o filtro deverá ser substituído pelo menos a cada 02(dois) meses.
§7º O reservatório de água deve ser edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água, conforme legislação específica. Deve estar livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações,descascamentos dentre outros defeitos e em adequado estado de higiene e conservação, devendo estar devidamente tampado. O reservatório de água deve ser higienizado, em um intervalo máximo de seis meses,devendo ser mantidos registros da operação.

CÂMARA MUNICIPAL DE ARRAIAL DO CABO 06

§8º Nas instalações sanitárias será obrigatória a existência de papel higiênico, lavatório com água corrente,sabão líquido, toalhas papel de uso individual e lixeiras dotadas de tampa e acionadas sem contato manual.No caso de estabelecimentos de hospedagem (Pousadas, hotéis e congêneres) será permitido o uso de toalhas de pano e de sabão em barra no interior dos quartos.

Art. 9º. O maquinário, os aparelhos, utensílios, recipientes, vasilhames e outros materiais que entrem em contato com substâncias e/ou produtos de saúde ou de interesse à saúde, empregados no fabrico, manipulação, acondicionamento, transporte, conservação e comercialização dos mesmos, deverão ser de material adequado e que assegure a perfeita higienização de modo a não contaminar e alterá-los.
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.

Art. 10º. São deveres do proprietário ou responsável pelos estabelecimentos:
I Manter os meios materiais, organização e capacidade operativa suficiente para o correto desenvolvimentode suas atividades;
II Dispor de pessoal, em número suficiente e devidamente capacitados para garantir a qualidade dos produtos e serviços ofertados, de acordo com a legislação sanitária vigente;
III Manter registros de atividades relativos aos produtos substâncias e serviços, ficando os mesmos à disposição da autoridade de vigilância sanitária;
IV Todo o estabelecimento deverá possuir instalações, aparelhos e equipamentos permanentemente higienizados e adequados para a conservação, manutenção e controle do padrão de qualidade estabelecidopara substâncias, produtos e serviços prestados;
V Os estabelecimentos de saúde deverão adotar normas e procedimentos visando o controle de infecção relacionada à assistência à saúde;
VI É responsabilidade pessoal dos profissionais de saúde o controle de infecção em seus ambientes de trabalho;
VII Manter no estabelecimento os seguintes documentos: o controle da saúde dos funcionários de acordo com a legislação específica; certificados e ordens de serviço (atualizados) da desinsetização, desratização e higienização dos reservatórios de água (semestralmente) realizados por empresa registrada junto ao INEA; e uma conta atual (máximo de 03 (três) meses) da empresa de abastecimento de água;
§1º O abastecimento de água deverá ser somente por água potável. Quando utilizada água oriunda de solução alternativa, deverá ser atestada a potabilidade da água semestralmente mediante laudos laboratoriais (físico-químico e microbiológico), sem prejuízo de outras exigências previstas em legislação específica. As cópias dos respectivos laudos deverão ser entregues ao órgão sanitário e a permissão parautilização de água por fonte alternativa estará sujeita à aprovação do responsável pelo órgão de vigilância sanitária, levando em consideração que a água esteja própria para consumo e que não haja risco para a atividade realizada pelo estabelecimento. A critério da autoridade sanitária também poderá ser exigido o laudo de potabilidade de água que não seja oriunda de solução alternativa.
§2º É proibido o uso de água oriunda de solução alternativa diretamente no preparo de alimentos.

Art. 11º. Os produtos sujeitos a controle sanitário só poderão ser expostos à venda, utilizados, entregues aoconsumo, acondicionados e/ou mantidos em estoque, em bom estado de conservação, dentro do prazo devalidade, sem adulteração e/ou contaminação, com identificação de validade, número de lote e número de registro no órgão competente de acordo com legislação específica.

Art. 12º. Todos os estabelecimentos que fabriquem e/ou comercializem substâncias e produtos sujeitos a controle sanitário são responsáveis pela manutenção dos padrões de identidade, qualidade, segurança e eficácia de seus produtos.

CÂMARA MUNICIPAL DE ARARUAL DO CABO
07

Art. 13º. Quando verificado que um produto não atende as condições higiênico-sanitárias e/ou é prejudicial à saúde, ficam obrigados os detentores a efetuar o recolhimento imediato do produto e providenciar o destinoadequado, de acordo com as legislações específicas.
Parágrafo Único. Os produtos que ainda não foram descartados deverão estar em locais separados e identificados como **"IMPRÓPRIOS PARA CONSUMO E/OU UTILIZAÇÃO"**.

Art. 14º. Os estabelecimentos deverão executar métodos de controle de qualidade, manter registros atualizados referentes à utilização de matéria prima, produtos intermediários, granéis e produtos finais por eles fabricados, assim como de todo o material de envase, etiquetagem e embalagem.
Parágrafo Único. Os materiais de embalagem devem proteger os produtos nas condições adequadas de transporte, manuseio e estoque.

Art. 15º. Os estabelecimentos mencionados deverão adotar procedimentos adequados na geração, acondicionamento, fluxo, transporte, armazenamento, destino final, e demais questões relacionadas a resíduos de serviços de saúde, conforme legislação própria.

Art. 16º. Os estabelecimentos de saúde deverão possuir condições adequadas para o exercício da atividade profissional na prática de ações que visem à proteção, promoção, preservação e recuperação da saúde, devendo possuir instalações, equipamentos, instrumentais, utensílios e materiais de consumo indispensáveis, condizentes com suas finalidades, em perfeito estado de conservação e funcionamento, deacordo com normas técnicas específicas.

Art. 17º. Os estabelecimentos de saúde, bem como outros que a legislação exigir, somente poderão funcionar mediante a existência de profissionais legalmente habilitados.

CAPITULO III - DO LICENCIAMENTO

Art. 18º. Os estabelecimentos sujeitos ao controle somente funcionarão mediante licença sanitária expedidapelo órgão de vigilância sanitária, com validade por 01(um) ano, renovável por períodos iguais e sucessivos.
§ 1º A concessão ou renovação da Licença Sanitária será condicionada ao cumprimento de requisitos técnicos referentes às instalações, aos produtos, máquinas, equipamentos, normas e rotinas do estabelecimento, comprovados pela autoridade sanitária competente.
§ 2º A Licença Sanitária poderá, a qualquer tempo, ser suspensa, cassada ou cancelada, no interesse da saúde pública, sendo assegurado ao proprietário do estabelecimento o exercício do direito de defesa e do contraditório, em processo administrativo instaurado pelo órgão sanitário competente.
§ 3º A Secretaria Municipal de Saúde, através de Regulamentos Técnicos específicos, e tendo em vista o ramo de atividades desenvolvidas, poderá exigir a Licença Sanitária para o funcionamento de outros estabelecimentos não previstos nesta Lei.
§ 4º Todo estabelecimento deve comunicar formalmente ao órgão que emitiu a respectiva licença sanitáriaqualquer alteração e/ou encerramento de suas atividades.
§ 5º Os estabelecimentos integrantes da administração pública ou por ela instituídos, sujeitos a controle sanitário, estarão isentos da licença sanitária, porém, para que funcionem, devem cumprir as exigências contidas nas normas legais e regulamentares, além das pertinentes às instalações, aos equipamentos e à aparelhagem adequados e à assistência e responsabilidade técnicas, não estando isentos de fiscalização pelo órgão sanitário competente.
§ 6º Em casos especiais, o responsável pelo órgão sanitário poderá, a seu critério, conceder a licença sanitária provisória dos estabelecimentos e esta possuirá a validade máxima de 90 (noventa) dias, podendoser prorrogada por igual período. Para o recebimento da referida licença é necessário que o

estabelecimento se encontre em condições sanitárias satisfatórias, de acordo com a legislação vigente.

Art. 19º. A licença sanitária será expedida mediante apresentação das cópias dos seguintes documentos deacordo com cada estabelecimento:

I CNPJ da empresa a ser licenciada ou RG e CPF do proprietário (dependendo do tipo de atividade);
II Projeto Arquitetônico (Planta baixa ou croqui com especificação da área total);
III Certificado de Regularidade do respectivo Conselho ou Anotação de Responsabilidade Técnica (ART);
IV Certificado de Registro e Licenciamento do Veículo (CRLV);
V Relação das atividades a serem licenciadas;
VI Atestado de saúde ocupacional dos funcionários, renovados anualmente;
VII Certificados e ordens de serviço da desinsetização, desratização e higienização dos reservatórios deágua por empresa registrada ao INEA;
VIII Conta da empresa responsável pelo abastecimento de água (atual) ou laudo de potabilidade da água semestral em caso de água proveniente de solução alternativa, respeitando-se as prerrogativas do artigo 11;
IX Contrato social;
X Plano de Gerenciamento de resíduos de serviços de saúde (PGRSS);
XI Além de outros documentos específicos exigidos de acordo com a atividade desenvolvida.

Art. 20º. A licença será intransferível e obrigatoriamente substituída, quando houver qualquer alteração quemodifique a identificação exata do contribuinte, ou de sua atividade e localização.
Parágrafo Único. a substituição da licença na forma deste artigo deverá ser requerida previamente à alteração.

Art. 21º. Nenhum estabelecimento poderá prosseguir em suas atividades, sem possuir a licença sanitáriadevidamente renovada.
§1º O não cumprimento do disposto neste código poderá acarretar a interdição do estabelecimento
§2º A interdição não exime o contribuinte do pagamento da multa, e será precedida de notificação preliminar.

Art. 22º. A licença poderá ser cassada a qualquer momento pela autoridade sanitária competente, sempre que as condições para o exercício da atividade violar a legislação vigente.

Art. 23º. Os veículos que realizam o transporte de substâncias e produtos sujeitos a controle sanitáriodeverão possuir licença sanitária, que deverá ser renovada anualmente.

Art. 24º. A licença deverá ser afixada em local visível ao público e terá validade de 01 (um) ano, a partir da data de expedição, e deverá ser requerida sua renovação 30 (trinta) dias antes do termino do prazo de validade.

