

DECRETO N° 31.455, de 20 de fevereiro de 1987

Regulamenta os artigos 30 e 31 da Lei n° 6.320, de 20 de dezembro de 1983, que dispõem sobre Alimentos e Bebidas.

O **GOVERNADOR DO ESTADO DE SANTA CATARINA**, usando da competência privativa que lhe confere o artigo 93, item III, da Constituição do Estado, e tendo em vista o disposto no artigo 72 da Lei n° 6.320, de 20 de dezembro de 1983,

DECRETA:

Capítulo I
Das Definições

Art. 1° - Para efeitos do presente Regulamento, os termos e expressões a seguir, são assim definidos:

I - **ADITIVO COADJUVANTE** - substância que pode ser adicionada aos alimentos e bebidas sem precisar declarar sua adição.

II - **ADITIVO INCIDENTAL** - 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 artigos e utensílios empregados nas suas diversas fases de fabrico, manipulação, embalagem, transporte ou venda.

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

IV - **ÁGUA POTÁVEL** - aquela cuja qualidade torna-a adequada ao consumo humano.

V - **ALIMENTO** - substância ou mistura de substâncias, no estado sólido, líquido, pastoso ou qualquer outra forma adequada, destinada a fornecer ao organismo humano os elementos normais à sua formação, manutenção e ao seu desenvolvimento.

VI - **ALIMENTO DE FANTASIA OU ARTIFICIAL** - aquele preparado com o objetivo de imitar alimento natural cuja composição contenha preponderantemente substância não encontrada no alimento imitado.

VII - **ALIMENTO DIETÉTICO** - aquele elaborado para regimes alimentares especiais, destinado a ser ingerido por pessoas sãs e/ou em condições fisiológicas especiais.

VIII - **ALIMENTO ENRIQUECIDO** - aquele que tenha sido adicionado de substância nutriente com a finalidade de reforçar o seu valor nutritivo.

IX - **ALIMENTO “IN NATURA”** - aquele de origem vegetal ou animal, para cujo consumo imediato exija-se apenas a remoção da parte não comestível e os tratamentos indicados para a sua perfeita higienização e conservação.

X - **ALIMENTO IRRADIADO** - aquele que tenha sido intencionalmente submetido à ação de radiação ionizante, com a finalidade de preservá-lo ou para outros fins lícitos, observadas as normas do órgão competente do Ministério da Saúde.

XI - **ALIMENTO PERECÍVEL** - aquele que está sujeito a deteriorar-se caso não seja mantido em condições especiais de armazenagem.

XII - **ALIMENTO POTENCIALMENTE PERIGOSO** - alimento perecível constituído, no todo ou em parte, de produtos de origem animal ou outros ingredientes capazes, de sob determinadas

condições de temperatura e umidade, permitir o rápido e progressivo crescimento de microorganismos infecciosos ou toxigênicos.

XIII - ALIMENTO SUCEDÂNEO - aquele elaborado para substituir alimento natural, assegurando o valor nutritivo deste.

XIV - ALVARÁ SANITÁRIO - documento fornecido pela autoridade de saúde, que autoriza a ocupação e uso de imóvel recém construído ou reformado e/ou o funcionamento de estabelecimentos comerciais, industriais, agropecuários, de saúde, de educação pré-escolar e outros, após a vistoria prévia das condições físico-sanitárias do mesmo.

XV - AMOSTRA - porção, fragmento ou unidade de um produto natural ou fabricado, destituído de valor comercial, em quantidade representativa e suficiente para demonstrar sua natureza, qualidade ou tipo.

XVI - AMOSTRA INVOLÁVEL - aquela cuja embalagem esteja lacrada pela autoridade fiscalizadora competente.

XVII - ANÁLISE CONDENATÓRIA - aquela cujo resultado pode condenar o produto por discordância dos padrões de identidade e qualidade.

XVIII - ANÁLISE DE CONTROLE - aquela efetuada imediatamente após o registro do alimento, quando da sua entrega ao consumo e que servirá para comprovar a sua conformidade com o respectivo padrão de identidade e qualidade.

XIX - ANÁLISE FISCAL - aquela efetuada sobre o alimento apreendido pela autoridade fiscalizadora competente e que servirá para verificar a conformidade do mesmo com os dispositivos legais.

XX - ANÁLISE PRÉVIA - aquela que precede ao registro do produto.

XXI - 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 ou de animais.

XXII - CARACTERES ORGANOLÉPTICOS - aqueles que se referem a cor, cheiro e sabor, dos alimentos e bebidas.

XXIII - CARTEIRA DE SAÚDE - instrumento de controle sanitário, que registra exames clínicos, dermatológicos e exames complementares, destinados exclusivamente aos manipuladores de alimentos.

XXIV - COLETA DE AMOSTRA - tomada de quantidade representativa e suficiente de uma substância, produto, alimento ou bebida, necessária para realização de análises.

XXV - COMERCIANTE AMBULANTE OU VENDEDOR AMBULANTE - aquele que trabalha nos logradouros públicos, com bancas ou unidades móveis em locais permitidos pelas autoridades municipais, ou que realize vendas a domicílio.

XXVI - CRITÉRIO DE QUALIDADE - parâmetros estabelecidos em normas técnicas, pelos quais pode-se avaliar a qualidade de alimento e/ou bebida.

XXVII - CURADO OU PRODUTO CURADO - alimento que sofreu processo de cura pela salga ou maturação em tempo e temperatura conhecida.

XXVIII - EMBUTIDO - produto preparado e colocado em tripa bovina ou suína ou tripa artificial de material plástico.

XXIX - ESTABELECIMENTO - local onde se fabrica, produz, manipula, beneficia, fraciona, acondiciona, conserva, transporta, armazena, deposita para venda, distribui ou vende alimentos, matérias-primas alimentares, alimento "in natura", aditivos intencionais, materiais, artigos e equipamentos destinados a entrar em contato com os mesmos.

XXX - INSUMO - produto ou matéria-prima, aditiva ou complementar, usado na composição de alimentos, bebidas e outros.

XXXI - ISCA DE MASSA - pequena quantidade de massa crua de pão, que é usada em substituição ao fermento puro.

XXXII - LABORATÓRIO OFICIAL - órgão técnico específico do Ministério da Saúde, bem

como os órgãos congêneres federais, estaduais, municipais, dos territórios e do Distrito Federal, devidamente credenciados para exame ou análise de alimentos e bebidas.

XXXIII - LIMITE RESIDUAL - limite máximo permitido de resíduos de pesticidas e contaminantes nos alimentos e bebidas.

XXXIV - LIMITE DE TOLERÂNCIA - limite máximo tolerado além do limite permitido.

XXXV - MANIPULADOR DE ALIMENTOS - qualquer pessoa, inclusive o proprietário e/ou responsável por estabelecimento industrial e comercial de gêneros alimentícios que mantenha ou possa manter, ainda que eventualmente, contato direto com os alimentos.

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

XXXVII - MATERIAL RESISTENTE À CORROSÃO - aquele que mantém as características originais de sua superfície, sob influência prolongada de alimentos, compostos para limpeza, soluções desinfetantes ou outros.

XXXVIII - ÓRGÃO COMPETENTE - órgão técnico específico do Ministério da Saúde, bem como os órgãos congêneres federais, estaduais, municipais, dos territórios e do Distrito Federal, devidamente credenciados.

XXXIX - PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE - aquele estabelecido pelo órgão competente do Ministério da Saúde, dispondo sobre a denominação, definição e composição de alimentos, matérias-primas alimentares, alimentos “in natura” e aditivos intencionais, fixando requisitos de higiene, normas de envasamento e rotulagem, métodos de amostragem e análise.

XL - PADRÃO MICROBIOLÓGICO - limites máximos permitidos para os diversos microorganismos nos alimentos e/ou bebidas.

XLI - PERÍCIA DE CONTRA-PROVA - exame realizado pelo Laboratório Oficial, em grau de recurso, a requerimento do detentor ou responsável pelo produto ou substância apreendida, na amostra inviolável que lhe foi confiada pela autoridade de saúde, no processo de análise fiscal.

XLII - PESSOA - pessoa física ou jurídica de direito público ou privado.

