



***Estado do Rio de Janeiro***  
***Prefeitura Municipal de Natividade – RJ***  
***Gabinete do Prefeito***

LEI Nº 268 / 2003

EMENTA: Institui o Código Sanitário do Município.

O Prefeito Municipal de Natividade, no uso das atribuições que me conferem, faço saber que a Câmara Municipal aprovou e eu sanciono a seguinte Lei:

TÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º - A saúde é um direito social e fundamental de todo cidadão, garantido pela Constituição Federal, sendo dever do Município, concorrentemente com o Estado e com a União, zelar pela promoção, proteção e recuperação da saúde e bem estar físico, mental e social da coletividade.

Art. 2º - Todos os assuntos relacionados com a Inspeção e a Fiscalização Sanitária Municipal serão regidos pelas disposições contidas nesta Lei, respeitada, no que couber, a Legislação Federal e Estadual vigentes.

Art. 3º - Constitui dever da Prefeitura, zelar pelas condições sanitárias em todo o território Municipal, assistindo-lhe o dever de atuar no controle de endemias, surto, bem como participar de campanhas de saúde, em perfeita consonância com as Normas Federais e Estaduais.

Art. 4º - Sem prejuízo de outras atribuições a si conferidas, compete à Secretária Municipal de Saúde:

§ 1º - Exercer o Poder de Polícia Sanitária do Município;

§ 2º - Promover, orientar e coordenar estudos de interesse da Saúde Pública.

Art. 5º - Fica o Município autorizado a celebrar convênios com órgãos federais e Estaduais e Municipais, visando ao melhor cumprimento desta Lei.

Art. 6º - O Poder de Polícia Sanitária do Município tem como finalidade promover normas para o controle de Inspeção e Fiscalização Sanitária:

I - da higiene de habitações, seus anexos e lotes vagos;

II - dos estabelecimentos industriais e comerciais constantes deste Código, bem como daqueles de peculiar interesse da saúde pública;

III - das condições de higiene da produção, conservação, manipulação, beneficiamento, fracionamento, acondicionamento, armazenamento, transporte, distribuição, comercialização, consumo de alimentos em geral e do uso de aditivos alimentares;

IV - dos mercados, feiras livres, ambulantes de alimentos e congêneres;



***Estado do Rio de Janeiro***  
***Prefeitura Municipal de Natividade – RJ***  
***Gabinete do Prefeito***

V - das condições sanitárias dos logradouros públicos, dos locais de esporte e recreação, dos acampamentos públicos, bem como dos estabelecimentos públicos, bem como dos estabelecimentos de diversões públicas em geral;

VI - das condições sanitárias dos hotéis, motéis, pensões e estabelecimentos afins;

VII - das condições sanitárias das barbearias, salões de cabeleireiros, institutos de beleza e dos estabelecimentos afins;

VIII - das condições sanitárias das lavanderias para uso público;

IX - das condições sanitárias das casas de banhos, massagens, saunas e estabelecimentos afins para uso público;

X - da qualidade e das condições de higiene dos estabelecimentos comerciais;

XI - das condições de saúde e higiene das pessoas que trabalhem em estabelecimentos sujeitos ao Alvará de Autorização Sanitária;

XII - das condições das águas destinadas ao estabelecimento público e privadas;

XIII - das condições sanitárias da coleta e destino das águas servidas e esgotos sanitários;

XIV - das condições sanitárias decorrentes da coleta, transporte e destino de lixo e refulgos industriais;

XV - das condições sanitárias dos abrigos destinados a animais, localizados no território do Município;

XVI - do controle de endemias e surtos, bem como das campanhas de saúde pública, em perfeita consonância com as normas federais e estaduais;

XVII - do levantamento epidemiológico e inquérito;

XVIII - das agências funerárias, velórios e Cemitérios;

XIX - das zoonoses;

XX – da higiene das vias públicas;

XXI – do controle da poluição ambiental;

Parágrafo único - A aplicação do inciso XIX caberá à Secretaria Municipal de Saúde, com procedimentos específicos aludidos no respectivo capítulo.

Art. 7º - O controle sanitário sobre prédios, instalações, equipamentos, produtos naturais ou industrializados, locais e atividades que direta ou indiretamente possam produzir casos de agravo à saúde pública ou individual no Município, rege-se por esta Lei que acata as normas contidas na Legislação Federal, na Legislação Estadual, e nas demais normas pertinentes, bem como poderá complementar-se e respaldar-se pelas mesmas quando se fizer necessário, para obtenção de melhor resultado em suas ações.

Art. 8º - Para efeito deste Código, são adotados os seguintes conceitos:

§ 1º – VIGILÂNCIA SANITÁRIA: Conjunto de ações capazes de eliminar, diminuir ou prevenir riscos à saúde e de intervir nos problemas sanitários



***Estado do Rio de Janeiro***  
***Prefeitura Municipal de Natividade – RJ***  
***Gabinete do Prefeito***

decorrentes do meio ambiente, da produção e circulação de bens e da prestação de serviços em relação à saúde;

§ 2º – ÓRGÃO SANITÁRIO COMPETENTE: Órgão de fiscalização do Município;

§ 3º – TÉCNICO EM VIGILÂNCIA SANITÁRIA: Profissional de nível médio ou superior, treinado e capacitado pela Secretaria de Saúde e devidamente credenciado através de portaria para desempenho das funções afins.

Art. 9º - Os serviços de Vigilância Sanitária deverão manter estreito entrosamento com os serviços de Vigilância Epidemiológica, Vigilância Ambiental, bem como os demais órgãos que possam influir e ocasionar maior apoio de execução, a fim de permitir uma ação coordenada e objetiva na solução e acompanhamento dos casos sob controle.

## TÍTULO II

### DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 10 – O Município, através do Órgão Competente da Secretaria de Saúde, exercerá ações de Vigilância Sanitária sobre:

§ 1º – Bens de consumo que direta ou indiretamente se relacionarem à saúde, envolvendo todas as etapas e processos da produção até o consumo, compreendendo as matérias-primas, transporte, armazenamento, distribuição, comercialização e consumo de alimentos, medicamentos, saneamentos, produtos químicos, produtos agrícolas, produtos biológicos, drogas veterinárias, água, bebidas, sangue, hemoderivados, órgãos, tecidos, leite humano, utensílios, equipamentos de higiene e correlatos dentre outros do interesse a saúde e demais escalonados pela autoridade responsável;

§ 2º – Prestação de serviços que se relacionem direta ou indiretamente com a saúde, abrangendo dentre outros: serviços médico-hospitalares, odontológicos, farmacêuticos, clínicoterapêutico, diagnósticos, hemoterapêuticos, de radiação ionizante e não-ionizante, lixo hospitalar, domiciliar e industrial;

§ 3º – Casos de agravos à saúde humana provocada pela poluição do ambiente, por meio de fenômenos naturais de agente químico ou pela ação deletéria do homem, no limite de suas áreas geográficas, observada a Legislação Vigente, bem como as normas e recomendações técnicas aprovadas pelos Órgãos Federais e estaduais competentes;

§ 4º – Casos de agravos à saúde decorrente de calamidades pública, empregada, de imediato, todos os recursos sanitários disponíveis com o objetivo de prevenir as doenças transmissíveis e interromper a eclosão de epidemias e acudir os casos de agravo à saúde em geral;



***Estado do Rio de Janeiro***  
***Prefeitura Municipal de Natividade – RJ***  
***Gabinete do Prefeito***

§ 5º – Sem prejuízo deste código, serão observados em conjunto a legislação e normatização sanitária estadual, não podendo haver conflitos entre os mesmos, sendo que prevalecerá a legislação maior.

**TÍTULO III**

**DO SANEAMENTO BÁSICO**

**CAPÍTULO I**

**DAS ÁGUAS DE ABASTECIMENTO  
PÚBLICO E PRIVADO**

Art. 11 - Compete ao órgão responsável pelo abastecimento de águas o exame periódico de suas redes e demais instalações, com o objetivo de constatar a possível existência de fatores que possam prejudicar a saúde da comunidade.

Parágrafo único - Compete ao órgão credenciado pelo poder público a implantação, manutenção e funcionamento da rede de abastecimento de água.

Art. 12 - Sempre que o órgão competente da saúde pública municipal detectar a existência de anormalidade ou falha no sistema de abastecimento de água, oferecendo risco à saúde, comunicar o fato aos responsáveis para medidas corretivas.

Art. 13 - É obrigatória a ligação de toda construção, considerada habitável, à rede pública de abastecimento de água, sempre que existente.

Parágrafo único - Ficam os estabelecimentos comerciais ou industriais obrigados às disposições constantes do Título II deste Código, naquilo que couber, a critério da autoridade sanitária competente.

Art. 14 - Todos os reservatórios de água potável deverão sofrer limpeza e desinfecção periódicas, de preferência com cloro ou seus compostos ativos, e permanecer devidamente tampados.

Art. 15 - A execução de instalações domiciliares adequadas de abastecimento de água potável, de obrigação do proprietário, cabendo ao ocupante a manutenção das instalações hidráulicas e de armazenamento permanentemente em bom estado de conservação e funcionamento.

Art. 16 - Será permitida a abertura de poços ou aproveitamento de fontes para fornecimento de água potável onde não houver sistema de abastecimento de água, desde que satisfeitas as condições higiênicas reguladas.

§ 1º - Os poços devem ficar situados em nível superior ao das fontes de contaminação.

§ 2º - Não será permitida a abertura de poços a uma distância inferior a 15 (quinze) metros de focos de contaminação.

§ 3º - Todo poço escavado deverá possuir:



***Estado do Rio de Janeiro***  
***Prefeitura Municipal de Natividade – RJ***  
***Gabinete do Prefeito***

I - paredes impermeabilizadas até 3 (três) metros de profundidade, no mínimo;

II - tampa de concreto;

III - extração de água por meio de bomba elétrica ou manual;

IV - dispositivo que desvie as águas de chuva e calçada de cimento em torno do poço com um caimento tal que evite a acumulação de água nessa calçada.

§ 4º - Nas regiões periféricas e favelas poderão ser tomadas outras medidas técnicas de acordo com o interesse e a conveniência da saúde pública.

## CAPÍTULO II

### DAS ÁGUAS SERVIDAS E REDES COLETORAS DE ESGOTO

Art. 17 - Todos os prédios residenciais, comerciais, industriais ou instalações em logradouros públicos, localizados em áreas servidas por sistema oficial de coleta de esgotos serão obrigados a fazer as ligações ao respectivo sistema, aterrando e isolando fossas existentes.

Parágrafo único - A execução de instalações domiciliares adequadas de remoção de esgotos, de obrigação do proprietário, cabendo ao ocupante a manutenção das referidas instalações permanentemente em bom estado de conservação e funcionamento.

Art. 18 - Toda ligação clandestina de esgoto doméstico ou de outras procedências feitas à galeria de águas pluviais deverá ser desconectada desta e ligada à rede pública coletora.

§ 1º - Todos os prédios, de qualquer espécie, ficam obrigados a fazer uso de fossas sépticas para tratamento de esgotos, com adequado destino final dos efluentes, desde que não haja rede oficial coletora de esgotos, de acordo com modelo fornecido pela Secretaria Municipal de Saúde.

§ 2º - Todo prédio que utilizar fossa séptica para tratamento do seu esgoto será obrigado a manter a mesma em perfeito estado de conservação e funcionamento, providenciando a sua limpeza sistemática, através de seus responsáveis.

§ 3º - Nas regiões periféricas e favelas poderão ser tomadas outras medidas técnicas de acordo com o interesse e a conveniência da saúde pública.

Art. 19 - As fossas sépticas devem satisfazer, no mínimo, às condições especificadas nos Parágrafos deste Art. 19:

§ 1º - Receberem todos os despejos domésticos ou qualquer outro despejo de características semelhantes.

§ 2º - Não receberem águas pluviais, nem despejos industriais que possam prejudicar o seu funcionamento.

§ 3º - Terem capacidade adequada ao número de pessoas a atender.

§ 4º - Serem construídas com material de durabilidade e estanqueidade adequadas ao fim a que se destinam.



***Estado do Rio de Janeiro***  
***Prefeitura Municipal de Natividade – RJ***  
***Gabinete do Prefeito***

§ 5º - Terem facilidade de acesso, tendo em vista a necessidade periódica de remoção de lodo digerido ou sucção de dejetos.

§ 6º - Que não se observem odores desagradáveis, presença de insetos e outros inconvenientes.

§ 7º - Não haja poluição ou contaminação do solo, nem da água capaz de afetar a saúde de pessoas ou animais, direta ou indiretamente.

§ 8º - E quando forem de uso coletivo nos bairros, o órgão competente tem que obedecer o prazo para limpeza das mesmas ( 3 em 3 meses).

### CAPÍTULO III

#### DA COLETA E DISPOSIÇÃO DO LIXO

Art. 20 - Processar-se-ão, em condições que não afetem a estética, nem tragam malefícios ou inconvenientes à saúde e ao bem-estar coletivo ou do indivíduo, a disposição, a coleta, a remoção, o acondicionamento e o destino final do lixo.

§ 1º - Não poderá ser o lixo utilizado, quando "*in natura*", para alimentação de animais.

§ 2º - Não poderá o lixo ser depositado sobre o solo.

§ 3º - Não poderá o lixo ser queimado ao ar livre.

§ 4º - Não poderá o lixo ser lançado em águas de superfície.

§ 5º - É terminantemente proibido o acúmulo, nas habitações e nos terrenos a elas pertencentes ou terrenos vazios, de resíduos alimentares ou qualquer outro material que contribua para a proliferação das larvas de moscas e de outros insetos e animais daninhos.

§ 6º - O lixo séptico e os restos alimentares dos hospitais poderão ser incinerados nos próprios hospitais ou recolhidos através da coleta especial, feita pelo órgão municipal competente ou credenciado.

§ 7º - Não será permitido, em nenhuma hipótese, a utilização de restos de alimentos e lavagem provenientes de estabelecimentos hospitalares e congêneres.

### TÍTULO IV

#### DOS ALIMENTOS

##### CAPÍTULO I

#### DAS CONSIDERAÇÕES INICIAIS E DEFINIÇÕES

Art. 21 - Os assuntos pertinentes à defesa e à proteção da saúde individual ou coletiva, no que concerne a alimentos, em todas as etapas de sua produção até o seu consumo no comércio, serão regulados em todo o Município pelas disposições deste Código.

Art. 22 - Para os efeitos deste Código considera-se:



***Estado do Rio de Janeiro***  
***Prefeitura Municipal de Natividade – RJ***  
***Gabinete do Prefeito***

I - ALIMENTO : Toda substância ou mistura de substâncias no estado sólido, líquido, pastoso ou qualquer outra adequada, destinado a fornecer ao organismo humano os elementos normais à sua formação, manutenção e desenvolvimento.

II - MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR : Toda substância de origem vegetal ou animal, em estado bruto, que para ser utilizada como alimento precise sofrer tratamento e/ou transformação de natureza física, química ou biológica.

III - ALIMENTO "IN NATURA": Todo alimento de origem vegetal ou animal para cujo consumo imediato se exijam, apenas, a remoção da parte não comestível e os tratamentos indicados para a sua perfeita higienização e conservação.

IV - ALIMENTO ENRIQUECIDO : Todo alimento que tenha sido adicionado de substância nutriente com a finalidade de reforçar o seu valor nutritivo.

V - ALIMENTO DIETÉTICO : Todo alimento elaborado para regimes alimentares especiais, destinados a ser ingerido por seres sadios ou doentes.

VI - ALIMENTO DE FANTASIA OU ARTIFICIAL: Todo alimento preparado com o objetivo de imitar alimento natural e em cuja composição entre, preponderantemente, substância não encontrada no alimento a ser imitado.

VII- ALIMENTO IRRADIADO: Todo alimento que tenha sido intencionalmente submetido à ação de radiações ionizantes, com a finalidade de preservá-lo ou para outros fins lícitos, obedecidas às normas que vierem a ser elaboradas pelo órgão competente da União.

VIII - ADITIVO INTENCIONAL - Toda substância ou mistura de substâncias dotadas ou não de valor nutritivo, ajuntado ao alimento com a finalidade de impedir alterações, manter, conferir ou intensificar seu aroma, cor e sabor, modificar ou manter seu estado físico geral ou exercer qualquer ação exigida para uma tecnologia de fabricação do alimento.

IX - ADITIVO INCIDENTAL: Toda substância residual ou migrada, presente no alimento em decorrência dos tratamentos prévios a que tenham sido submetidos a "matéria-prima alimentar" e o alimento "*in natura*" e do contato do alimento com os Art.s e utensílios empregados nas suas diversas fases de fabrico, manipulação, embalagem, estocagem, transporte ou venda.

X - ALIMENTO SUCEDÊNEO: Todo alimento elaborado para substituir alimento natural, assegurando o valor nutritivo deste.

XI - COADJUVANTE DA TECNOLOGIA DE FABRICAÇÃO: Substância ou mistura de substâncias empregadas com a finalidade de exercer a ação transitória em qualquer fase do fabrico do alimento e deles retiradas, inativadas e/ou transformadas, em decorrência do processo tecnológico utilizado, antes da obtenção do produto final.

XII - PRODUTOS ALIMENTARES: Todo alimento derivado de matéria-prima alimentar ou de alimento "*in natura*", adicionado ou não, de outras substâncias permitidas, obtidas por processo tecnológico adequado.

XIII - PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE: O estabelecido pelo órgão competente da União, dispendo sobre a denominação, definição e composição de alimentos, matérias-primas alimentares, alimentos "*in natura*" e aditivos



***Estado do Rio de Janeiro***  
***Prefeitura Municipal de Natividade – RJ***  
***Gabinete do Prefeito***

intencionais, fixando requisitos de higiene, formas de envasamento e rotulagem, métodos de amostragem e análise.

XIV - RÓTULO: Qualquer identificação impressa ou litografada, bem como os dizeres pintados ou gravados a fogo, por pressão ou decalcação, aplicados sobre o recipiente, vasilhame, envoltório, cartucho ou qualquer outro tipo de embalagem do alimento ou sobre o que acompanha o continente.

XV - EMBALAGEM: Qualquer forma pela qual o alimento tenha sido acondicionado, aguardado, empacotado ou envasado.

XVI - PROPAGANDA: A difusão por qualquer meio de indicação e a distribuição de alimentos relacionadas com a venda e o emprego de matéria-prima alimentar, alimento "in natura", ou materiais utilizados no fabrico ou preservação, objetivando promover ou incrementar o seu consumo.

XVII - ANÁLISE DE CONTROLE: Aquela que, efetuada após o registro do alimento, quando de sua entrega ao consumo, e que servir para comprovar a sua conformidade com o respectivo padrão de identidade e qualidade, ou com as normas técnicas especiais, ou ainda com o relatório e o módulo de rótulo anexado ou requerimento que deu origem ao registro.

XVIII - ANÁLISE PRÉVIA: A análise que precede o registro de aditivos, embalagens, equipamentos ou utensílios, e de coadjuvantes da tecnologia de fabricação de alimentos.

XIX - ANÁLISE FISCAL: A efetuada sobre o alimento colhido pela autoridade fiscalizadora competente e que servir para verificar a sua conformidade com os dispositivos deste Código.

XX - ESTABELECIMENTO: O local onde se fabrique, produza, manipule, beneficie, acondicione, conserve, transporte, armazene, deposite para venda alimento, matéria-prima alimentar, alimento "in natura", aditivos internacionais, materiais, Art.s e equipamentos destinados a entrar em contato com os mesmos.

XXI - ÓRGÃO COMPETENTE: O órgão competente da União, bem como os órgãos federais, estaduais, municipais, dos territórios e do Distrito Federal, congêneres, devidamente credenciados.

XXII - AUTORIDADE FISCALIZADORA COMPETENTE: O servidor legalmente autorizado pelo órgão competente da Secretaria Municipal de Saúde.

XXIII - LABORATÓRIO OFICIAL: O órgão técnico específico do Ministério da Saúde, bem como órgãos congêneres da Secretaria de Saúde do Estado e do Município.

Parágrafo único - Considera-se ainda:

a) COMÉRCIO AMBULANTE: Para efeitos deste Código, toda e qualquer forma de atividade lucrativa, de caráter eventual ou transitória, que se exerça de maneira itinerante, nas vias e logradouros públicos, ou que realize vendas a domicílio;

b) SERVIÇOS TEMPORÁRIOS: O estabelecimento, comércio ou vendedor ambulante que opere em local, por um período que não exceda a 21 (vinte e



***Estado do Rio de Janeiro***  
***Prefeitura Municipal de Natividade – RJ***  
***Gabinete do Prefeito***

um) dias e que esteja ligado a atividades festivas;

c) MATERIAL RESISTENTE À CORROSÃO: Material que mantenha as características originais de sua superfície, sob influência prolongada de alimentos, compostos para limpeza ou soluções desinfetantes ou outras que possam entrar em contato com o mesmo;

d) APROVEITAMENTO CONDICIONAL: Utilização parcial ou total de um alimento ou matéria-prima alimentar, inadequado para o consumo humano direto, que, após tratamento, adquire condições para seu consumo, seja na alimentação do homem, seja na alimentação dos animais.

XXIV - ANÁLISE DE ROTINA: A efetuada sobre o alimento coletado pela autoridade sanitária competente, sem que se atribua suspeita à sua qualidade, e que servir para avaliação e acompanhamento da qualidade dos produtos, de acordo com os padrões legais vigentes.

## CAPÍTULO II

### DO REGISTRO

Art. 23 - Todo e qualquer alimento só poderá ser exposto ao consumo após seu registro no órgão competente da União ou por ela delegado.

§ 1º - O registro concedido será válido em todo o território nacional, com duração máxima de 10 (dez) anos, a contar da sua aprovação.

§ 2º - O registro de que trata este Art. não exclui aqueles, exigidos por lei para outras finalidades, que não as de exposições à venda ou entrega ao consumo.

Art. 24 - Estão igualmente obrigados ao registro no órgão competente:

I - os aditivos intencionais;

II - as embalagens;

III - os equipamentos e utensílios revestidos internamente de resinas e substâncias poliméricas que entram em contato com alimentos, inclusive os de uso doméstico;

IV - os coadjuvantes de a tecnologia alimentar.

Art. 25 - Ficam dispensados do registro:

I - as matérias-primas alimentares e os alimentos "in natura";

II - os aditivos intencionais e os coadjuvantes da tecnologia de fabricação de alimentos, quando dispensados por Resolução da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA) ou órgão que a substitua;

III - os produtos alimentícios, destinados à preparação de alimentos industrializados, desde que incluídos em resolução da CNNPA ou órgão que a substitua;

IV - os alimentos que não estão sujeitos a registro, mas são de interesse de saúde pública municipal, elaborados no próprio estabelecimento, apesar de ter sua comercialização restrita ao estabelecimento, estão sujeitos à análise prévia, fiscal e de controle, garantindo assim a qualidade para o consumo.



***Estado do Rio de Janeiro***  
***Prefeitura Municipal de Natividade – RJ***  
***Gabinete do Prefeito***

CAPÍTULO III

DA ROTULAGEM

Art. 26 - Os rótulos de alimentos e aditivos intencionais deverão estar de acordo com este Código e demais dispositivos legais que regem o assunto.

Parágrafo único - As disposições deste Art. 26, se aplicam aos aditivos intencionais e produtos alimentícios dispensados de registro, bem como às matérias-primas alimentares e alimentos "in natura", quando acondicionados em embalagens que os caracterizem.

Art. 27 - Os rótulos deverão mencionar, em caracteres perfeitamente legíveis:

I - a qualidade, a natureza e o tipo de alimento, observando a definição, a descrição e a classificação estabelecida no respectivo padrão de identidade e qualidade;

II - nome ou marca do alimento;

III - nome da empresa responsável;

IV - endereço completo da firma responsável;

V - número de registro do alimento no órgão competente da União, estado e Município;

VI - indicação, se for o caso, de aditivo intencional, mencionando e indicando o código de identidade correspondente;

VII - número de identificação da partida e lote, ou data de fabricação, quando se tratar de alimento perecível e não perecível;

VIII - o peso ou volume líquido;

§ 1º - Todos os dizeres do rótulo deverão ser redigidos em Português, e, contendo palavras em idioma estrangeiro, deverão trazer a respectiva tradução, salvo em se tratando de denominação universalmente consagrada.