CAPITULO IV - DO PROCESSO ADMINISTRATIVO SANITÁRIO
SEÇÃO I - TERMO DE INTIMAÇÃO

Art. 25º. O termo de intimação é lavrado em 03 (três) vias, assinado pela autoridade sanitária competente, sempre que houver exigências a fazer e desde que, por sua natureza e a critério da referida autoridade, nãoexijam a aplicação imediata de qualquer penalidade prevista nesta lei e não constituírem perigo eminente para a saúde.

Art. 26º. A intimação deverá sempre indicar, explicitamente as exigências e o prazo concedido para seu cumprimento, o qual nunca excederá a 60 (sessenta) dias, prazo máximo estipulado pela equipe

de fiscalização.
Parágrafo Único. O responsável pelo estabelecimento deverá cumprir as exigências no prazo estipulado pela autoridade sanitária, e todas as dúvidas deverão ser dirimidas no momento da inspeção.

Art. 27º. O prazo concedido para o cumprimento da intimação poderá ser prorrogado pelo profissional daequipe municipal de vigilância sanitária que emitiu o termo de intimação.
§ 1º O requerimento de prorrogação deverá ser protocolado em até 72 (setenta e duas) horas da data dovencimento do prazo inicialmente oferecido para cumprimento das exigências.
§ 2º A prorrogação requerida, em caso de deferimento, limitar-se-á a período de tempo que, somado aoinicial, não exceda a 90 (noventa) dias.

Art. 28º. Expirado aquele prazo, somente o responsável pelo órgão de vigilância sanitária poderá, em casos excepcionais, e por motivos de interesse público, mediante despacho fundamentado, conceder nova prorrogação, que perfaça 180 (cento e oitenta) dias, contado do tempo decorrido desde a data ciência da intimação.

Art. 29º. O termo de intimação será entregue pela autoridade fiscalizadora, que exigirá do destinatário, datae assinatura.
§1º Quando esta formalidade não for cumprida, os motivos deverão ser exarados no verso da 1ª via do termo de intimação pela autoridade competente.
§2º Na impossibilidade de ser dado conhecimento diretamente ao interessado da intimação ou do despachoque reduzir ou aumentar o prazo para sua execução, o intimado deverá ser cientificado por meio de carta registrada ou publicação na imprensa oficial.
§3º A 2ª via do termo de intimação, devidamente assinada pela autoridade sanitária, permanecerá em poderdo intimado, nela sendo anotada a data e a hora do ciente.

Art. 30º. O processo constituído pelo termo de intimação, será encaminhado ao responsável pelo órgão devigilância sanitária quando:
I Se destinar ao arquivamento em virtude do cumprimento integral das exigências no prazo concedido.
II Houver, em tempo útil, pedido de prorrogação de prazo, que poderá ser concedida na forma mencionadano artigo 29 desta lei.
III Em virtude do não cumprimento das exigências dentro do prazo concedido, decorrido o prazo regulamentar para interposição de recursos, tenha sido lavrado o auto de infração.
IV Por motivo justo e bem fundamentado tenha sido inutilizado.

Art. 31º. Após ter esgotado o prazo do 1º termo, bem como as prorrogações concedidas, a autoridade sanitária providenciará a lavratura de auto de infração e de um 2º termo de igual teor ao 1º termo.
Parágrafo Único. O 2º termo de intimação é improrrogável e uma vez esgotado o prazo concedido, o qualnão poderá exceder ao prazo inicial estipulado no 1º termo, ensejará a interdição ou cassação da licença do estabelecimento infrator.

SEÇÃO II - AUTO DE INFRAÇÃO

Art. 32º. O auto de infração é um instrumento de fé pública, coercitivo, para aplicação inicial de penalidade prevista nesta lei, devendo sempre indicar explicitamente o motivo determinante de sua lavratura, em caracteres bem legíveis, assim como o dispositivo legal que o fundamenta, bem como o nome, matrícula e função do agente responsável pelo auto, podendo usar carimbo com os respectivos dados.

Art. 33º. Impõe-se o auto de infração quando:

CÂMARA MUNICIPAL DE ARARIPINA
10

I - Não forem cumpridas as exigências feitas no 1º termo de intimação dentro do prazo concedido pelo mesmo.
II - Se verificar infração que, por sua natureza exija a aplicação imediata de penalidade prevista nesta lei.

Art. 34º. O auto de infração será lavrado em 03 (três) vias, assinado não só pela autoridade sanitária competente, bem como pelo autuado ou, na sua ausência pelo seu representante legal ou preposto. Em caso de recusa, a consignação dessa circunstância será feita pela autoridade autuante com a assinatura deduas testemunhas, fazendo-se entrega imediata da 2ª via.
Parágrafo Único. Na impossibilidade de ser dado conhecimento diretamente ao interessado, este deverá ser cientificado do auto de infração por meio de carta registrada ou por edital publicado em uma única vez na imprensa oficial, considerando-se efetivada a notificação 05 (cinco) dias após a publicação.

Art. 35º. Quando, apesar da lavratura do auto de infração, subsistir ainda para o infrator obrigação a cumprir, será expedido termo de intimação, fixando prazo máximo de 30 (trinta) dias para o cumprimento, observadoo disposto do artigo 32, parágrafo único.
PARÁGRAFO ÚNICO O prazo para o cumprimento da obrigação subsistente poderá ser reduzido ou aumentado, em casos excepcionais, por motivos de interesse público, mediante despacho fundamentado.

Art. 36º. O autuado terá o prazo legal de 15 (quinze) dias para interpor recurso escrito ao órgão de vigilânciasanitária. Será o mesmo apreciado pelo responsável pela unidade sanitária, o qual emitirá parecerfundamentado, no prazo de 10 (dez) dias, informando sua decisão.
§1º Antes do julgamento da defesa ou da impugnação a que se refere este artigo deverá a autoridade julgadora ouvir o servidor autuante para se pronunciar a respeito.
§2º No caso de manutenção, será então imposta a pena regulamentar arbitrada pelo responsável pelo órgãode vigilância sanitária.
§3º Em caso de decidir pelo cancelamento do auto de infração, o responsável pelo órgão de vigilância sanitária deverá fundamentar a sua decisão.
§4º Expirado o prazo regulamentar de 15 (quinze) dias, sem interposição do recurso, será o auto de infraçãojulgado à revelia e convertido na penalidade que couber.

Art. 37º. Os servidores são responsáveis pelas declarações presentes nos autos de infração, sendo passíveis de punição, por falta grave, em caso de falsidade ou omissão dolosa.

SEÇÃO III - AUTO DE MULTA

Art. 38º. O auto de multa deverá ser lavrado pelo responsável pelo órgão de vigilância sanitária, dentro de 60 (sessenta) dias, no máximo, a contar da lavratura do auto de infração, ou da data do indeferimento da defesa, quando couber.

Art. 39º. Lavrado o auto de multa, será entregue a 2ª via ao infrator e assinada por este, ou na sua ausência,por seu representante legal ou preposto. Em caso de recusa será feita a consignação dessa circunstância pela autoridade sanitária com a assinatura de 02 (duas) testemunhas.
Parágrafo Único. Na impossibilidade de efetivação da providência a que se refere o presente artigo, o autuado será notificado mediante carta registrada ou publicação na imprensa oficial.

Art. 40º. A 1ª via do auto de multa será anexada ao processo em curso, aguardando no órgão de

vigilância sanitária, o prazo de 30 (trinta) dias para a comprovação do pagamento da multa ou o prazo de 15 (dias) para a interposição de recursos.

1º No caso de não ser comprovado o pagamento ou não ser interposto o recurso, será o processo remetidoao órgão arrecadador competente para fins de cobrança judicial.
§2º Comprovado o pagamento da multa, o processo é arquivado no órgão de vigilância sanitária.
§3º Havendo interposição de recurso, o processo será encaminhado ao responsável pelo órgão de vigilânciasanitária.
§4º Após recebimento do processo, o responsável pelo órgão de vigilância sanitária providenciará a criaçãode uma comissão julgadora composta por ele, pelo profissional que lavrou o auto de infração e por outro membro da equipe fiscal da vigilância sanitária.

Art. 41º. O recurso do auto de multa deverá ser protocolado no órgão de vigilância sanitária.
Parágrafo Único. Processado o recurso, será providenciada a juntada do processo constituído pela 1ª via do auto de multa e do auto de infração que lhe deu origem, para apreciação pelo responsável do órgão de vigilância sanitária.

Art. 42º. As multas impostas sofrerão redução de vinte por cento caso o infrator efetue o pagamento dentrodo prazo de 20 (vinte) dias contados da data da ciência de sua aplicação, implicando na desistência tácita do recurso.

SEÇÃO IV - APREENSÃO / INUTILIZAÇÃO / INTERDIÇÃO

Art. 43º. Nos casos em que a infração exigir a pronta ação da autoridade de vigilância sanitária para a proteção da saúde pública ou cumprimento de norma legal, serão efetuadas de imediato ações de apreensão, inutilização e/ou interdição sobre produtos, substancias, instrumentos e equipamentos utilizadosno processo produtivo, estabelecimentos ou outros, hipóteses em que as mesmas terão cunho de medida cautelar.
§1º Na execução das ações mencionadas neste artigo deverá ser lavrado o termo de apreensão, interdiçãocautelar e/ou inutilização, o qual deverá ser acompanhado do respectivo auto de infração, conterá:

I O nome do responsável pelo estabelecimento, seu representante e/ou detentor do produto, substância ou outros de interesse à saúde, seu domicilio ou residência e demais elementos necessários a qualificaçãoe identificação.

II O local, a data e hora em que a apreensão, inutilização e/ou interdição for efetuada.

IIIO número, a data do auto de infração e a descrição do fato que originou a apreensão, inutilização e/ouinterdição.

IV A disposição legal que autoriza a aplicação da medida cautelar.

V As assinaturas da autoridade de vigilância sanitária, do responsável pelo estabelecimento, seu representante e/ou detentor do produto, substância, instrumentos utilizados no processo produtivo ou outrosde interesse da saúde e nas suas recusas, a de 02(duas) testemunhas, devendo o fato constar no respectivotermo.