XLIII - PRODUTO ALIMENTÍCIO - alimento derivado de matéria-prima ou de alimento “in natura”, adicionado ou não de outras substâncias permitidas, obtido por processo tecnológico adequado.

XLIV - PRODUTO FITOZOOSANITÁRIO - aquele usado no combate às pragas que atacam tanto alimentos de origem animal como vegetal.

XLV - PROPAGANDA - difusão por quaisquer meios de comunicação, bem como a distribuição de alimentos relacionados com a venda e o emprego de matéria-prima alimentar, alimento “in natura”, ou materiais utilizados no seu fabrico ou preservação, objetivando promover ou incrementar o seu consumo.

XLVI - RÓTULO - qualquer identificação impressa ou litografada, bem como os dizeres pintados ou gravados a fogo, por pressão ou decalque, aplicados sobre recipiente, vasilhame, envoltório, cartucho ou qualquer outro tipo de embalagem de alimentos e bebidas ou sobre o que acompanha o continente.

XLVII - SANEAMENTO DE BEBIDAS E ALIMENTOS — conjunto de medidas que devem ser adotadas para a manutenção dos alimentos e bebidas dentro dos padrões sanitários.

XLVIII - ZOONOSE - infecção ou doença infecciosa transmissível em condições naturais, entre os animais vertebrados e o homem.

Art. 2º - As definições apresentadas no artigo anterior têm por finalidade explicar e facilitar a compreensão do texto legal, não esgotando os conceitos respectivos, nem afastando outras definições legais ou científicas aplicáveis, especialmente no que diz respeito à educação em saúde, à apuração de infração, à aplicação de penalidades, ao reconhecimento de direitos e ao estabelecimento de deveres.

Capítulo II Da Qualidade e Proteção dos Alimentos e Bebidas

Seção I Dos Padrões de Identidade e Qualidade

Art. 3º - Para cada tipo ou espécie de alimento haverá um padrão de identidade e qualidade, estabelecido pelo órgão competente, dispondo sobre:

I - denominação, definição e composição, compreendendo a descrição 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 podem ser empregados, abrangendo a finalidade do seu 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 coleta de amostra, ensaio e análise do alimento.

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

§ 2º - Os padrões de identidade e qualidade podem ser revistos, na forma da legislação em vigor, pelo órgão competente, por iniciativa própria ou a requerimento, devidamente fundamentado, da parte interessada.

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

Art. 4º - Caso ainda não exista padrão de identidade e qualidade para determinado alimento, estabelecido pelo órgão competente, serão adotados os preceitos bromatológicos constantes da legislação federal vigente ou, na sua falta, os da legislação estadual pertinente, ou as normas e padrões internacionalmente aceitos.

Seção II Da Qualidade dos Alimentos e Bebidas

Art. 5º - A pessoa somente pode expor à venda ou ao consumo alimentos e bebidas próprios para tal finalidade, sendo assim considerados os que:

I - estejam em perfeito estado de conservação;

II - por sua natureza, composição e circunstâncias de produção, fabricação, manipulação, beneficiamento, fracionamento, depósito, distribuição, venda 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, ou se encontrem em estabelecimentos licenciados pelo órgão competente;

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

Art. 6º - São considerados impróprios para o consumo os alimentos e bebidas que:

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

II - veiculem ou contenham substâncias venenosas ou tóxicas, adicionais ou incidentais, para as quais não tenha sido estabelecido limite de tolerância ou que, havendo, ultrapassem-no;

III - contenham microorganismos e/ou parasitos patogênicos em qualquer estágio de evolução, ou seus produtos causadores de infecções, infestações ou intoxicações;

IV - contenham microorganismos e/ou parasitos que indiquem deterioração, pela manipulação, acondicionamento ou conservação inadequada;

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, tenham sofrido avarias, deterioração ou prejuízo em sua composição intrínseca, pureza ou caracteres organolépticos pela presença de enzimas, microorganismos ou parasitos;

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

VIII - tenham sido operados, da origem ao consumidor, sob alguma circunstância que os tenha tornado potencialmente perigosos à saúde da pessoa;

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

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

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

Art. 7º - São considerados adulterados os alimentos total ou parcialmente privados dos princípios alimentícios característicos do produto, modificados por substituição ou adição de outras substâncias que alterem a sua qualidade, o seu valor nutritivo ou a sua coloração e/ou que possam dissimular alterações, defeitos de elaboração ou presença de matéria-prima de má qualidade.

Art. 8º - São considerados falsificados os alimentos que tenham a aparência e caracteres gerais de um produto legítimo ou genuíno protegido por marca registrada, e nos quais sejam empregados elementos diversos ao de sua composição.

Art. 9º - A pessoa não pode comercializar os alimentos e bebidas que:

I - provenham de estabelecimento não licenciado pelo órgão competente;

II - não possuam registro no órgão federal competente, quando a ele sujeitos;

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

IV - estejam rotulados em desacordo com a legislação vigente;

V - não correspondam à denominação, à definição, à composição, à qualidade, e aos requisitos relativos a:

a) rotulagem e à apresentação do produto especificados no respectivo padrão de identidade e qualidade — quando se tratar de alimento padronizado;

b) outros requisitos que tenham sido declarados no momento do respectivo registro — quando se tratar de alimento de fantasia ou não padronizado;

c) especificações federais pertinentes ou, em sua falta, às dos regulamentos estaduais concernentes, ou às normas e padrões internacionais aceitos — quando ainda não padronizados.

Seção III Dos Aditivos

Art. 10 - Os aditivos intencionais somente podem ser empregados quando:

I - comprovada a sua inocuidade;

II - previamente aprovados pelo órgão competente para o tipo de alimento, respeitado o limite máximo de adição determinado pela ABNT;

III - observada a exigência de sua menção no rótulo, de maneira expressa ou mediante código de identificação correspondente com a especificação da classe a que pertencer, conforme a legislação federal pertinente;

IV - não induzir o consumidor a erro, engano ou confusão.

Art. 11 - A pessoa está proibida de usar aditivo em alimentos quando:

I - houver evidência ou suspeita de que possua toxicidade atual ou potencial;

II - servir para encobrir falhas no processamento ou nas técnicas de manipulação;

III - encobrir alteração ou adulteração da matéria-prima alimentar ou do produto alimentício já elaborado;

IV - induzir o consumidor a erro, engano ou confusão;

V - contrariar as disposições da legislação pertinente.

Art. 12 - Para os aditivos incidentes presentes nos alimentos, devem ser observados os limites residuais que forem estabelecidos pelo órgão federal competente e na falta deste, pela autoridade de saúde.

Parágrafo único - Em caso de necessidade, normas técnicas disporão sobre o emprego de substâncias, materiais, artigos, equipamentos ou utensílios suscetíveis de cederem ou transmitirem resíduos aos alimentos, bem como a adequação da tecnologia empregada.

Art. 13 - A pessoa para empregar produtos fito - zoonosológicos no combate ou extermínio de pragas e doenças da lavoura e pecuária, bem como aditivos e hormônios para fins preventivos ou de melhoria do estado ou nutrição vegetal e animal, além de obedecer às exigências da legislação pertinente fica condicionada à aprovação do órgão competente.

§ 1º - A obtenção dos produtos mencionados neste artigo será feita somente através de receituário especial, prescrito pelo profissional habilitado na forma da legislação federal.

§ 2º - A aplicação dos produtos mencionados neste artigo será realizada com todas as cautelas possíveis, por pessoal habilitado e nas circunstâncias de tempo, lugar, preparação, dosagem e emprego autorizados ou recomendados pela autoridade competente, de sorte a não afetar a saúde do pessoal envolvido ou a de terceiros e evitar a ocorrência, no produto final, de resíduo em nível considerado tóxico ou acumulativo.

Seção IV

Da Proteção dos Alimentos e Bebidas

Art. 14 - A pessoa ao processar alimento ou bebida deve garantir, em todas as fases, que os mesmos estejam livres e protegidos de contaminação física, química e biológica, proveniente do homem, dos animais e do meio ambiente.

§ 1º - Os produtos, substâncias, insumos ou outros devem se apresentar em perfeitas condições de consumo ou uso.

§ 2º - Os alimentos perecíveis devem ser transportados, armazenados ou depositados sob condições de temperatura, umidade, ventilação e iluminação adequadas para sua conservação.