§ 2º - Os rótulos de alimentos destinados à exportação poderão ter as indicações exigidas pela lei do país a que se destinam.

§ 3º - Os rótulos dos alimentos destituídos, total ou parcialmente, de um de seus componentes normais devem mencionar a alteração autorizada.

§ 4º - Os nomes científicos que forem inscritos nos alimentos devem, sempre que possível, ser acompanhados da denominação comum correspondente.

Art. 28 - Os rótulos de alimentos de fantasia ou artificiais não podem mencionar indicações especiais de qualidade, nem trazer menções, figuras ou desenhos que possibilitem falsa interpretação ou que induzam o consumidor em erro ou engano quanto à sua origem, natureza ou composição.

Art. 29 - Os rótulos de alimentos que contiverem corantes artificiais deverão conter a declaração "colorido artificialmente".



***Estado do Rio de Janeiro***  
***Prefeitura Municipal de Natividade – RJ***  
***Gabinete do Prefeito***

Parágrafo Único - A expressão "colorida artificialmente" deve ser seguida do código do corante e deverá constar no painel do rótulo, em forma facilmente localizável e legível.

Art. 30 - Os rótulos dos alimentos enriquecidos, dos alimentos dietéticos e de alimentos irradiados deverão trazer a respectiva indicação em caracteres facilmente legíveis.

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

Art. 31 - 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.

Art. 32 - Não poderão constar da rotulagem denominações, designações, nomes geográficos, símbolos, figuras, desenhos ou indicações que possibilitem a interpretação falsa, erro ou confusão quanto à origem, procedência, natureza, composição ou qualidade do alimento, ou que lhe atribuam qualidades ou características nutritivas superiores àquelas que realmente possuem.

Art. 33 - A venda de alimentos a granel fica sujeita às disposições deste Código, consoante com a Legislação Federal específica.

#### **CAPÍTULO IV**

#### **DOS ADITIVOS**

Art. 34 - Só será permitido o emprego de aditivo intencional quando:

- I - comprovada a sua inocuidade;
- II - não introduzir o consumidor a erro ou confusão;
- III - utilizado no limite permitido pela Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos ou órgão que a substitua;
- IV - satisfazer seu padrão de identidade e qualidade;
- V - estiver registrado no órgão competente da União.

Parágrafo único - Os aditivos intencionais registrados terão automaticamente cancelados os seus registros, quando nova concepção científica ou tecnológica vier a condenar o seu emprego no alimento.

#### **CAPÍTULO V**

#### **DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE**

Art. 35 - São adotados e serão observados pela Secretaria Municipal de Saúde os padrões de identidade e qualidade estabelecidos para cada tipo ou espécie de alimento pelo órgão competente da União, abrangendo:

- I - denominação, definição e composição, compreendendo a descrição



***Estado do Rio de Janeiro***  
***Prefeitura Municipal de Natividade – RJ***  
***Gabinete do Prefeito***

do alimento, o nome científico, quando houver, e os requisitos que permitam fixar um critério de qualidade;

II - requisitos de higiene, compreendendo medidas sanitárias concretas e demais disposições necessárias à obtenção de um alimento puro, comestível e de qualidade comercial;

III - aditivos intencionais que possam ser empregados, abrangendo a finalidade do emprego e o limite de adição;

IV - requisitos aplicáveis a peso e medida;

V - requisitos relativos à rotulagem e apresentação do produto;

VI - métodos de colheita de amostra, ensaio e análise do alimento;

§ 1º - Os requisitos de higiene, adotados e observados, abrangerão também o padrão microbiológico do alimento e o limite residual de pesticidas e contaminantes toleráveis.

§ 2º - Os padrões de identidade e qualidade poderão ser revistos, na forma de legislação em vigor e por iniciativa do poder público, ou requerimento da parte interessada, devidamente fundamentada.

§ 3º - Poderão ser aprovados subpadrões de identidade e qualidade, devendo os alimentos por eles abrangidos ser embalados e rotulados de forma a distinguí-los do alimento padronizado correspondente.

§ 4º - Os alimentos de fantasia ou artificiais, ou ainda não padronizados, deverão obedecer, na sua composição, às especificações que tenham sido declaradas e aprovadas por ocasião do respectivo registro.

§ 5º - Os alimentos sucedâneos deverão ter aparência diferente daquela dos alimentos genuínos ou permitir, por outra forma, a sua identificação, de acordo com as disposições da legislação vigente.

Art. 36 - Caso ainda não exista padrão de identidade e qualidade estabelecido pelo órgão competente para determinado alimento, serão adotados os preceitos bromatológicos dos Códigos federais vigentes ou, na sua falta, os dos Códigos estaduais e/ou municipais pertinentes.

Parágrafo único - Os casos de divergência na interpretação dos dispositivos a que se refere este Art. serão esclarecidos pela Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos, ou órgão que a substitua.

**CAPÍTULO VI**  
**DA VIGILÂNCIA DOS ALIMENTOS**

Art. 37 - O policiamento da autoridade sanitária será exercido sobre os alimentos, o pessoal que os manipula e sobre os locais e instalações onde se fabricam, produzem, beneficiam, manipulam, acondicionam, conservam, depositam, armazenam, transportam, distribuem, comercializam ou consomem alimentos.

§ 1º - Além de apresentar em perfeitas condições para o consumo, os produtos, substâncias, insumos ou outros, devem ser oriundos de fontes aprovadas ou autorizadas pela autoridade sanitária competente.

§ 2º - Os alimentos perecíveis devem ser transportados, armazenados



***Estado do Rio de Janeiro***  
***Prefeitura Municipal de Natividade – RJ***  
***Gabinete do Prefeito***

ou depositados sob condições de temperatura, umidade, ventilação e luminosidade que os protejam de contaminação e deteriorizações.

Art. 38 - Os gêneros alimentícios devem, obrigatoriamente, ser protegidos por invólucros próprios e adequados no armazenamento, transporte, exposição e comércio.

§ 1º - No acondicionamento de alimentos não é permitido o contato direto com jornais, papéis tingidos, papéis ou filmes plásticos usados com a face impressa, de papéis ou filmes impressos, e sacos destinados ao acondicionamento de lixo.

§ 2º - Os gêneros alimentícios, que, por força de sua comercialização, não puderem ser completamente protegidos por invólucros, devem ser abrigados em dispositivos adequados a evitar contaminação, e serem manuseados ou servidos mediante o emprego de utensílios ou outros dispositivos que sirvam para evitar o contato direto com as mãos.

§ 3º - A sacaria utilizada no acondicionamento de alimentos, deve ser de primeiro uso, sendo proibido o emprego de embalagens que já tenham sido usadas para produtos não comestíveis ou aditivos.

Art. 39 - O alimento só poderá estar exposto à venda devidamente protegido contra contaminação, mediante dispositivos ou invólucros adequados.

Art. 40- Os utensílios e recipientes dos estabelecimentos onde se preparam e/ou consomem alimentos deverão ser levados e higienizados adequadamente, ou serão usados recipientes descartáveis, sendo inutilizados após seu uso.

Parágrafo único - Os produtos utilizados na limpeza deverão possuir registro nos órgãos competentes.

Art. 41 - Os alimentos serão sempre e obrigatoriamente mantidos afastados de saneantes, desinfetantes, solventes, combustíveis líquidos, produtos de perfumaria, limpeza e congêneres.

Art. 42 - É proibido sobrepor bandejas, pratos e outros recipientes desprovidos de cobertura e contendo alimentos.

Art. 43 - Na industrialização e comercialização de alimentos e na preparação de refeições, deve ser restringido o contato manual direto, fazendo-se uso apropriado de processos mecânicos, circuitos fechados, utensílios e outros dispositivos.

Art. 44 - As peças, maquinarias, utensílios, recipientes, equipamentos outros e embalagens que venham a entrar em contato com alimentos nas diversas fases de fabricação, produção, manipulação, beneficiamento, conservação, transporte, armazenamento, depósito, distribuição, comercialização e outras



***Estado do Rio de Janeiro***  
***Prefeitura Municipal de Natividade – RJ***  
***Gabinete do Prefeito***

quaisquer situações, não devem intervir nocivamente com os mesmos, alterar o seu valor nutritivo, ou as suas características organolépticas, devendo ser mantidas limpas e livres de sujidades, poeiras, insetos e outras contaminações.

**CAPÍTULO VII**  
**COLHEITA DE AMOSTRAS E ANÁLISE FISCAL**

Art. 45 - Compete à autoridade fiscalizadora realizar periodicamente, ou quando necessário, colheitas de amostras de alimentos, matérias-primas para alimentos aditivos, coadjuvantes, para efeito de análise fiscal.

Art. 46 - A colheita de amostra será feita sem apreensão do produto, quando se tratar de análise de rotina.

Parágrafo único - Se o resultado da análise de rotina for condenatório, a autoridade sanitária poderá efetuar nova colheita de amostra, para análise fiscal, com a apreensão do produto, lavrando o Auto de Apreensão e Depósito.

Art. 47 - A colheita de amostra para análise fiscal ou de rotina, com ou sem apreensão de alimento ou material relacionado, será feita pela autoridade fiscalizadora competente, que lavrará Auto de Colheita de amostras em 3 (três) vias assinadas por ela, pelo possuidor ou responsável pelo produto e, na ausência ou recusa deste, por duas testemunhas, se possível, especificando-se no auto a natureza e outras características do alimento ou material relacionado.

§ 1º - A amostra representativa do alimento ou material relacionado será dividida em 3 (três) partes, tornadas individualmente invioláveis e autenticadas no ato da colheita, sendo uma delas entregue ao proprietário ou responsável pelo produto para servir de contraprova, e as duas outras encaminhadas imediatamente ao laboratório oficial ou credenciado.

§ 2º - As amostras referidas neste Art. 47, serão colhidas em quantidade adequada à realização dos exames e perícias, de conformidade com os métodos oficialmente adotados.

§ 3º - Se a quantidade ou fácil alterabilidade da mercadoria não permitir respectivamente a colheita das amostras de que trata o § 2º deste Art. 47, ou a sua conservação nas condições em que foram colhidas, será a mesma levada de imediato para o laboratório oficial ou credenciado, onde, na presença do possuidor ou responsável pelo produto e do perito por ele indicado, ou, na sua falta, de duas testemunhas, será efetuada a análise fiscal.

§ 4º - A análise fiscal prevista no Art. 45 deverá ser feita no prazo máximo de 30 (trinta) dias a partir do recebimento da amostra, sendo que, em caso de produto perecível, este prazo não poderá ultrapassar a 24 (vinte e quatro) horas, após a entrega do material.

Art. 48 – Concluída a análise fiscal, o laboratório oficial ou credenciado remeterá o laudo respectivo, em 3 (três) vias, no mínimo, à autoridade fiscalizadora



***Estado do Rio de Janeiro***  
***Prefeitura Municipal de Natividade – RJ***  
***Gabinete do Prefeito***

competente, a qual, por sua vez, encaminhará uma das vias ao possuidor ou responsável e outra ao produtor do alimento, e com a 3.<sup>a</sup> (terceira) via instruirá o processo, se for o caso.

§ 1º - Se a análise comprovar infração de qualquer preceito deste Código ou da legislação federal ou estadual específica, a autoridade fiscalizadora competente lavrará Auto de Infração.

§ 2º - Constará do Auto de Infração o prazo de 10 (dez) dias para que o infrator interponha recurso, requerendo perícia de contraprova.

§ 3º - No caso de produtos perecíveis, esse prazo será de 72 (setenta e duas) horas.

§ 4º - Decorridos os prazos, de que mencionam os §§ 2º e 3º deste Art. 48, sem que o infrator tenha apresentado recurso ou requerido perícia de contraprova, a autoridade competente dará prosseguimento às medidas legais cabíveis.

§ 5º - Se o resultado da análise for condenatório e se referir à amostra em fiscalização de rotina, sem apreensão do produto, efetuar-se-á apreensão e depósito do produto ainda existente, devendo neste caso, proceder a nova colheita de amostra.

§ 6º - A autoridade sanitária competente dará ciência do resultado da análise ao possuidor ou responsável pelo produto, sempre e obrigatoriamente, mesmo quando não tiver sido caracterizada a infração, bem como ao produtor, se necessário.

Art. 49 - A perícia de contraprova será efetuada sobre a amostra em poder do possuidor ou responsável pelo produto no laboratório oficial ou credenciado, que tenha realizado a análise fiscal, na presença do perito do laboratório que expediu o laudo condenatório, indicado pelo requerente e, opcionalmente, na presença da autoridade fiscalizadora competente.

§ 1º - O requerimento da perícia de contraprova indicará desde logo o perito, devendo a indicação recair em profissional que preencha os requisitos legais.

§ 2º - Serão fornecidas todas as informações solicitadas pelo perito do requerente, inclusive relativas à análise fiscal condenatória e demais documentos que julgar necessários.

§ 3º - O possuidor ou responsável pelo produto apresentará a amostra sob sua guarda, na data fixada, para a perícia de contraprova.

§ 4º - A perícia de contraprova não será realizada quando a amostra de que trata o Parágrafo anterior apresentar indícios de violação.

§ 5º - Na hipótese do Parágrafo anterior, será lavrado o Auto de Infração e efetuada nova colheita, seguindo-se normalmente o processo administrativo.

§ 6º - Os peritos lavrarão ata de tudo aquilo que ocorrer na perícia de contraprova.



***Estado do Rio de Janeiro***  
***Prefeitura Municipal de Natividade – RJ***  
***Gabinete do Prefeito***

§ 7º - A ata de que trata o Parágrafo anterior ficará arquivados no laboratório oficiais ou credenciados.

§ 8º - O requerente receberá uma cópia da referida ata, podendo outra cópia ser entregue ao perito do requerente, mediante recibo, em ambos os casos.

Art. 50 - Aplicar-se-á, à contraprova, o mesmo método de análise empregado na análise fiscal, podendo, se houver anuência dos peritos, ser empregada outra técnica.

Art. 51 - Em caso de divergências entre os peritos, quanto ao resultado da análise fiscal condenatória, ou discordância entre os resultados desta última com o da perícia da contraprova, caberá recurso da parte interessada ou do perito responsável pela análise condenatória à autoridade competente, devendo esta determinar a realização de novo exame pericial sobre a segunda amostra em poder do laboratório oficial ou credenciado.

§ 1º - O recurso de que trata o Art. 51 deverá ser interposto no prazo de 10 (dez) dias, contados da data de conclusão da perícia de contraprova.

§ 2º - A autoridade que receber o recurso deverá decidir sobre o mesmo no prazo de 10 (dez) dias, contados da data de seu recebimento.

§ 3º - Esgotado o prazo referido no § 2º, do Art. 51, sem decisão do recurso, prevalecerá o resultado da perícia de contraprova.

Art. 52 - No caso de partida, cujo valor seja igual ou superior a 200 (duzentas) UFINATS, confirmada a condenação do alimento em perícia de contraprova, poderá o interessado solicitar nova retirada de amostras, aplicando-se técnica de amostragem estatística adequada.

Parágrafo único - Excetuando os casos de presença de organismos patogênicos ou suas toxinas, considerar-se-á liberada a partida que indicar um índice de alteração ou deterioração inferior a 10% (dez por cento) de seu total, após seleção cabível.

Art. 53 - No caso de produtos condenados, oriundos de outras unidades da federação, o resultado da análise condenatória será obrigatoriamente comunicado ao órgão federal competente ou congênere da unidade federativa de procedência do produto.

Art. 54 - Só poderão ser dados à venda ou expostos ao consumo alimentos próprios para tal finalidade, sendo assim considerados os que:

I - estejam em perfeito estado de conservação;

II - por sua natureza, composição e circunstância de produção, fabricação, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, distribuição, comercialização e quaisquer atividades relacionadas com os mesmos, não sejam nocivos à saúde, não tenham o seu valor nutritivo prejudicado e não apresentem aspecto repugnante;

III - sejam provenientes de estabelecimentos licenciados pelo órgão competente ou se encontrem em tais estabelecimentos;



***Estado do Rio de Janeiro***  
***Prefeitura Municipal de Natividade – RJ***  
***Gabinete do Prefeito***

IV - obedçam às disposições da legislação federal, estadual e municipal vigentes, relativas ao registro, rotulagem e padrões de identidade e qualidade.

Art. 55 - São considerados impróprios para o consumo os alimentos que:

I - contenham substâncias venenosas ou toxinas em quantidade que possam torná-los prejudiciais à saúde do consumidor;

II - transportem ou contenham substâncias venenosas ou tóxicas, adicionais ou incidentes, para as quais não tenha sido estabelecido limite de tolerância ou que as contenham acima do limite estabelecido;

III - contenham parasitas patogênicos em qualquer estágio de evolução ou seus produtos causadores de infecções, infestações ou intoxicações;

IV - contenham parasitas que indiquem a deterioração ou o defeito de manipulação, acondicionamento ou conservação;

V - sejam compostos no todo, ou em parte, de substâncias em decomposição;

VI - estejam alterados por ação de causas naturais, tais como umidade, ar, luz, enzimas, microorganismos e parasitas; tenham sofrido avarias, deterioração ou prejuízo em sua composição intrínseca, pureza ou caracteres organolépticos;

VII - por modificações evidentes em suas organolépticas normais ou presença de elementos estranhos ou impurezas, demonstrem pouco asseio em qualquer das circunstâncias em que tenham sido operados, da origem ao consumidor;

VIII - tenham sido operados, da origem ao consumidor, sob alguma circunstância que ponha em risco a saúde pública;

IX - sejam constituídos ou tenham sido preparados, no todo ou em parte, com produto proveniente de animal que não tenha morrido por abate, ou animal enfermo, excetuado os casos permitidos pela inspeção veterinária oficial;

X - tenham sua embalagem constituída, no todo ou em parte, por substância prejudicial à saúde;

XI - sendo destinados ao consumo imediato, tendo ou não sofrido processo de coação, estejam expostos à venda, sem a devida proteção.

Art. 56 - Consideram-se alimentos deteriorados os que hajam sofrido avaria ou prejuízo em sua pureza, composição ou caracteres organolépticos, por ação da temperatura, micro-organismos, parasitas, sujidades, transporte inadequado, prolongado armazenamento, deficiente conservação, mau acondicionamento, defeito de fabricação ou conseqüência de outros agentes.

Art. 57 - Consideram-se corrompidos, adulterados ou falsificados os gêneros alimentícios:

I - cujos componentes tenham sido, no todo ou em parte, substituídos



***Estado do Rio de Janeiro***  
***Prefeitura Municipal de Natividade – RJ***  
***Gabinete do Prefeito***

por outros de qualidade inferior;

II - que tenham sido coloridos, revestidos, aromatizados ou adicionados de substâncias estranhas, com o fim de ocultar qualquer fraude ou alteração, ou lhes atribuir melhor qualidade do que aquela que realmente apresentem;

III - que se constituírem, no todo ou em parte, de produtos animais degenerados ou decompostos, ou de vegetais alterados ou deteriorados, e minerais alterados.

Art. 58 - Não poderão ser comercializados os alimentos que:

I - provierem de estabelecimentos não licenciados pelo órgão competente, quando for o caso;

II - não possuírem registro no órgão federal ou estadual competente, quando a ele sujeitos;

III - não estiverem rotulados, quando obrigados pela exigência, ou quando desobrigados, não puder ser comprovada a sua procedência;

IV - estiverem rotulados em desacordo com a legislação vigente;

V - não corresponderem à denominação, definição, composição, qualidade, requisitos relativos à rotulagem e apresentação do produto especificado no respectivo padrão de identidade e qualidade, quando se tratar de alimento padronizado, ou aqueles que tenham sido declarados no momento do respectivo registro, quando se tratar de alimento de fantasia ou não padronizado ou, ainda, às especificações federais e estaduais pertinentes ou, na sua falta, às do Código municipal concernentes ou às normas e padrões internacionais aceitos, quando ainda não padronizados.

Art. 59 - Não são consideradas fraude, falsificação ou adulteração as alterações havidas nos produtos, substâncias ou insumos e outras, em razão de causas circunstanciais ou eventos naturais ou imprevisíveis, que vieram a determinar avaria ou deterioração, sem prejuízo da respectiva apreensão.

## CAPÍTULO VIII

### NORMAS GERAIS PARA ALIMENTOS

Art. 60 - É proibido:

I - fornecer ao consumidor sobras ou restos de alimentos que já tenham sido servidos, bem como aproveitamento das referidas sobras ou restos para a elaboração ou preparação de outros produtos alimentícios;

II - na elaboração de massas e recheios para pastéis, empadas e produtos afins, a utilização de óleos e gorduras que serviram previamente em frituras;

III - utilizar os recheios para pastéis, empadas e produtos afins, quando não forem preparados no próprio dia;

IV - a utilização de gordura ou de óleo de frituras em geral, assim que apresentarem sinais de saturação, modificações na sua coloração ou presença de resíduos queimados;

V - a comercialização de manteiga ou margarina fracionadas;



***Estado do Rio de Janeiro***  
***Prefeitura Municipal de Natividade – RJ***  
***Gabinete do Prefeito***

VI - manter acima de 16°C (dezesseis graus Celsius) a margarina e acima de 10°C (dez graus Celsius) a manteiga;

VII - a venda de leite sem pasteurização;

VIII - a venda de leite fora dos padrões de conservação e acondicionamento;

IX - manter acima de 10°C (dez graus Celsius) os queijos classificados segundo a legislação federal, como: moles e semiduros;

X - fornecer manteiga ou margarina ao consumo que não seja em embalagem original e que não esteja devidamente fechada.

Art. 61 - Além do disposto em normas técnicas do órgão fiscalizador da saúde pública, as chamadas "vitaminas vivas", compreendendo igualmente quaisquer sucos de frutas naturais, obedecerão às seguintes exigências no seu preparo:

I - serão elaborados no momento de serem servidos ao consumidor, com todo rigor e higiene;

II - serão usadas em sua elaboração frutas frescas, em perfeito estado de conservação;

III - quando em sua feitura entrar leite, que este seja pasteurizado ou equivalente;

IV - quando o gelo for usado na composição ou no resfriamento do produto, deve o mesmo ser potável, respeitar os padrões de qualidade exigidos pelas normas de saúde pública, bem como o transporte e acondicionamento.

Art. 62 - Na preparação de caldo de cana-de-açúcar devem ser observadas as seguintes exigências:

I - Serão elaborados no momento de serem servidos ao consumidor, com todo o rigor de higiene;

II - a cana-de-açúcar destinada à moagem deve sofrer seleção e lavagem em água corrente a fim de ser separada qualquer substância estranha;

III - o caldo, obtido em instalações apropriadas, deve passar em coadores rigorosamente limpos;

IV - só será permitida a utilização de cana raspada em condições satisfatórias para consumo;

V - a estocagem e a raspagem da cana deverão ser realizadas, obrigatoriamente, em local previamente autorizado pela autoridade sanitária e mantido em perfeitas condições de higiene;

VI - os resíduos de cana devem ser mantidos em depósitos fechados até a sua remoção, após encerramento das atividades comerciais ou industriais diárias ou sempre que se fizer necessário;

VII - quando o gelo for usado na composição ou resfriamento do produto, deve o mesmo ser potável e respeitar os padrões de qualidade exigidos pelas normas de saúde pública, bem como transporte e acondicionamento;

VIII - os engenhos deverão ter calha de material inoxidável.

Art. 63 - Os estabelecimentos que comercializam alimentos cozidos ou



***Estado do Rio de Janeiro***  
***Prefeitura Municipal de Natividade – RJ***  
***Gabinete do Prefeito***

preparados para serem servidos quentes deverão possuir estufas para exposição ou guarda de produtos, que devem ser mantidos em temperatura acima de 60°C (sessenta graus Celsius).