§2º O termo de apreensão, interdição cautelar e/ou inutilização será lavrado em 03 (três) vias, destinando- se a 1ª via para a formação do processo administrativo, a 2ª via será entregue ao autuado, e a 3ª via será arquivada no órgão de vigilância sanitária.
§3º Quando as ações mencionadas neste artigo incidirem sobre produtos, substâncias, equipamentos, objetos, utensílios utilizados no processo produtivo e outros de interesse da saúde deverão ser especificados no termo além dos requisitos do inciso anterior o nome, marca procedência, quantidade, lotee demais itens necessários à sua completa identificação.
§4º Efetuadas as ações de apreensão ou interdição cautelar, as mesmas somente poderão ser levantadasapós o infrator sanar as irregularidades e receber autorização escrita da autoridade de vigilância sanitária.

12

§5º Nos casos de interdição de estabelecimentos e/ou apreensão cautelar de produtos, substâncias, equipamentos, objetos, utensílios, instrumentos utilizados no processo produtivo ou outros de interesse à saúde, para execução de testes, provas, análises, correção de irregularidade ou outras providencias, estasdurarão o tempo necessário à suas realizações.
§6º Quando os estabelecimentos de interesse à saúde não observarem as exigências legais para construir,instalar, fazer funcionar ou apresentarem ambientes e/ou condições de trabalho com risco à saúde e segurança do trabalhador, os mesmos ficarão sujeitos à imediata interdição cautelar prevista neste artigo.
§7º Quando as construções em geral apresentarem situações e/ou condições de risco à saúde e segurançado trabalhados, os mesmos ficarão sujeitos a interdição cautelar imediata.
§8º A desinterdição de estabelecimentos e /ou outros e a liberação de produtos apreendidos após a correçãodas irregularidades, não isenta o infrator da aplicação das penalidades cabíveis.

TITULO II - NORMAS TÉCNICAS PARA INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO DE ALIMENTOS

CAPITULO I - DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 44º. A ação fiscalizadora será exercida pela autoridade sanitária municipal no âmbito de suas atribuições.

Art. 45º. A fiscalização de que se trata este título se estenderá à publicidade e à propaganda de alimentos, qualquer que seja o meio empregado para sua divulgação.

Art. 46º. O poder de polícia da autoridade sanitária será exercido sobre alimentos, o pessoal que os manipulae sobre os locais e instalações onde se fabrique, produza, beneficie, manipule, acondicione, conserve, deposite, armazene, transporte, distribua, venda ou consuma alimentos.

Art. 47º. No fabrico, produção, beneficiamento, manipulação, acondicionamento, conservação, armazenamento, transporte, distribuição, venda e consumação de alimentos, deverão ser observados os preceitos de limpeza e higiene.

Art. 48º. No acondicionamento fica expressamente proibido o contato direto ou indireto do alimento com jornais, papéis ou plásticos coloridos, papéis ou filmes plásticos usados e com a face impressa de papéis ou qualquer outro invólucro que possa transferir ao mesmo, substâncias contaminantes.

Art. 49º. É proibido manter no mesmo ambiente ou transportar no mesmo compartimento de um veículo, alimentos ou substâncias estranhas que possam contaminá-los ou corrompê-los.
Parágrafo Único. Excetuam-se da exigência deste artigo os alimentos embalados em recipientes hermeticamente fechados, impermeáveis e resistentes, e que a critério da autoridade sanitária, não comprometa a manutenção da qualidade do produto.

Art. 50º. No interesse da saúde pública, poderá a autoridade sanitária proibir, nos locais que determinar o ingresso e a venda de gêneros e produtos alimentícios de determinadas procedências, quando plenamentejustificados os motivos.

Art. 51º. Somente poderão ser expostos à venda, matérias primas alimentares, alimentos "in natura" e produtos alimentícios enriquecidos, dietéticos, congelados ou irradiados, de fantasia ou artificiais, aditivos para alimentos, materiais, artigos e utensílios destinados a entrar em contato com alimentos que:

13

I Tenham sido previamente registrados nos órgãos federal, estadual ou municipal competentes.
II Tenham sido embalados, reembalados, transportados, importados ou vendidos por estabelecimento devidamente licenciados.
III Tenham sido rotulados segundo as disposições da legislação federal, estadual ou municipal.
IV Obedeça, na sua composição, as especificações ao respectivo padrão de qualidade, quando se tratar dealimento padronizado ou daqueles que tenham sido declarados no momento do respectivo registro, quandose trata de alimento fantasia ou artificial ou ainda não padronizados.
V Os produtos de origem animal que forem fracionados devem conservar a rotulagem ou o carimbo do órgãode inspeção competente quando possível, ou manter a identificação do estabelecimento de origem.

Art. 52º. Aplica-se o disposto neste regulamento às bebidas de qualquer tipo ou procedência, aos complementos alimentares e/ou outras substancias dotadas ou não de valor nutritivo, utilizados no fabrico,preparação e conservação de gêneros alimentícios.

Art. 53º. Excluem-se no disposto deste Capítulo, os produtos com finalidade de medicamentos ou terapêuticaqualquer que seja a forma como se apresenta ou modo como são ministrados.

Art. 54º. Os alimentos importados obedecerão às disposições deste regulamento e as normas técnicas especiais.

Art. 55º. Os proprietários e trabalhadores dos estabelecimentos de interesse à saúde, ainda que eventuais, deverão apresentar-se em condições de saúde e higiene adequadas as atividades desenvolvidas.

Art. 56º. Os utensílios e recipientes dos locais onde se consuma alimentos deverão ser lavados e higienizados devidamente ou usados recipientes não reutilizáveis.

Art. 57º. Nenhum gênero alimentício poderá ser exposto à venda sem estar devidamente protegido contra poeiras, insetos e outros animais, bem como contra o contato direto e indireto do homem e com a ação do sol.
Parágrafo Único. Excluem-se as exigências deste artigo os alimentos "*in natura*", e, a critério da autoridadesanitária, levando em conta as condições do local e a categoria dos estabelecimentos, os alimentos de consumo imediato que tenham ou não sofrido processo de cocção.

Art. 58º. Verificará a autoridade sanitária competente se as substâncias alimentícias são próprias para o consumo, colhendo amostras das que forem suspeitas de alteração, adulteração ou falsificação ou de conterem substancias nocivas à saúde ou ainda, que não correspondam às prescrições da legislação vigente, inutilizando de imediato as manifestadamente deterioradas.

Art. 59º. É proibido vender, expor à venda, expedir, ter em deposito ou dar ao consumo, gêneros, produtos ou substancias destinadas à alimentação, quando alterados, adulterados ou falsificados, impróprios para oconsumo por qualquer motivo, nocivos à saúde ou que estiverem em desacordo com a legislação em vigor.

Art. 60º. Em relação aos produtos adulterados, fraudados ou falsificados, consideram-se infratores:
I - O fabricante em todos os casos em que o produto alimentício saia das respectivas fabricas adulterado, fraudado ou falsificado.
II - O dono do estabelecimento em que foram encontrados produtos adulterados, fraudados ou falsificados.
III - O vendedor destes produtos, embora de propriedade alheia, salvo, nesta última hipótese, quando consiga provar seu desconhecimento da qualidade ou do estado do produto.

14

IV - A pessoa que transportar ou guardar em armazém ou deposito mercadorias de outrem ou praticar qualquer ato de intermediário, entre o produtor e o vendedor, quando ocultar a procedência ou o destino doproduto.
O dono do produto mesmo não exposto à venda.

Art. 61°. Nos locais em que se fabriquem, preparem, beneficiem acondicionem ou distribuam gêneros alimentícios, é terminantemente proibido depositar ou vender substancias nocivas à saúde, ou que sirvam para falsificação dos produtos alimentícios.

Art. 62°. Sempre que a ocasião incidir na necessidade de um parecer técnico relativo às profissões de médico, engenheiro ou médico veterinário, o profissional deve comparecer ao local.

Art. 63°. Os aparelhos, utensílios, vasilhames e outros materiais empregados no preparo, fabrico, manipulação, acondicionamento, transporte, conservação e venda de alimentos e bebidas, serão de materialinócuo e mantidos limpos e em bom estado de conservação.

Art. 64°. A critério da autoridade sanitária, poderá ser proibida a venda ambulante e em feiras, de produtos alimentícios que não puderem ser objeto desse tipo de comércio e facultada a apreensão destes produtos.**Parágrafo Único.** A autoridade sanitária julgará se estes produtos se encontram em condições adequadasde consumo para que sejam doados às instituições beneficentes ou inutilizados imediatamente.

Art. 65°. Os gêneros alimentícios e bebidas depositados em trânsito ou dispostos nos armazéns das empresas transportadoras ficarão sujeitas à fiscalização sanitária.
Parágrafo Único. As empresas transportadoras serão obrigadas, quando parecer oportuno à autoridade sanitária, a fornecer, prontamente, esclarecimentos sobre as mercadorias em trânsito ou depositadas em seus armazéns, a lhe dar vista na guia de expedição ou importação, faturas, conhecimento e demais documentos relativos às mercadorias sob a guarda, bem como facilitar a inspeção destas e a colheita de amostras.

CAPITULO II - APREENSÃO E INUTILIZAÇÃO DE PRODUTOS

Art. 66°. Os produtos manifestadamente deteriorados, alterados e/ou contaminados, com embalagem violada, prazo de validade expirado e outras irregularidades, que justifiquem considerá-los de pronto, impróprios para o consumo, serão apreendidos e inutilizados sumariamente pela autoridade sanitária, semprejuízo das demais penalidades cabíveis.

§ 1° A autoridade sanitária lavrará o auto de infração e com imposições da penalidade de inutilização e o termo de apreensão e inutilização, que especificará a natureza, marca, quantidade e qualidade do produto,os quais serão assinalados pela autoridade sanitária e pelo infrator, ou na recusa deste, por duastestemunhas, alem da autoridade.
§ 2° Se o interessado não se conformar com a inutilização, protestará no termo respectivo, devendo, nestecaso, ser feita colheita de amostra do produto para análise fiscal.
§ 3° Quando o valor da mercadoria for ínfimo, a critério da autoridade sanitária, poderá ser dispensada a lavratura do auto de infração, bem como do termo de apreensão e inutilização, desde que com a dispensa concorde, por escrito, o infrator.
§ 4° Quando, a critério da autoridade sanitária, o produto for passível de utilização para fins industriais ou agropecuários, sem prejuízo para a saúde pública, poderá ser transportado, por conta e risco do infrator, para local designado, acompanhado por autoridade sanitária, que verificará sua destinação até o momentode não ser possível colocá-la para consumo público.