§ 3º - Os alimentos devem ser mantidos afastados de saneantes, desinfetantes, solventes combustíveis líquidos, produtos de perfumaria, limpeza e congêneres.

Art. 15 - Toda pessoa deve zelar para que, em todas as fases de seu processamento, os alimentos e bebidas, ou outras substâncias adicionáveis a eles, não entrem em contato com equipamentos, utensílios, recipientes e embalagens capazes de contaminá-los.

§ 1º - Os alimentos enlatados uma vez aberto o invólucro devem ser transferidos para outro recipiente adequado.

§ 2º - É proibido sobrepor bandejas, pratos e outros recipientes contendo alimentos, quando desprovidos de cobertura.

§ 3º - Os utensílios, recipientes e equipamentos que tenham entrado em contato com alimentos crus, não devem entrar em contato com alimentos cozidos, a menos que, entre uma utilização e outra, sejam devidamente lavados e desinfetados.

Art. 16 - Toda pessoa, na industrialização e comercialização de alimentos e bebidas e na preparação de refeições, deve restringir, tanto quanto possível, o contato manual direto, fazendo uso apropriado de processos mecânicos, circuitos fechados, utensílios ou outros dispositivos.

Art. 17 - Toda pessoa ao armazenar, transportar, expor e vender gêneros alimentícios, deve protegê-los obrigatoriamente com invólucros próprios e adequados.

§ 1º - No acondicionamento de alimentos não é permitido o seu contato direto com jornais, papéis coloridos, papéis ou filmes plásticos reaproveitados, bem como com a face impressa de papéis ou filmes, não importando se o alimento se destine ou não a ser cozido, lavado, ou desinfetado antes de sua ingestão.

§ 2º - Os gêneros alimentícios, que por força de sua consistência ou tipo de comercialização, não possam ser completamente protegidos por invólucros, devem ser obrigatoriamente abrigados em dispositivos adequados para evitar contaminação, e manuseados ou servidos mediante o emprego de utensílios ou outros dispositivos que sirvam para evitar o contato direto das 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. 18 - Os alimentos embalados devem ser armazenados, depositados ou expostos sobre estrados ou estantes, ou ainda, dependurados em suportes.

§ 1º - Os alimentos embalados, resfriados ou congelados, devem ser armazenados em dispositivos de produção de frio, obedecidas as exigências deste Regulamento.

§ 2º - As condições físicas e higiênico-sanitárias dos depósitos e dispositivos de produção de frio devem obedecer às disposições pertinentes deste Regulamento.

Art. 19 - Toda pessoa, ao armazenar, depositar ou acondicionar alimentos a granel, em silos, tanques, outros recipientes industriais, bem como em barris, tulas e outros, deve observar as exigências deste Regulamento.

Art. 20 - Os alimentos pulverulentos e granulados, embalados ou não, e os produtos enlatados, devem ser armazenados ou depositados em locais secos, iluminados e ventilados, evitando-se condições que permitam a condensação de umidade sobre a superfície dos mesmos.

Parágrafo único - As dependências de armazenamento ou depósito de produtos pulverulentos e granulados tais como os produtos do beneficiamento e moagem do trigo, milho, mandioca e congêneres, devem sofrer limpeza adequada sempre que necessário, de modo a serem mantidos em perfeitas condições de higiene, sem a utilização de água, a qual só será empregada estando as dependências desocupadas.

Art. 21 - No armazenamento, depósito, acondicionamento e exposição:

I - os alimentos crus não devem contatar diretamente com alimentos que possam ser consumidos sem lavagem, desinfecção ou cozimento prévio;

II - os alimentos que desprendam odores acentuados devem ser separados dos demais;

III - os produtos embalados não podem estar junto com produtos não embalados.

Art. 22 - Os alimentos suscetíveis de permitir o rápido e progressivo crescimento de microorganismos infecciosos ou toxigênicos, devem ser mantidos continuamente em temperatura inferior a 5°C, exceto durante o tempo estritamente requerido pela tecnologia industrial específica, preparação culinária ou ao serem servidos.

§ 1º - Os alimentos industrializados, enquadrados na exigência deste artigo, devem trazer impresso no invólucro a declaração “conservar sob refrigeração” ou “conservar congelado” ou expressão equivalente, bem como a data de fabricação e validade.

§ 2º - O tempo de permanência à temperatura ambiente, dos produtos ou insumos crus ou cozidos, que contenham em sua fórmulação carnes, pescados, ovos, leite e outras substâncias de origem animal ou seus derivados, deve ser o mínimo necessário à elaboração, preparação ou entrega ao consumidor e, quando em exposição para venda, devem ser mantidos em temperatura abaixo de 5°C ou acima de 60°C.

§ 3º - Os alimentos que contenham em sua fórmulação produtos, substâncias ou insumos crus ou cozidos a que se refere o presente artigo, devem ser preparados sobre estritas condições de higiene, com os referidos ingredientes previamente refrigerados, e o produto elaborado mantido em temperatura abaixo de 5°C, até a sua entrega ao consumidor.

§ 4º - Normas técnicas relacionarão, incluirão ou excluirão os alimentos sujeitos às exigências

deste artigo e seus parágrafos, fixarão os prazos de validade para a sua utilização ou comercialização, bem como poderão alterar os limites de temperatura.

Art. 23 - Os alimentos congelados devem ser mantidos em temperatura inferior a 20°C (vinte graus centígrados negativos), ou temperatura fixada pelo fabricante quando do registro do produto.

Art. 24 - Os alimentos congelados devem ser descongelados, quando necessário:

- I - utilizando instalações com temperatura de 5°C, ou menos, e umidade controlada;
- II - utilizando água potável e corrente à temperatura de 20°C, ou menos, em embalagem impermeável;
- III - utilizando o método direto de cozimento;
- IV - utilizando qualquer outro método julgado satisfatório pela autoridade de saúde.

Parágrafo único - O alimento congelado, uma vez descongelado, não pode ser novamente refrigerado ou congelado.

Art. 25 - A pessoa deve realizar o cozimento dos alimentos mediante processo ininterrupto, objetivando assegurar uma temperatura interna nunca inferior a 60°C, mantida por tempo compatível a não ocasionar diminuição da qualificação comercial do produto.

Art. 26 - A pessoa, na elaboração de massas e recheios para pastéis, empadas e produtos afins, está proibida de utilizar óleos e gorduras que serviram previamente em frituras.

Parágrafo único - Os recheios para pastéis, empadas e produtos afins, devem ser utilizados no mesmo dia de sua preparação, observadas as demais exigências deste Regulamento.

Art. 27 - A pessoa é obrigada a substituir a gordura ou o óleo de frituras em geral, assim que os mesmos apresentarem sinais de saturação, modificações na sua coloração ou presença de resíduos queimados.

Art. 28 - A pessoa está proibida de fornecer ao consumidor sobras ou restos de alimentos que já tenham sido servidos, bem como de aproveitar as referidas sobras ou restos para a elaboração ou preparação de outros produtos alimentícios.

Sub-Seção I

Das Carnes, dos Derivados e dos Subprodutos Comestíveis

Art. 29 - A pessoa somente pode expor à venda ou ao consumo, ou ainda empregar na elaboração de derivados e subprodutos comestíveis, as carnes e vísceras:

- I - provenientes de animais abatidos em matadouros ou abatedouros registrados e fiscalizados pela autoridade competente;
- II - submetidos a processos adequados de resfriamento no próprio matadouro ou abatedouro e transportadas e/ou armazenadas nos estabelecimentos de distribuição, em temperatura interna igual ou inferior a 7°C.

§ 1º - Nas vilas e povoados de pequeno consumo e na zona rural, quando não puderem ser cumpridas as exigências deste artigo, normas técnicas expedidas pelo órgão competente fixarão as exigências

para os pequenos abatedouros e açougues, tais como o número de horas que poderão decorrer entre a matança e a entrega ao consumo, bem como as condições de conservação, exposição e venda para consumo exclusivamente local.

§ 2º - Nas localidades onde não houver abastecimento suficiente de aves e outros pequenos animais abatidos em estabelecimentos licenciados pelo órgão competente, permite-se o abate pelo próprio estabelecimento consumidor, desde que disponha de instalações adequadas, devendo a autorização constar no Alvará Sanitário.