Art. 64 - O transporte e a entrega dos alimentos deverão ser feitos em recipientes de material inócuo e inatacável, devidamente protegidos, e os veículos, adequados, de uso exclusivo para tal fim.

Art. 65 – Deverá ser mantido rigoroso controle do período de validade dos alimentos e conservação dos mesmos.

## TÍTULO V

### DAS BEBIDAS E VINAGRES

#### CAPÍTULO I

##### DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 66 - Fica proibida a comercialização de bebidas e vinagres sem o devido registro no órgão competente da União ou por ela delegada.

Parágrafo único - Para efeito deste Código, bebida, o produto refrescante, aperitivo ou estimulante destinado à ingestão humana no estado líquido e sem finalidade medicamentosa, observada a classificação e a padronização prevista na legislação federal competente.

Art. 67 - É proibido preparar, beneficiar, acondicionar, transportar, ter em depósito ou comercializar bebidas e vinagres em desacordo com as disposições deste Código.

Art. 68 - A comercialização de bebidas de qualquer natureza e vinagres, na área do Município, deverá obedecer aos padrões de identidade e qualidade, fixados pelo órgão competente .

#### CAPÍTULO II

##### DA ROTULAGEM

Art. 69 - A bebida somente poderá ser comercializada se tiver o rótulo previamente aprovado pelo órgão competente da União ou por ela delegado, observado o disposto neste Código.

Parágrafo único - Rótulo será qualquer identificação impressa ou gravada sobre o continente da bebida.



***Estado do Rio de Janeiro***  
***Prefeitura Municipal de Natividade – RJ***  
***Gabinete do Prefeito***

Art. 70 - O rótulo deverá mencionar, em cada unidade, sem prejuízo de outras disposições da lei, em caracteres perfeitamente visíveis e legíveis, os seguintes dizeres:

- I - o nome do fabricante, produtor, engarrafador e padronizador;
- II - o endereço do local de produção ou padronização, engarrafamento e/ou acondicionamento;
- III - o nome, marca, classe, tipo e natureza do produto;
- IV - o número de registro do produto;
- V - a expressão "Indústria Brasileira";
- VI - o conteúdo líquido;
- VII - a graduação alcoólica do produto, se bebida alcoólica;
- VIII - os aditivos empregados ou seus códigos indicativos e, por extenso, a respectiva classe;

§ 1º - Ressalvada a marca e o nome consagrado pelo consenso público, o rótulo que contiver palavras estrangeiras deverá apresentar a respectiva tradução em Português, com idêntica dimensão gráfica.

§ 2º - O rótulo de bebida destinada a exportação poderá ser escrito, no todo ou em parte, no idioma do país de destino.

§ 3º - As disposições do Art. 70, não se aplicam ao rótulo de bebida estrangeira.

§ 4º - A declaração superlativa de qualidade do produto deverá observar a classificação prevista no padrão de identidade e qualidade.

§ 5º - O rótulo não poderá conter denominação, símbolo, figura, desenho ou qualquer indicação que possibilite erro ou equívoco sobre a origem, natureza e composição do produto, nem lhe atribuir finalidade, qualidade ou característica nutritiva que não possua.

§ 6º - No rótulo da bebida que resultar de padronização será dispensada a indicação de sua origem, sendo obrigatório mencionar o processo de elaboração.

Art. 71 - A bebida artificial deverá mencionar no rótulo a palavra "artificial" de forma legível e visível, com a dimensão mínima igual à metade do maior termo gráfico usado para os demais dizeres, vedada a declaração, designação, figura ou desenho que induza a erro de interpretação sobre sua origem, natureza ou composição.

### **CAPÍTULO III**

#### **DA VIGILÂNCIA DE BEBIDAS E VINAGRES**

Art. 72 - Para efeito de análise fiscal, ou de rotina, será realizada a



***Estado do Rio de Janeiro***  
***Prefeitura Municipal de Natividade – RJ***  
***Gabinete do Prefeito***

colheita de amostra da bebida destinada ao comércio e consumo.

§ 1º - As amostras de cada produto serão compostas de 3 (três) lotes e cada lote apresentará uma quantidade não inferior a 2 (dois) litros do produto colhido.

§ 2º - A amostra deverá ser autenticada e tornada inviolável na presença do interessado e, na ausência ou recusa deste, de duas testemunhas, se possível o for.

§ 3º - Um dos lotes será utilizado na análise fiscal pelo laboratório oficial e outro permanecerá em poder da fiscalização, guardado em condições de conservação e inviolável, e o último ficará em poder do interessado para a perícia de contraprova.

Art. 73 - O resultado da análise fiscal deverá ser conhecido no prazo máximo de 30 (trinta) dias, contados da data da colheita da amostra do produto.

Art. 74 - Realizada a análise, o laboratório oficial remeterá o respectivo laudo em 3 (três) vias, no mínimo, à autoridade fiscalizadora, que, no prazo de 5 (cinco) dias, enviará 1 (uma) via ao fabricante, outra ao responsável pelo produto, mantendo a terceira em seu poder para instruir processo administrativo, se for o caso.

Art. 75 - O interessado que não aceitar o resultado da análise condenatória poderá solicitar perícia de contraprova.

§ 1º - A perícia de contraprova deverá ser requerida dentro do prazo de 10 (dez) dias, contados do recebimento da análise condenatória, sob pena de instauração do processo.

§ 2º - No requerimento da contraprova, o interessado mencionará seu perito dentro do prazo de 5 (cinco) dias, devendo o indicado satisfazer os requisitos técnicos e legais pertinentes à perícia, sob pena de recusa liminar.

Art. 76 - Os métodos oficiais de análise serão aplicados à contraprova.

Art. 77 - A perícia de contraprova será realizada em laboratório oficial ou credenciado e aprovado pela autoridade fiscalizadora, na presença do técnico responsável pela análise anterior.

I - O perito do interessado realizará a análise de que trata o Art.77.

II - A perícia de contraprova não excederá o prazo de 30 (trinta) dias, contados da data do requerimento, salvo se as condições técnicas do produto demandarem a sua prorrogação.

III - Não será realizada perícia de contraprova, se a amostra em poder do interessado apresentar indícios de violação.

IV - Na hipótese do Parágrafo anterior, será lavrado o Auto de Infração e efetuada nova colheita, seguindo-se normalmente o processo administrativo.

V - Ao perito do interessado será dado conhecimento da análise



***Estado do Rio de Janeiro***  
***Prefeitura Municipal de Natividade – RJ***  
***Gabinete do Prefeito***

condenatória, prestadas as informações que solicitar e exibidos os documentos necessários ao desempenho de sua tarefa.

VI - Da perícia de contraprova serão lavrados laudo e ata assinados pelos peritos e arquivados os originais no laboratório oficial, após a entrega de cópia à autoridade fiscalizadora e ao perito do interessado.

VII - Se os peritos apresentarem laudos divergentes, o desempate será feito por um terceiro perito, eleito de comum acordo ou, em caso negativo, designado pelo Secretário Municipal de Saúde, realizando-se nova análise sobre a amostra em poder do laboratório oficial, com a assistência dos peritos anteriormente nomeados.

VIII - Qualquer que seja o resultado da perícia de desempate, não será permitida a sua repetição.

Art. 78 - As disposições dos Art.s 63 a 68 serão também aplicadas às bebidas estrangeiras.

## TÍTULO VI

### DOS ESTABELECIMENTOS

#### CAPÍTULO I

#### NORMAS GERAIS PARA ESTABELECIMENTOS

Art. 79 - Todo estabelecimento ou local destinado à produção, fabrico, preparo, beneficiamento, manipulação, acondicionamento, armazenamento, depósito ou venda de alimentos, bem como todos os demais de interesse da saúde municipal aqui regulamentados e os que vierem a ser regulamentados através de normas técnicas, deverá possuir:

- I – Alvará de Autorização Sanitária;
- II – água corrente potável;
- III – pisos com inclinação suficiente para o escoamento de água de lavagem;
- IV – ralos no piso;
- V – ventilação e iluminação adequada;
- VI – pias e lavabos com sifão ou caixa sifonada;
- VII – recipientes com tampa, adequados para lixo;
- VIII – vasilhame de material inócuo, inatacável, sem ranhuras ou fragmentações para o preparo, uso e transporte de alimentos;

IX – as toalhas, copos, xícaras e demais utensílios similares, quando não forem descartáveis, deverão sofrer processo de esterilização;

X – câmaras, balcões frigoríficos ou geladeiras de capacidade proporcional à demanda para conservação dos gêneros alimentícios de fácil deterioração, em perfeito estado de conservação e funcionamento;

XI – armários com portas, que atendam à demanda, apropriados para a guarda de vasilhames e demais utensílios, construídos ou revestidos internamente de



***Estado do Rio de Janeiro***  
***Prefeitura Municipal de Natividade – RJ***  
***Gabinete do Prefeito***

material impermeabilizante, a critério da autoridade sanitária competente;

XII – as portas dos armários devem ser mantidas fechadas;

XIII – perfeita limpeza, higienização e conservação geral;

XIV – açucareiros e outros utensílios afins do tipo que permitam a entrada e retirada do açúcar e congêneres sem levantamento da tampa ou introdução de colheres, e evitem a entrada de insetos.

§ 1º - O Alvará de Autorização Sanitária será concedido após inspeção das instalações pela autoridade sanitária municipal competente, obedecida às especificações deste Código e de suas normas técnicas especiais.

Art. 80 - Nos locais onde se fabricam, preparam, beneficiam, acondicionam e comercializam alimentos é proibido:

I – ter em depósito substâncias nocivas à saúde ou que possam servir para alterar, fraudar ou classificar alimentos;

II – fumar, quando estiver manipulando, servindo ou em contato com alimentos;

III – varrer a seco;

IV – ter produtos, utensílios ou maquinários alheios às atividades;

V – uso de pratos, copos, talheres e demais utensílios quando quebrados, rachados, lascados, gretados ou defeituosos;

VI – comunicar diretamente com residência;

VII – utilizar estrados de madeira nos pisos dos banheiros, cozinhas, salas de manipulação e atrás dos balcões do salão de vendas;

VIII – permanência de quaisquer animais estranhos às atividades dos estabelecimentos;

IX – jiraus sob ou sobre a sala de manipulação e/ou cozinha, sala de embalagens ou instalação sanitária;

X – sótãos sobre a sala de manipulação e/ou cozinha, sala de embalagens e instalação sanitária;

XI – nos casos não mencionados nos incisos IX e X do Art. 80, serão tolerados, desde que atendam às seguintes disposições:

a) serem impermeabilizados adequadamente;

b) possuírem pé direito mínimo de 2,00m (dois metros);

c) guarda-corpo;

d) escada de acesso fixa com corrimão;

e) não é permitida a construção de jiraus que cubram mais de 1/5 (um quinto) da área do compartimento em que forem instalados;

f) não são permitidos divisões nos jiraus, nem o seu fechamento com paredes de qualquer espécie;

g) manter rigoroso asseio, higiene e limpeza.

Art. 81 – Só será permitida a comercialização de saneantes, desinfetantes e produtos similares em estabelecimentos que comercializem ou consumam alimentos quando estes possuírem local apropriado e separado para a



***Estado do Rio de Janeiro***  
***Prefeitura Municipal de Natividade – RJ***  
***Gabinete do Prefeito***

guarda de tais produtos, devidamente aprovados pela autoridade sanitária competente.

Art. 82 - Todas as dependências dos estabelecimentos constantes deste Código deverão apresentar as suas paredes embuçadas e rebocadas total ou parcialmente, e em perfeito estado de conservação, a critério da autoridade sanitária competente.

Art. 83 - Os prédios, as dependências e demais instalações, quaisquer que sejam, onde funcionem os estabelecimentos constantes deste Código, deverão estar em perfeito estado de conservação e atender ao fim a que se destinam.

**CAPÍTULO II**  
**SALÕES DE VENDA**

Art. 84 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Código, os salões de vendas deverão seguir as seguintes normas:

I - piso cerâmico ou de material eficiente com inclinação suficiente para o escoamento das águas de lavagem;

II - paredes revestidas com material adequado de modo a permitir fácil limpeza e higienização;

III - teto de material adequado que permita uma perfeita limpeza e higienização;

IV - balcões e mesas com tampos revestidos de material eficiente;

V - pia com água corrente.

Parágrafo único - Materiais não previstos neste Código deverão ter prévia aprovação da autoridade sanitária competente.

**CAPÍTULO III**  
**COZINHAS E/OU SALAS DE MANIPULAÇÃO**

Art. 85 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Código, as cozinhas e/ou salas de manipulação deverão seguir as seguintes normas:

I - piso cerâmico ou de material eficiente, com inclinação suficiente para o escoamento de águas de lavagem;

II - paredes impermeabilizadas com azulejos ou materiais adequados, na cor clara, até a altura mínima de 2,00m (dois metros) e o restante das paredes pintado na cor clara;

III - teto liso, de material adequado, pintado na cor clara, que permita uma perfeita limpeza e higienização;

IV - aberturas teladas com tela à prova de insetos;

V - água corrente quente e fria;

VI - fogão apropriado com coifa e/ou exaustor;

VII - mesas de manipulação constituídas somente de pés e tampos,



***Estado do Rio de Janeiro***  
***Prefeitura Municipal de Natividade – RJ***  
***Gabinete do Prefeito***

devendo estes tampos ser feitos ou revestidos de material impermeabilizantes;  
VIII - filtro para água que atenda à demanda;  
IX - é proibida a utilização de divisões de madeira, revestimentos de madeira nas paredes, teto e piso.

#### CAPÍTULO IV

##### INSTALAÇÕES SANITÁRIAS

Art. 86 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Código, todos os estabelecimentos deverão possuir uma instalação sanitária, no mínimo, que deverá seguir as seguintes normas:

I - piso cerâmico ou de material eficiente com inclinação suficiente para o escoamento das águas de lavagem;

II - paredes impermeabilizadas com azulejos ou materiais eficiente até a altura mínima de 2,00m (dois metros) na cor clara, e o restante das paredes pintado na cor clara;

III - teto liso, de material adequado, pintado na cor clara, que permita uma perfeita limpeza e higienização;

IV - não ter ligação direta com nenhuma dependência do estabelecimento, devendo possuir ante-sala;

V - vaso sanitário com tampa e/ou mictório, sendo, em ambos os casos, obrigatória a água corrente para descarga;

VI - portas providas de molas;

§ 1º - Os estabelecimentos que possuírem mais de 15 (quinze) funcionários deverão ter instalações sanitárias separadas por sexo, podendo estas ser de uso comum ao público.

§ 2º - Além dos dispositivos contidos no Art. 86 supra citado, ficam os estabelecimentos que comercializam bebidas alcoólicas fracionadas, obrigados a ter instalações sanitárias separadas por sexo, a critério da autoridade sanitária.

#### CAPÍTULO V

##### ANTE-SALAS

Art. 87 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Código, as ante-salas deverão possuir:

I - piso cerâmico ou de material eficiente, com inclinação suficiente para o escoamento das águas de lavagem;

II - paredes impermeabilizadas com azulejos ou materiais eficiente até a altura mínima de 2,00m (dois metros), na cor clara, e o restante das paredes pintado na cor clara;

III - lavabo com água corrente;

IV - sabão;

V - toalha de mão descartável ou toalha de rolo.



***Estado do Rio de Janeiro***  
***Prefeitura Municipal de Natividade – RJ***  
***Gabinete do Prefeito***

**CAPÍTULO VI**  
**DEPÓSITOS DE ALIMENTOS**

Art. 88 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Código, os depósitos de alimentos deverão possuir:

I - piso cerâmico ou de material eficiente, com inclinação suficiente para o escoamento das águas de lavagem;

II - estrados para sacarias, que obedecerão as seguintes normas:

a) dimensões:

a.1) largura, ou um dos lados: 3,00m (três metros), no máximo;

a.2) comprimento, ou o outro lado: não estipulado;

b) distância entre um estrado e o piso: 0,20m (vinte centímetros), no mínimo;

c) distância entre um estrado e uma parede: 0,50m (cinquenta centímetros), no mínimo;

d) quando houver mais de um estrado, a distância entre um estrado e outro: 0,50m (cinquenta centímetros), no mínimo.

III - paredes impermeabilizadas com material eficaz na cor clara, até a altura mínima de 2,00m (dois metros) e o restante das paredes pintados na cor clara;

IV - teto liso, de material adequado, pintado na cor clara, que permita uma perfeita limpeza e higienização.

**CAPÍTULO VII**

**VESTIÁRIOS**

Art. 89 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Código, os vestiários deverão possuir:

I - cômodos separados por sexo;

II - paredes impermeabilizadas com azulejos ou materiais eficiente até a altura mínima de 2,00m (dois metros) e o restante das paredes pintado na cor clara;

III - piso cerâmico ou de material eficiente com inclinação suficiente para o escoamento das águas de lavagem;

IV - teto liso, de material eficiente, pintado na cor clara, que permita uma perfeita limpeza e adequada higienização;

V - porta provida de mola;

VI - armários para a guarda de vestiário e bens pessoais.

Parágrafo único - Ficam sujeitos ao cumprimento das disposições do Art. 89, às padarias, confeitarias, cozinhas industriais, "bufets", fábricas, supermercados, clubes recreativos, centros esportivos, creches, praças de esportes,



***Estado do Rio de Janeiro***  
***Prefeitura Municipal de Natividade – RJ***  
***Gabinete do Prefeito***

casas de banho, casas de massagem, saunas, lavanderias e demais estabelecimentos citados neste Código, a critério da autoridade sanitária competente.

**CAPÍTULO VIII**

**DOS AÇOUGUES, DEPÓSITOS DE CARNES,  
CASAS DE CARNES, AVES ABATIDAS  
PEIXARIAS E CONGÊNERES**

Art. 90 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Código, os açougues, depósitos de carnes, casas de carnes, aves abatidas, peixarias e congêneres, acima citados deverão possuir:

I - no mínimo, uma porta abrindo diretamente para o logradouro público, ou ampla área, assegurando boa ventilação;

II - embalagens plásticas transparentes para os gêneros alimentícios;

III - ganchos de material inoxidável, inócuo e inatacável para sustentar a carne quando utilizados na desossa, bem como no acondicionamento em geladeiras ou balcões frigoríficos (os balcões frigoríficos deverão ser providos de portas apropriadas, mantidas obrigatoriamente fechadas);

IV – ter balcões com tampo de aço inoxidável, mármore ou fórmica;

Parágrafo Único - não será permitido o uso de lâmpadas coloridas na iluminação artificial.

Art. 91 – Os açougues são destinados à venda de carnes, vísceras, e miúdos frescos, resfriados e congelados, não sendo permitido o seu preparo ou manipulação para qualquer fim.

Art. 92 - É proibido no estabelecimento:

I - o uso de machadinha, que será substituída pela serra elétrica ou similar;

II - o depósito de carnes moídas e bifos batidos, desde que a moagem seja obrigatoriamente feita na presença do comprador e a seu pedido;

III - a salga ou qualquer outro tipo de tratamento que possa ser dado à carne;

IV - lavar o piso ou paredes com qualquer solução desinfetante não aprovada por normas técnicas específicas;

V - o uso de cepo;

VI - a permanência de carnes na barra, devendo as mesmas permanecer o tempo mínimo necessário para proceder a desossa;

VII - a cor vermelha e seus matizes nos revestimentos dos pisos, paredes e tetos, bem como nos dispositivos de exposição de carnes e de iluminação;

VIII - dar ao consumo carnes, pescados, aves e derivados que não tenham sido submetidos à inspeção pela autoridade sanitária competente, sob pena



***Estado do Rio de Janeiro***  
***Prefeitura Municipal de Natividade – RJ***  
***Gabinete do Prefeito***

de apreensão e multa.

Art. 93 - Os veículos para transporte, entrega e distribuição de carnes, pescados, frangos e derivados serão do tipo aprovado pela autoridade competente e deverão preencher os seguintes requisitos:

I - dispor de compartimento da carga completamente fechado e dotado de termo-isolante;

II - dispor de revestimento metálico não corrosível, de superfície lisa e contínua;

III - possuir vedação para evitar o derrame de líquidos;

IV – possuir, para o transporte de carcaças inteiras, metades e quartos, equipamentos de suspensão, feitos de material não corrosível e colocado de tal maneira, que a carne não possa tocar no piso, facilitando a sua retirada, e que o veículo transporte apenas os alimentos citados neste

Art. 93. Deverão os veículos destinados ao transporte de restos de abatedouros, açougues e similares, possuir carrocerias fechadas e vedadas;

§ 1º - no transporte de pesado, será tolerado o emprego de gelo picado ou em escamas, sob a condição de representar, no mínimo, 30% (trinta por cento) do peso total da mercadoria;

§ 2º - o pescado será acondicionado por espécie, em caixas, de material não corrosível e liso, mantidas em bom estado de conservação e limpeza;

§ 3º - o peixe filetado deve estar acondicionado em recipientes de material não corrosível e liso, ou em unidades de peso, ou quantidade em invólucros, pacotes e vasilhames originais dos estabelecimentos industriais e devidamente rotulados.

§ 4º - A autoridade sanitária competente, considerando o tempo de duração da viagem, a temperatura inicial da mercadoria e a temperatura quando de seu carregamento, poderá exigir a instalação de dispositivos de produção automática de frio.

## CAPÍTULO IX

### DOS BARES, LANCHONETES, CAFETERIAS, PASTELARIAS VITAMINAS, "DRIVE-IN", CERVEJARIAS, RESTAURANTES, BOATES, CASAS DE CHOPE, CHURRASCARIAS, PIZZARIAS E CONGÊNERES

Art. 94 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Código, os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir:

I - as toalhas de mesa e guardanapos, quando adotados, serão substituídos por outros rigorosamente limpos, logo após a sua utilização por cada consumidor;

II - estufas para exposição ou guarda de produtos que devem ser mantidas em temperatura acima de 60°C (sessenta graus Celsius), quando for o caso.



***Estado do Rio de Janeiro***  
***Prefeitura Municipal de Natividade – RJ***  
***Gabinete do Prefeito***

Art. 95 - É proibido nos estabelecimentos servir à mesa pães, manteiga e similares sem a devida proteção.

**CAPÍTULO X**

**DOS HOTÉIS, HOSPEDARIAS, MOTÉIS, PENSÕES  
PENSIONATOS E CONGÊNERES**

Art. 96 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Código, os estabelecimentos acima e enumerados deverão possuir:

I - a copa, com piso cerâmico ou material eficiente, paredes impermeabilizadas, no mínimo com 2,00m (dois metros) com azulejos de cor clara, sendo proibido o uso de madeira;

II - teto liso, pintado na cor clara;

III - dormitórios com área de 6,00 m<sup>2</sup> (seis metro quadrados), no mínimo, quando destinados a uma pessoa, e, 4,00 m<sup>2</sup> (quatro metros quadrados) por leito de uso coletivo;

IV - as instalações sanitárias, além das disposições contidas no Art. 77 deste Código, deverão ser separadas por sexo, com acessos independentes e conter uma instalação sanitária para cada grupo de 20 (vinte) leitos, no mínimo;

V - sala de estar geral com área suficiente, a critério da autoridade sanitária competente;

VI - as toalhas de mesa e guardanapos, quando adotados, serão substituídos por outros, rigorosamente limpos, logo após a sua utilização por cada consumidor.

Art. 97 - Além das disposições contidas no Art. 71 deste Código, é proibido nos estabelecimentos servir à mesa pães, manteigas e similares sem a devida proteção.

Art. 98 - As camas, colchões, lençóis, travesseiros e demais móveis deverão estar em perfeito estado de conservação e higiene.

Art. 99 - As lavanderias, quando houver, devem ter o piso revestido com material liso, resistente, lavável e impermeável, com inclinação suficiente para o escoamento de águas de lavagem; as paredes, até 2,00 m (dois metros) de altura, no mínimo, impermeabilizadas com azulejos ou materiais eficiente na cor clara, sendo o restante das paredes pintado de cor clara, e dispor de:

I - local para lavagem e secagem de roupas;

II - depósito de roupas servidas;

III - depósito, em local exclusivo, para roupas limpas.