§5º É proibida a comercialização de produtos alimentícios fracionados, que estiverem acondicionados em embalagens ou recipientes inadequados, e/ou que apresentem identificação insatisfatória. É necessário queas embalagens originais dos produtos mencionados sejam guardadas para conferência do órgão sanitário competente.

CAPITULO III - DISPOSIÇÕES GERAIS PARA FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS QUE MANIPULEM EOU COMERCIALIZEM ALIMENTOS

Art. 67º. O dimensionamento da edificação e das instalações deve ser compatível com todas as operações.Deve existir separação entre as diferentes atividades por meios físicos ou por outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada.

Art. 68º. As instalações físicas como piso, parede e teto devem possuir revestimento, liso, impermeável e lavável e preferencialmente de cor clara. Devem ser mantidos íntegros, conservados, livres de rachaduras,trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outros e não devem transmitir contaminantes aos alimentos.
Parágrafo Único. As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas.

Art. 69º. Nos locais em que se fabriquem, preparem, beneficiem ou acondicionem alimentos, é proibido ter em deposito substâncias nocivas à saúde ou que possam servir para alterar, adulterar, fraudar ou falsificaralimentos.

Art. 70º. É obrigatória a existência de aparelhos de refrigeração ou congelação nos estabelecimentos em que produzem, fabriquem, preparem, beneficiem, manipulem, acondicionem, armazenem, depositem ou vendem produtos alimentícios perecíveis ou alteráveis.
Parágrafo Único. A critério da autoridade sanitária, a exigência de que trata este artigo poderá estender-seaos veículos de transporte.

Art. 71º. Nos locais e estabelecimentos onde se manipulem, beneficiem, fabriquem ou comercializemprodutos alimentícios e bebidas, fica vedado às pessoas que neles exerçam suas atividades:
I - Fumar;
II - Varrer a seco; e
III - Permitir a entrada ou permanência de quaisquer animais.

Art. 72º. Nos estabelecimentos onde se fabriquem, preparem, vendam ou depositem gêneros alimentícios, haverá em quantidade suficiente de recipientes adequados, de fácil limpeza e providos de tampa ou recipientes descartáveis para coleta de resíduos próprios e ou do público consumidor e removidos diariamente.

Art. 73º. Será obrigatória a rigorosa higiene nos estabelecimentos de alimentos.
§1º A limpeza será diariamente realizada, em horário diverso ao destinado para atendimento ao público,evitando-se o levantamento de poeiras e estagnação de águas.
§2º Nos estabelecimentos em que for indicada a lavagem do piso, haverá ralos e torneiras em númerosuficiente.
§3º Periodicamente, deverá ser feita a limpeza das paredes, forros, portas, janelas, equipamentos emaquináreis.
§4º As águas de lavagem como também os líquidos residuais, deverão ser evacuados prontamente eescoados através do sistema de esgotamento sanitário.

Art. 74º. Os manipuladores de alimentos, quando no exercício de sua atividade, devem:

1) Manter o mais rigoroso asseio corporal e de vestuários;
2) Fazer uso de vestuário adequado à natureza do serviço que devem ser trocados, no mínimo, diariamente e usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento;
3) Usar cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim, não sendo permitido o uso de barba.
4) Lavar cuidadosamente as mãos ao chegar ao trabalho, antes e após manipular alimentos, após qualquerinterrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar os sanitários e sempre que se fizer necessário e após a utilização do gabinete sanitário;
5) Ter as unhas curtas, sem pintura e limpas;
6) Abster-se de tocar diretamente com as mãos nos alimentos, mais do que o absolutamente necessário e desde que não o possam fazê-lo com o uso de utensílios adequados;
7) Abster-se de fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, espirrar, cuspir, tossir, comer, manipular dinheiro e mascar gomas, bem como, usar objetos de adorno pessoal e a maquiagem ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento, durante o desempenho das atividades;
8) Usar somente calçados fechados; e
9) Guardar suas roupas e os objetos pessoais em local específico e reservado para esse fim.

§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.
§2º As pessoas mencionadas no caput deste artigo, não devem praticar quaisquer outros atos capazes de comprometer a higiene do estabelecimento e dos produtos.
§3º As exigências deste artigo são extensivas a todos que, mesmo não sendo empregados ou operários registrados nos estabelecimentos de gêneros alimentícios, estejam vinculados de qualquer forma, afabricação, manipulação, venda, deposito e transporte de gêneros alimentícios, em caráter habitual.
§4º Devem ser afixados cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem e antissepsia das mãos e demais hábitos de higiene, em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios.
§5º Os manipuladores que apresentarem lesões e ou sintomas de enfermidades que possam comprometera qualidade higiênico-sanitária dos alimentos devem ser afastados da atividade de preparação de alimentosenquanto persistirem essas condições de saúde.
§6º Os visitantes devem cumprir os requisitos de higiene e de saúde estabelecidos para os manipuladores
§7º O controle da saúde dos manipuladores deve ser registrado e realizado de acordo com a legislação específica.

Art. 75º. Os estabelecimentos de alimentos deverão:
1) Dispor de dependências e instalações mínimas adequadas na forma da lei, para a produção, fracionamento, conservação, acondicionamento, armazenamento e comercialização de alimentos.
2) Manter permanentemente higienizadas suas dependências, bem como, as máquinas, utensílios e

17

outrosmateriais nela existentes, sendo proibido utilizar essas dependências como habitação ou dormitório oucomo área de circulação para residência ou moradia. Impedir a existência de plantas tóxicas em quaisquer de suas dependências;

3) Impedir a existência de plantas tóxicas em quaisquer de suas dependências.
4) Possuir iluminação para a área de preparação de alimentos adequada e suficiente de forma que as atividades sejam realizadas sem comprometer a higiene e as características sensoriais dos alimentos. As luminárias localizadas sobre a área de preparação dos alimentos devem ser apropriadas e estar protegidas contra explosão e quedas acidentais;
5) Possuir a edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios livres de vetores e pragas urbanas. Deve existir um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle de vetores e pragasurbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação dos mesmos. O responsável pelo estabelecimento, além de medidas de prevenção em relação à proliferação de vetorese pragas urbanas, deve contratar empresa com registro no INEA para a realização dos serviços de desinsetização e desratização do local e mantendo os certificados e ordens de serviços arquivados e disponíveis a autoridade sanitária.
6) Dispor de adequado abastecimento de água para atender as necessidades do trabalho de acordo comas exigências sanitárias.
7) Dispor de adequado sistema de esgotamento ligado a tubos coletores e estes ao sistema geral publico,quando existente, ou a fossas sépticas, de acordo com as normas da ABNT. Quando presentes, os ralosdevem ser sifonados e as grelhas devem possuir dispositivo que permitam seu fechamento. As caixas de gordura e de esgoto devem possuir dimensão compatível ao volume de resíduos, devendo estar localizadas fora da área de preparação e armazenamento de alimentos e apresentar adequado estadode conservação e funcionamento.
8) Dispor de ventilação suficiente em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis a ventilação artificial, realizada por meio de ventiladores, exaustores, insufradores e outros recursos, refrigerada em casos especiais, será obrigatória sempre que a ventilação natural nãopreencher as condições do estabelecidas. A ventilação deve garantir a renovação do ar e a manutençãodo ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pós, partículas em suspensão, condensação de vapores dentre outros que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento. O fluxo de ar não deve incidir diretamente sobre os alimentos da área de manipulação. Os equipamentos e os filtros paraclimatização devem estar conservados. A limpeza dos componentes do sistema de climatização, a trocade filtros e a manutenção programada e periódica destes equipamentos devem ser registradas e realizadas conforme legislação específica.
9) Possuir instalações de frio (com controle de temperatura) quando se fizerem necessárias, em número ecom área suficiente, segundo a capacidade do estabelecimento.
10) Armazenar os produtos elaborados, as matérias primas, os aditivos e as bebidas, bem como, o materialdestinado ao acondicionamento de alimentos, em locais apropriados, em estantes ou suportes adequados, e, em caso de sacarias ou outros produtos permitidos pela autoridade sanitária, estes deverão ser colocadas sobre estrados ou paletes de material liso, impermeável e resistente afastados no mínimo 15 (quinze) cm do piso, das paredes e tetos.
11) Possuir mesas de manipulação revestidas na superfície de material liso, impermeável e resistente.
12) Possuir pisos de superfície lisa, de material compacto e resistente, com ralos sifonados, providos de grelhas que se fechem, ligados a rede de esgotos e paredes convenientemente impermeabilizadas commaterial adequado, liso e resistente, até a altura mínima de 02 (dois) metros, salvo no caso de cozinhas,onde tal material será estendido até o teto.
13) Possuir o maquinário, bem como, os utensílios e equipamentos de tipo aprovado pela tecnologia específica, não sendo permitido o uso de madeira para entrar em contato direto com os alimentos.
14) Fazer por processo mecânico, evitando-se ao máximo possível o manual, a operação de acondicionamento do produto final.
15) Manter os produtos alimentares, em locais separados dos usados para produtos saneantes, desinfetantes, tóxicos e produtos similares.

CÂMARA MUNICIPAL DE VEREADORES
18

§1º Nos estabelecimentos comerciais, não será permitida a exposição de gêneros alimentícios fora de sua área física.
§2º As áreas internas e externas do estabelecimento devem estar livres de objetos em desuso ou estranhosao ambiente.
§3º As aberturas externas das áreas de armazenamento e preparação de alimentos, inclusive o sistema deexaustão, devem ser providas de telas milimetradas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas. Astelas devem ser removíveis para facilitar a limpeza periódica.
§4º As instalações elétricas devem estar embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de talforma a permitir a higienização dos ambientes.