§ 3º - A autorização de que trata o § 2º do presente artigo será concedida a título precário, podendo ser revogada a qualquer momento, a critério da autoridade de saúde.

Art. 30 - Toda pessoa que trabalha com produtos comestíveis derivados de carnes deve usar, desde o recebimento até a embalagem, uniformes próprios e limpos, inclusive gorros e botas.

Art. 31 - O fracionamento de carnes e vísceras em geral, para comercialização no estado cru, constitui atividade privativa dos açougues, entrepostos e indústrias de carnes ou matadouros.

§ 1º - A venda de carnes e vísceras nas feiras livres, inclusive de aves e pequenos animais, somente é tolerada quando observadas as exigências específicas mínimas deste Regulamento.

§ 2º - Os recipientes que acondicionarem as carnes e vísceras devem satisfazer as condições sanitárias e higiênicas previstas neste Regulamento.

Art. 32 - Aplicam-se aos derivados e subprodutos comestíveis as mesmas disposições regulamentares referentes às carnes no que lhes forem aplicáveis, resguardadas, no entanto, as indicações condicionadas pelas peculiaridades de cada produto e a legislação federal pertinente.

Parágrafo único - Os derivados de carnes, como embutidos, conservas e pratos prontos não podem apresentar pelos, matérias estranhas, larvas e restos de insetos.

Sub-Seção II Do Pescado

Art. 33 - A pessoa não pode expor à venda ou ao consumo, vender para as indústrias pesqueiras, ou empregar na elaboração de derivados ou subprodutos comestíveis, pescado que tenha sido recolhido já morto ou capturado em águas contaminadas ou poluídas, em estado capaz de prejudicar a saúde do consumidor.

§ 1º - A pessoa não pode expor à venda ou ao consumo pescado envolvido ou que contenha areia.

§ 2º - As disposições deste Regulamento e, em especial, as deste artigo, são extensivas às algas marinhas, crustáceos, moluscos, anfíbios, quelônios e mamíferos de água doce ou salgada usados na alimentação humana.

Art. 34 - É considerado pescado 'in natura', eviscerado ou não:

I - pescado fresco: quando dado ao consumo sem ter sofrido qualquer processo anterior de

conservação, exceto a ação contínua do gelo, na proporção de 30% do peso da mercadoria;

II - pescado resfriado: quando devidamente acondicionado em gelo e mantido em temperatura entre -0,5°C (meio grau centígrado negativo) e -2°C (dois graus centígrados negativos) em câmara ou outro dispositivo frigorífico;

III - pescado congelado: quando submetido a processo industrial adequado de congelação, em temperatura não superior a -25°C (vinte e cinco graus centígrados negativos) e, posteriormente, mantido em câmara ou outro dispositivo frigorífico, até a sua entrega ao consumidor, em temperatura não superior a -18°C (dezoito graus centígrados negativos).

Parágrafo único - O pescado, uma vez descongelado, não pode ser novamente recolhido a câmaras frigoríficas ou outros dispositivos de produção de frio.

Art. 35 - A pessoa ao realizar as operações de descamação, evisceração e filetagem do pescado destinado à indústria e ao comércio deve fazê-las exclusivamente nas dependências de peixarias, entrepostos e indústrias de pescado ou barcos pesqueiros.

Art. 36 - A pessoa deve, na industrialização e no comércio de derivados e subprodutos comestíveis do pescado, obedecer aos preceitos deste Regulamento, resguardadas, no entanto, as indicações condicionadas pelas peculiaridades de cada produto e a legislação pertinente.

§ 1º - A Industrialização do pescado, inclusive a salga, prensagem, cozimento e defumação, só é permitida em estabelecimentos industriais devidamente licenciados pela autoridade de saúde.

§ 2º - É obrigatória a limpeza e evisceração do pescado utilizado na elaboração de produtos curados ou em conserva, qualquer que seja a forma de seu processamento, exceto o pescado miúdo, a critério do órgão competente.

Art. 37 - É permitida a venda de pescado, fora dos recintos de peixarias, indústrias e entrepostos de pescado, nos seguintes casos e condições:

I - "in natura", pescado fresco, quando a pesca for realizada por pescador profissional devidamente matriculado no órgão federal competente, devendo o gelo representar, no mínimo, 30% do peso da mercadoria;

II - "in natura", descamado ou esfolado, eviscerado ou filetado, resfriado ou congelado, desde que observadas as exigências específicas mínimas deste Regulamento;

III - pré-embalado e congelado, devidamente rotulado e oriundo de estabelecimento industrial licenciado, em estabelecimentos comerciais de gêneros alimentícios e outros desde que mantido em dispositivos congeladores semi-fixos, de funcionamento automático quanto à produção de frio adequado, observadas as demais exigências regulamentares e a critério do órgão competente.

Art. 38 - A pessoa somente pode entregar pescado a domicilio através dos estabelecimentos do ramo, devendo o mesmo estar acondicionado em recipiente que o mantenha em temperatura adequada.

Sub-Seção III Dos Ovos

Art. 39 - A pessoa somente pode comercializar, ou utilizar na indústria de alimentos, ovos frescos ou conservados pelo frio, nas condições previstas na legislação pertinente.

§ 1º - Os ovos provenientes de outras aves, que não as galinhas, devem, para ser vendidos, conter na embalagem a declaração expressa da espécie do animal.

§ 2º - É proibido usar para a conservação dos ovos quaisquer processos ou substâncias que possam torná-los prejudiciais para o consumo humano.

Art. 40 - A pessoa proprietária de ou responsável por veículos, depósitos, câmaras e dispositivos frigoríficos, onde se transportam, guardam ou armazenam ovos, deve mantê-los limpos, livres de carnes, hortaliças ou outros produtos que, por sua natureza, possam-lhes transmitir odores ou sabores estranhos.

§ 1º - Os ovos expostos à venda devem ser acondicionados em caixas apropriadas ou embalagens especiais e devidamente protegidos dos raios solares diretos.

§ 2º - Os ovos que tenham sofrido conservação pelo frio devem ser armazenados ou expostos em dispositivos que os mantenham em temperatura inferior a 7°C.

Art. 41 - Toda pessoa está proibida de comercializar ou utilizar na indústria de alimentos ovos retirados de chocadeiras, qualquer que seja o tempo de sua permanência nas mesmas.

Art. 42 - A pessoa somente pode comercializar ou servir os produtos alimentícios e preparações culinárias que contenham ovos, quando a referida matéria-prima ou o produto final tenha sido submetido a tratamento adequado em seu processo de elaboração.

Art. 43 - Toda pessoa proprietária de/ou responsável por aviários, granjas e outras propriedades afins nas quais estejam grassando zoonoses, que possam ser veiculadas pelos ovos e sejam prejudiciais à saúde humana, não pode destinar sua produção às indústrias ou ao comércio, ficando a mesma interdita, cautelarmente, até que prove, com documentação fornecida pela autoridade de saúde, que cessou a zoonose.

Parágrafo único - Se os estabelecimentos nas condições descritas no “caput” deste artigo totalizarem mais de 20%, todos os estabelecimentos afins, da região, serão interditados cautelarmente.

Sub-Seção IV Do Leite e dos Derivados

Art. 44 - Toda pessoa deve realizar a conservação do leite “in natura” através do emprego exclusivo do frio, ressalvado o leite esterilizado.

Art. 45 - A pessoa somente pode colocar, para o consumo direto da população, leite pasteurizado em usinas de beneficiamento licenciadas pelo órgão competente.

§ 1º - É permitida a venda de leite cru e seus derivados, para consumo direto da população, em localidades que não possam ser abastecidas permanentemente com leite beneficiado, observadas normas técnicas expedidas pela autoridade de saúde e as disposições da legislação federal pertinente, devendo a autorização constar no Alvará Sanitário concedido pela autoridade de saúde.

§ 2º - A autorização de que trata o § 1º deste artigo será concedida sempre a título precário, podendo ser revogada a qualquer momento a critério da autoridade de saúde.