Art. 100 - No mesmo veículo não poderão ser conduzidas, simultaneamente, roupas sujas e lavadas sem compartimento apropriado, que evite totalmente o contato entre elas.



***Estado do Rio de Janeiro***  
***Prefeitura Municipal de Natividade – RJ***  
***Gabinete do Prefeito***

**CAPÍTULO XI**

**DAS PADARIAS, BOMBONIERES, CONFEITARIAS E CONGÊNERES**

Art. 101 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Código, os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir:

I - fogão apropriado com coifa ou exaustor, a critério da autoridade sanitária;

II - recipiente com tampa revestido internamente com material inócuo e inatacável, ou feito de tal material, para a guarda de farinhas, açúcares, fubá, sal e congêneres;

III - amassadeiras mecânicas, restringindo-se o mais possível a manipulação no preparo de massas e demais produtos;

IV - lonas para cobrir e enfornar, que deverão ser expostas ao sol sempre que se fizer necessário ou outro material adequado, rigorosamente limpo.

Art. 102 - Os fornos, as máquinas e as caldeiras serão instalados em compartimentos especiais, devendo possuir isolamento térmico e acústico, aprovados pela autoridade sanitária em consonância com a legislação ambiental vigente.

Art. 103 - O transporte e a entrega de pães, biscoitos e similares deverão ser feitos em recipientes adequados e protegidos e os veículos deverão ser de uso exclusivo para tal fim, a critério da autoridade sanitária.

Art. 104 - As massas de secagem e os alimentos, após saírem do forno, deverão ficar sobre prateleiras, em locais adequados.

**CAPÍTULO XII**

**DAS QUITANDAS, DEPÓSITOS DE AVES OU OUTROS ANIMAIS,  
CASAS DE FRUTAS E CONGÊNERES**

Art. 105 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Código, os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir:

I - bancas impermeabilizadas com material eficiente para conter produtos hortifrutigranjeiros;

II - mesas ou estantes rigorosamente limpas, a 1 (um) metro, no mínimo, das ombreiras das portas exteriores para produtos expostos à venda;

III - gaiolas para aves, que serão de fundo móvel, impermeável, de modo a facilitar a higienização local e não poderão conter número excessivo de aves.

Art. 106 - Além das disposições contidas no Art. 80 deste Código, é proibido nos referidos estabelecimentos:

I - o abate ou preparo de aves ou outros animais, não consoante com as



***Estado do Rio de Janeiro***  
***Prefeitura Municipal de Natividade – RJ***  
***Gabinete do Prefeito***

normas específicas;

II - aves doentes;

III - frutas não sazonadas, amolecidas, esmagadas, fermentadas ou germinadas;

IV - produtos hortifrutigranjeiros deteriorados;

V - hortaliças procedentes de hortas irrigadas com águas poluídas ou adubadas com dejetos humanos.

Art. 107 - Os depósitos de aves ou outros animais vivos, aprovados pela autoridade sanitária competente, devem ter suas instalações isoladas de outros alimentos, de acordo com esse ramo de comércio, aplicando-se às mesmas as exigências deste Código e mais as seguintes:

I - área proporcional à demanda, na proporção de 8 (oito) aves por metro quadrado;

II - cobertura apropriada com tela, completando a alvenaria;

III - piso impermeabilizado com material eficiente, com inclinação suficiente para o escoamento de água de lavagem.

Art. 108 - As aves abatidas deverão ser expostas à venda completamente limpas, livres tanto de plumagem como das vísceras e partes não comestíveis.

### CAPÍTULO XIII

#### DAS COZINHAS INDUSTRIAIS, BIFES CONGELADOS E ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES

Art. 109 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Código, os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir:

I - Além das disposições contidas no Art. 84 deste Código, poderá ser exigida também, a critério da autoridade sanitária, a sala de embalagens de produtos nos mesmos moldes da sala de manipulação,

II - Vasilhame de material inócuo e inatacável, sem ranhura ou fragmentação para o preparo, uso e transporte de alimentos, devidamente limpos, devendo sofrer o processo de desinfecção, obedecendo em princípio às seguintes etapas:

a) Remoção dos detritos;

b) lavagem com água morna e sabão ou detergente;

c) escaldamento com água fervente ou vapor;

d) secagem;

III - fogão apropriado com sistema de exaustão, composto dos seguintes componentes:

a) coifa;

b) dutos;



***Estado do Rio de Janeiro***  
***Prefeitura Municipal de Natividade – RJ***  
***Gabinete do Prefeito***

- c) chapéu;
- d) exaustor;

IV - triturador industrial para resíduos com capacidade suficientes;  
V - equipamentos que produzam calor, instalados em locais próprios e afastados, no mínimo 0,50m (cinquenta centímetros) do teto e das paredes.

#### CAPÍTULO XIV

DAS FÁBRICAS DE BISCOITOS, FÁBRICAS DE DOCES,  
FECULARIAS, FÁBRICAS DE GELO,  
FÁBRICAS DE MASSAS, FÁBRICAS DE SALGADOS,  
FÁBRICAS DE CONSERVAS DE ORIGEM VEGETAL,  
TORREFAÇÕES DE CAFÉ, FÁBRICAS DE BEBIDAS,  
REFINARIAS DE AÇÚCAR, BENEFICIADORAS DE ARROZ,  
INDÚSTRIAS DE BALAS E CONGÊNERES

Art. 110 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Código, os estabelecimentos acima enumerados deverão seguir as seguintes normas:

I - sala de embalagens de produtos nos mesmos moldes da sala de manipulação, a critério da autoridade sanitária;

II - vasilhame de material inócuo e inatacável, sem ranhuras ou fragmentação para o preparo, uso e transporte de alimentos devidamente limpos, devendo sofrer processo de desinfecção, obedecendo em princípio às seguintes etapas:

- a) remoção de detritos;
- b) lavagem com água morna e sabão ou detergente;
- c) escaldamento com água fervente ou vapor;
- d) secagem;

III - fogão apropriado com sistema de exaustão, quando necessário, composto das seguintes partes:

- a) coifa;
- b) dutos;
- c) chapéu;
- d) exaustor;

IV - isolamento térmico nos fornos, máquinas, caldeiras, estufas, forjas ou quaisquer outros aparelhos onde se produza ou se concentre calor;

V - serem os aparelhos ou equipamentos que produzam calor, instalados em locais ou compartimentos próprios, e afastado no mínimo 0,50m (cinquenta centímetros) do teto e das paredes;

VI - terem as chaminés dimensionamento adequado à perfeita tiragem e serem dotadas de dispositivo eficientes para a remoção ou controle dos inconvenientes que possam advir da emissão da fumaça, fumos, gases, fuligem, odores ou quaisquer outros resíduos que possam ser nocivos ou incômodos aos locais de trabalho e à vizinhança;



***Estado do Rio de Janeiro***  
***Prefeitura Municipal de Natividade – RJ***  
***Gabinete do Prefeito***

VII - terem os aparelhos e equipamentos que produzam ruídos, choques mecânicos ou elétricos e vibrações, dispositivos destinados a evitar tais incômodos e riscos;

VIII - serem instalados dispositivos apropriados para impedir que se formem ou se espalhem, nas dependências de trabalho, suspensões, tais como: poeiras, fumos, fumaças, gases ou vapores tóxicos, irritantes ou corrosivos.

Art. 111 - Nas fábricas de massas ou estabelecimentos congêneres, a secagem dos produtos deve ser feita por meio de equipamento ou câmara de secagem.

Parágrafo único - A câmara de secagem terá:

I - paredes impermeabilizantes até a altura de 2,00m (dois metros), com azulejos na cor clara ou material eficiente, bem como piso revestido de material cerâmico ou eficiente e teto liso, pintado de cor clara;

II - abertura para o exterior envidraçada e telada.

Art. 112 - Entende-se por gelo alimentar aquele destinado ao uso direto em bebidas ou alimentos que o exijam, devendo enquadrar-se nas seguintes condições:

§ 1º - feito de água potável, filtrada, isenta de quaisquer contaminações;

§ 2º - ser preparado em moldes ou formas próprias para aquele fim, impermeáveis, devidamente higiênicas, conservadas ao abrigo de poeiras e outras contaminações, sobretudo insetos;

§ 3º - ser retirado das respectivas formas por processos higiênicos, sendo proibido para esse fim o emprego de águas contaminadas ou suspeitas de conter poluente.

## CAPÍTULO XV

### DAS CASAS DE FRIOS, DEPÓSITOS DE LEITE, SORVETERIAS, DEPÓSITOS DE SORVETES E CONGÊNERES

Art. 113 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Código, os estabelecimentos deverão possuir:

I - vasilhame de material inócuo e inatacável, sem ranhuras ou fragmentação para o preparo, uso e transporte de alimentos, devidamente limpo, devendo sofrer o processo de desinfecção, obedecendo em princípio às seguintes etapas:

- a) remoção de detritos;
- b) lavagem com água morna e sabão ou detergente;
- c) escaldamento com água fervente ou vapor;
- d) secagem;

II - os sorvetes, fabricados e não vendidos no próprio local, estão sujeitos ao registro do órgão competente, antes de serem entregues ao consumo, e,



***Estado do Rio de Janeiro***  
***Prefeitura Municipal de Natividade – RJ***  
***Gabinete do Prefeito***

periodicamente, deverão sofrer um controle de qualidade do produto pela autoridade sanitária municipal competente;

III - os gelados comestíveis, elaborado com produtos de laticínios ou ovos, serão obrigatoriamente pasteurizados;

IV - no caso de preparos de líquidos, a mistura deverá ser esfriada até a temperatura máxima de 5°C (cinco graus Celsius) e mantida nessa temperatura até o momento de ser congelada, o que deve acontecer antes de passarem 72 (setenta e duas) horas;

V - os gelados comestíveis somente poderão ser recongelados desde que não tenham saído do local de fabricação;

VI - durante o armazenamento, antes da distribuição aos pontos de venda, a temperatura deverá ser de, no máximo, - 5°C (cinco graus Celsius negativo).

Art. 114 - Além das disposições contidas no Art. 71 deste Código, é proibido nos estabelecimentos manter abertas as portas dos refrigeradores, principalmente as portas do depósito de leite.

## CAPÍTULO XVI

### DOS MERCADOS E SUPERMERCADOS

Art. 115 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Código, principalmente os capítulos VIII (Açougues), IX (Bares), XI (Padaria), XII (quitandas), XV (Casas de frios), os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir:

I - áreas suficientes para estocagem, acondicionamento, depósito de alimentos e produtos, suas embalagens vazias e utensílios de limpeza;

II - câmaras de congelamento ou frigorificação de alimentos de fácil deteriorização na estocagem, conservação, exposição e comercialização.

## CAPÍTULO XVII

### DO CONTROLE SANITÁRIO DO SAL DESTINADO AO CONSUMO HUMANO

Art. 116 – É proibido, em todo território do Estado, expor à venda ou entregar ao consumo humano, sal refinado ou moído, que não contenha iodo na proporção indicada na legislação federal pertinente e suas Normas Técnicas Especiais.

Parágrafo Único – O iodado de potássio deverá obedecer às normas legais e regulamentares indicadas neste Art. 116.



***Estado do Rio de Janeiro***  
***Prefeitura Municipal de Natividade – RJ***  
***Gabinete do Prefeito***

Art. 117 – É obrigatória a inscrição nas embalagens de sal destinado ao consumo humano, em caracteres perfeitamente legíveis, da expressão “sal iodado”.

Art. 118 – Incumbe aos órgãos de vigilância sanitária da Secretaria de Saúde Pública, a colheita de amostra para as análises fiscais e de controle do sal destinado ao consumo humano.

Art. 119 – A inobservância do disposto nos Art.s 116, 117, e 118 constitui infração sanitária, sujeitando os responsáveis ao processo e penalidades.

### CAPÍTULO XVIII

#### DA VIGILÂNCIA DE MEDICAMENTOS INSUMOS FARMACÊUTICOS, DROGAS, PRODUTOS CORRELATOS, COSMÉTICOS, PRODUTOS DE HIGIENE, PERFUMES E SIMILARES, SANEANTES DOMISSANITÁRIOS, PRODUTOS DESTINADOS À CORREÇÃO ESTÉTICA

Art. 120 – Para os efeitos deste Código e suas Normas Técnicas Especiais, considera-se:

I – DROGA: substância ou matéria-prima que tenha finalidade medicamentosa ou sanitária.

II – MEDICAMENTO: produto farmacêutico, tecnicamente obtido ou elaborado, com finalidade profilática, curativa, paliativa ou para fins de diagnóstico.

III – INSUMO FARMACÊUTICO: droga ou matéria-prima aditiva ou complementar de qualquer natureza, destinada a emprego em medicamentos, quando for o caso, ou em seus recipientes.

IV – CORRELATO: substância, produto, aparelho ou acessório não enquadrados nos conceitos anteriores, cujo uso ou aplicação esteja ligado à defesa e proteção da saúde individual ou coletiva, à higiene pessoal ou de ambiente, ou a fins diagnósticos e analíticos, os cosméticos e perfumes, e, ainda, os produtos, óticos, de acústica médica, odontológicos e veterinários.

V – PRODUTO DIETÉTICO: o tecnicamente elaborado para atender às necessidades dietéticas de pessoas em condições de saúde especiais.

VI - NUTRIENTE: substância constituinte dos alimentos de valor nutricional, incluindo proteínas, gorduras, hidratos de carbono, água, elementos minerais e vitaminas.

VII – PRODUTO DE HIGIENE: o de uso externo, anti-séptico ou não, destinado ao asseio ou à desinfecção corporal, compreendendo os sabonetes, xampus, dentífricos, enxaguatórios bucais, antiperspirantes, desodorantes, produtos para barbear a após o barbear, estípicos e outros.

VIII – PERFUME: o de composição aromática à base de substâncias naturais ou sintéticas, que, em concentração e veículos apropriados, tenha como principal finalidade a odorização de pessoas ou ambiente, incluídos os extratos, as águas perfumadas, os perfumes cremosos, preparados para banhos e os odorizantes de ambientes, apresentados em forma líquida, geleificada, pastosa ou sólida.



***Estado do Rio de Janeiro***  
***Prefeitura Municipal de Natividade – RJ***  
***Gabinete do Prefeito***

IX – COSMÉTICOS: o de uso externo, destinado à proteção ou ao embelezamento das diferentes partes do corpo, tais como, pós-faciais, talcos, cremes de beleza, creme para as mãos, e similares, máscaras faciais, loções de beleza, soluções leitosas, cremosas e adstringentes, loções para as mãos, bases de maquiagem e óleos preparados anti-solares, bronzeadores e similares, rimeis, sombras, delineadores, tinturas capilares, agentes clareadores de cabelos, fixadores, laquês, brilhantina e similares, tônicos capilares, depilatórios ou, preparados para unhas e outros.

X – SANEANTE DOMISSANITÁRIO: substância ou preparação destinada a higienização, desinfecção ou desinfestação domiciliar, em ambiente coletivo ou público, em lugares de uso comum e no tratamento da água, compreendendo:

a) INSETICIDA: destinado ao combate à prevenção e ao controle dos insetos em habitações, recintos e lugares de uso público e suas cercanias;

b) RATICIDA: destinado ao combate a ratos, camundongos e outros roedores em domicílios, embarcações recintos e lugares de uso público, contendo substâncias ativas, isoladas ou em associação, que não ofereçam risco à vida ou à saúde do homem e dos animais úteis de sangue quente, quando aplicado em conformidade com as recomendações contidas em sua apresentação;

c) DESINFETANTE: destinado a destruir indiscriminadamente ou seletivamente, microorganismos, quando aplicado em objetos inanimados ou ambientes.

d) DETERGENTES: destinado a dissolver gorduras e à higiene de recipientes e à aplicação de uso doméstico.

XI – ADITIVO: substância adicionada aos medicamentos, produtos dietéticos, cosméticos, perfumes, produtos de higiene e similares, com a finalidade de impedir alterações, manter, conferir ou intensificar seu aroma, cor e sabor, intensificar ou manter seu estado físico geral ou exercer qualquer ação exigida para a tecnologia de fabricação.

XII – MATÉRIA-PRIMA: substância ativa ou inativa que se emprega na fabricação dos medicamentos e demais produtos abrangidos pôr este capítulo, tanto a que permanece inalterada, quanto à passível de modificações.

XIII – PRODUTO SEMI-ELABORADO: substância ou mistura de substâncias ainda sob processo de fabricação.

XIV – RÓTULO – identificação impressa ou litografada, bem como, dizeres pintados ou gravados a fogo, pressão ou decalco, aplicados diretamente sobre recipientes, vasilhames, invólucros, envoltórios ou qualquer outro protetor de embalagem.

XV – EMBALAGEM: invólucro, recipiente ou qualquer forma de acondicionamento removível, ou não, destinado a cobrir, empacotar, envasar, proteger ou manter, especificamente, ou não produtos de que trata este capítulo.

XVI – FABRICAÇÃO: todas as operações que se fizerem necessárias a obtenção dos produtos abrangidos pôr este capítulo.

XVII – REGISTRO DE PRODUTO: ato privativo do órgão competente do Ministério da Saúde, destinado a comprovar o direito de fabricação de produto



***Estado do Rio de Janeiro***  
***Prefeitura Municipal de Natividade – RJ***  
***Gabinete do Prefeito***

submetido ao regime da Lei Federal nº 6360, de 23 de Setembro de 1976.

XVIII – **AUTORIZAÇÃO**: ato privativo do órgão competente do Ministério da Saúde, incumbido da vigilância sanitária dos produtos de que trata este Código, contendo permissão para que as empresas exerçam as atividades sob regime de vigilância sanitária, instituída pela Lei Federal nº 6360, de 23 de setembro de 1976.

XIX – **LICENÇA**: ato privativo do órgão de saúde competente dos Estados, contendo permissão para o funcionamento dos estabelecimentos que desenvolvam qualquer das atividades a que foi autorizada a empresa.

XX – **RELATÓRIO**: documento apresentado pela empresa descrevendo os elementos que componham e caracterizem o produto, e esclareça as suas peculiaridades, modo de usar, as indicações e contra indicações e tudo o mais que possibilite a autoridade sanitária proferir decisão sobre o pedido de registro.

XXI – **NOME**: designação do produto, para distingui-lo de outros, ainda que do mesmo fabricante ou da mesma espécie, qualidade e natureza.

XXII – **MARCA**: elemento que identifica ou que os distinga dos produtos de outros fabricantes, segundo a legislação de propriedade industrial.

XXIII – **PROCEDÊNCIA**: lugar de produção e industrialização do produto.

XXIV – **LOTE OU PARTIDA**: quantidade de um medicamento ou produto abrangido pôr este Código, que se produz em um ciclo de fabricação, cuja característica essencial é a homogeneidade.

XXV – **NÚMERO DE LOTE**: designação impressa na etiqueta de produtos abrangidos pôr este Código que permita identificar o lote ou partida a que este pertence, e, em caso de necessidade, localizar e rever todas as operações da fabricação e inspeção praticadas durante a produção.

XXVI – **CONTROLE DE QUALIDADE**: conjunto de medidas destinadas a verificar a qualidade de cada lote de medicamentos e demais produtos abrangidos pôr este capítulo, para que satisfaçam às normas de atividades, pureza, eficácia e inocuidade.

XXVII – **INSPEÇÃO DE QUALIDADE**: conjunto de medidas destinadas a garantir a qualquer momento, durante o processo de fabricação, a produção de lotes de medicamentos e demais produtos abrangidos pôr este capítulo, tendo em vista o atendimento das normas sobre atividades, pureza, eficácia e inocuidade.

XXVIII – **PUREZA**: grau em que uma droga determinada contém outros materiais estranhos.

XXIX – **ANÁLISE PRÉVIA**: a efetuada em determinados produtos sob o regime de vigilância sanitária, a fim de ser verificado se os mesmos podem ser objeto de registro.

XXX – **ANÁLISE DE CONTROLE**: a efetuada em produtos sob o regime de vigilância sanitária, após sua entrega ao consumo e destinada a comprovar a conformidade do produto com a fórmula que deu origem ao seu registro.

XXI – **ANÁLISE FISCAL**: a efetuada sobre os submetidos ao regime de que trata este capítulo, em caráter de rotina, para apuração de infração ou verificação de ocorrência fortuita ou eventual.



***Estado do Rio de Janeiro***  
***Prefeitura Municipal de Natividade – RJ***  
***Gabinete do Prefeito***

XXXII – ÓRGÃO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA COMPETENTE: órgão do Ministério da Saúde e da Secretaria de Saúde Pública, incumbida da vigilância sanitária dos produtos abrangidos pôr este capítulo.

XXXIII – LABORATÓRIO OFICIAL: o do Ministério da Saúde, ou congênere da União, e os do Estado, com competência delegada através de convênio, destinado a análise drogas, medicamentos insumos farmacêuticos e correlatos.

XXXIV – EMPRESA: pessoa natural ou jurídica que, segundo as leis vigentes de comércio, explore atividades econômicas ou industrialize produto abrangido pôr este Código.

XXXV – ESTABELECIMENTO: unidades de empresa onde se processe atividade anunciada no âmbito deste Código, inclusive o que receba material em sua forma original ou semifaturado.

Art. 121 – Os estabelecimentos que fabriquem produtos biológicos deverão ser dotados das seguintes instalações:

- I – Biotério para animais inoculados;
- II – Sala destinada à montagem de material e do preparo do meio de cultura;
- III – Sala de esterilização e asséptica;
- IV – Forno crematório;
- V – outras que a tecnologia e controle venham a exigir.

Art. 122 – Os estabelecimentos em que sejam produzidos soros antitetânicos, vacina anticarbunculoze ou vacina BCG, deverão ter, completamente isolados de outros, serviços de laboratório para cada produto.

- I – compartimento especial dotado de utensílios, estufa e demais acessórios.
- II – tanque com desinfetantes para imersão dos vasilhames, depois de utilizado.
- III – forno e autoclave, exclusivos.
- IV – cultura conservada em separada das demais cultura de laboratórios.
- V – outros meios que a tecnologia e controle venham a exigir.

Art. 123 – As empresas que exerçam atividades previstas neste capítulo XVIII ficam obrigadas a manter responsáveis técnicos legalmente habilitados, suficientes, qualitativos e habilitados, suficientes, qualitativos e quantitativamente para a correspondente cobertura das diversas espécies de produção, em cada estabelecimento.

Art. 124 – Caberá ao responsável técnico, além de suas contribuições específicas, e a assistência efetiva ao setor de sua responsabilidade, a elaboração do relatório a ser submetido ao órgão de vigilância sanitária competente do Ministério



***Estado do Rio de Janeiro***  
***Prefeitura Municipal de Natividade – RJ***  
***Gabinete do Prefeito***

da Saúde, para fins de registro do produto.

Art. 125 – No caso de interrupção ou cessação da assistência ao estabelecimento, a responsabilidade do profissional perdurará por 1(um) ano, a contar da cessação do vínculo, em relação aos lotes ou partidas fabricadas sob sua direção técnica.

Art. 126 – Independentemente de outras comunicações legais, inclusive penais, de que sejam passíveis os responsáveis técnicos e administrativos, a empresa poderá responder, administrativamente e civilmente, por infração sanitária resultante da inobservância da Lei Federal nº 6360, de 23 de setembro de 1976, deste Código e demais norma complementares.

Art. 127 – Os estabelecimentos que fabriquem ou industrializem produtos de que trata este capítulo deverão ser licenciados pelo órgão de vigilância sanitária competente da Secretaria Municipal da Saúde.

Art. 128 – O licenciamento de que trata o Art. 127 dependerá do preenchimento dos seguintes critérios:

I – autorização de funcionamento da empresa pelo Ministério da Saúde.

II – existência de instalações, equipamentos e aparelhagem técnica indispensável e em condições necessárias à finalidade a que se propõe.

III – existência de meios para a inspeção e o controle de qualidade dos produtos que industrialize.