Art. 76º. As firmas proprietárias de estabelecimentos que produzam ou fracionem alimentos são responsáveis por todo produto que enviem ao comércio, e quando verificarem que a elaboração ou acondicionamento se deu em condições higiênicas defeituosas, bem como, em infração as disposições vigentes, deverão inutilizar o produto imediatamente, ressalvados os casos de aproveitamento autorizadospela autoridade sanitária.
Parágrafo Único. 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 e com a indicação **"IMPRÓPRIO PARA CONSUMOE/OU UTILIZAÇÃO"**.

Art. 77º. Os estabelecimentos de alimentos deverão provê-los com instalações e elementos necessários à permanente higiene de seu pessoal como: vestiários, lavatórios reservatórios de água e sanitários.
§1º As instalações sanitárias e os vestiários deverão ter piso de material impermeável, com ralo sifonado provido de grelha que se feche, paredes revestidas até 02 (dois) metros no mínimo, com material adequadoe aprovado pelo órgão competente.
§2º Nas instalações sanitárias será obrigatória a existência de papel higiênico, lavatório com água corrente,sabão líquido, toalhas papel de uso individual e coletores dos resíduos dotados de tampa e acionados semcontato manual.
§3º As dependências das instalações sanitárias e vestiários serão convenientemente isoladas dos locais detrabalho e terão iluminação e ventilação suficientes, observando-se os preceitos de higiene.
§4º Os gabinetes sanitários, a critério da autoridade sanitária, serão separados por sexo e em número proporcional à quantidade de funcionários.
§5º Nas instalações sanitárias, os vasos sanitários deverão ser do tipo auto sifonado, possuir tampos e descarga em perfeito estado de conservação e funcionamento.
§6º A critério da autoridade sanitária, os estabelecimentos cuja natureza acarreta longa permanência do público, deverão ter instalações sanitárias adequadas à disposição e franqueadas aos seus usuários. As instalações sanitárias e os vestiários não devem se comunicar diretamente com a área de preparação e armazenamento de alimentos ou refeitórios, devendo ser mantidos organizados e em adequado estado de conservação.

Art. 78º. As chaminés dos estabelecimentos de gêneros alimentícios terão altura e tiragem suficientes paraque a fumaça não incomode os prédios vizinhos, podendo a autoridade competente determinar, a qualquertempo, os acréscimos ou modificações que se façam necessárias à correção de inconvenientes ou defeitosque se verificarem, sendo obrigatória a instalação, quando necessário, de aparelhos ou dispositivos apropriados para a aspiração ou retenção de fuligem, detritos, películas, poeiras, fumaças excessivas ou outros inconvenientes resultantes dos processos industriais ou comerciais adotados.

Art. 79º. Os depósitos de combustíveis dos estabelecimentos de gêneros alimentícios, deverão estar instalados em locais apropriados e protegidos, isolados convenientemente das demais dependências,

CÂMARA MUNICIPAL DO CABO 19

de modo a não prejudicar a higiene e segurança do estabelecimento.

Art. 80°. Nos estabelecimentos que comercializem carnes será facultada a venda de carne fresca moída, sendo feita esta operação, obrigatoriamente, na presença do consumidor, ficando, portanto, proibido mantê-la estocada neste estado.

Art. 81°. O estabelecimento deve dispor de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos. Os coletores utilizados para deposição dos resíduos das áreas de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotados de tampas acionadas sem contato manual.
Parágrafo Único. Os resíduos devem ser frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atraçãode vetores e pragas urbanas.

Art. 82°. Nos estabelecimentos onde haja o preparo de alimentos, devem ser respeitadas as seguintes exigências:

1) Devem ser adotadas medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada, evitando-se o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semipreparados e prontos para o consumo;
2) Os funcionários que manipulam alimentos crus devem realizar a lavagem e a antissepsia das mãos antes de manusear alimentos preparados;
3) As matérias-primas e os ingredientes caracterizados como produtos perecíveis devem ser expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário para a preparação do alimento, a fim denão comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado;
4) Quando as matérias-primas e os ingredientes não forem utilizados em sua totalidade, devem ser adequadamente acondicionados e identificados com, no mínimo, as seguintes informações: designaçãodo produto, data do fracionamento e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original;
5) Quando aplicável, antes de iniciar a preparação dos alimentos, deve-se proceder à adequada limpeza das embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes, minimizando o risco de contaminação;
6) Devem existir lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação, em posições estratégicas em relação ao fluxo de preparo dos alimentos e em número suficiente de modo a atender toda a área de preparação. Os lavatórios devem possuir sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e coletor de papel, acionado sem contato manual.
7) O tratamento térmico deve garantir que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo, 70°C (setenta graus Celsius). Temperaturas inferiores podem ser utilizadas no tratamento térmico desde que as combinações de tempo e temperatura sejam suficientes para assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos. A eficácia do tratamento térmico deve ser avaliada pela verificação da temperatura e do tempo utilizados e, quando aplicável, pelas mudanças na textura e corna parte central do alimento;
8) Para os alimentos que forem submetidos à fritura, além dos controles estabelecidos para um tratamentotérmico, deve-se instituir medidas que garantam que o óleo e a gordura utilizados não constituam uma fonte de contaminação química do alimento preparado;
9) Os óleos e gorduras utilizados devem ser aquecidos a temperaturas não superiores a 180°C (cento e oitenta graus Celsius), sendo substituídos imediatamente sempre que houver alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma e sabor, e formação intensa de espuma e fumaça;
10) Para os alimentos congelados, antes do tratamento térmico, deve-se proceder ao descongelamento, a fim de garantir adequada penetração do calor. Excetuam-se os casos em que

o fabricante do alimento recomenda que o mesmo seja submetido ao tratamento térmico ainda congelado, devendo ser seguidasas orientações constantes da rotulagem;

11) O descongelamento deve ser conduzido de forma a evitar que as áreas superficiais dos alimentos se mantenham em condições favoráveis à multiplicação microbiana. O descongelamento deve ser efetuadoem condições de refrigeração à temperatura inferior a 5°C (cinco graus Celsius) ou em forno de micro- ondas quando o alimento for submetido imediatamente à cocção;
12) Os alimentos submetidos ao descongelamento devem ser mantidos sob refrigeração se não forem imediatamente utilizados, não devendo ser recongelados;
13) Após serem submetidos à cocção, os alimentos preparados devem ser mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana. Para conservação a quente, os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 60°C (sessenta graus Celsius) por, no máximo, 6 (seis) horas. Para conservação sob refrigeração ou congelamento, os alimentos devem ser previamente submetidos ao processo de resfriamento;
14) O processo de resfriamento de um alimento preparado deve ser realizado de forma a minimizar o riscode contaminação cruzada e a permanência do mesmo em temperaturas que favoreçam a multiplicação microbiana. A temperatura do alimento preparado deve ser reduzida de 60°C (sessenta graus Celsius)a 10°C (dez graus Celsius) em até duas horas. Em seguida, o mesmo deve ser conservado sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5°C (cinco graus Celsius), ou congelado à temperatura igual ouinferior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos);
15) O prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração a temperatura de 4°C (quatro graus Celsius), ou inferior, deve ser de 5 (cinco) dias. Quando forem utilizadas temperaturassuperiores a 4°C (quatro graus Celsius) e inferiores a 5°C (cinco graus Celsius), o prazo máximo de consumo deve ser reduzido, de forma a garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado;
16) As embalagens ou recipientes dos produtos alimentícios produzidos pelo estabelecimento deverão possuir as seguintes informações: designação, data de preparo e prazo de validade;
17) Quando o estabelecimento realizar o fracionamento de produtos alimentícios (tais como: queijos, presuntos, etc.) que não são de fabricação própria, estes deverão estar perfeitamente identificados e acondicionados em recipientes adequados, respeitando a legislação específica;
18) Quando aplicável, os alimentos a serem consumidos crus devem ser submetidos a processo de higienização a fim de reduzir a contaminação superficial. Os produtos utilizados na higienização dos alimentos devem estar regularizados no órgão competente do Ministério da Saúde e serem aplicados de forma a evitar a presença de resíduos no alimento preparado;
19) O estabelecimento deve implementar e manter documentado o controle e garantia da qualidade dos alimentos preparados;
20) As áreas de exposição do alimento preparado e de consumação ou refeitório devem ser mantidas organizadas e em adequadas condições higiênico-sanitárias. Os equipamentos, móveis e utensílios disponíveis nessas áreas devem ser compatíveis com as atividades, em número suficiente e em adequado estado de conservação;
21) Os equipamentos necessários à exposição ou distribuição de alimentos preparados sob temperaturas controladas, devem ser devidamente dimensionados, e estar em adequado estado de higiene, conservação e funcionamento. A temperatura desses equipamentos deve ser regularmente monitorada;
22) O equipamento de exposição do alimento preparado na área de consumação deve dispor de barreiras de proteção que previnam a contaminação do mesmo em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor e de outras fontes;
23) Os utensílios utilizados na consumação do alimento devem ser devidamente higienizados, sendo armazenados em local protegido;
24) Os ornamentos e plantas localizados na área de consumação ou refeitório não devem constituir fonte de contaminação para os alimentos preparados;
25) A área do serviço de alimentação onde se realiza a atividade de recebimento de dinheiro, cartões e outros meios utilizados para o pagamento de despesas, deve ser reservada. Os funcionários

responsáveis por essa atividade não devem manipular alimentos preparados, embalados ou não.

Art. 83º. Os proprietários dos estabelecimentos de gêneros alimentícios serão responsáveis, para todos osefeitos, por toda e qualquer infração deste regulamento, que se verifique em seus estabelecimentos.

CAPITULO IV - DAS INFRAÇÕES À LEGISLAÇÃO SANITÁRIA MUNICIPAL E RESPECTIVAS PENALIDADES

Art. 84º. Considera-se infração sanitária, a desobediência ou inobservância aos preceitos estabelecidosnesta lei, normas técnicas e outras que se destinem à promoção, preservação e recuperação da saúde.

Art. 85º. Compete aos profissionais da equipe de vigilância sanitária, fazer cumprir a legislação sanitária expedindo informações, lavrando intimações e/ou autos de infração impondo penalidades, quando for o caso, visando à preservação e à repressão de tudo que possa comprometer a saúde.