Art. 46 - A pessoa somente pode colocar à venda, para o público, leite pasteurizado envasado à máquina em frascos de vidro ou em embalagens não reutilizáveis, fechados mecanicamente e de forma inviolável, e trazendo consignado o tipo de leite, nome e domicílio do estabelecimento beneficiador e o dia da semana do envasilhamento.

Parágrafo único - O envasilhamento do leite para o consumo só é permitido no estabelecimento que o pasteurize.

Art. 47 - A pessoa, durante o transporte e nos locais de venda até a entrega ao consumidor, deve manter o leite em temperatura não superior a 7°C e, quando preparado para ser servido quente, acima de 60°C.

Art. 48 - A pessoa proprietária de/ou responsável por estabelecimento que comercialize leite deve equipá-lo, obrigatoriamente, de refrigeradores ou outros dispositivos de refrigeração exclusivos para o seu depósito e, para servi-lo quente, de dispositivo que o mantenha constantemente aquecido em temperatura superior a 60°C.

Art. 49 - Toda pessoa está proibida de proceder a abertura das embalagens originais para venda fracionada do leite, salvo quando destinado ao consumo imediato, nos estabelecimentos que sirvam refeições.

Art. 50 - A pessoa só pode fazer a entrega de leite pasteurizado a domicílio ou realizar o seu comércio ambulante, obedecidas as seguintes condições:

- I - fornecimento na embalagem original, sendo expressamente proibido o seu fracionamento;
- II - transporte em veículo licenciado;
- III - rigorosa observância às demais disposições deste Regulamento.

Parágrafo único - Permite-se a entrega de leite acondicionado em latões com fechos invioláveis, para o consumo próprio de hospitais, internatos, penitenciárias, estabelecimentos militares e outros, a critério da autoridade de saúde.

Art. 51 - Toda pessoa está proibida de colocar à venda, para consumo direto da população, laticínios, produtos elaborados à base de leite, incluindo sorvetes, que não tenham sido submetidos, ou a sua matéria-prima, a processo de pasteurização ou tratamento térmico aprovados pela autoridade competente.

Parágrafo único - O comércio de laticínios deve obedecer aos preceitos deste Regulamento, resguardadas, no entanto, as indicações condicionadas pelas peculiaridades de cada produto e as normas em vigor.

Art. 52 - A pessoa ao preparar sorvetes só pode usar água potável, devendo seus ingredientes apresentarem-se em perfeitas condições de consumo.

Ad. 53 - A pessoa não pode colocar à venda produtos derivados do leite que apresentem matéria estranha, sujidades e ou restos de insetos.

Art. 54 - A autoridade de saúde pode sustar cautelarmente o fornecimento e/ou o aproveitamento do leite e seus derivados para fins de consumo humano, quando for verificado qualquer surto de

doença que justifique a medida.

Parágrafo único - A interdição será mantida até que a autoridade de saúde comprove a cessação das condições que a impuseram.

Sub-Seção V Dos Produtos de Panificação, de Confeitarias e das outras Massas Alimentícias

Art. 55 - A pessoa, nas atividades de produção de pães e produtos de confeitaria e outras massas alimentícias deve:

I - usar fermentos selecionados, de pureza comprovada por laboratório oficial, sendo proibida a fermentação obtida pelas “iscas” de massas;

II - acondicionar de forma correta e proteger de contaminações os produtos fabricados.

Art. 56 - Toda pessoa, para a comercialização de pães, produtos de panificação e confeitaria, deve cumprir as seguintes exigências:

I - cada unidade de pão e demais produtos congêneres, independentemente de forma, peso, tipo ou finalidade, quando destinada à exposição e/ou venda em local que não seja a própria firma produtora, ao sair desta, deve estar acondicionada em invólucro fechado e rotulado, na forma deste Regulamento;

II - no fornecimento a granel, os pães e demais produtos de panificação e confeitaria devem ser acondicionados também, em envoltório proporcional, nas mesmas condições exigidas no item anterior;

III - a exposição de pães e demais produtos destinados ao consumo, em qualquer estabelecimento, será feita sempre em vitrinas e sua venda efetuada com o envolvimento dos mesmos em papel ou em sacos de papel ou plástico.

Art. 57 - Toda pessoa ao proceder a secagem das massas alimentícias e produtos congêneres deve fazê-lo de acordo com normas técnicas previamente aprovadas pela autoridade de saúde.

§ 1º - As massas, durante a operação de secagem, devem ficar, obrigatoriamente, em armações com prateleiras.

§ 2º - As massas alimentícias estão sujeitas às demais disposições referentes aos produtos de panificação e confeitaria.

Sub-Seção VI Dos Refrescos e dos Refrigerantes

Art. 58 - A pessoa, ao utilizar sucos, extratos, essências, xaropes e aditivos para o preparo de refrescos e/ou refrigerantes ou vendê-los em espécie, deve obedecer às exigências previstas na legislação em vigor, e neste Regulamento.

Art. 59 - A água utilizada no preparo de refrescos e/ou refrigerantes deve ser filtrada ou beneficiada por outro processo aprovado pela autoridade de saúde, sendo permitida a gaseificação exclusivamente pelo CO₂ (dióxido de carbono).

Art. 60 - Toda pessoa que comercialize, à vista do consumidor, refrescos preparados para consumo imediato, de fantasia ou que contenham corantes artificiais, essências naturais ou artificiais, deve fazer constar, em cartazes ou dizeres colocados em local visível e junto ao produto, tais condições.

Art. 61 - Toda pessoa, na preparação de caldo de cana para consumo, imediato ou não, deve observar as seguintes exigências:

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

II - o caldo, obtido em instalações apropriadas, deve passar em aparelhos refrigeradores e coadores;

III - a cana utilizada deve ser raspada e estar em condições satisfatórias para o consumo;

IV - a estocagem e a raspagem de cana devem ser realizadas, obrigatoriamente, em local previamente licenciado pela autoridade de saúde e mantido em perfeitas condições de higiene;

V - 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.

Sub-Seção VII Dos Produtos Liquidificados

Art. 62 - Os produtos obtidos pela liquidificação de alimentos “in natura”, com ou sem adição de matéria-prima alimentar, devem ser obrigatoriamente de preparação recente, quando para consumo imediato.

Art. 63 - Os produtos liquidificados, tais como vitaminas, iogurtes e similares devem obedecer, ainda, aos seguintes requisitos:

I - as frutas, legumes, leite e demais produtos alimentícios utilizados devem estar em perfeitas condições de consumo;

II - o leite utilizado deve ser pasteurizado, fervido e refrigerado previamente;

III - é proibido o uso de água, bem como a adição de quaisquer substâncias estranhas às matérias-primas necessárias à preparação dos produtos a que se refere este artigo;

IV - é proibido o uso de gelo em contato direto com produtos liquidificados.

Sub-Seção VIII Das Águas de Mesa e das Águas Minerais

Art. 64 - A exploração e comercialização de água potável de mesa, bem como o engarrafamento de águas minerais, estão sujeitas às disposições da legislação federal pertinente, cabendo à autoridade de saúde, estadual e municipal, auxiliar e assistir o órgão federal competente de fiscalização.

Sub-Seção IX Das Frutas, das Hortaliças e dos Cogumelos

Art. 65 - As frutas, hortaliças e assemelhados para serem comercializados e/ou industrializados devem provir de horta que assegure higiene ambiental nas áreas de cultivo e produção, afim de evitar riscos de saúde pública.

Art. 66 - A pessoa deve, durante o transporte das frutas e hortaliças, abrigá-las contra poeiras e

sujidades e, ainda, protegê-las dos raios solares diretos.

Art. 67 - A pessoa que cultive e/ou comercialize frutas e hortaliças “in natura” deve armazená-las ou depositá-las em local fresco e bem ventilado, sobre estrados que permitam a circulação do ar.

§ 1º - A conservação de frutas e hortaliças mediante aplicação de frio deve observar a tecnologia adequada.

§ 2º - A maturação forçada de frutas deve ser feita com a observação das condições de higiene e técnica previamente aprovadas pela autoridade de saúde.

Art. 68 - A pessoa ao utilizar frutas e hortaliças nos estabelecimentos industriais e comerciais, para a elaboração de produtos alimentícios e preparo de refeições, respectivamente, deve fazer sua prévia limpeza e, a critério da autoridade de saúde, desinfecção por método previamente aprovado.