IV – apresentarem condições de higiene, pertinentes a pessoal e material, indispensáveis e próprias a garantir a pureza e eficácia do produto acabado para a sua entrega ao consumo.

V – existência de recursos humanos capacitados ao desempenho das atividades de sua produção.

VI – Possuírem meios capazes de eliminar ou reduzir elementos de poluição decorrentes da industrialização procedida, que causem efeitos nocivos à saúde.

VII – Contarem com responsáveis técnicos correspondentes aos diversos setores da atividade.

Parágrafo Único – Poderá ser licenciado o estabelecimento que não satisfazendo o requisito do item II deste Art. 128, comprove ter realizado convênio com instituição oficial, reconhecida pelo Ministério da Saúde para a realização de exames e testes especiais que requeiram técnicas e aparelhagem destinadas ao controle de qualidade.

Art. 129 – Os estabelecimentos terão licenças independentes, mesmo que pertençam a uma só empresa, observada os seguintes preceitos, além de outros previstos em Normas Técnicas Especiais:

I – quando um só estabelecimento industrializar ou comercializar produtos de natureza ou finalidade diferente, será obrigatória a existência de



***Estado do Rio de Janeiro***  
***Prefeitura Municipal de Natividade – RJ***  
***Gabinete do Prefeito***

instalações separadas, para a fabricação e o acondicionamento dos materiais, substâncias e produtos acabados.

II – localização adequada, proibida que se situem em zonas urbanas os que fabriquem produtos biológicos e outros que possam produzir riscos de contaminação aos habitantes.

III – aproveitamento para residências ou moradias das dependências e aéreas contínuas aos locais de industrialização.

IV – aprovação prévia pelo órgão de saúde competente dos projetos e das plantas dos edifícios, para verificação do atendimento dos requisitos estabelecidos na Lei Federal nº 6360, de 23 de setembro de 1976, neste Código e demais normas complementares.

V – instalações para o tratamento de água e esgoto nas indústrias que trabalhem com microorganismos patogênicos.

VI – comprovação das medidas adequadas contra a poluição ambiental.

Art. 130 – Constarão expressamente da licença do estabelecimento quais os produtos que constituirão a sua linha de fabricação.

Art. 131 – Os estabelecimentos que fabriquem ou manipulam produtos injetáveis ou outros que exijam preparo asséptico, serão obrigatoriamente dotados de câmara ou sala especialmente destinada a essa finalidade.

Art. 132 – Os estabelecimentos fabricantes de produtos biológicos, tais como soros, vacinas, bacteriófagos, hormônios e vitaminas naturais ou sintéticas, fermentos e outros, deverão possuir geradores de energia e câmara frigorífica de funcionamento automático, com capacidade suficiente para assegurar a conservação dos produtos e da matéria-prima passíveis de se alterarem sem essas condições.

§ 1º - A capacidade da câmara frigorífica será aferida em função da produção.

§ 2º - As empresas revendedoras de produtos biológicos ficam obrigadas a conserva-los em refrigeradores, em conformidade com as indicações determinadas pelos fabricantes e aprovados pelo órgão de vigilância sanitária competente do Ministério da Saúde.

Art. 133 – Os estabelecimentos de hormônios naturais e produtos opoterápicos deverão proceder à colheita do material necessário, em condições técnicas especiais adequadas, no próprio local e logo após o sacrifício dos animais.

§ 1º - Os estabelecimentos somente poderão abastecer-se de órgãos dos animais colhidos e mantidos refrigerados, nas condições referidas neste Art. 133, em matadouros licenciados pelos órgãos sanitários locais.

§ 2º - Somente poderão ser utilizados para a preparação de hormônios os órgãos que provenham de animais integralmente sãos, não estafados ou emagrecidos e que não apresentem sinais de decomposição no momento de sua utilização.

Art. 134 – Os estabelecimentos produtores de hormônios sintéticos, além da obrigatoriedade do fornecimento de Equipamentos Individuais de Proteção



***Estado do Rio de Janeiro***  
***Prefeitura Municipal de Natividade – RJ***  
***Gabinete do Prefeito***

– EIP - destinados ao uso dos empregados, somente poderão ser licenciados se dispuserem de recinto próprio e separado para a manipulação dos hormônios, e para a lavagem diária dos trajes utilizados durante o trabalho.

Art. 135 – O órgão de vigilância sanitária da Secretaria Municipal de Saúde, sem prejuízo da ação desenvolvida pelo Ministério da Saúde, verificará o cumprimento das normas federais sobre rótulos, etiquetas, bulas e demais impressos, propaganda e publicidade dos produtos de que trata este Capítulo.

Art. 136 – É obrigatório o exame periódico de saúde, inclusive o microbiológico, de todos os empregados em estabelecimentos de produção de medicamentos, devendo a autoridade sanitária verificar, em intervalos regulares, esses exames, para que aqueles doentes ou acometidos de infecção portadores de germes, sejam afastados.

## CAPÍTULO XIX

### DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA DAS FARMÁCIAS, DROGARIAS, POSTOS DE MEDICAMENTOS E UNIDADES VOLANTES

Art. 137 - Para os efeitos das Normas Técnicas Especiais considera-se:

I – EMPRESA: pessoa física ou jurídica, de direito público ou privado, que exerça como atividade principal ou subsidiária o comércio, venda, fornecimento e distribuição de drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos e correlatos, equiparando-se à mesma, para os efeitos legais, as unidades dos órgãos da administração direta ou indireta, federal, do Estado e dos seus municípios, incumbidos de serviços correspondentes.

II – ESTABELECIMENTO: unidade de empresa, destinada ao comércio de drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos e correlatos.

III – FARMÁCIA: estabelecimento de manipulação de fórmulas magistrais e oficinas de comércio de drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos e correlatos, compreendendo o de dispensação e o de atendimento privativo de unidade hospitalar ou de qualquer outra equivalente de assistência médica.

IV – DROGARIA: estabelecimento de dispensação e comércio de drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos e correlatos em suas embalagens originais.

V – HERBANÁRIO OU ERVANÁRIA: estabelecimento que realize dispensação de plantas medicinais.

VI – POSTO DE MEDICAMENTO E UNIDADE VOLANTE: estabelecimento destinado exclusivamente à venda de medicamentos industrializados em suas embalagens originais e constantes de relação elaborada pelo órgão sanitário federal, publicada na Imprensa Oficial, para atendimento a localidades desprovidas de farmácias ou drogarias.

VII – DISPENSÁRIO DE MEDICAMENTOS: setor de fornecimento de medicamentos industrializados, privativo de pequena unidade hospitalar ou equivalente.

VIII – DISPENSAÇÃO: ato de fornecimento ao consumidor, de drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos e correlatos, a título remunerado ou não.,



***Estado do Rio de Janeiro***  
***Prefeitura Municipal de Natividade – RJ***  
***Gabinete do Prefeito***

IX – DISTRIBUIDOR: representante, importador e exportador, empresa que exerça direta ou indiretamente o comércio atacadista de drogas, medicamentos em suas embalagens originais, insumos farmacêuticos e de correlatos.

X - PRODUTO DIETÉTICO: produto tecnicamente elaborado para atender às necessidades dietéticas de pessoas em condições fisiológicas especiais.

**CAPÍTULO XX**

**DO COMÉRCIO FARMACÊUTICO**

Art. 138 - O comércio de drogas, medicamentos e insumos farmacêuticos é privativo dos estabelecimentos definidos no Art. 137, devidamente licenciados, sendo que a dispensação de medicamentos somente é permitida a:

- I - Farmácia,
- II - Drogarias,
- III - Dispensário de medicamentos,
- IV - Posto de medicamentos e unidade volante.

Parágrafo Único – É igualmente privativa dos estabelecimentos enumerados nos incisos I, II, III, e IV, deste Art. 138, a venda dos produtos dietéticos definidos no inciso X, do Art. 137 deste Código, e, de livre comércio, a dos que não contenham substâncias medicamentosas.

Art. 139 - É permitido às farmácias e drogarias exercerem o comércio de determinados correlatos, como aparelhos e acessórios usados para fins terapêuticos ou de correção estética, produtos utilizados para fins diagnósticos e analíticos, de higiene pessoal ou de ambiente, cosméticos e perfumes, dietéticos mencionados no Parágrafo Único, do Art. anterior, produtos odontológicos e outros, desde que observada a legislação específica federal, este Código e suas Normas Técnicas Especiais.

Art. 140. É facultado à farmácia ou drogaria, manter serviços de atendimento ao público para aplicação de injeções a cargo técnico habilitado, observada

§ 1º - Para efeito deste a prescrição médica.

§ 2º - o estabelecimento deverá ter local privativo, equipamentos e acessórios apropriados, e cumprir os preceitos sanitários pertinentes.

§ 3º - É obrigatório o uso de seringas descartáveis em farmácias e drogarias.

Art. 141. A farmácia poderá manter laboratório de análises clínicas, desde que em dependência distinta e separada, e sob a responsabilidade técnica de profissional legalmente habilitado.

Art. 142 É privativa das farmácias e dos herbanários ou ervanárias a venda de plantas medicinais, a qual somente poderá ser efetuada:



***Estado do Rio de Janeiro***  
***Prefeitura Municipal de Natividade – RJ***  
***Gabinete do Prefeito***

I – se verificado acondicionamento adequado;  
II – se indicada a classificação botânica correspondente no acondicionamento, que deve ser aposta em etiqueta ou impressa nas respectivas embalagens.

Art. 143 . É permitido aos hotéis e estabelecimentos similares, para atendimento exclusivo de seus usuários, dispor de medicamentos, que não dependam de receita médica e que constem de relação elaborada pelo Ministério da Saúde.

Art. 144 . Não poderão ser entregues ao consumo ou expostos à venda, as drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos e correlatos que não tenham sido licenciados ou registrados pelo Ministério da Saúde.

Art. 145 . É permitida a outros estabelecimentos que não farmácia e drogaria, a venda de produtos ou correlatos, não enquadrados no conceito de drogas, medicamentos ou insumo farmacêutico, e que independam de prescrição médica.

## CAPÍTULO XXI

### DO COMÉRCIO DE MEDICAMENTOS HOMEOPÁTICOS

Art. 146 . O comércio dos medicamentos homeopáticos está sujeito ao mesmo controle dos medicamentos alopatas, na forma deste Código, observadas as suas peculiaridades.

§ 1º - A farmácia homeopática só poderá manipular as fórmulas oficiais e magistrais, com obediência da farmacotécnica homeopática.

§ 2º - A manipulação de medicamentos homeopáticos que não conste das farmacopéias ou dos formulários homeopáticos, depende de aprovação do Ministério da Saúde.

§ 3º - A aprovação de que trata o parágrafo anterior será requerida pelo representante legal da empresa proprietária do estabelecimento farmacêutico ao Ministério da Saúde.

§ 4º - O pedido constituirá processo próprio, cuja decisão favorável dará lugar à licença para a manipulação do produto.

Art. 147. Dependerá de receita médica a dispensação de medicamentos homeopáticos, cuja concentração de substâncias ativas corresponda às doses máxima farmacologicamente estabelecidas.

Art. 148. É permitido às farmácias homeopáticas manter seções de vendas de correlatos e de medicamentos não homeopáticos, desde que estejam acondicionados em suas embalagens originais.

## CAPÍTULO XXII



***Estado do Rio de Janeiro***  
***Prefeitura Municipal de Natividade – RJ***  
***Gabinete do Prefeito***

**DO RECEITUÁRIO**

Art. 149 – Somente será aviada a receita:

I – que estiver à tinta, em vernáculo, por extenso e de modo legível, observado a nomenclatura e o sistema de peso e medidas oficiais.

II – que estiver o nome, o endereço residencial do paciente e, expressamente o modo de usar a medicação.

III – que estiver a data e a assinatura do profissional, endereço do consultório ou da residência e o número de inscrição no respectivo Conselho Profissional.

Parágrafo Único – O receituário de medicamentos entorpecentes ou a estes equiparados e os demais sob regime especial de controle, de acordo com a sua classificação, obedecerá às disposições da legislação específica e suas normas complementares.

Art. 150 – A receita de medicamentos magistrados e oficiais preparados na farmácia, deverá ser registrada em livro de receituário.

Art. 151 – A farmácia, a drogaria e o dispensário de medicamentos terão livro, segundo modelo oficial, destinado ao registro de receituário de medicamentos sob regime de controle sanitário especial.

Art. 152 – A farmácia disporá de rótulos e impressos para o uso nas embalagens dos produtos aviados, deles constando nome e endereço de estabelecimento, o número da licença sanitária, nome do responsável técnico e o número de seu registro no Conselho Regional de Farmácia.

Parágrafo Único – Além dos rótulos a que se refere o presente Art. 152, a farmácia terá imprimido como os dizeres “Uso Externo”, “Agite antes de Usar”, “Uso Veterinário” e “Veneno”.

Art. 153 – Os dizeres da receita serão transcritos integralmente no rótulo oposto ao controle do invólucro do medicamento aviado, com a data de sua manipulação, número de ordem de registro de receituário, nome do paciente e do profissional que a prescreveu.

Parágrafo Único – O responsável técnico pelo estabelecimento rubricará os rótulos das fórmulas aviadas e bem assim a receita correspondente para devolução ao cliente ou arquivo quando for o caso.

Art. 154 – A receita, em código, para aviamento na farmácia privativa da instituição, somente poderá ser prescrita por profissional vinculado à unidade hospitalar.

Art. 155 – Quando a dosagem do medicamento prescrito ultrapassar os limites farmacológicos ou a prescrição apresentar incompatibilidades, o responsável técnico pelo estabelecimento solicitará confirmação expressa ao profissional que a prescreveu.



***Estado do Rio de Janeiro***  
***Prefeitura Municipal de Natividade – RJ***  
***Gabinete do Prefeito***

Art. 156 – Na ausência do responsável técnico pela farmácia ou de seu substituto, será vedado o aviamento de fórmula que dependa da manipulação na qual figure substância sob regime de controle sanitário especial.

Art. 157 – O registro do receituário e dos medicamentos sob o regime de controle sanitário especial não poderá conter rasuras, emendas ou irregularidades que possam prejudicar a verificação de sua autenticidade.

### CAPÍTULO XXIII

#### DOS ESTABELECIMENTOS DE ASSISTÊNCIA ODONTOLÓGICA

Art. 158 – A licença dos estabelecimentos da assistência odontológica será renovada, anualmente, até o dia 31 de março.

Art. 159 – É obrigatória a afixação da licença do estabelecimento em quadro próprio e em lugar visível ao público.

Art. 160 – Os estabelecimentos de assistência odontológica, oficiais e particulares, terão livro próprio, com folhas numeradas e com termo de abertura e encerramento pela autoridade sanitária competente e por esta devidamente rubricada para o registro diário do nome de cada paciente atendido e do profissional que o atendeu, com o número da sua inscrição no Conselho Regional de Odontologia.

Art. 161 – Os estabelecimentos de assistência odontológica, deverão possuir mobiliário adequado, aparelhos, equipamentos, instrumentos, vasilhames, lavatórios com água corrente e todos os meios necessários às suas finalidades, a critério da autoridade sanitária competente, devendo ser mantidos em perfeitas condições de higiene.

### CAPÍTULO XXIV

#### DOS INSTITUTOS OU CLÍNICAS DE FISIOTERAPIA

Art. 162 – Os institutos ou clínicas de fisioterapia são estabelecimentos nos quais são utilizados agentes físicos com finalidade terapêutica, mediante prescrição médica.

Art. 163 – Os estabelecimentos a que se refere o Art. 162, devidamente licenciados, só poderão funcionar com a presença obrigatória do profissional responsável ou de seu substituto habilitado.



***Estado do Rio de Janeiro***  
***Prefeitura Municipal de Natividade – RJ***  
***Gabinete do Prefeito***

Art. 164 – A licença dos institutos ou clínicas de fisioterapia deverá ser renovada, anualmente, até o dia 31 de março.

Art. 165 - Os institutos ou clínicas de fisioterapia, oficinas e particulares, terão livro próprio, com folhas e com termo de abertura e encerramento pela autoridade sanitária competente e por esta devidamente rubricada, destinado ao registro diário de todos os tratamentos prescritos, e dele constarão, obrigatoriamente, a data, o nome do paciente e seu endereço completo, o nome do médico que prescreveu o tratamento com o seu número de inscrição no Conselho Regional de Medicina e o seu endereço de consultório e residência.

Art. 166 – Os estabelecimentos deverão possuir instalações adequadas, aparelhos, utensílios, vasilhames e todos os meios necessários à sua finalidade, pia com água corrente, mesas com tampos e pés de material liso, resistente e impermeável, que não dificultem a higiene e a limpeza, a juízo da autoridade sanitária competente.

## CAPÍTULO XXV

### DA COMPETÊNCIA E ATRIBUIÇÕES DOS AGENTES DE VIGILANCIA SANITÁRIA

Art. 167 – Os agentes, a serviço da vigilância sanitária são competentes para:

I – Colher as amostras necessárias à análise fiscal, ou de controle, quando haja delegação do Ministério da Saúde, lavrando o respectivo termo de apreensão;

II – Proceder às inspeções e visitas de rotina, a fim de apurar infrações ou eventos relacionados com alteração dos produtos dos quais, devendo lavrar os respectivos termos;

III – Verificar a observância das condições de saúde e higiene pessoal exigidos aos empregados que participem do processo de fabricação dos produtos;

IV – Verificar a procedência e condições dos produtos quando expostos à venda;

V – Interditar, lavrando o respectivo termo, parcial ou totalmente, os estabelecimentos em que se desenvolvam atividades de comércio e indústria dos produtos, seja pôr inobservância da legislação federal pertinente, ou pôr força de evento natural ou sinistro que tenha modificado as condições organolépticas do produto, ou, as de sua pureza e eficácia;

VI – Proceder a imediata inutilização de unidade do produto, cuja alteração ou deterioração seja flagrante, e a apreensão e interdição do restante do lote ou partido para análise fiscal.

VII – Lavrar auto de infração para início do processo administrativo.

Parágrafo Único – O processo administrativo a ser instaurado pela autoridade competente municipal, obedecerá ao rito estabelecido na legislação federal respectiva.



***Estado do Rio de Janeiro***  
***Prefeitura Municipal de Natividade – RJ***  
***Gabinete do Prefeito***

CAPÍTULO XXVI

DOS "TRAILERS", COMÉRCIO AMBULANTE E CONGÊNERES

Art. 168 - Os trailers, comércio ambulantes e congêneres estarão sujeitos as disposições deste Código, no que couber, e especificamente ao disposto neste capítulo XXVI.

Art. 169 - No comércio ambulante somente é tolerada a comercialização de alimentos que não ofereçam riscos ou inconvenientes de caráter sanitário, a critério do órgão competente, não sendo tolerado:

I - preparo de alimentos, exceto: pipocas, centrifugação de açúcar, "churros", milho verde, acarajé, churrasquinho e cachorro quente, desde que em equipamento aprovado pelo órgão sanitário do Município;

II - preparo de bebidas e sucos naturais diversos para obtenção de líquidos, ditos refrigerantes, salvo quando permitido pelo órgão fiscalizador competente.

Art. 170 - A preparação, beneficiamento, fracionamento e confecção ambulante de alimentos para a venda imediata, bem como os serviços de lanches rápidos, são tolerados, desde que observadas em especial, as seguintes condições:

I - realizar-se em veículos, motorizados ou não, com espaço interno suficiente para a permanência do manipulador, provido de reservatório para adequado suprimento de água corrente, instalações de copa-cozinha e balcão para servir ao público;

II - o compartimento do condutor, quando for o caso, ser isolado dos compartimentos do trabalho, sendo proibida a utilização do veículo como dormitório;

III – os vendedores ambulantes de alimentos preparados, não poderão estacionar em locais que seja fácil a contaminação dos produtos expostos à venda, ou em pontos vedados pela Saúde Pública.

IV - serem os utensílios e recipientes para utilização pelo consumidor, descartáveis, e descartados após uma única serventia;

V - os alimentos, substâncias ou insumos e outros serem depositados, manipulados e eventualmente aquecidos ou cozidos no interior do veículo;

VI - os alimentos perecíveis deverá ser guardados em dispositivos frigoríficos providos de aparelhagem automática de produção de frio suficiente para mantê-los nas temperaturas exigidas, devendo, no caso de serem servidos quentes, ser mantidas em temperaturas acima de 60° C (sessenta graus Celsius), fazendo uso de estufas, caso seja necessário;

VII - serem os utensílios, recipientes e instrumentos de trabalho mantidos em perfeitas condições de higiene, mediante freqüentes lavagens e desinfecção com água fervente ou solução desinfetante aprovada.



***Estado do Rio de Janeiro***  
***Prefeitura Municipal de Natividade – RJ***  
***Gabinete do Prefeito***

Art. 171 - Os "trailers", quando funcionarem com anexos, tipo bar, restaurante, cozinha industrial, deverão obedecer aos respectivos capítulos.

**CAPÍTULO XXVII**

**DAS FEIRAS LIVRES**

Art. 172 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Código, os estabelecimentos acima enumerados deverão obedecer às exigências constantes dos artigos abaixo relacionados.

Art. 173 - Todos os alimentos à venda nos estabelecimentos deste capítulo XXVII, devem estar agrupados de acordo com a sua natureza e protegidos da ação dos raios solares, chuvas e outras intempéries, ficando terminantemente proibido colocá-los diretamente sobre o solo.

Art. 174 - Nestes estabelecimentos é permitida a venda a varejo de produtos hortifrutigranjeiros e, subsidiariamente, de outros alimentos, observados as seguintes exigências:

I - devem ser mantidos refrigerados nas temperaturas exigidas, respectivamente, os alimentos obrigados a esse tipo de conservação;

II - a comercialização de carnes, pescados e derivados e produtos de laticínios, passíveis de refrigeração, será permitida, desde que em veículos frigoríficos, que serão vistoriados e aprovados pela autoridade sanitária municipal, ou em balcões frigoríficos, devidamente instalados e em perfeito funcionamento e providos de portas apropriadas, que deverão ser mantidas fechadas;

III - os veículos, barracas e balcões para a comercialização de carnes ou pescados devem dispor de depósitos suficiente para o abastecimento de água corrente;

IV - é proibido o depósito e a comercialização de aves e outros animais vivos;

V - bancas impermeabilizadas com material adequado para conter produtos hortifrutigranjeiros;

VI - fica proibido o fabrico de alimentos.

**CAPÍTULO XXVIII**

**DOS CLUBES RECREATIVOS, CENTROS ESPORTIVOS,  
CRECHES, PRAÇAS DE ESPORTES, CASAS DE**



***Estado do Rio de Janeiro***  
***Prefeitura Municipal de Natividade – RJ***  
***Gabinete do Prefeito***

**ESPETÁCULOS E SIMILARES**

Art. 175 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Código, deverão atender às exigências deste capítulo XXVIII.

Art. 176 - As piscinas são classificadas em:

I - Particulares: as de uso exclusivo de seu proprietário e pessoas de suas relações;

II - Coletivas: as de clubes, condomínios, escolas, entidades, associações, hotéis, motéis e similares;

III - Públicas: as utilizadas pelo público em geral e sob administração direta ou indireta de órgãos governamentais.

Art. 177 – Todo freqüentador de piscinas é obrigado a banho prévio de chuveiro;

§ 1º – Os freqüentadores das piscinas de clubes esportivos deverão ser submetidos a exames médicos, pelo menos uma vez por ano.

§ 2º – Quando o intervalo entre exames médicos apresentarem afecções de pele, inflamação dos aparelhos visual, auditivo ou respiratório, poderão ter impedido o ingresso na piscina.

Parágrafo único - As piscinas classificadas como particulares ficam excluídas das exigências deste Código, mas poderão, entretanto, sofrer inspeção da autoridade sanitária, em caso de necessidade.

Art. 178 - As piscinas deverão estar em perfeito estado de conservação e funcionamento.

Art. 179 . Nenhuma piscina poderá ser usada quando suas águas forem julgadas poluídas pela autoridade sanitária competente.