Art. 86º. A autoridade sanitária terá livre ingresso mediante identificação e uso das formalidades legais, emtodas as habitações particulares e coletivas, prédios ou estabelecimentos de qualquer espécie, terrenos, lugares e logradouros públicos ou outros, neles fazendo observar o cumprimento da legislação sanitária, sempre que houver possibilidade de expor riscos à saúde da população.
§1º Nos casos de oposição à inspeção, a autoridade de vigilância sanitária lavrará auto de infração e solicitará novamente ao proprietário, locador ou locatário, morador, usuário, representante ou outros ocupantes, a qualquer título, para facilitar o ingresso imediato da fiscalização, fato este que deverá constarno corpo do respectivo auto.
§2º Persistindo o embaraço, a autoridade sanitária poderá solicitar a intervenção da autoridade policial ou judicial, esgotadas as medidas de conciliação, sem prejuízo das penalidades cabíveis.
§3º Em caso de motivo relevante devidamente justificado pelo opositor, poderá a autoridade sanitária, conforme a urgência, conceder prazo para realizar a inspeção, lavrando-se o respectivo termo de intimação,nele fazendo constar o motivo relevante.

Art. 87º. Sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabíveis, as infrações sanitárias serão punidas,alternativa ou cumulativamente com penalidades de:
I - Advertência escrita;
II – Multa;
III - Apreensão do produto;
IV - Inutilização do produto;
V - Interdição parcial ou total, temporária ou definitiva, do estabelecimento, do produto e/ou de instrumentosutilizados no processo produtivo;
VI - Suspensão de vendas, distribuição e/ou fabricação do produto;
VII - Proibição da propaganda do produto e/ou da empresa;
VIII - Cassação da licença sanitária;
IX - Cancelamento do alvará de funcionamento do estabelecimento
Parágrafo Único. A autoridade de vigilância sanitária poderá impor uma ou mais penalidades previstasneste artigo, conforme o caso exigir.

Art. 88º. As penalidades serão imputadas e quem causou a infração sanitária, para ela concorreu ou dela beneficiou-se direta ou indiretamente.

§1º Considera-se causa, a ação ou omissão sem a qual a infração não teria ocorrido.
§2º Não é considerada infração a causa decorrente de força maior, eventos naturais ou circunstancias imprevisíveis, que vier a determinar avaria, deterioração ou alteração de produtos, substancias, insumos, bens ou outros de interesse de saúde pública.

Art. 89º As infrações sanitárias classificam-se em:
I - Leve: quando o infrator for beneficiado com uma circunstância atenuante;
II - Grave: quando apresentar uma circunstância agravante;
III - Gravíssima:
a) Quando existirem 02 (duas) ou mais circunstâncias agravantes.
b) Quando o infrator cometer reincidência especifica.
c) Quando a infração tiver consequências danosas à saúde pública.
Parágrafo Único. Considera-se reincidência especifica a repetição da mesma infração sanitária, pela mesma pessoa física ou jurídica, quando o processo anterior já tiver sido julgado e recebido decisão condenatória irrecorrível.

Art. 90º. Para a imposição da pena e sua graduação, a autoridade de vigilância sanitária, levará em conta:
I - As circunstâncias atenuantes e agravantes;
II - A gravidade do fato, tendo em vista as suas consequências para a saúde pública;
III - Os antecedentes do infrator quanto às infringências à legislação sanitária.

Art. 91º. São consideradas circunstâncias atenuantes:
I - Ser o infrator primário;
II - Ser a infração cometida de natureza leve, sem consequências danosas para a saúde pública;
III - Ser o infrator corrigido, imediatamente, as irregularidades constatadas pela autoridade de vigilânciasanitária.

Art. 92º. São consideradas circunstâncias agravantes:
I - Ser o infrator reincidente;
II - Ter o infrator cometido a infração para obter vantagem pecuniária decorrente do uso ou consumo pelo público de produto, substância, insumo ou outros produtos de interesse à saúde, e /ou por prestação de serviço contrariando ao disposto na legislação sanitária;
III - Quando a infração oferecer risco em potencial à saúde pública;
IV - Ter o infrator agido com dolo, ainda que eventual fraude ou má fé;
V- O infrator, tendo conhecimento da infração, deixar de tomar as providências cabíveis para saná-las.

Art. 93º. Havendo concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a infração será classificada em razãodas que sejam preponderantes.
Parágrafo Único. Em não havendo preponderância de circunstâncias atenuantes ou agravantes, a infraçãoserá classificada de forma menos gravosa para o infrator.

Art. 94º. A pena de multa consiste no pagamento de valores correspondentes a no mínimo 30 (trinta) unidades fiscais de referência – UFIR-RJ, e no máximo 2.500 UFIR-RJ, observando-se a seguinte graduação:
I - Nas infrações leves, de 30 a 320 UFIR-RJ;
II - Nas infrações graves, de 321 a 630 UFIR-RJ;
III - Nas infrações gravíssimas, de 631 a 2.500 UFIR-RJ.

§1º Na aplicação da penalidade de multa a autoridade de vigilância sanitária levará em consideração, a capacidade econômica do infrator.

§2º As multas cominadas em processo administrativo sanitário, com decisão transitada em julgado, que não forem pagas até a época da renovação anual da licença sanitária, implicarão na não liberação desta ao interessado e as consequências cabíveis.
§3º Em caso de extinção da UFIR-RJ, o Município adotará outro índice que vier a ser determinado pelo governo Estadual, ou valores monetários correspondentes.

Art. 95º. São consideradas infrações de natureza sanitária:

a) **NO COMÉRCIO FIXO:**

1) Construir, instalar ou fazer funcionar em qualquer parte do município do Arraial do Cabo, empresas de produção, manipulação, embalagem, reembalagem, fracionamento, beneficiamento, acondicionamento, transporte, armazenamento, distribuição, aplicação, fabricação, transformação, preparo, purificação, intermediação, expedição, compra, venda, cedência, reesterilização, reprocessamento, comercialização, uso, importação, exportação e demais produtos de interesse à saúde pública, sem licença sanitária, autorização do órgão sanitário competente e/ou contrariando o disposto na legislação sanitária;

CLASSIFICAÇÃO: GRAVÍSSIMA;

PENA: MULTA DE 631 A 2500 VEZES O VALOR DA UFIR-RJ E/OU INTERDIÇÃO TEMPORÁRIAOU DEFINITIVA DO ESTABELECIMENTO.

2) Construir, instalar ou fazer funcionar estabelecimentos e/ou veículos de transporte de produtossujeitos a controle sanitário, com materiais, equipamentos ou instrumentos em número insuficiente, em inadequadas condições de higiene, manutenção ou conservação e/ou com qualquer outra alteração que possa comprometer a quantidade de atividade desenvolvida;

CLASSIFICAÇÃO: GRAVÍSSIMA

PENA: MULTA DE 631 A 2500 VEZES O VALOR DA UFIR-RJ E/OU INTERDIÇÃO TEMPORÁRIAOU DEFINITIVA DO ESTABELECIMENTO

3) Realizar processo de limpeza e desinfeção, utilizando metodologia não reconhecida cientificamente e/ou contrariando o disposto na legislação sanitária;

CLASSIFICAÇÃO: GRAVE

PENA: MULTA DE 321 A 630 VEZES A UFIR-RJ E/OU A INTERDIÇÃO TEMPORÁRIA OUDEFINITIVA DO ESTABELECIMENTO

4) Fazer funcionar estabelecimentos que armazenem, comercializem, utilizem, manipulem produtos agrotóxicos, explosivos, radioativos, inflamáveis, nocivos e /ou perigosos à saúde em área contíguas à residência ou outro estabelecimento, que possam ser prejudicados com estasatividades;

CLASSIFICAÇÃO: GRAVE

PENA: MULTA DE 321 A 630 VEZES A UFIR-RJ E/OU A INTERDIÇAO TEMPORÁRIA OUDEFINITIVA DO ESTABELECIMENTO.

5) Desenvolver atividades sujeitas a controle sanitário em dependências residenciais, sem o devidoisolamento entre as respectivas áreas de habitação e de trabalho;

CLASSIFICAÇÃO: GRAVE

PENA: MULTA DE 321 A 630 VEZES A UFIR-RJ E/OU A INTERDIÇÃO TEMPORÁRIA OUDEFINITIVA DO ESTABELECIMENTO.

6) Fazer propaganda de produtos e serviços sujeitos a controle sanitário contrariando o disposto na legislação sanitária;

CLASSIFICAÇÃO: GRAVE

CÂMARA MUNICIPAL DE ARARUAMA
24

PENA: MULTA DE 321 A 630 VEZES A UFIR-RJ E/OU A INTERDIÇÃO TEMPORÁRIA OUDEFINITIVA DO ESTABELECIMENTO.

7) Divulgar informação que possa induzir o consumidor a erro, quanto à natureza, espécie, origem,qualidade e identidade de substância ou produto de interesse à saúde;
CLASSIFICAÇÃO: GRAVE
PENA: MULTA DE 321 A 630 VEZES A UFIR-RJ E/OU A INTERDIÇÃO TEMPORÁRIA OUDEFINITIVA DO ESTABELECIMENTO.

8) Deixar de efetuar o recolhimento de produtos que não atendam prescrições legais, condições higiênico-sanitárias e/ou que sejam prejudiciais à saúde, bem como deixar de comunicar este fato à vigilância sanitária, os detentores dos referidos produtos;
CLASSIFICAÇÃO: GRAVÍSSIMA
PENA: MULTA DE 631 A 2500 VEZES A UFIR-RJ E/OU A APREENSÃO E INUTILIZAÇÃO DOSPRODUTOS E/OU INTERDIÇÃO DO ESTABELECIMENTO.

9) Deixar de executar, dificultar e/ou opor-se a execução de medidas sanitárias que visem a prevenção das doenças transmissíveis e sua disseminação;
CLASSIFICAÇÃO: GRAVÍSSIMA
PENA: MULTA DE 631 A 2500 VEZES O VALOR DA UFIR-RJ E/OU INTERDIÇÃO TEMPORÁRIAOU DEFINITIVA DO ESTABELECIMENTO E CASSAÇÃO DA LICENÇA SANITÁRIA.