Art. 69 - Toda pessoa que colocar à venda frutas e hortaliças deve protegê-las de poeiras, sujidades, insetos, ou outras contaminações, bem como da ação direta dos raios solares.

§ 1º - As frutas descascadas ou fracionadas devem ser mantidas, obrigatoriamente, em invólucros, recipientes ou dispositivos fechados que assegurem a devida proteção.

§ 2º - É proibida a venda ambulante ou em feiras livres de frutas descascadas ou fracionadas, sendo tolerado, a critério da autoridade de saúde, o fracionamento das que serão, obrigatoriamente, cozidas antes de sua ingestão.

Art. 70 - Toda pessoa está proibida de expor à venda, bem como de fazer aproveitamento para preparação, de produtos industriais ou culinários de:

I - frutas que não tenham atingido o grau de evolução do tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie, variedade e uso, ou ainda, o grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e conservação em condições adequadas;

II - frutos passados, fermentados, putrefeitos ou, em determinadas ocasiões, a juízo da autoridade de saúde os procedentes de localidades onde grassem doenças transmissíveis;

III - hortaliças que não tenham atingido o grau normal de evolução e perfeito estado de desenvolvimento de tamanho, aroma e cor próprios da espécie e variedade e uso, mal conservados ou procedentes de localidades onde grassem doenças transmissíveis, ou ainda, de hortas em desacordo com as disposições regulamentares;

IV - frutas e hortaliças danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que lhes afete a aparência, ou infectadas por parasitos, fungos e microorganismos causadores de danos e/ou deteriorações.

Art. 71 - Toda pessoa, para colocar à venda cogumelos comestíveis, quando provenientes de viveiros especiais, deve submetê-los à inspeção pela autoridade de saúde.

§ 1º - Os estabelecimentos de comercialização de cogumelos comestíveis e os viveiros especiais devem ser licenciados pela autoridade de saúde.

§ 2º - É proibido, sob pena de inutilização imediata, o comércio de cogumelos por vendedores ambulantes, feiras livres e afins.

Art. 72 - As frutas e hortaliças e seus produtos derivados não devem apresentar sujidades e

restos de insetos.

Sub-Seção X Das Bebidas Fermentadas, dos Fermentos Destilados e dos Sucos Diversos

Art. 73 - Toda pessoa que industrialize, engarrafê ou comercialize bebidas fermentadas, fermentos destilados e sucos diversos, deve observar o previsto na legislação federal em vigor.

Sub-Seção XI Dos Demais Alimentos, dos Insumos e de Outras Substâncias

Art. 74 - A pessoa somente pode proceder à torrefação de café em instalações industriais destinadas exclusivamente a essa atividade, proibindo-se, no interior das mesmas, a exploração de qualquer outro ramo de indústria e/ou comércio de produtos alimentícios.

Parágrafo único - O café industrializado para consumo deve ser armazenado, nos estabelecimentos de venda para o público, em local apropriado e exclusivo para tal fim, de modo que se evite a adulteração do gosto e aroma, pelo contato com outros produtos cujas propriedades peculiares possam ser absorvidas, por aquele, no todo ou em parte.

Art. 75 - A pessoa deve utilizar nos alimentos, nas bebidas e na limpeza dos estabelecimentos, equipamentos, utensílios e recipientes, somente a água que satisfizer aos requisitos de potabilidade.

Art. 76 - A pessoa que usar gelo diretamente nas bebidas ou em contato com alimentos, deve providenciar para que o mesmo, após fusão, apresente-se com as características de água potável.

Parágrafo único - O gelo deve ser fabricado ou preparado em formas, maquinaria e outros dispositivos, de material inócuo e não corrosível devendo ser desenformado, armazenado, transportado, depositado e mantido em perfeitas condições de higiene.

Art. 77 - Toda a pessoa que utilizar o CO₂ (dióxido de carbono) na elaboração ou conservação de alimentos e bebidas, deve providenciar para que o mesmo esteja isento de substâncias nocivas à saúde.

Art. 78 - Os demais alimentos, insumos e substâncias, não expressamente mencionadas neste Regulamento, também estão sujeitas às disposições do mesmo no que lhes for aplicável, bem como às da legislação federal pertinente.

Parágrafo único - Os alimentos caseiros não previstos neste Regulamento serão disciplinados em normas técnicas.

Capítulo III Da Manipulação de Alimentos e Bebidas, dos Utensílios e dos Equipamentos

Seção I Dos Manipuladores de Alimentos

Art. 79 - A pessoa que exerce atividades em estabelecimentos industriais ou comerciais de gêneros alimentícios, independentemente de sua categoria profissional, é obrigada para efeito de admissão e permanência no trabalho, a possuir carteira de saúde expedida pela autoridade de saúde, fornecida gratuitamente pela rede de serviços básicos de saúde.

§ 1º - As carteiras de saúde devem ser mantidas atualizadas, sendo que a periodicidade e o tipo dos exames a serem realizados obedecerão a critérios estabelecidos em normas técnicas.

§ 2º - A obrigação de que trata o “caput” deste artigo é extensiva aos proprietários de/ou responsáveis que intervenham diretamente em seus estabelecimentos, quaisquer que sejam as atividades que desenvolvam nos mesmos.

§ 3º - O pessoal empregado nos estabelecimentos hospitalares, principalmente os de geriatria e de pediatria, devem repetir os exames em intervalos mais freqüentes, com a finalidade, principalmente, de detectar portadores de agentes de doenças transmissíveis por alimentos.

§ 4º - Em casos excepcionais, a carteira de saúde pode ser substituída, provisoriamente, por atestado médico fornecido gratuitamente pela autoridade de saúde, com declaração de prazo de validade, não sendo aceita a sua substituição por atestado emitido por médico particular.

Art. 80 - Toda pessoa que possa constituir fonte de infecção de doenças transmissíveis por alimentos, bem como as afetadas por doenças de pele, somente podem manipular alimentos quando, a juízo da autoridade de saúde, dessa atividade não decorra risco à saúde pública ou inconvenientes de outra espécie para os consumidores.

Parágrafo único — De modo especial, não podem manipular alimentos as pessoas:

- a) acometidas ou suspeitas de febre tifóide, paratifo A ou B, outras enterites e disenterias, hepatite infecciosa, escarlatina;
- b) acometidas de tuberculose transmissível ou suspeitas de serem portadoras dessa doença;
- c) acometidas de doença transmissível de pele ou suspeitas de serem portadoras de doenças desse gênero;
- d) acometidas ou suspeitas de outras doenças de interesse da saúde pública;
- e) que exerçam, concomitantemente, outra atividade, em virtude da qual possam tornar-se portadoras de agentes transmissíveis para os alimentos, especialmente pessoas que desempenham atividade em serviços funerários, na remoção de cadáveres de animais, lixo ou esgoto.

Art. 81 - As pessoas manipuladoras de alimentos, quando se apresentarem com febre, doenças de pele, principalmente as com supurações, corrimento nasal, supuração ocular e infecção respiratória, independente de possuírem carteira de saúde atualizada, devem por iniciativa própria ou do responsável pelo estabelecimento ou por exigência da autoridade de saúde, ser afastadas de suas atividades, podendo reassumir somente após liberação por escrito do médico da Unidade Sanitária da jurisdição.

Parágrafo único - A autoridade de saúde deve providenciar para que sejam afixados, em local próprio, cartazes educativos para o cumprimento do disposto neste artigo.

Art. 82 - As pessoas manipuladoras de alimentos não podem praticar ações, possuir hábitos ou apresentar-se em condições capazes de prejudicar a limpeza e a sanidade dos alimentos, a higiene dos estabelecimentos e a saúde dos consumidores.