Art. 180 - As piscinas serão projetadas e construídas de forma a permitir sua operação, manutenção e limpeza em condições satisfatórias.

Art. 181 - O sistema de suprimento de água do tanque não permitir a interconexão com a rede pública de abastecimento e as redes das instalações sanitárias.

Art. 182 - As instalações de esgotamento dos tanques não permitirão conexão direta com a rede de esgoto sanitário.

Parágrafo único - Haverá um ladrão em torno do tanque com os orifícios necessários para o escoamento de água.

Art. 183 - Os tanques deverão ter o suprimento de água pelo processo de



***Estado do Rio de Janeiro***  
***Prefeitura Municipal de Natividade – RJ***  
***Gabinete do Prefeito***

recirculação.

Parágrafo único - A máquina e os equipamentos dos tanques deverão permitir a recirculação de um volume de água igual ao de suas respectivas capacidades, num período máximo de 8 (oito) horas.

Art. 184 - As piscinas constarão de um tanque, sistema de circulação ou de recirculação, chuveiros, vestiários e conjunto de instalações sanitárias.

Art. 185 - Os tanques deverão satisfazer aos seguintes requisitos:

I - o seu revestimento interno deverá ser de material impermeável de superfície lisa;

II - o fundo terá uma declividade conveniente, não sendo permitido mudanças bruscas, até a profundidade de 2,00m (dois metros).

Art. 186 – No trajeto entre os chuveiros e a piscina será necessária à passagem do banhista por um lava-pés, situado de modo a reduzir ao mínimo, o espaço a ser percorrido pelo banhista para atingir a piscina após o trânsito pelo lava-pés.

Art. 187 - Os lava-pés, quando existentes, terão de ser construídos de modo a obrigar que os banhistas percorram toda sua extensão, com dimensões mínimas de 3,00m (três metros) de comprimento, 0,30m (trinta centímetros) de profundidade de 0,80m (oitenta centímetros) de largura.

Parágrafo único - Os lava-pés deverão ser mantidos com água clorada, com renovação, com uma lâmina líquida de 0,20m (vinte centímetros), no mínimo.

Art. 188 - Além das disposições contidas nos Art.s 70, 77 e 80 deste Código, os vestiários e as instalações sanitárias, independentes por sexo, conterão no mínimo:

I - vasos sanitários e lavabos na proporção de 1 (um) para cada 60 (sessenta) homens e 1 (um) para cada 40 (quarenta) mulheres;

II - mictórios na proporção de 1 (um) para cada 60 (sessenta) homens;

III - chuveiros na proporção de 1 (um) para cada 40 (quarenta) banhistas;

IV - ventilação direta para o exterior a serem mantidos em perfeitas condições de higiene e limpeza.

Parágrafo único - É vedado o uso de estrados de madeira.

Art. 189 - A qualidade da água do tanque em uso deverá obedecer aos seguintes requisitos:

I - Qualidade Microbiológica:

a) cada tanque deverá ser examinado, pelo órgão competente, um número representativo de amostras;

b) cada amostra será constituída de 5 (cinco) porções de 10 ml, exigindo-se, no mínimo, que 80% (oitenta por cento) de 5 (cinco) ou mais amostras,



***Estado do Rio de Janeiro***  
***Prefeitura Municipal de Natividade – RJ***  
***Gabinete do Prefeito***

consecutivas, apresentem ausência de germes do grupo Coliforme nas 5 (cinco) porções de 10 ml que constituem cada uma delas;

c) a contagem em placas deverá apresentar um número inferior a 200 (duzentas) colônias por mililitro, em 80% (oitenta por cento) de 5 (cinco) ou mais amostras consecutivas;

II - Qualidade física e química:

a) para verificar a limpeza de água do tanque, será colocado um disco negro de 15 cm de diâmetro na parte mais funda, o qual deverá ser visível de qualquer borda;

b) o pH da água deverá ficar entre 7,0 (sete) e 8,0 (oito);

c) a concentração de cloro na água será de 0,4 (quatro décimos) a 1mg/L (um miligrama por litro), quando o residual for de cloro livre, ou de 1,5 (um e meio) a 2 mg/L (dois miligramas por litro), quando o residual for de cloro combinado;

d) a concentração de NO<sub>2</sub> (nitrito) não deverá ser superior a 0,1 ppm (um décimo de parte por milhão).

e) quando os cloros ou seus componentes forem usados com amônia, o teor do cloro residual na água, quando a piscina estiver em uso, não deve ser inferior a 0,6 por milhão.

f) as piscinas que receberem continuamente água considerada de boa qualidade e cuja renovação total se realiza em tempo inferior a 12 (doze) horas, poderão ser dispensadas das exigências e que trata este Art..

g) em todas as piscinas é obrigatório o registro diário das operações de tratamento e controle.

Parágrafo único – Serão realizados os exames previstos no Art. 123, no mínimo 3 (três) vezes ao ano, a critério da autoridade sanitária competente.

Art. 190 - A desinfecção das águas de piscina será feita com o emprego de cloro, seus compostos ou outros agentes de desinfecção de água, desde que aprovados pela autoridade sanitária competente.

Art. 191 - O número máximo permissível de banhistas utilizando tanque ao mesmo tempo, não deverá exceder de 1 (um) para cada 2,00 m de superfície líquida, sendo obrigatório a todo frequentador do tanque o banho prévio de chuveiro.

Art. 192 - As piscinas estarão sujeitas à interdição pelo não cumprimento das prescrições constantes deste Código, devendo a interdição vigorar até que se tenha regularizado a situação que a originou.

Parágrafo único - Os casos de interdição serão comunicados por escrito aos responsáveis pela piscina, devendo ter validade a partir de sua emissão.

Art. 193 - O não cumprimento da interdição, referida no Art. 192, redundará em multa aplicada pela autoridade sanitária.

Art. 194 - Toda piscina deverá ter um técnico responsável pelo tratamento da água e manutenção das condições higiênicas, ficando os operadores



***Estado do Rio de Janeiro***  
***Prefeitura Municipal de Natividade – RJ***  
***Gabinete do Prefeito***

obrigados a verificar, de modo rotineiro, os padrões ideais exigidos para águas de piscinas.

Art. 195 - As colônias de férias se aplicam às disposições referentes às similares, bem como relativas aos locais de reunião e de banho, quando for o caso.

Art. 196 - As colônias de férias e os acampamentos de trabalho ou recreação só poderão ser instalados em local de terreno seco e com declividade suficiente para o escoamento das águas pluviais.

Art. 197 - Nenhum local de colônia de férias, acampamento de trabalho e recreação poderá ser aprovado sem que possua:

I - sistema adequado de captação e distribuição de água potável e afastamento de águas residuárias;

II - instalações sanitárias, independentes para cada sexo, em número suficiente;

III - adequada coleta e adequado destino dos resíduos sólidos, de maneira que satisfaça às condições de higiene;

IV - instalações adequadas para lavagem de roupas e utensílios.

Parágrafo único - A qualidade da água de abastecimento deverá ser demonstrada pelos responsáveis nos locais de colônias de férias e acampamentos de trabalho ou recreação à autoridade sanitária, mediante resultados de exames de laboratório.

Art. 198 - Só serão permitidas salas de espetáculos no pavimento térreo e no imediatamente superior ou inferior, devendo em qualquer caso, ser assegurado rápida evacuação dos espectadores.

Art. 199 - As portas de saída das salas de espetáculos deverão obrigatoriamente abrir para o lado de fora e ter na sua totalidade a largura correspondente a 0,01m (um centímetro) por pessoa prevista para a lotação total, sendo o mínimo de 2,00m (dois metros) por vão.

Art. 200 - Os corredores de saída atenderão ao mesmo critério do Art. anterior.

Art. 201 - As salas de espetáculos serão dotadas de dispositivos mecânicos, que darão renovação constante de ar, com capacidade de 13,00m<sup>3</sup> (treze metros cúbicos) de ar exterior, por pessoa a cada hora.

I - Quando instalado sistema de ar condicionado, este deverá obedecer às normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas.

II - Em qualquer caso, será obrigatória a instalação de equipamentos de reserva.

Art. 202 - As cabines de projeção de cinemas deverão satisfazer às seguintes condições:

I - área mínima de 12m (doze metros quadrados), p, direito de 3,00m (três metros);

II - porta de abrir para fora e construída de material incombustível;

III - ventilação natural ou por dispositivos mecânicos;



***Estado do Rio de Janeiro***  
***Prefeitura Municipal de Natividade – RJ***  
***Gabinete do Prefeito***

IV - instalação sanitária.

Art. 203 - As instalações sanitárias destinadas ao público nos cinemas, teatros e auditórios, serão separadas por sexo.

Parágrafo único - Deverão conter, no mínimo, um vaso sanitário para cada 100 (cem) pessoas, um lavatório e um mictório para cada 200 (duzentas) pessoas, admitindo-se igualdade entre o número de homens e o de mulheres, com paredes impermeabilizadas no mínimo de 2,00m (dois metros) de altura, com azulejos na cor clara ou material eficiente, piso cerâmico ou de material eficiente com inclinação suficiente para o escoamento de águas de lavagem, teto liso, pintado na cor clara.

Art. 204 - Nos cinemas, teatros e auditórios deverão ser instalados bebedouros, com jato inclinado, fora das instalações sanitárias, para uso dos freqüentadores, na proporção mínima de 1 (um) para cada 300 (trezentas) pessoas.

Art. 205 - As paredes dos cinemas, teatros, auditórios e locais similares, na parte interna, deverão receber revestimento, pintura lisa, impermeável e resistente, até a altura mínima de 2,00m (dois metros).

Art. 206 - Os circos, parques de diversão e estabelecimentos congêneres deverão possuir instalações sanitárias provisórias, ligadas a uma fossa, ou outra instalação aprovada pela autoridade sanitária, independentes para cada sexo, na proporção mínima de um vaso sanitário e um mictório para cada 200 (duzentos) freqüentadores, em compartimentos separados.

I - Na construção dessas instalações sanitárias poderá ser permitido o emprego de madeira e de outros materiais em placas, devendo o piso receber revestimento liso e impermeável.

II - Será obrigatória a remoção e isolamento das instalações sanitárias construídas nos termos do Parágrafo anterior, e o aterro das fossas, por ocasião da cessação das atividades que a elas deram origem.

Art. 207 - Os estabelecimentos previstos no Art. 206 estão sujeitos à vistoria, pela autoridade sanitária, para efeito de funcionamento.

Art. 208 - Os locais de reunião, para fins religiosos, deverão atender, Além das normas e especificações gerais, mais os seguintes requisitos:

I - pé direito não inferior a 4,00m (quatro metros);

II - área do recinto dimensionada segundo a lotação máxima prevista;

III - ventilação natural ou por dispositivos mecânicos capazes de proporcionar suficiente renovação de ar interior;

Parágrafo único - Quando instalado sistema de condicionamento de ar, este dever obedecer às normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas.

Art. 209 - Os locais destinados a reuniões, para fins religiosos, obedecerão na íntegra ao disposto neste Código.

Parágrafo único - Quando abrigarem outras atividades anexas, como



***Estado do Rio de Janeiro***  
***Prefeitura Municipal de Natividade – RJ***  
***Gabinete do Prefeito***

escolas, pensionatos ou residências, deverão satisfazer as exigências próprias para tais finalidades.

Art. 210 - As creches devem atender, no que couber, às disposições deste Código, e às seguintes:

I - berçário, com área mínima de 6,00m (seis metros quadrados), e no mínimo 3,00m (três metros quadrados) por criança, devendo haver entre os berços e entre estes e as paredes a distância mínima de 0,50m (cinquenta centímetros);

II - saleta para amamentação com área mínima de 6,00m (seis metros quadrados), providas de cadeiras ou banco-encosto, para que as mulheres possam amamentar seus filhos em condições adequadas de higiene e conforto;

III - compartimento de banho e higiene das crianças com área de 3,00m (três metros quadrados), no mínimo;

IV - instalações sanitárias para uso das mães e do pessoal de creche.

Art. 211 - Os asilos, orfanatos, albergues e instituições congêneres, Além das demais disposições deste Código que lhes são aplicáveis, devem atender às seguintes condições:

I - terem os dormitórios área de 6,00m (seis metros quadrados), quando destinados a uma pessoa, e 4,00m (quatro metros quadrados) por leito, nos de uso coletivo, no mínimo;

II - terem nas instalações sanitárias 1 (um) vaso sanitário, 1 (um) lavatório e 1 (um) chuveiro para cada 10 (dez) pessoas assistidas;

III - terem cozinhas e anexos com área mínima de 5,00m (cinco metros quadrados) e na proporção de 0,50m (cinquenta decímetros quadrados) por pessoa assistida;

IV - terem refeitório com área mínima de 5,00m (cinco metros quadrados) e na proporção de 0,50 m (cinquenta decímetros quadrados) por pessoa assistida;

V - terem, quando se destinarem a menores, área de recreação e salas de aula, quando for o caso, aplicando-se para tais dependências as condições exigidas para estabelecimentos de ensino;

VI - paredes revestidas até a altura mínima de 2,00m (dois metros) de material resistente, lavável, impermeável e liso e o restante das paredes pintado de cor clara;

VII - terem pisos revestidos de material liso, resistente, impermeável e lavável, com inclinação suficiente para o escoamento de águas de lavagem.

Art. 212 - Os estabelecimentos citados neste capítulo XXVIII que possuírem pelo menos uma piscina, deverão encaminhar ao órgão fiscalizador da saúde pública o nome do responsável técnico pela piscina, os dias e horários em que pode ser encontrado no local.



***Estado do Rio de Janeiro***  
***Prefeitura Municipal de Natividade – RJ***  
***Gabinete do Prefeito***

Art. 213 - Na infração de qualquer Art. deste capítulo XXVIII, será imposta a multa de 45(quarenta e cinco) a 90 (noventa) UFMs.

**CAPÍTULO XXIX**

**DOS INSTITUTOS E SALÕES DE BELEZA,  
CABELEREIROS, BARBEARIAS, CASAS DE BANHO,  
CASAS DE MASSAGEM, SAUNAS,  
LAVANDERIAS E SIMILARES**

Art. 214 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Código, os estabelecimentos supra citados deverão possuir, especificamente:

I - pentes, navalhas e outros utensílios de uso coletivo desinfetados, após cada uso, através de processos químicos e/ou físicos eficazes, a critério da autoridade sanitária competente;

II - toalhas e golas de uso individual, garantidos por envoltórios apropriados, devendo ser substituídas e higienizadas após sua utilização;

III - insufladores para aplicação de pó-de-arroz ou talco;

IV - cadeiras com encosto para a cabeça, revestida de pano ou papel, renovado para cada pessoa;

V - quando se tratar de manicure e pedicure, os recipientes e utensílios previamente esterilizados ou flambados.

Art. 215 - As casas de banhos ou saunas observarão as disposições deste capítulo XXIX e mais:

I - as banheiras serão de material impermeabilizante ou outro, aprovado pelo órgão competente da saúde pública e serão lavadas e desinfetadas após cada banho;

II - o sabonete será fornecido a cada banhista, devendo ser inutilizado a porção do mesmo que restar;

III - as roupas utilizadas nos quartos de banho deverão ser individuais, não podendo servir a mais de um banhista, antes de serem novamente lavadas e desinfetadas;

IV - proibido atender pessoas que sofram de dermatoses ou qualquer doença parasitária, infecto-contagiosa ou repugnante.

Art. 216 - As lavanderias deverão atender, no que lhes for aplicável, a todas as exigências deste Código.

Art. 217 - As lavanderias serão dotadas de reservatórios de água com capacidade equivalente ao consumo diário, sendo permitido o uso de água de poço ou de outras procedências, desde que não seja poluída ou contaminada e o abastecimento público seja insuficiente ou inexistente.

Parágrafo único - As lavanderias devem possuir locais determinados a:

I - depósitos de roupas a serem lavadas;



***Estado do Rio de Janeiro***  
***Prefeitura Municipal de Natividade – RJ***  
***Gabinete do Prefeito***

- II - operação de lavagens;
- III - secagem e passagem de roupa, desde que não disponham de equipamentos apropriados para este fim;
- IV - depósito de roupas limpas.

**CAPÍTULO XXX**

**DOS ESTABELECIMENTOS DE ENSINO E SIMILARES**

Art. 218 - Além das demais disposições constantes deste Código, os estabelecimentos de ensino e similares deverão atender às exigências mencionadas a seguir.

Art. 219 - As escolas deverão ter compartimentos sanitários, devidamente separados por sexo, observando-se as exigências deste Código para tal finalidade.

I - Estes compartimentos, em cada pavimento, deverão ser dotados de vaso sanitário em número correspondente, no mínimo, a 1 (um) para cada 25 (vinte e cinco) alunos; 1 (um) para cada 40 (quarenta) alunos; 1 (um) mictório para cada 40 (quarenta) alunos e 1 (um) lavatório para cada 60 (sessenta) alunos ou alunas.

II - Deverão, também, ser previstas instalações sanitárias para professores que deverão atender, para cada sexo, à proporção mínima de 1 (um) vaso sanitário para cada 10 (dez) salas de aulas; e os lavatórios serão em número não inferior a 1 (um) para cada 6 (seis) salas de aula e os pisos, paredes e tetos obedecerão às normas constantes e aplicáveis deste Código.

Art. 220 - É obrigatória a existência de instalações sanitárias nas áreas de recreação, na proporção mínima de 1 (um) vaso sanitário e 1 (um) mictório para cada 200 (duzentos) alunos; um vaso sanitário para cada 100 (cem) alunos e 1 (um) lavatório para cada 200 (duzentos) alunos e alunas somados.

Parágrafo único - Quando for prevista a prática de esportes ou educação física, dever também haver chuveiro, na proporção de um para cada 100 (cem) alunos ou alunas e vestiários separados com 5,00m (cinco metros quadrados), para cada 100 (cem) alunos ou alunas, no mínimo.

Art. 221 - É obrigatória a instalação de bebedouros de jato inclinado e guarda protetora, na proporção mínima de 1 (um) para cada 200 (duzentos) alunos, vedada sua localização em instalações sanitárias; nos recreios, a proporção ser de 1 (um) bebedouro para cada 100 (cem) alunos.

Parágrafo único - Nos bebedouros, a extremidade do local de suprimentos de água deverá estar acima do nível de transbordamento do receptáculo.

Art. 222 - Os compartimentos ou locais destinados à preparação, venda ou distribuição de alimentos ou bebidas devem satisfazer às exigências para estabelecimentos comerciais de gêneros alimentícios, no que lhes for aplicável.

Art. 223 - Nos intervalos, além das disposições referentes a estabelecimentos de ensino e similares, serão observadas as referentes à habitação



***Estado do Rio de Janeiro***  
***Prefeitura Municipal de Natividade – RJ***  
***Gabinete do Prefeito***

dos dormitórios coletivos, quando houver, e aos locais de preparo, manipulação e consumo de alimentos, no que lhes for aplicável.

Art. 224 - Nos estabelecimentos de ensino e similares de 1 grau, é obrigatória a existência de local coberto para recreio, com área mínima igual a 1/3 (um terço) da soma das áreas das salas de aulas.

Parágrafo único - As áreas de recreação deverão ter comunicação com o logradouro público, que permita o escoamento rápido dos alunos, em caso de emergência.

Art. 225 - Os reservatórios de água potável dos estabelecimentos de ensino e similares terão capacidade adicional a que for exigida para combate a incêndio, não inferior à correspondente a 50 (cinquenta) litros por aluno.

Parágrafo único - Esse mínimo ser de 100 (cem) litros por aluno, nos semi-internatos, e de 150 (cento e cinquenta) litros por aluno, nos internatos.

## CAPÍTULO XXXI

### DAS DISTRIBUIDORAS DE BEBIDAS, DEPÓSITOS DE BEBIDAS E SIMILARES

Art. 226 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Código, os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir paredes revestidas até a altura mínima de 2,00 (dois metros) com material liso, resistente e lavável na cor clara.

Art. 227 - É proibido nos estabelecimentos acima citados:

- I - expor à venda, ou ter em depósito, substâncias tóxicas ou corrosivas para qualquer uso, que se prestem à confusão com bebidas;
- II - venda de bebidas fracionadas.

## CAPÍTULO XXXII

### DOS DEPÓSITOS DE ALIMENTOS, ATACADISTAS E SIMILARES

Art. 228 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Código, os estabelecimentos acima enumerados obedecerão ao disposto neste capítulo XXXII.

Art. 229 - Nos depósitos de alimentos, as paredes serão revestidas de material liso, resistente e lavável até a altura mínima de 2,00m (dois metros), na cor clara.



***Estado do Rio de Janeiro***  
***Prefeitura Municipal de Natividade – RJ***  
***Gabinete do Prefeito***

Parágrafo único - No caso de depósito de alimentos perecíveis, as paredes deverão ser impermeabilizadas com azulejos, na cor clara, ou material eficiente, no mínimo até 2,00m (dois metros) de altura, e o restante das paredes pintado na cor clara, inclusive o teto.

Art. 230 - É proibido nos estabelecimentos supra mencionados:

I - expor à venda ou ter em depósito substâncias tóxicas ou corrosivas para qualquer uso que se prestem à confusão com gêneros alimentícios ou bebidas;

II - comercialização de alimentos fracionados.

### CAPÍTULO XXXIII

#### DAS AGÊNCIAS FUNERÁRIAS, VELÓRIOS, NECROTÉRIOS, SALAS DE NECROPSIA E SALAS DE ANATOMIA PATOLÓGICA, CEMITÉRIOS E CREMATÓRIOS

Art. 231 - As agências funerárias, velórios e necrotérios, cemitérios e crematórios ficam sujeitos à disposição deste Código, no que couber, a critério da autoridade sanitária competente, e especificamente às disposições deste capítulo.

Art. 232 - Fica terminantemente proibida o embalsamento e tamponamento de cadáveres nas agências funerárias.

Art. 233 - Não ser tolerada a permanência de cadáver nas agências funerárias.

Art. 234 - Os locais destinados a velórios devem ser ventilados, iluminados e dispor pelo menos de:

I - sala de vigília, com área não inferior a 20,00m (vinte metros quadrados);

II - sala de descanso e espera proporcional ao número de salas de Vigílias;

III - bebedouro de jato inclinado e guarda protetora, sendo a extremidade do local de suprimento de água localizado acima do nível de transbordamento;

IV - o bebedouro, a que se refere o item anterior, dever estar fora do local destinado ao velório.

Art. 235 - Os velórios e necrotérios deverão ficar a 3,00m (três metros), no mínimo, afastados das divisas dos terrenos vizinhos.

Art. 236 - Os necrotérios, salas de necropsia e anatomia patológica deverão ter pelo menos:

I - sala de necropsia, com área não inferior a 16,00m (dezesseis metros quadrados), e nesta dever existir pelo menos:

a) mesa para necropsia, de formato que facilite o escoamento de



***Estado do Rio de Janeiro***  
***Prefeitura Municipal de Natividade – RJ***  
***Gabinete do Prefeito***

líquidos, sendo a mesa feita ou revestida de material liso, resistente, impermeável e lavável;

b) lavabo e/ou pia com água corrente e dispositivo que permita a lavagem das mesas de necropsia e do piso:

II - câmara frigorífica adequada para cadáveres e com área mínima de 8,00 m (oito metros quadrados);

III - sala de recepção e espera;

IV - crematórios;

V - tanques para tratamento.

Art. 237 - Os cemitérios só poderão ser construídos mediante autorização do poder público municipal, obedecendo:

I - em regiões elevadas, na contravertente de água, no sentido de evitar a contaminação das fontes de abastecimento;

II - em regiões planas, a autoridade sanitária só poder autorizar a construção dos cemitérios, se não houver risco de inundação;

III - nos casos dos incisos I e II, a autoridade sanitária dever fazer estudos técnicos do lençol freático, que não poder ser nunca inferior ao nível de dois metros;

IV - deverão ser isolados dos logradouros públicos e terrenos vizinhos, por uma faixa de 15 (quinze) metros, quando houver redes de água, e por uma faixa de 30 (trinta) metros, quando na região não houver redes de água;

V - as faixas mencionadas no inciso IV deverão ficar circunscritas pelos tapumes dos cemitérios.