10) Fazer funcionar estabelecimentos e/ou comercializar produtos, substâncias, ou instrumentos utilizados no processo produtivo, bens que estejam sob interdição ou apreensão cautelar, temporária ou definitiva, efetuada pela autoridade da vigilância sanitária;
CLASSIFICAÇÃO: GRAVÍSSIMA
PENA: MULTA DE 631 A 2500 VEZES O VALOR DA UFIR-RJ E/OU APREENSÃO EINUTILIZAÇÃO DOS PRODUTOS E/OU INTERDIÇÃO DO ESTABELECIMENTO.

11) Rotular alimentos, produtos alimentícios, bebidas e quaisquer outros produtos ou substâncias sujeitas a controle sanitário, contrariando a legislação sanitária;
CLASSIFICAÇÃO: GRAVE
PENA: MULTA DE 321 A 630 VEZES O VALOR DA UFIR-RJ E/OU INTERDIÇÃO TEMPORÁRIAOU DEFINITIVA DO ESTABELECIMENTO.

12) Alterar o processo de fabricação dos produtos sujeitos a controle sanitário, modificar os seus componentes básicos, nome ou demais elementos objeto do registro, sem a autorização do órgão sanitário competente;
CLASSIFICAÇÃO: GRAVÍSSIMA
PENA: MULTA DE 631 A 2500 VEZES O VALOR DA UFIR-RJ E/OU APREENSÃO EINUTILIZAÇÃO DOE PRODUTOS E/OU INTERDIÇÃO DO ESTABELECIMENTO.

13) Modificar ou alterar as atividades para as quais o estabelecimento foi licenciado, sem autorização da autoridade de vigilância sanitária municipal ou do órgão sanitário competente.
CLASSIFICAÇÃO: GRAVE
PENA: MULTA DE 321 A 630 VEZES O VALOR DA UFIR-RJ E/OU INTERDIÇÃO TEMPORÁRIAOU DEFINITIVA DO ESTABELECIMENTO.

14) Reaproveitar vasilhames de saneantes, seus congêneres e de outros produtos capazes de ser nocivos à saúde no armazenamento, envasamento e/ou acondicionamento de alimentos, bebidas e refrigerantes;
CLASSIFICAÇÃO: LEVE
PENA: MULTA DE 30 A 320 VEZES O VALOR DA UFIR-RJ E/OU INTERDIÇÃO TEMPORÁRIA DOESTABELECIMENTO.

15) Guardar, armazenar, ter em deposito, utilizar, fornecer, adquirir, ministrar, expor à venda ou entregar ao consumo, produto sujeito a controle sanitário de interesse à saúde cujo prazo de validade tenha sido adulterado ou expirado;
CLASSIFICAÇÃO: GRAVE
PENA: MULTA DE 321 A 630 VEZES O VALOR DA UFIR-RJ E/OU INTERDIÇÃO TEMPORÁRIAOU DEFINITIVA DO ESTABELECIMENTO.

16) Transportar, embalar, manusear e estocar produtos sujeitos a controle sanitário de forma a comprometer sua qualidade;
CLASSIFICAÇÃO: GRAVE
PENA: MULTA DE 321 A 630 VEZES O VALOR DA UFIR-RJ E/OU A INTERDIÇÃO TEMPORÁRIAOU DEFINITIVA DO ESTABELECIMENTO.

17) Aplicar raticidas, pesticidas, inseticidas e produtos similares, cuja ação se produza por gás, vapor ou outras formas em habitações particulares, coletivas e/ou públicas, galerias, bueiros, porões, sótãos ou locais de possível comunicação com residências ou frequentados por pessoas ou animais, sem as devidas precauções e/ou contrariando a legislação pertinente;
CLASSIFICAÇÃO: LEVE
PENA: MULTA DE 30 A 320 VEZES O VALOR DA UFIR-RJ E/OU INTERDIÇÃO TEMPORÁRIA DOESTABELECIMENTO.

18) Descumprimento das normas legais, ou outras exigências sanitárias por empresa de transporte, seus agentes e consignatários, comandantes ou responsáveis diretos por embarcações, aeronaves, veículos terrestres nacionais ou estrangeiros;
CLASSIFICAÇÃO: GRAVE
PENA: MULTA DE 321 A 630 VEZES O VALOR DA UFIR-RJ.

19) Deixar de manter condições adequadas de higiene em estabelecimentos, bem como em habitações particulares ou coletivas;
CLASSIFICAÇÃO: GRAVE
PENA: MULTA DE 321 A 630 VEZES O VALOR DA UFIR-RJ E/OU INTERDIÇÃO TEMPORÁRIAOU DEFINITIVA DO ESTABELECIMENTO.

20) Fraudar, falsificar ou adulterar alimentos, bebidas e quaisquer outros que interessem à saúde;
CLASSIFICAÇÃO: GRAVÍSSIMA
PENA: DE 631 A 2500 VEZES O VALOR DA UFIR-RJ E/OU INUTILIZAÇÃO DO PRODUTO E/OUSUSPENSÃO DE VENDA E/OU FABRICAÇÃO DE PRODUTO E INTERDIÇÃO DO ESTABELECIMENTO.

21) Fraudar, ou adulterar declarações, laudos, registros ou quaisquer outros documentos de interesse à saúde;
CLASSIFICAÇÃO: GRAVÍSSIMA
PENA: DE 631 A 2500 VEZES O VALOR DA UFIR-RJ E/OU INTERDIÇÃO TEMPORÁRIA OUDEFINITIVA DO ESTABELECIMENTO E CASSAÇÃO DA

CÂMARA MUNICIPAL DE VEREADORES DO CABO
26

22) Entregar ao uso ou consumo, expor à venda, armazenar ou acondicionar produtos, substânciasou outros sujeitos a controle sanitário que estejam contaminados, alterados, em mau estado de conservação, deteriorados e/ou contenham parasitas ou agentes patogênicos, aditivos proibidos, perigosos ou quaisquer substâncias prejudiciais à saúde;
CLASSIFICAÇÃO: GRAVÍSSIMA
PENA: MULTA DE 631 A 2500 VEZES O VALOR DA UFIR-RJ E/OU INUTILIZAÇÃO DOSPRODUTOS E/OU INTERDIÇÃO TEMPORÁRIA OU DEFINITIVA DO ESTABELECIMENTO.

23) Expor à venda alimentos destinados ao consumo sem a devida proteção, de forma a proporcionar alteração e/ou contaminação destes;
CLASSIFICAÇÃO: LEVE
PENA: DE 70 A 320 VEZES O VALOR DA UFIR-RJ E/OU APREENSÃO E/OU INUTILIZAÇÃO DOSPRODUTOS, INTERDIÇÃO OU CASSAÇÃO DO ESTABELECIMENTO.

24) Deixar de constar na embalagem a data de preparo e/ou fabricação, prazo de validade, número de lote, registro anual do órgão federal, estadual ou municipal competente e condições de armazenamento de bebidas ou quaisquer produtos alimentícios;
CLASSIFICAÇÃO: LEVE
PENA: DE 30 A 320 VEZES O VALOR DA UFIR-RJ E/OU INTERDIÇÃO TEMPORÁRIA DO ESTABELECIMENTO.

25) Deixar de fornecer a autoridade de vigilância sanitária, dados ou outras informações solicitadassobre componentes utilizados na produção e/ou em processos produtivos;
CLASSIFICAÇÃO: LEVE
PENA: DE 30 A 320 VEZES O VALOR DA UFIR-RJ E/OU INTERDIÇÃO TEMPORÁRIA DO ESTABELECIMENTO.

26) Manter ambiente e/ou condição de trabalho que ofereça risco à saúde do trabalhador;
CLASSIFICAÇÃO: GRAVE
PENA: DE 321 A 630 VEZES O VALOR DA UFIR-RJ E/OU INTERDIÇÃO TEMPORÁRIA OUDEFINITIVA DO ESTABELECIMENTO.

27) Deixar de se apresentar em condições de saúde e higiene adequadas às atividades desenvolvidas, ou proprietários e trabalhadores dos estabelecimentos sujeitos a controle sanitário, conforme legislação pertinente;
CLASSIFICAÇÃO: GRAVÍSSIMA
PENA: DE 631 A 2500 VEZES O VALOR DA UFIR-RJ E/OU APREENSÃO E INUTILIZAÇÃO DOSPRODUTOS E/OU INTERDIÇÃO DO ESTABELECIMENTO.

28) Fabricar, comercializar e/ou operar instrumentos no processo produtivo que ofereçam risco à saúde do trabalhador;
CLASSIFICAÇÃO: GRAVE
PENA: DE 321 A 630 VEZES O VALOR DA UFIR-RJ E/OU INTERDIÇÃO TEMPORÁRIA OU DEFINITIVA DO ESTABELECIMENTO.

29) Deixar o empregador de fornecer, repor e/ou instruir os empregados quanto ao uso e manutenção de equipamentos de proteção individual ou coletiva;
CLASSIFICAÇÃO: LEVE
PENA; DE 30 A 320 VEZES O VALOR DA UFIR-RJ E/OU INTERDIÇÃO TEMPORÁRIA DO ESTABELECIMENTO.

CÂMARA MUNICIPAL DO CABO DE SANTO AGOSTINHO
27

30) Deixar o empregador de promover adequadas condições de segurança e higiene nos locais detrabalho;
CLASSIFICAÇÃO: GRAVE
PENA: DE 321 A 630 VEZES O VALOR DA UFIR-RJ E/OU INTERDIÇÃO TEMPORÁRIA OUDEFINITIVA DO ESTABELECIMENTO.

31) Deixar de promover limpeza e/ou manutenção da estrutura física, equipamentos, materiais e mobiliários nos estabelecimentos sujeitos a controle sanitário;
CLASSIFICAÇÃO: GRAVE
PENA: DE 321 A 630 VEZES O VALOR DA UFIR-RJ E/OU INTERDIÇÃO TEMPORÁRIA OUDEFINITIVA DO ESTABELECIMENTO.