§ 1º Os manipuladores de alimentos devem, ainda:

- a) manter o mais rigoroso asseio corporal e do vestuário;
- b) fazer, quando no recinto de trabalho, uso de vestuário adequado, o qual deverá ser de acordo com a natureza dos serviços;
- c) fazer uso de gorro ou outro dispositivo que cubra os cabelos, quando envolvidos na manipulação de alimentos;
- d) ter as mãos e unhas limpas, obrigatoriamente lavadas com água e sabão antes do início das atividades, principalmente quando tenham tocado dinheiro ou material contaminado, feito uso de lenço e após a utilização de instalação sanitária;
- e) ter as unhas curtas e sem pintura;
- f) fazer uso de utensílios apropriados para tocar nos alimentos;
- g) não fumar, não mascar gomas ou praticar atos semelhantes nos locais onde se encontrem alimentos;
- h) não cuspir ou escarrar em qualquer dependência, podendo fazê-lo tão somente no vaso sanitário;
- i) não manipular dinheiro, produto ou substância tóxica, perigosa ou radioativa durante as operações de manipulação.

§ 2º - Ao empregado-caixa incumbe receber diretamente dos fregueses o dinheiro destinado ao pagamento das compras e dar-lhes, nas mesmas condições, o troco porventura devido, sendo absolutamente vedado ao vendedor tocar no dinheiro.

Art. 83 - As pessoas manipuladoras de alimentos devem usar permanentemente, durante o trabalho, uniforme regulamentar assim discriminado:

I - uniforme masculino — guarda-pó, jaleco ou avental e gorro, de cor clara, calças e calçado apropriados;

II - uniforme feminino — guarda-pó, jaleco ou avental e lenço ou gorro de cor clara, saia ou calças e calçado apropriados.

Parágrafo único - Os garçons ou serventes e chefes de recepção cuja tarefa seja exclusivamente servir e não manipular alimentos, podem usar uniforme que não o regulamentar, após aprovação pela autoridade de saúde.

Art. 84 - A transgressão dos preceitos de higiene em geral, especialmente dos dispostos neste Regulamento, permitirá à autoridade de saúde, como medida cautelar, a determinação de afastamento temporário do manipulador transgressor, das suas atividades específicas, afastamento este que poderá se tornar definitivo em caso de condenação em processo.

Art. 85 - Toda pessoa estranha ao serviço é proibida de entrar nos locais de elaboração, fracionamento, acondicionamento, depósito ou armazenamento de alimentos.

Parágrafo único - Excetuam-se do disposto no “caput” deste artigo as pessoas que, pela natureza de suas atividades, tais como entrega de mercadoria, consertos ou vistoria sanitária, sejam obrigadas a penetrar nos referidos locais, estando, todavia, sujeitas às disposições referentes à higiene do pessoal.

Seção II

Dos Equipamentos e dos Utensílios

Art. 86 - A pessoa proprietária de/ou responsável por peças, maquinárias, utensílios, recipientes, equipamentos outros e embalagens que venham a entrar em contato com alimentos nas diversas fases de fabricação, produção, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, conservação, transporte, armazenamento, depósito, distribuição, venda e quaisquer outras situações, deve providenciar para que tais elementos não interfiram nocivamente nos alimentos ou alterem o seu valor nutritivo ou as suas características organolépticas, devendo ser mantidos limpos e livres de sujidades, poeiras, insetos e outras contaminações.

Parágrafo único - Os elementos de que trata o “caput” deste artigo devem obedecer ainda às seguintes exigências:

- a) o material empregado deve ser inodoro e não apresentar em sua constituição e revestimento, substâncias consideradas nocivas;
- b) o formato deve permitir a fácil higienização e escoamento e, quando for o caso, apresentar facilidade para desmontagem, remontagem e higienização interna;
- c) o equipamento que não puder ser removido com facilidade deve situar-se de modo a permitir a limpeza das partes, assim como do piso e paredes da dependência, ou então, ser justaposto aos mesmos sem solução de continuidade;
- d) o material das superfícies que entrem em contato com os alimentos deve ser resistente à corrosão, liso, impermeável e não absorvente;
- e) os balcões de alvenaria devem ser revestidos com material liso, resistente, impermeável e não absorvente e terão, obrigatoriamente, a altura mínima de 1,00 metro, assentando diretamente sobre o piso, em base de concreto;
- f) os balcões pré-fabricados devem ser de aço inoxidável ou de outro material impermeável, lavável, não corrosível, devendo ficar afastados do piso 0,15 metros, no mínimo, e obedecendo às demais especificações previstas;
- g) o frio para os dispositivos frigoríficos, móveis ou fixos, tais como gabinetes, armários, vitrinas e balcões refrigeradores, congeladores e outras instalações congêneres, deve ser produzido por aparelhagem de funcionamento automático, devendo a temperatura existente no terço superior de cada compartimento ser aferida por termômetro fixo;
- h) as torneiras para fornecimento de bebidas a torno devem ser de fácil desmontagem e limpeza.

Art. 87 - A pessoa deve lavar e desinfetar todos os equipamentos, utensílios e recipientes após a sua utilização.

§ 1º - A limpeza e desinfecção dos equipamentos, utensílios e recipientes devem obedecer às seguintes etapas:

- a) remoção dos detritos;
- b) lavagem com água corrente e sabão ou detergente;
- c) escaldamento com água fervente ou vapor;
- d) secagem ao ar ou com auxílio de toalhas.

§ 2º - As toalhas utilizadas para secar as superfícies lavadas e desinfetadas, quando não de papel, devem também ser lavadas e desinfetadas.

§ 3º - As operações de limpeza e desinfecção dos utensílios e recipientes para preparar,

depositar ou servir alimentos ao público devem realizar-se em pias com uma cuba, no mínimo, ou em máquinas, dotadas de dispositivos para o fornecimento de água quente e fria.

§ 4º - A água utilizada na lavagem e desinfecção, além de satisfazer aos requisitos de potabilidade, estabelecidos no Decreto nº 24.981 de 14 de março de 1985, deve ser continuamente renovada.

§ 5º - Nos estabelecimentos industriais, a lavagem e desinfecção dos equipamentos, utensílios e recipientes, nas dependências de elaboração ou preparo dos alimentos e nas de recepção do vasilhame ou embalagem, devem ser realizadas mediante o emprego de dispositivos que forneçam água corrente e vapor de água sob pressão, podendo as mesmas serem coadjuvadas ou substituídas pelo emprego de desinfetantes químicos aprovados, em concentrações, tempo e temperatura previstos em normas técnicas.

§ 6º - A desinfecção de que trata o parágrafo anterior pode ser substituída por qualquer outro método que venha a demonstrar-se não tóxico perante a autoridade de saúde e cuja eficiência seja igual ou superior ao preconizado neste Regulamento.

§ 7º - Bactericidas, compostos de limpeza e polidores de metais devem ser usados de modo a não deixar resíduos de nível tóxico nas superfícies dos utensílios, recipientes e equipamentos.

Art. 88 - A pessoa, ao usar utensílios, recipientes e equipamentos, após a realização das operações de lavagem e desinfecção, deve mantê-los depositados, guardados e manuseá-los de modo a não serem contaminados.

§ 1º - Os recipientes utilizados para servir alimentos devem ser manuseados de modo que as superfícies que entrem em contato com os alimentos ou com os lábios do consumidor, não sejam tocados pelos dedos ou outras fontes de contaminação.

§ 2º - Os dispositivos para a guarda de talheres devem permitir a fácil retirada dos mesmos, de forma que sejam apanhados tão somente pelos cabos.

§ 3º - Os utensílios, recipientes e equipamentos portáteis devem ser guardados em dispositivos fechados, protegidos contra respingos, água de condensação, poeiras, insetos e outras contaminações, devendo também ser protegidas contra tais elementos as superfícies dos equipamentos fixos.

§ 4º - Os utensílios, recipientes e equipamentos portáteis devem estar secos antes de serem guardados ou então devem ser colocados em posição que favoreça a drenagem em dispositivos de ganchos ou prateleiras de material não corrosível.

§ 5º - Quando possível, os recipientes devem ser depositados em posição invertida.

Art. 89 - A toda pessoa é recomendado o emprego de utensílios e recipientes descartáveis, para serem utilizados uma única vez, feitos de papel cartolina, plástico, madeira e outros materiais aprovados pela autoridade de saúde, os quais são obrigatórios no caso de comércio ambulante de alimentos e outras modalidades congêneres.

§ 1º - Os utensílios e recipientes descartáveis devem ser adquiridos em estabelecimentos licenciados, em embalagem original e fechada, e guardados em local seco, protegidos de contaminações, não podendo ser reutilizados.