Art. 238 - Nos cemitérios, dever haver, pelo menos:

I - local para administração e recepção;

II - depósito de materiais e ferramentas;

III - vestiários e instalação sanitária para os empregados;

IV - instalações sanitárias para o público, separadas para cada sexo.

Art. 239 - Nos cemitérios, pelo menos 20% de suas áreas serão destinadas à arborização ou ajardinamento.

Art. 239. I - Os jardins sobre jazigos não serão computados para os efeitos deste

II - Nos cemitérios-parque, poderá ser dispensada a destinação da área mencionada neste Art. 239.

Art. 240 - Os vasos ornamentais não deverão conservar água, a fim de evitar a proliferação de mosquitos.



***Estado do Rio de Janeiro***  
***Prefeitura Municipal de Natividade – RJ***  
***Gabinete do Prefeito***

Art. 241 - Os projetos referentes à construção de crematórios deverão ser submetidos à prévia aprovação da autoridade sanitária.

§ 1º- Os projetos, que se referem ao Art. anterior, deverão ser acompanhados e aprovados pela Secretaria Municipal de Obras.

§ 2.º - Pertencentes aos crematórios deverão existir áreas verdes ao seu redor, com área mínima de 20.000 m (vinte mil metros quadrados).

## TÍTULO VII

### DA HABILITAÇÃO DO PROFISSIONAL CAPÍTULO I

#### DO PESSOAL

Art. 242 - Para o exercício das atividades abaixo relacionadas, será obrigatória a carteira de saúde emitida pela Secretaria Municipal de Saúde ou o controle de empresas por ela credenciadas:

I - produção, industrialização, manipulação, comercialização e distribuição de alimentos, bebidas e vinagres;

II - hotelaria e similares;

III - clubes esportivos, saunas, massagens, salões de beleza, de cabeleireiros e barbeiros, pedicure e manicure;

IV – em todos os estabelecimentos dispostos neste Código;

V - outras atividades que exijam contato direto com o público, a critério da autoridade sanitária.

Art. 243 - A Carteira de Saúde emitida pela Secretaria Municipal de Saúde terá validade por 365 (trezentos e sessenta e cinco) dias, devendo ser renovada dentro desse prazo, na qual serão consignadas as datas dos exames, que se repetirão, no mínimo, uma vez por ano.

1 - As empresas portadoras de serviço médico próprio, devidamente credenciado pela Secretaria Municipal de Saúde, poderão fazer o controle médico de seus próprios empregados.

2 - Esta obrigação, extensiva aos proprietários que intervenham diretamente em seus estabelecimentos, quaisquer que sejam as atividades que desenvolvam nos mesmos.

Art. 244 - Todas as pessoas portadoras de doenças transmissíveis, bem como aquelas afetadas por dermatoses exudativas ou esfoliativas, não poderão manipular, transformar, beneficiar, acondicionar ou distribuir alimentos, nem exercer outras atividades que coloquem em risco a saúde dos consumidores.

Parágrafo único – Caberá à autoridade competente apurar as



***Estado do Rio de Janeiro***  
***Prefeitura Municipal de Natividade – RJ***  
***Gabinete do Prefeito***

irregularidades citadas neste Art. 244, determinando as medidas cabíveis sob pena de multa.

Art. 245 - Os empregados e proprietários que intervêm diretamente nas atividades do estabelecimento, mesmo quando portadores de carteiras de saúde dentro do prazo de validade devem ser afastados das atividades ao apresentarem manifestações febris ou cutâneas, principalmente supuração na pele, corrimento nasal, supuração ocular e infecção respiratória, só podendo reassumir após liberação médica por escrito, sob pena de multa.

Art. 246 - As pessoas que manipulam alimentos, bem como as que trabalham nos estabelecimentos de interesse da saúde pública, não podem praticar ou possuir hábito ou condições capazes de prejudicar a limpeza e sanidade dos alimentos, a higiene dos estabelecimentos e a saúde dos consumidores e, em especial:

- I - devem manter o mais rigoroso asseio corporal e do vestuário;
- II - quando no recinto de trabalho, devem fazer uso de vestuário adequado, de cor clara;
- III - quando envolvidas na elaboração, preparação ou fracionamento de alimentos, devem fazer uso de gorro ou outro dispositivo, de cor clara, que cubra os cabelos;
- IV - devem ter as mãos e unhas limpas, obrigatoriamente lavadas com água e sabão antes do início das atividades, quando tiverem tocado material contaminado ou dinheiro, feito uso de lenço e, principalmente, após a utilização da instalação sanitária;
- V - quando contactarem diretamente com os alimentos, devem ter as unhas curtas e sem pintura, cabelos e barbas aparados ou protegidos;
- VI - não devem tocar diretamente com as mãos nos alimentos mais do que o absolutamente necessário e somente quando não possam fazê-lo indiretamente, através de utensílios apropriados;
- VII - os cortes, queimaduras e erosões de pele supervenientes durante o serviço implicarão o imediato afastamento do funcionário do local de manipulação de alimentos;
- VIII - não podem fumar, mascar gomas ou outras práticas semelhantes nos locais onde se encontram alimentos, podendo fazê-lo, todavia, em locais especiais, desde que, após a prática, lavem cuidadosamente as mãos;
- IX - não devem cuspir ou escarrar em qualquer dependência, podendo fazê-lo tão somente no vaso sanitário;
- X - ao empregado-caixa, incumbe receber diretamente dos fregueses moeda ou papel-moeda destinado ao pagamento das compras e dar-lhes, na mesma condição, o troco, porventura devido, sendo absolutamente vedado ao vendedor tocar no dinheiro e ao empregado-caixa, qualquer contato com os alimentos.

Art. 247 - É proibida a entrada de pessoas estranhas nos locais de elaboração, fracionamento, acondicionamento, depósito ou armazenamento dos alimentos.

Parágrafo único - Excetuam-se as pessoas que, pela natureza de suas



***Estado do Rio de Janeiro***  
***Prefeitura Municipal de Natividade – RJ***  
***Gabinete do Prefeito***

atividades, tais como entrada de mercadorias, consertos, sejam obrigadas a penetrar nos referidos locais, estando todavia sujeitas às disposições referentes à higiene do pessoal.

## CAPÍTULO II

### DA SAÚDE DO TRABALHADOR

Art. 248 – Entende-se por saúde do trabalhador, para fins desta Lei, um conjunto de atividades que se destina, através das ações de Vigilância Sanitária e Vigilância Epidemiológica, à promoção e proteção da saúde dos trabalhadores, assim como visa à recuperação e reabilitação da saúde dos trabalhadores submetidos aos riscos e agravos advindos das condições de trabalho.

Parágrafo Único – O Órgão competente da Secretaria de Saúde fiscalizará as instituições e estabelecimentos que desenvolvam ações que possam interferir direta ou indiretamente na saúde do trabalhador. Essas organizações somente poderão funcionar após atenderem ao disposto neste Código e Legislação específicos

## TÍTULO VIII

### DOS ANIMAIS

Art. 249 - Não será permitida, a critério da autoridade sanitária competente, a criação ou conservação de animais vivos, notadamente suínos, que pela sua natureza ou quantidade, sejam causa de insalubridade e/ou risco a coletividade.

I – Fica expressamente proibida a criação, engorda ou guarda de suínos no perímetro urbano.

II – O não cumprimento das normas sanitárias referentes ao caput anterior implicará na apreensão, remoção e/ou abate dos animais, tendo como destino, leilões públicos, venda direta ou doação a entidades filantrópicas e públicas sem fins lucrativos.

Parágrafo único - Será permitida a comercialização de animais vivos, exclusivamente em estabelecimentos adequados, destinados para tal fim, previamente aprovados pela autoridade sanitária competente.

## TÍTULO IX

### DA HIGIENE

#### CAPÍTULO I

#### DA HIGIENE DAS VIAS PÚBLICAS

Art. 250 . O serviço de limpeza de ruas, praças e logradouros públicos



***Estado do Rio de Janeiro***  
***Prefeitura Municipal de Natividade – RJ***  
***Gabinete do Prefeito***

serão executados diretamente pela Prefeitura ou por concessão.

Art. 251 . Os moradores são responsáveis pela limpeza do passeio e sarjetas fronteiriços à sua residência.

Parágrafo Único – É absolutamente proibido, em qualquer caso, varrer lixo ou detritos sólidos de qualquer natureza, para os ralos dos logradouros públicos.

Art. 252 . É proibido fazer varredura do interior dos prédios, dos terrenos e dos veículos para via pública, e bem assim despejar ou atirar papéis, reclames ou quaisquer detritos sobre o leito de logradouros públicos.

Parágrafo Único – À ninguém é lícito, sob qualquer pretexto, impedir ou dificultar o livre escoamento das águas pelos canos, valas, sarjetas ou canais das vias públicas, danificando ou obstruindo tais servidões.

Art. 253 - Para preservar de maneira geral a higiene pública, fica proibida:

I - Lavar roupas em chafarizes, fontes ou tanques situados nas vias públicas;

II – Consentir o escoamento das águas servidas das residências para as ruas;

III – Conduzir, em veículos abertos, materiais que possam, sob a incidência de vento ou trepidação, comprometer o asseio das vias públicas;

IV – Queimar, mesmo nos próprios quintais, lixo ou quaisquer outros corpos;

V – Aterrizar vias públicas, com lixo, matérias velhas ou quaisquer detritos;

VI – Conduzir para a cidade, vilas ou povoações do Município, doentes portadores de moléstias infecto-contagiosas, salvo com as necessárias precauções de higiene e para fins de tratamento;

VII – Fazer a retirada de materiais ou entulhos provenientes de construção ou demolição de prédios sem o uso de instrumentos adequados, como canaletas ou outros que evitem a queda dos referidos materiais nos logradouros e vias públicas.

Art. 254 - É proibido lançar nas vias públicas, nos terrenos em edificação, várzeas, valas, bueiros e sarjetas, lixo de qualquer origem, entulhos, cadáveres de animais, fragmentos pontiagudos ou qualquer material que possa ocasionar incômodo à população ou prejudicar a estética da cidade, bem como queimar, dentro do perímetro urbano, qualquer substância que possa viciar ou corromper a atmosfera.

Art. 255 - É expressamente proibida instalação dentro do perímetro urbano da cidade, de indústrias que pela natureza dos produtos, pelas matérias-primas utilizadas, pelos combustíveis empregados, ou qualquer outro motivo possam prejudicar a saúde pública.

Art. 256 - Não é permitido, dentro do perímetro, a instalação de estrumeiras, ou depósito de estrume animal.



***Estado do Rio de Janeiro***  
***Prefeitura Municipal de Natividade – RJ***  
***Gabinete do Prefeito***

Art. 257 - Na infração de qualquer Art. deste capítulo I, será imposta multa correspondente a 45 (quarenta e cinco) UFINATs.

## CAPÍTULO II

### DA HIGIENE DAS HABITAÇÕES

Art. 258 - Os proprietários ou inquilinos são obrigados a conservar em perfeito estado de asseio os seus quintais, pátios, prédios ou terrenos.

I – Os proprietários de terrenos pantanosos são obrigados a drena-los;

II – Os proprietários ou responsáveis deverão evitar a formação de focos ou viveiros de insetos;

III – O escoamento superficial das águas estagnadas, deverá ser feito para ralos, canaletas, galerias, valas, córregos, por meio de declividade apropriada.

Art. 259 - O lixo das habitações será recolhido em vasilhame apropriado, provido de tampas, para ser removido pelo serviço de limpeza pública.

§ 1º - Não serão considerados lixos os resíduos de fábricas e oficinas, os restos de material de construção, os entulhos provenientes de demolição, as matérias excrementícias e restos de forragem de cocheiras e estábulos, as palhas e outros resíduos das casas comerciais, bem como terra, folhas e galhos serão removidos à custa dos respectivos inquilinos ou proprietários.

§ 2º - Os resíduos referidos no parágrafo anterior deverão ser removidos a lugar determinado pela Prefeitura.

Art. 260 - É proibido comprometer, por qualquer forma. A limpeza das águas destinadas ao consumo público ou particular.

Art. 261 - Na infração de qualquer Art. deste capítulo II, será imposta a multa de 45 (quarenta e cinco) a 90 (noventa) UFINATs.

## CAPÍTULO III

### DO CONTROLE DA POLUIÇÃO AMBIENTAL

Art. 262 - É proibida qualquer alteração das propriedades físicas, químicas ou biológicas do meio ambiental; solo, água e ar causados por substância sólida, líquida, gasosa, ou em qualquer estado de matéria que direta ou indiretamente:

I – Crie ou possa criar condições nocivas ou ofensivas à saúde, à segurança e ao bem – estar público;



***Estado do Rio de Janeiro***  
***Prefeitura Municipal de Natividade – RJ***  
***Gabinete do Prefeito***

II – Prejudique a flora e a fauna;

III – Contenha óleo, graxa e lixo;

IV – Prejudique o uso do meio ambiente para fins domésticos, agropecuários, recreativos, de piscicultura ou para outros fins úteis ou que afetem a sua estética.

Art. 263 - Os esgotos domésticos ou resíduos das indústrias, ou resíduos sólidos domésticos ou industriais só poderão ser lançados direta ou indiretamente nas águas interiores se estes não se tornarem poluídas.

Art. 264 - As proibições estabelecidas nos Art.s 262 e 263 aplicam-se à água superficial ou de solo de propriedade pública, privada ou de uso comum.

Art. 265 - A Prefeitura desenvolverá ação no sentido de :

I – Controlar as novas fontes de poluição ambiental;

II – Controlar a poluição através de análise, estudos e levantamentos das características do solo, das águas e do ar.

Art. 266 - As autoridades incumbidas da fiscalização ou inspeção, para fins de controle da poluição ambiental, terão livre acesso a qualquer dia e hora, às instalações industriais, comerciais, agropecuárias ou outras particulares ou públicas, capazes de poluir o meio ambiente.

Art. 267 - Na infração de dispositivos deste capítulo III, serão aplicadas as seguintes penalidades:

I – Multa correspondente ao valor de 180 (cento e oitenta) a 270 (duzentos e setenta) UFINATs.

II – Restrição de incentivos e benefícios fiscais, quando concedidos pela Administração Municipal.

## **CAPÍTULO IV**

### **DA HIGIENE DA ALIMENTAÇÃO**

Art. 268 - A Prefeitura exercerá, em colaboração com as autoridades sanitárias do Estado e da União severas fiscalização sobre a produção, o comércio e o consumo de gêneros alimentícios em geral.

Parágrafo Único – Para Efeitos deste Código, consideram-se gêneros alimentícios todas as substâncias destinadas ao preparo e consumo alimentar, excetuados os medicamentos.

Art. 269 - Não será permitida a produção, exposição ou vendas de gêneros alimentícios deteriorados, falsificados, adulterados ou nocivos à saúde, os quais serão apreendidos pelos funcionários encarregados pela fiscalização e removidos para local destinado a inutilização das mesmas.

§1º - A inutilização dos gêneros não eximirá a fábrica, ou estabelecimento comercial, do pagamento das multas e demais penalidades que



***Estado do Rio de Janeiro***  
***Prefeitura Municipal de Natividade – RJ***  
***Gabinete do Prefeito***

possam sofrer em virtude da infração.

§ 2º - A reincidência na prática das infrações previstas neste Art. 269 determinará a cassação de licença para funcionamento da fábrica ou casa comercial.

Art. 270 - Nas quitandas e casas congêneres, além das disposições gerais concernentes aos estabelecimentos de gêneros alimentícios, deverão ser observadas as seguintes:

I – O estabelecimento que possuir exposição de frutas, legumes, verduras e ou hortaliças, serão colocados sobre mesas ou estantes de superfície impermeável, afastadas um metro no mínimo das portas externas;

II – As gaiolas para aves serão de fundo móvel, para facilitar a sua limpeza, que será feita diariamente.

Art. 271 - É proibido ter em depósito ou expostos á venda:

I – Aves doentes;

II – Legumes, hortaliças, frutas ou ovos deteriorados.

## TÍTULO X

### DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art. 272 - Considera-se infração, para os fins deste Código e de suas normas técnicas especiais, a desobediência ou a inobservância ao disposto nas normas legais regulamentares e outras que, por qualquer forma, se destinem à promoção, preservação e recuperação da saúde.

Art. 273 - Responde pela infração quem, por ação ou omissão, lhe deu causa, ou concorreu para sua prática ou dela se beneficiou.

I - Exclui a imputação de infração a causa decorrente de força maior ou proveniente de eventos naturais ou circunstâncias imprevisíveis, que viria a determinar avaria, deterioração de produtos ou bens do interesse da saúde pública.

II - A interpretação do Art. 273 e seu inciso I será de competência da Procuradoria Geral do Município, bem como a sua aplicação.

Art. 274 - As infrações de natureza sanitária serão punidas administrativamente com uma ou mais das penalidades seguintes, sem prejuízo das sanções penais cabíveis:

I - advertência;

II - multa;

III - apreensão de produtos;

IV - inutilização de produtos;

V - suspensão de vendas e/ou fabricação de produtos;

VI - propor cancelamento de registro de produtos;

VII - interdição parcial ou total do estabelecimento;

VIII - cancelamento de autorização para funcionamento da empresa;

IX - cancelamento de Alvará de Autorização Sanitária do



***Estado do Rio de Janeiro***  
***Prefeitura Municipal de Natividade – RJ***  
***Gabinete do Prefeito***

estabelecimento.

Art. 275 - São infrações sanitárias:

I - construir, instalar ou fazer funcionar estabelecimentos que fabriquem ou comercializem alimentos, aditivos para alimentos e outros produtos que interessem à saúde pública, sem registro, licença e autorização do órgão sanitário competente ou contrariando as normas legais pertinentes;

Penalidades: Advertência, apreensão dos produtos, inutilização dos produtos, cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária, interdição do estabelecimento, cumulados com multa de 02 UFINATs;

II - extrair, produzir, fabricar, transformar, preparar, manipular, purificar, fracionar, embalar ou reembalar, armazenar, expedir, transportar, comprar, vender, ceder ou usar alimentos, produtos alimentícios, aditivos para alimentos, embalagens e utensílios e outras que interessem à saúde pública ou individual, sem registro, licença ou autorização dos órgãos sanitários competentes ou contrariando o disposto na legislação sanitária pertinente;

Penalidades: Apreensão dos produtos, inutilização dos produtos, cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária, interdição do estabelecimento, cumulados com multa de 03 UFINATs;

III - fazer propaganda de produtos alimentícios e outras que interessem à saúde pública, contrariando a legislação sanitária e/ou Código Brasileiro de Auto-Regulamentação Publicitária;

Penalidades: Advertência, suspensão de vendas, cumuladas com multa de 04 UFINATs;

IV - aqueles que tiverem o dever legal de notificar doenças transmissíveis ao homem, de acordo com o disposto nas normas legais e/ou Códigos vigentes, deixarem de fazê-lo;

Penalidades: Advertência, interdição e multa de 05 UFINATs;

V - impedir, dificultar, deixar de executar, opor-se à execução de medidas sanitárias que visem à prevenção das doenças transmissíveis e sua disseminação e à manutenção da saúde;

Penalidades: Advertência, cancelamento de Alvará de Autorização Sanitária, interdição do estabelecimento, cumulados com multa de 06 UFINATs;

VI - impedir ou dificultar a aplicação de medidas sanitárias relativas às doenças transmissíveis ou sacrifício de animais domésticos considerados perigosos pelas autoridades sanitárias;

Penalidade: Advertência, interdição e multa de 07 UFINATs;

VII - opor-se a exigências de provas imunológicas ou a sua execução pelas autoridades sanitárias;

Penalidades: Advertência, interdição e multa de 08 UFINATs;

VIII - obstar ou dificultar ou desacatar a ação fiscalizadora das autoridades sanitárias competentes no exercício de suas funções;

Penalidades: Cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária,



***Estado do Rio de Janeiro***  
***Prefeitura Municipal de Natividade – RJ***  
***Gabinete do Prefeito***

interdição, cumulados com multa de 09 UFINATs, sem prejuízo de responsabilidade criminal no caso que couber.

IX - rotular alimentos e produtos alimentícios e quaisquer outros que interessam à saúde pública, contrariando as normas legais e regulamentares;

Penalidades: Advertência, inutilização da mercadoria, cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária, interdição, cumulados com multa de 02 UFINATs;

X - alterar o processo de fabricação dos produtos sujeitos ao controle sanitário, modificar os seus componentes básicos, nomes e demais elementos, objeto do registro, sem a necessária autorização do órgão sanitário competente;

Penalidades: Proposição de cancelamento do registro, cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária, interdição, cumulados com multa de 10 UFINATs;

XI - expor à venda ou comercializar alimentos e outros produtos que interessem à saúde pública, cujo prazo de validade tenha expirado ou apor-lhes novas datas de validade posteriores ao prazo expirado;

Penalidades: Apreensão e inutilização da mercadoria, proposição de cancelamento do registro, cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária, interdição do estabelecimento, cumulados com multa de 12 UFINATs;

XII - expor à venda ou comercializar alimentos e outros produtos que interessem à saúde pública, que exijam cuidados especiais de conservação, preparação, expedição ou transportes sem observância das condições necessárias a sua preservação;

Penalidades: Apreensão e inutilização da mercadoria, cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária, interdição do estabelecimento, cumulados com multa de 06 UFINATs;

XIII - descumprimento de normas sanitárias legais e regulamentares para o transporte de gêneros alimentícios;

Penalidades: Advertência, cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária, interdição, cumulados com multa de 03 UFINATs;

XIV - deixar de cumprir as exigências das normas legais pertinentes a habitações em geral, coletivas ou isoladas, terrenos vagos, hortas, abastecimento domiciliar de água, esgoto domiciliar, estabelecimentos de ensino, locais de diversões públicas e reuniões, estabelecimentos prestadores de serviços, bem como tudo o que contrarie a legislação sanitária, referente a imóveis em geral e sua utilização;

Penalidades: Advertência, cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária, interdição do estabelecimento, cumulados com multa de 05 UFINATs;

XV - fraudar, falsificar ou adulterar alimentos ou outros produtos que interessem à saúde pública;

Penalidades: Apreensão e inutilização da mercadoria, suspensão de venda e/ou fabricação de produto, proposição de cancelamento de registro, interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária do estabelecimento, cumulados com multa de 20 UFINATs;

XVI - descumprir atos emanados das autoridades sanitárias competentes, visando à aplicação da legislação pertinente;

Penalidades: Advertência, apreensão e inutilização da mercadoria, suspensão de venda e/ou fabricação do produto, proposição de cancelamento do



***Estado do Rio de Janeiro***  
***Prefeitura Municipal de Natividade – RJ***  
***Gabinete do Prefeito***

registro do produto, cancelamento de Alvará de Autorização Sanitária, interdição parcial ou total do estabelecimento, cumulado ou não com multa.

XVII - preparar, transportar, armazenar, expor ao consumo, comercializar alimentos que:

- a) contiverem germes patogênicos ou substâncias prejudiciais à saúde;
- b) estiverem deteriorados ou alterados;
- c) contiverem aditivos proibidos ou perigosos.

Penalidades: Apreensão e depósito ou apreensão definitiva do alimento, proposição de cancelamento do registro ou licenciamento do produto, cumulados com multa de 20 UFINATs;

XVIII - entregar ao consumo, desviar, alterar ou substituir, total ou parcialmente, alimentos ou outros produtos apreendidos que interessem à saúde pública;

Penalidades: Cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária, interdição temporária ou definitiva do estabelecimento e multa de 10 UFINATs, além de outras penalidades criminais cabíveis.