32) Apresentar precárias condições de higiene, relativas a ambiente, pessoal e material, de forma acolocar em risco a pureza e qualidade do produto e/ou o serviço prestado aos usuários e os estabelecimentos sujeitos a controle sanitário.
CLASSIFICAÇÃO: GRAVE
PENA: DE 321 A 630 VEZES O VALOR DA UFIR-RJ E/OU INTERDIÇÃO TEMPORÁRIA OUDEFINITIVA DO ESTABELECIMENTO.

33) Extrair, produzir, fabricar, transformar, preparar, importar, exportar, reexportar, remeter, transportar, expor, oferecer, comprar, trocar, ceder, manter em depósito, manipular, comercializar ou adquirir substâncias sob regime de controle especial, sem a devida autorizaçãodo órgão sanitário competente.
CLASSIFICAÇÃO: GRAVE
PENA: DE 321 A 630 VEZES O VALOR DA UFIR-RJ E/OU INTERDIÇÃO TEMPORÁRIA OUDEFINITIVA DO ESTABELECIMENTO.

34) Utilizar na produção ou manipulação de produtos sujeitos a controle sanitário, matérias primas condenadas, proibidas, vencidas, interditadas, nocivas e ou sem autorização prévia da autoridade de vigilância sanitária;
CLASSIFICAÇÃO: GRAVÍSSIMA
PENA: DE 631 A 2500 VEZES O VALOR DA UFIR-RJ E/OU APREENSÃO E INUTILIZAÇÃO DOSPRODUTOS E/OU INTERDIÇÃO DO ESTABELECIMENTO.

35) Fazer aterros com materiais nocivos à saúde pública, sem aprovação de projeto específico pelaautoridade municipal competente e/ou sem programas de implantação, manutenção e monitoramento para seu saneamento definitivo;
CLASSIFICAÇÃO: GRAVE
PENA: DE 321 A 630 VEZES O VALOR DA UFIR-RJ.

36) Desenvolver em um mesmo ambiente físico, atividades incompatíveis de produtos e /ou prestação de serviços;
CLASSIFICAÇÃO: LEVE
PENA: DE 30 A 320 VEZES O VALOR DA UFIR-RJ E/OU INTERDIÇÃO TEMPORÁRIA DOESTABELECIMENTO.

37) Deixar de afixar em local visível ao público o documento de licenciamento sanitário, de acordo com o artigo 25;
CLASSIFICAÇÃO: LEVE
PENA: DE 30 A 320 VEZES O VALOR DA UFIR-RJ E/OU INTERDIÇÃO TEMPORÁRIA DO ESTABELECIMENTO.

38) Instalar sistemas de abastecimento e/ou reservatório de água e de remoção de dejetos, sem aprovação do órgão de vigilância sanitária municipal, as instalações materiais empregadas, os estabelecimentos afetos ou não à administração pública;
CLASSIFICAÇÃO: GRAVE
PENA: DE 321 A 630 VEZES O VALOR DA UFIR-RJ E/OU INTERDIÇÃO TEMPORÁRIA OUDEFINITIVA DO ESTABELECIMENTO.

39) Construir ou manter edificações desobedecendo às exigências mínimas legais para o exercício da atividade, e regulamentares pertinentes às condições sanitárias e/ou sem suprimento de águapotável, tratamento e disposição adequadas de esgoto sanitário e resíduos sólidos.
CLASSIFICAÇÃO: GRAVE
PENA: DE 321 A 630 VEZES O VALOR DA UFIR-RJ E/OU INTERDIÇÃO TEMPORÁRIA OU DEFINITIVA DO ESTABELECIMENTO.

40) Instalar ventilação em desacordo com as normas técnicas, em locais onde se desenvolvamatividades e/ou produtos sujeitos a controle sanitário.
CLASSIFICAÇÃO: LEVE
PENA: DE 30 A 320 VEZES O VALOR DA UFIR-RJ E/OU INTERDIÇÃO TEMPORÁRIA DO ESTABELECIMENTO.

41) Desrespeitar ou desacatar a autoridade de vigilância sanitária, quando no exercício de suasatribuições legais;
CLASSIFICAÇÃO: GRAVÍSSIMA
PENA: DE 631 A 2500 VEZES O VALOR DA UFIR-RJ.

42) Obstar, ou dificultar a ação fiscalizada das autoridades sanitárias competentes no exercício desuas funções;
CLASSIFICAÇÃO: GRAVÍSSIMA
PENA: DE 631 A 2500 VEZES O VALOR DA UFIR-RJ.

43) Descumprir atos emanados das autoridades sanitárias competentes visando aplicação da legislação pertinente.
CLASSIFICAÇÃO: GRAVÍSSIMA
PENA: DE 631 A 2500 VEZES O VALOR DA UFIR-RJ E/OU INTERDIÇÃO TEMPORÁRIA OUDEFINITIVA DO ESTABELECIMENTO E CASSAÇÃO DA LICENÇA SANITÁRIA.

b) NO COMÉRCIO DE FEIRAS LIVRES E AMBULANTES:

1) Falta de documento expedido por órgão municipal responsável;
CLASSIFICAÇÃO: LEVE
PENA: DE 30 A 320 VEZES O VALOR DA UFIR-RJ, APREENSÃO E INUTILIZAÇÃO DOSPRODUTOS, IMPEDIMENTO OU INTERDIÇÃO TEMPORÁRIA OU DEFINITIVA.

2) Deixar de cumprir os preceitos sanitários ou de higiene relativos ao tipo de comércio.
CLASSIFICAÇÃO: LEVE
PENA: DE 30 A 320 VEZES O VALOR DA UFIR-RJ, APREENSÃO E INUTILIZAÇÃO DOSPRODUTOS, IMPEDIMENTO OU INTERDIÇÃO TEMPORÁRIA OU DEFINITIVA.

3) Comercializar mercadorias não permitidas ou em descordo com as normas sanitárias;
CLASSIFICAÇÃO: LEVE
PENA: ADVERTÊNCIA OU MULTA DE 30 A 320 VEZES O VALOR DA UFIR-RJ,

APREENSÃO EINUTILIZAÇÃO DOS PRODUTOS, SUBSTANCIAS OU MATÉRIAS PRIMAS.

4) Não manter em uso recipiente adequado para o recolhimento de refugos ou detritos;
CLASSIFICAÇÃO: LEVE
PENA: ADVERTÊNCIA OU MULTA DE 30 A 320 VEZES O VALOR DA UFIR-RJ.

5) Não manter a higiene do local ocupado;
CLASSIFICAÇÃO: LEVE
PENA: ADVERTÊNCIA OU MULTA DE 30 A 320 VEZES O VALOR DA UFIR-RJ.

6) Ausência de uniforme, uso incompleto e/ou condições inadequadas de conservação ou higiene.
CLASSIFICAÇÃO: LEVE
PENA: ADVERTÊNCIA OU MULTA DE 30 A 320 VEZES O VALOR DA UFIR-RJ.

7) Dificultar ou ludibriar de qualquer forma a fiscalização sanitária;
CLASSIFICAÇÃO: LEVE
PENA: ADVERTÊNCIA OU MULTA DE 30 A 320 VEZES O VALOR DA UFIR-RJ E/OU SUSPENSÃO, IMPEDIMENTO OU INTERDIÇÃO TEMPORÁRIA OU DEFINITIVA, CASSAÇÃO OU CANCELAMENTO DE REGISTRO OU LICENCIAMENTO.

8) Utilizar-se de outros materiais que não os permitidos para embrulhos ou embalagens;
CLASSIFICAÇÃO: LEVE
PENA: ADVERTÊNCIA OU MULTA DE 30 A 320 VEZES O VALOR DA UFIR-RJ.

9) Não manter veículo, balcão, tabuleiro ou outro equipamento exigido em lei, em perfeitascondições de conservação e higiene;
CLASSIFICAÇÃO: LEVE
PENA: ADVERTÊNCIA OU MULTA DE 30 A 320 VEZES O VALOR DA UFIR-RJ, E/OU SUSPENSÃO, IMPEDIMENTO OU INTERDIÇÃO TEMPORÁRIA OU DEFINITIVA.

c) NO EXERCÍCIO DE QUAISQUER ATIVIDADES SUJEITAS A CONTROLE SANITÁRIO:

1) Transgredir outras normas legais e regulamentares destinadas à proteção da saúde não previstas neste artigo.
PENA: A autoridade sanitária competente avaliará a punição de acordo com os critérios previstos nos artigos do Título II, Capítulo II desta lei.

CAPITULO XI - CONSIDERAÇÕES FINAIS

Art. 96º. A Secretaria Municipal de Saúde, após decisão definitiva na esfera administrativa, fará publicar todas as penalidades aos infratores da legislação sanitária.

Art. 97º. Os termos, autos e outros documentos e formulários usados pela fiscalização obedecerão aos modelos adotados e aprovados pela Secretaria Municipal de Saúde.

Art. 98º. É competência exclusiva das autoridades sanitárias, em efetivo exercício de ação fiscalizadora, lavrar autos de infração, expedir termos de intimação, termos de interdição, termos de

apreensão e inutilização, de interdição, bem como outros documentos necessários ao cumprimento de sua função.

Art. 99º. A Secretaria Municipal de Saúde, por seus órgãos e autoridades competentes, publicará portarias,resoluções, normas técnicas, atos administrativos cabíveis e normas complementares de vigilância sanitáriano âmbito deste código.

Art. 100º A autoridade sanitária poderá solicitar a intervenção da autoridade policial ou judiciária nos casos de oposição à inspeção, quando forem vítimas de embaraços, desacatos, ou quando necessário à efetivação de medidas previstas na legislação, ainda que não configure fato definido em lei como crime ou contravenção.

Art. 101º. Este código entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Arraial do Cabo, 01 de novembro de 2022.

MARCELO MAGNO FELIX DOS SANTOS:03718503719 Assinado de forma digital por MARCELO MAGNO FELIX DOS SANTOS:03718503719 Dados: 2022.11.01 10:01:32 -03'00'

MARCELO MAGNO FÉLIX DOS SANTOS
Prefeito Municipal