XIX - admitir, permitir ou executar atividades que envolvam a fabricação, produção, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, conservação, transporte, armazenamento, distribuição ou venda de alimentos, matéria-prima alimentar, alimento "in natura", aditivos ou outros produtos que interessem à saúde pública, sem portar carteira de saúde regularizada;

Penalidades: Advertência, cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária, interdição temporária do estabelecimento, cumulados com multa de 03 UFINATs;

XX - expor ao consumo ou vender alimento e quaisquer outros produtos que interessem à saúde pública, bem como as respectivas matérias-primas, que tenham sido fraudados, falsificados ou adulterados;

Penalidades: Apreensão e inutilização do produto, cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária, interdição temporária ou definitiva, proposição de cancelamento do registro ou licenciamento do produto, cumulados com multa de 20 UFINATs;

XXI - transgredir outras normas legais e Códigos destinados à proteção da saúde;

Penalidades: Advertência, apreensão e inutilização do produto, suspensão de venda e/ou de fabricação do produto, proposição do cancelamento do registro do produto, cancelamento do Alvará de Autorização Sanitária, interdição parcial ou total do estabelecimento, cumulados com multa de 10 UFINATs.

Art. 276 - Os fiscais Municipais de Saúde, mesmo que estejam no exercício de quaisquer chefias estritamente na área fiscal, no exercício de suas funções fiscalizadoras, têm competência, no âmbito de suas atribuições, para fazerem cumprir as legislações pertinentes, expedindo intimações, lavrando autuações e impondo penalidades referentes à prevenção e repressão de tudo quanto possa comprometer a saúde pública.



***Estado do Rio de Janeiro***  
***Prefeitura Municipal de Natividade – RJ***  
***Gabinete do Prefeito***

Art. 277 - As autoridades fiscalizadoras mencionadas no Art. 188 terão livre ingresso em todos os locais e estabelecimentos previstos neste Código, a qualquer dia e hora, desde que em serviço.

## TÍTULO XI

### PROCEDIMENTO ADMINISTRATIVO

#### CAPÍTULO I AUTO DE INFRAÇÃO

Art. 278 - As infrações ao disposto neste Código serão apuradas em processo administrativo iniciado com a lavratura do Auto de Infração e punidas com a aplicação isolada ou cumulativa das penas previstas, observadas o rito e os prazos estabelecidos neste Código.

Parágrafo único - Nos casos de infração a mais de um dispositivo legal, serão aplicadas tantas penalidades quantas forem às infrações.

Art. 279 - O Auto de Infração será lavrado em 3 (três) vias, devidamente numeradas, destinando-se a 1.<sup>a</sup> (primeira) via à instrução do processo, a 2.<sup>a</sup> (segunda) via ao autuado, a 3.<sup>a</sup> (terceira) via ao agente fiscalizador, e conter:

I - o nome da pessoa física ou denominação de entidade autuada ou razão social, especificação de seu ramo de atividade e endereço completo;

II - o ato ou fato constitutivo da infração e o local, a hora e a data respectivos;

III - a disposição legal ou regulamentar transgredida;

IV - indicação do dispositivo legal ou regulamentar que comina a penalidade a que fica sujeito o infrator;

V - o prazo de 20 (vinte) dias para a impugnação do auto de infração;

VI - nome e cargo legíveis da autoridade atuante e sua assinatura com matrícula;

VII - a assinatura do autuado ou, na sua ausência, de seu representante legal ou preposto, e em caso de recusa, a consignação desta circunstância pela autoridade atuante e a assinatura de duas testemunhas, quando possível.

Parágrafo único - Na impossibilidade de ser dado conhecimento diretamente ao interessado, este dever ser cientificado do Auto de Infração por meio de carta registrada com aviso de recebimento ou por edital publicado na Imprensa Oficial, considerando-se efetivada a notificação, 10 (dez) dias após a publicação.

#### CAPÍTULO II

#### TERMO DE INTIMAÇÃO

Art. 280 - Poderá ser lavrado o Termo de Intimação, a critério de



***Estado do Rio de Janeiro***  
***Prefeitura Municipal de Natividade – RJ***  
***Gabinete do Prefeito***

autoridade sanitária competente, nos casos de infrações relacionadas com a inobservância das disposições sobre as condições físicas do estabelecimento ou de equipamento, veículos de transporte e em outras hipóteses previstas em atos administrativos. Seguir-se à lavratura do Auto de Infração, após o vencimento do prazo concedido, caso as irregularidades não tenham sido sanadas.

Parágrafo único - O prazo fixado no Termo de Intimação será no máximo de 30 (trinta) dias.

Art. 281 - O termo de Intimação será lavrado em 3 (três) vias, devidamente numeradas, destinando-se a 1.<sup>a</sup> (primeira) via ao processo de solicitação do Alvará de Autorização Sanitária, quando houver, a 2.<sup>a</sup> (segunda) via ao intimado, a 3.<sup>a</sup> (terceira) via ao agente fiscalizador e conter :

I - o nome da pessoa física ou denominação da entidade intimada - razão social, especificando o ramo de sua atividade e o endereço completo;

II - a disposição legal infringido;

III - a medida sanitária exigida, ou, no caso de obras, a indicação do serviço a ser realizado;

IV - o prazo para sua execução;

V - nome e cargo legíveis da autoridade que expediu a intimação e sua assinatura com matrícula;

VI - a assinatura do intimado, ou na sua ausência, de seu representante legal ou preposto, e, em caso de recusa, a consignação dessa circunstância e a assinatura de duas testemunhas, quando possível.

Parágrafo único - Na impossibilidade de dar conhecimento diretamente ao intimado da lavratura do Termo de Intimação, este dever ser cientificado por meio de carta registrada com aviso de recebimento ou publicação na Imprensa Oficial.

### CAPÍTULO III

#### AUTO DE APREENSÃO E DEPÓSITO

Art. 282 - Na comercialização de alimentos, bebidas, vinagres e de outros produtos, que não atendam ao disposto neste Código, será lavrado o Auto de Apreensão e Depósito para que se procedam as análises fiscais para instrução do processo administrativo, se forem o caso.

Art. 283 - O Auto de Apreensão e Depósito ser lavrado em 3 (três) vias, devidamente numeradas, destinando-se a 1.<sup>a</sup> (primeira) via ao laboratório oficial ou credenciado, a 2.<sup>a</sup> (segunda) via ao responsável pelo produto, a 3.<sup>a</sup> (terceira) via ao agente fiscalizador, e conter:

I - nome da pessoa física ou denominação da entidade responsável pelos produtos - razão social e o endereço completo;



***Estado do Rio de Janeiro***  
***Prefeitura Municipal de Natividade – RJ***  
***Gabinete do Prefeito***

- II - o dispositivo legal utilizado;
- III - a descrição da quantidade, qualidade, nome e marca do produto;
- IV - nomeação do depositário fiel dos produtos, identificação legal e endereço completo do depositário fiel dos produtos, e sua assinatura;
- V - nome e cargo legíveis da autoridade autuante e sua assinatura com matrícula;
- VI - a assinatura do responsável pela empresa ou, na sua ausência, de seu representante legal ou preposto, e, em caso de recusa, a consignação dessa circunstância e a assinatura de duas testemunhas, quando possível;

#### CAPÍTULO IV

##### AUTO DE COLHEITA DE AMOSTRA

Art. 284 - Para que se proceda à análise fiscal ou à de rotina ser lavrado o Auto de Colheita de Amostra.

Art. 285 - O Auto de Colheita de Amostra será lavrado em 3 (três) vias devidamente numeradas, destinando-se a 1.<sup>a</sup> (primeira) via ao laboratório oficial ou credenciado, a 2.<sup>a</sup> (segunda) via ao responsável pelos produtos, a 3.<sup>a</sup> (terceira) via ao agente fiscalizador e conter :

- I - o nome da pessoa física ou denominação da entidade responsável pelo produto - razão social e o endereço completo;
- II - o dispositivo legal utilizado;
- III - a descrição da quantidade, qualidade, nome e marca do produto;
- IV - nome e cargo legíveis da autoridade autuante e sua assinatura com matrícula;
- V - a assinatura do responsável pela empresa, ou na sua ausência, de seu representante legal ou preposto, e, em caso de recusa, a consignação desta circunstância e a assinatura de duas testemunhas, quando possível.

#### CAPÍTULO V

##### AUTO DE APREENSÃO

Art. 286 - O Auto de Apreensão será lavrado em 3 (três) vias, devidamente numeradas, destinando-se a 1.<sup>a</sup> (primeira) via à autoridade sanitária competente, a 2.<sup>a</sup> (segunda) via ao autuado, a 3.<sup>a</sup> (terceira) via ao agente fiscalizador, e conter :

- I - o nome da pessoa física, ou denominação da entidade autuada - razão social e seu endereço completo;
- II - o dispositivo legal utilizado;
- III - a descrição da quantidade, qualidade, nome e marca do produto;
- IV - o destino dado ao produto;
- V - nome e cargo legíveis da autoridade autuante, sua assinatura e sua matrícula;
- VI - a assinatura do responsável pela empresa, ou na sua ausência, de seu representante legal ou preposto, e, em caso de recusa, a consignação dessa



***Estado do Rio de Janeiro***  
***Prefeitura Municipal de Natividade – RJ***  
***Gabinete do Prefeito***

circunstância e a assinatura de duas testemunhas, quando possível.

Art. 287 - Lavrar-se-á Auto de Apreensão que poder culminar em inutilização de produtos e envoltórios, utensílios, vasilhames, instrumentos, equipamentos diversos e outros quando:

I - os produtos comercializados não atenderem às especificações de registro e rotulagem;

II - os produtos comercializados se encontrarem em desacordo com os padrões de identidade e qualidade, após os procedimentos laboratoriais legais, seguindo-se o disposto neste Código e disposições contidas em Códigos do Estado-membro da União, ou ainda, quando da expedição de laudo técnico, ficar constatado serem tais produtos impróprios para o consumo;

III - o estado de conservação, acondicionamento e comercialização dos produtos não atenderem às disposições deste Código;

IV - o estado de conservação e a guarda de envoltórios, utensílios, vasilhames, instrumentos e equipamentos diversos e outros que estejam impróprios para os fins a que se destinam, a critério da autoridade sanitária competente;

V - em detrimento da saúde pública, o agente fiscalizador constatar infringência às condições relativas a alimentos, bebidas e vinagres, dispostos neste Código;

VI - em situações previstas por atos administrativos da Secretaria Municipal de Saúde, devidamente publicados na Imprensa Oficial.

Art. 288 - Os produtos citados no Art. 287, bem como os envoltórios, utensílios e outros citados no item IV do mesmo Art. 287, e aqueles produtos e demais elementos não previstos no item IV por atos administrativos da Secretaria Municipal de Saúde poderão, após a sua apreensão:

I - ser encaminhados, para fins de inutilização, o local previamente estabelecido pela autoridade sanitária competente;

II - ser inutilizados no próprio estabelecimento;

III - a critério da autoridade sanitária, poderão ser devolvidos ao seu legítimo proprietário ou representante legal, impondo-lhe a multa;

IV - no caso de reincidência, a que se refere o inciso III, fica expressamente proibida a devolução dos produtos apreendidos e a multa ser em dobro, sem prejuízo de outras penalidades contidas neste Código;

V - se a autoridade sanitária comprovar que o estabelecimento esteja comercializando produtos em quantidade superior à sua capacidade técnica de conservação, perder o referido estabelecimento o benefício contido no inciso III;

VI - poderão ser doados a instituições públicas ou privadas, desde que beneficentes, de caridade ou filantrópicas.

Art. 289 - As entidades beneficiadas com as doações, a que se refere o Art. anterior, deverão atender aos seguintes critérios:

I - serem tais entidades cadastradas na Secretaria Municipal de Saúde;

II - apresentarem no ato do cadastramento os documentos



***Estado do Rio de Janeiro***  
***Prefeitura Municipal de Natividade – RJ***  
***Gabinete do Prefeito***

comprobatórios de serem entidades de utilidade pública;

III - apresentarem recibo, em papel timbrado, correspondente à quantidade, qualidade, marca e nome dos produtos alimentícios doados;

IV - o recibo, a que se refere o item anterior, ser dado pela entidade beneficiada, no ato da doação dos produtos alimentícios.

Parágrafo único - Ficam expressamente proibidas quaisquer doações que não obedeçam ao disposto neste Código.

Art. 290 - As doações obedecerão à programação da Secretaria Municipal de Saúde, que comunicar a doação à entidade beneficiada, ficando a mesma responsável pelo respectivo transporte.

## CAPÍTULO VI

### TERMO DE INTERDIÇÃO

Art. 291 - O Termo de Interdição será lavrado em 3 (três) vias, devidamente numeradas, destinando-se a 1.<sup>a</sup> (primeira) via à chefia imediata, a 2.<sup>a</sup> (segunda) via ao responsável pelo estabelecimento, a 3.<sup>a</sup> (terceira) via ao agente fiscalizador, e conter :

I - o nome da pessoa física ou denominação da entidade autuada - razão social, especificando o ramo de sua atividade e o seu endereço completo;

II - os dispositivos legais infringidos;

III - a medida sanitária, ou, no caso de obras, a indicação do serviço a ser realizado;

IV - nome e função, ou cargo, legíveis da autoridade autuante e sua assinatura e matrícula;

V - nome e cargo legíveis da chefia, sua assinatura e sua matrícula;

VI - a assinatura do responsável pelo estabelecimento, ou na sua ausência, de seu representante legal ou preposto e, em caso de recusa, a consignação dessa circunstância e a assinatura de duas testemunhas, quando possível.

Art. 292 - A suspensão da interdição será julgada pela Procuradoria Geral do Município, atendendo pedido fundamentado do interessado, cabendo recurso para o Conselho Municipal de Contribuinte.

## CAPÍTULO VII

### PROCESSAMENTO DE MULTA E RECURSO

Art. 293 - Transcorrido o prazo fixado no Art. 191, sem que haja interposição de recurso, o processo ser enviado ao órgão municipal competente para as providências cabíveis.

Parágrafo único - O não recolhimento das multas estabelecidas neste Código, no prazo fixado, acarretar juros de mora, de acordo com a legislação vigente, a partir do mês subsequente ao vencimento do prazo fixado para o recolhimento da multa.



***Estado do Rio de Janeiro***  
***Prefeitura Municipal de Natividade – RJ***  
***Gabinete do Prefeito***

Art. 294 - Havendo interposição de recurso, o processo, após decisão de negatória definitiva do Conselho Municipal de Contribuintes, obedecidos os prazos, será enviado ao órgão municipal competente para as providências legais cabíveis.

Art. 295 - O infrator poder oferecer impugnação do Auto de Infração, do Auto de Apreensão e Depósito, do Auto de Apreensão e do Termo de Intimação no prazo de 20 (vinte) dias, excetuando casos previstos nos Art. 39, §§ 2º e 3º e Art. 66 1º, contados da sua ciência ou da publicação na Imprensa Oficial, quando couber.

Parágrafo único - O Auto de Apreensão ser examinado e julgado apenas quanto aos seus aspectos formais, não ensejando qualquer direito ao infrator no que concerne à devolução daquilo que fora apreendido.

Art. 296 - A impugnação do Auto de Infração, do Auto de Apreensão e Depósito, do Auto de Apreensão e do Termo de Intimação ser julgada pela Procuradoria Geral do Município em 1.ª (primeira) instância, sendo o infrator intimado pessoalmente ou através de publicação de todos os atos praticados no processo administrativo.

Art. 297 - Em sendo indeferida a impugnação de que trata o Art. anterior, o infrator poder recorrer ao Conselho Municipal de Contribuinte em 2.ª (segunda) instância, no prazo de 10 (dez) dias, contados da publicação da decisão na Imprensa Oficial.

Art. 298 - As impugnações a que se referem os Art.s 207, 208 e 209 serão decididas depois de ouvido o agente autuante, que, em seu parecer, opinar pela manutenção total ou parcial dos Autos e do Termo de Intimação citada no Art. 208, ou pelo deferimento total ou parcial da impugnação.

Art. 299 - As impugnações não terão efeito suspensivo, exceto quando da imposição de penalidade pecuniária.

Art. 300 - Cabe à autoridade sanitária competente preparar documentos e fornecer os demais subsídios para a abertura de processo referente a inquéritos dos crimes contra a saúde pública.

I - A apuração, instrução e conclusão dos crimes, a que se refere o presente Art., ser de total e exclusiva competência da Procuradoria Geral do Município, cabendo recurso a 2.ª (segunda) instância nos prazos previstos neste Código.

II - A Procuradoria Geral do Município e o Conselho Municipal de Contribuinte, na elucidação dos crimes contra a saúde pública, poder requisitar documentos, laudos e mesmo informações sobre pessoas físicas, jurídicas e quaisquer outras envolvidas ou suspeitas de envolvimento na infração sanitária.



***Estado do Rio de Janeiro***  
***Prefeitura Municipal de Natividade – RJ***  
***Gabinete do Prefeito***

III - Após a conclusão do processo, ao qual se refere o Art. 300, a Procuradoria Geral do Município ou o Conselho Municipal de Contribuinte encaminhar o processo ao Secretário Municipal de Saúde para as providências cabíveis junto ao órgão policial, ministério público ou judicial.

## TÍTULO XII

### DO CONTROLE DAS ZOOZOSES

#### CAPÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES INICIAIS

Art. 301 - Cabe à Secretaria Municipal de Saúde o controle de zoonozes em todo o território do Município.

Parágrafo único - Para todos os efeitos deste Código, entende-se por zoonozes as infecções ou doenças infecciosas transmissíveis naturalmente entre animais vertebrados e o homem.

Art. 302 - Fica proibida a permanência de animais em logradouros públicos.

Parágrafo único - Executam-se da proibição, prevista neste, os animais devidamente atrelados, comprovadamente vacinados e que não ofereçam risco à segurança das pessoas, a critério da autoridade sanitária competente.

#### CAPÍTULO II

#### DA CAPTURA

Art. 303 - Para todos os efeitos deste Código, consideram-se:

I - Pequenos animais: caninos, felinos e aves;

II - Médios animais: suínos, caprinos e ovinos;

III - Grandes animais: bovinos, eqüinos, asininos, muares e bubalinos.

Art. 304- O animal encontrado solto nas vias e logradouros públicos, sem as condições previstas no Parágrafo único do artigo anterior, será apreendido e recolhido à Secretaria Municipal de Saúde.

I - O animal poderá ser resgatado somente pelo seu legítimo proprietário ou representante legal, após o preenchimento do expediente próprio de identificação e pagamento das respectivas taxas.

II - Os animais apreendidos ficarão à disposição do proprietário ou seu representante legal, nos prazos previstos no Parágrafo seguinte, sendo que durante esse período de tempo o animal ser devidamente alimentado, assistido por médicos-veterinários e pessoal preparado para tal função.

III - Os prazos, contados do dia subsequente ao da apreensão do animal, a que se refere o Parágrafo anterior são de:



***Estado do Rio de Janeiro***  
***Prefeitura Municipal de Natividade – RJ***  
***Gabinete do Prefeito***

- a) 2 (dois) dias, no caso de pequenos animais;
- b) 5 (cinco) dias, no caso de médios e grandes animais.

IV - Os animais apreendidos nas vias e logradouros públicos, quando não reclamados junto à Secretaria Municipal de Saúde, nos prazos estabelecidos no Parágrafo anterior, terão um dos seguintes destinos:

a) doação: serão doados a instituições de ensino e pesquisa ou a entidades filantrópicas, devidamente cadastradas pela Secretaria Municipal da Saúde;

b) Sacrifício: serão sacrificados os animais portadores de zoonozes e os condenados por laudo médico-veterinário.

Art. 305 - O proprietário de animal suspeito de zoonozes deverá submetê-lo à observação, isolamento e cuidados nas instalações da Secretaria Municipal de Saúde ou em local designado pelo proprietário, e aprovado pela autoridade sanitária competente, durante 10 (dez) dias, no mínimo, na forma determinada por laudo fornecido pelo médico-veterinário.

Art. 306 - O cadáver do animal sacrificado ou morto nas instalações da Secretaria Municipal de Saúde deverá ser cremado ou destinado a local previamente estabelecida pela autoridade sanitária competente.

Art. 307 - Os proprietários ou responsáveis por construções, edifícios, ou terrenos, qualquer que seja à sua finalidade, deverão adotar as medidas indicadas pela autoridade sanitária competente, no sentido de impedir o acúmulo de lixo, restos de alimentos ou de outros materiais que sirvam de alimentação ou abrigo de roedores e vetores prejudiciais à saúde e ao bem-estar do homem.

### TÍTULO XIII

#### DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 308 - As infrações e disposições legais e regulamentares de ordem sanitária prescrevem em 5 (cinco) anos.

Art. 309 - Os prazos mencionados no presente Código correm ininterruptamente.

Art. 310 - Quando o autuado for analfabeto ou fisicamente incapaz, 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.

Art. 311 - Sempre que a ciência do interessado se fizer por meio de publicação na imprensa, serão certificadas no processo a página, a data e a denominação do jornal.

Art. 312 - A autoridade sanitária terá livre ingresso, em qualquer dia e



***Estado do Rio de Janeiro***  
***Prefeitura Municipal de Natividade – RJ***  
***Gabinete do Prefeito***

hora, quando em serviço, mediante as formalidades legais, em todas as habitações particulares ou coletivas, prédios ou estabelecimentos de qualquer espécie, terrenos cultivados ou não, lugares e logradouros públicos, e neles fará observar as leis e Códigos que se destinam à promoção, proteção e recuperação da saúde, inclusive para investigação de inquérito sanitário.

Parágrafo único - Nos casos de oposição ou dificuldade à diligência, a autoridade sanitária intimará o proprietário, locatário, responsável, administrador ou seus procuradores, no sentido de que a facilitem imediatamente ou dentro de 24 (vinte e quatro) horas, conforme a urgência.

Art. 313 - Nos casos de diligência fiscal para verificação ou levantamento, a sua obstrução por quem quer que seja, poder ser suprimida com a intervenção judicial ou policial para execução das medidas cabíveis e/ou ordenadas, sem prejuízo da penalidade prevista.

Art. 314 - Os órgãos de Julgamento, após decisão definitiva na esfera administrativa, farão publicar todas as penalidades aplicadas aos infratores da legislação sanitária.

Art. 315 – A licença de localização, a ser concedida pela Secretaria Municipal de Fazenda, das atividades relativas ao comércio, a indústria e a armazenagem, dependerá da apresentação do certificado de Inspeção Sanitária, fornecida pela Secretaria Municipal de Saúde, comprovado o atendimento das normas baixadas pelo presente regulamento.

Art. 316 - Ficam sujeitos ao Alvará de Autorização Sanitária para funcionamento junto à Secretaria Municipal de Saúde todos os estabelecimentos que, pela natureza das atividades desenvolvidas, possam comprometer a proteção e a preservação da saúde pública individual ou coletiva.

Parágrafo único - A Secretaria Municipal de Saúde, tendo em vista o ramo de atividades desenvolvidas, poder exigir o Alvará de Autorização Sanitária de outros estabelecimentos não previstos neste Código.

Art. 317 - O estabelecimento que possuir o Alvará de Autorização Sanitária, ao ser vendido ou arrendado, deverá, concomitantemente, fazer o competente pedido de baixa e devolução do respectivo Alvará de Autorização Sanitária pelo vendedor ou arrendador.

I - As firmas responsáveis por estabelecimentos que possuam Alvará de Autorização Sanitária, durante as fases de processamento da transação comercial, devem notificar aos interessados, na compra ou arrendamento, a situação em que se encontram, em face das exigências deste Código.

II - Enquanto não se efetuar o competente pedido de baixa e devolução do Alvará de Autorização Sanitária, continua responsável pelas irregularidades que se verificarem no estabelecimento frigoríficas e refrigeradores de estabelecimentos situados no Município, para acondicionar produtos perecíveis, sujeitos de



***Estado do Rio de Janeiro***  
***Prefeitura Municipal de Natividade – RJ***  
***Gabinete do Prefeito***

contaminação, até que seja liberado o laudo pericial.

Art. 318 – Este Código entra em vigor 90 dias após sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Prefeitura Municipal de Natividade, 22 de outubro de 2003.

*Luiz Carlos Machado*  
*Prefeito Municipal*