§ 2º - Após a remoção da embalagem e ao serem servidos, os utensílios e recipientes descartáveis devem ser manuseados de modo a prevenir a contaminação das superfícies que entrem em contato com os alimentos ou com os lábios do consumidor.

§ 3º - Todo o estabelecimento que servir alimentos e que, por situação transitória de emergência, não contar com instalações adequadas e eficientes para a limpeza e desinfecção dos utensílios e recipientes, deve operar com os do tipo descartável.

§ 4º - Os utensílios e recipientes descartáveis estão sujeitos às demais disposições deste Regulamento no que lhes for aplicável.

Art. 90 - A pessoa deve providenciar para que os continentes, vasilhames ou frascos de retorno, destinados a alimentos, sejam inspecionados antes e após as operações de lavagem e desinfecção, as quais se realizarão de acordo com processos aprovados pela autoridade de saúde.

Parágrafo único - É proibida a reutilização de embalagens que não possam sofrer processo de limpeza e desinfecção.

Art. 91 - Toda pessoa está proibida de utilizar ou aproveitar qualquer tipo de vasilhame tradicionalmente usado para alimentos, bebidas e, especialmente, refrigerantes ou aqueles capazes de serem confundidos com estes, para o envasilhamento, industrialização ou comércio de saneantes, congêneres, substâncias repugnantes ou não alimentares.

Parágrafo único - É proibida, também, a utilização ou aproveitamento, para embalagem de alimentos, de recipientes ou vasilhames que tenham contido anteriormente saneantes e congêneres, substâncias repugnantes ou não, alimentos e substâncias tóxicas ou capazes de contaminar o alimento ou alterar as suas características organolépticas.

Art. 92 - Toda pessoa deve providenciar para que os estrados e prateleiras para o armazenamento, depósito ou exposição de alimentos sejam construídos de material que possa ser lavado e desinfetado, tolerando-se a madeira aplainada desde que em bom estado de conservação e limpeza.

§ 1º - Para permitir a conservação dos produtos, preservação contra umidade, águas de limpeza do pavimento ou outras contaminações, os estrados e prateleiras devem situar-se, no mínimo, a 0,30m do pavimento.

§ 2º - Nos locais de exposição e venda, de estabelecimentos comerciais, permite-se que os estrados e prateleiras situem-se à altura mínima de 0,15m do pavimento, desde que, facilmente removíveis, tenham largura não superior a 0,65m e estejam afastados, no mínimo, 1,50m dos umbrais de portas que dêem para o exterior.

Capítulo IV

Dos Estabelecimentos Industriais e Comerciais de Gêneros Alimentícios

Seção I

Das Exigências para o Funcionamento

Art. 93 - Toda pessoa proprietária de/ou responsável por estabelecimentos industriais e comerciais de gêneros alimentícios deve providenciar para que os mesmos sejam instalados e equipados para os fins a que se destinam, quer em unidades físicas, quer em maquinaria e utensílios diversos em razão da capacidade de produção com que se propõem a operar.

Parágrafo único - É proibido elaborar, extrair, fabricar, manipular, armazenar, fracionar, vender ou servir alimentos em instalações inadequadas para a finalidade e que possam determinar a perda ou impropriedade dos produtos para o consumo, prejuízos à saúde ou à segurança do trabalho.

Art. 94 - Toda pessoa proprietária de/ou responsável por estabelecimentos industriais e comerciais de gêneros alimentícios deve para o seu funcionamento, construção e instalação, obedecer além das exigências deste Regulamento e da legislação federal, as do regulamento específico sobre estabelecimentos industriais, comerciais e agropecuários.

§ 1º - Os estabelecimentos industriais e comerciais de gêneros alimentícios devem ainda:

- a) dispor de dependências e instalações mínimas adequadas às finalidades específicas;
- b) dispor, nas dependências ou local de trabalho, de áreas físicas adequadas ao número de pessoas empregadas ou atendidas;
- c) dispor de instalações, aparelhos e locais conforme o caso, para a limpeza e desinfecção dos equipamentos, utensílios e alimentos, providos de água corrente;
- d) dispor de instalações e elementos necessários à permanente higiene de seu pessoal e para utilização pelo público, se for o caso, abrangendo instalações sanitárias e vestiários com armários individuais, cujo número e localização devem obedecer às disposições do decreto que dispõe sobre estabelecimentos industriais, comerciais e agropecuários;
- e) dispor, obrigatoriamente, de lavatório de uso exclusivo dos manipuladores de alimentos, nas áreas onde se elaborem, fracionem ou acondicionem alimentos;
- f) prover os lavatórios, obrigatoriamente, de sabão e toalhas de uso individual, de preferência descartáveis;
- g) dispor de abastecimento de água limpa e potável para atender suficientemente às necessidades do trabalho industrial ou comercial e às exigências sanitárias, devendo fluir canalizada e sob pressão em todas as áreas de elaboração, fracionamento ou acondicionamento de alimentos, nas instalações de limpeza e desinfecção de utensílios e equipamentos e nas instalações sanitárias;
- h) dispor de adequado sistema de esgotamento sifonado ligado a tubos coletores e estes ao sistema geral de escoamento público, quando existente, ou a fossas sépticas;
- i) dispor de ventilação suficiente em todas as dependências, de modo a manter o ambiente livre de odores desagradáveis e da condensação de vapores, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica;
- j) dispor de iluminação natural sempre que possível e quando a luz artificial fizer-se necessária, esta deve ser o mais semelhante possível à luz natural, com intensidade e distribuição suficientes para garantir a apreciação do estado dos alimentos, dos equipamentos, dos utensílios e da construção, e de forma a proporcionar conforto visual;
- k) possuir dispositivos de produção de frio, quando se fizer necessário, em número, capacidade e eficiência adequados às finalidades e funcionamento do estabelecimento;
- l) dispor as instalações sanitárias, vestiários ou dependências de moradia quando for o caso, de modo a não haver comunicação direta com as dependências e locais onde se encontrem alimentos;
- m) manter todas as dependências à prova de roedores;
- n) dispor de dispositivos que impeçam a entrada de insetos e de impurezas evitáveis, nas aberturas dos locais onde se elaborem, fracionem, acondicionem, depositem ou armazenem alimentos;
- o) dispor de pisos e paredes convenientemente impermeabilizados, laváveis e não corrosíveis,

nos locais de elaboração, fracionamento, acondicionamento, depósito ou armazenamento de alimentos, de acordo com este Regulamento, e normas técnicas da ABNT;

p) instalar fornos e caldeiras em locais apropriados, observando as disposições concernentes à segurança, higiene do trabalho e incômodos à vizinhança.

§ 2º - Os estabelecimentos industriais, os açougues e entrepostos de carnes, as peixarias e os entrepostos de pescados, e ainda os hotéis, devem dispor de reserva de água suficiente para um dia de atividade, pelo menos.

§ 3º - Os estabelecimentos que preparem e/ou sirvam refeições, podem ser interditados temporariamente, quando houver interrupção no abastecimento de água.

Art. 95 - A pessoa proprietária de/ou responsável por estabelecimentos industriais e comerciais de gêneros alimentícios deve providenciar para que as câmaras frias estejam providas de antecâmaras e instaladas de modo a assegurar a conservação e proteção adequadas dos alimentos.

§ 1º - A obtenção do frio obedecerá à tecnologia aprovada pela legislação pertinente.

§ 2º - Para a conservação a frio dos alimentos, respeitadas as suas características, serão aceitos os seguintes limites de temperatura em graus centígrados: a) alimentos frios: entre 0°C e 8°C; b) alimentos congelados: entre -18°C e -1°C; c) alimentos supercongelados: entre -20°C e -18°C.

§ 3º - As câmaras frias devem ter controle permanente de temperatura e umidade relativa, de sorte a assegurar adequada conservação dos alimentos e atenuar o gotejamento proveniente da condensação da umidade nas superfícies dos tetos e paredes, devendo para estes fins dispor de termômetros e higrômetros mantidos ao alcance do consumidor, em condições de medir e verificar a temperatura e umidade dos equipamentos.

§ 4º - A critério da autoridade de saúde, pode ser exigida a instalação de sistema de ventilação controlada.

Art. 96 - À pessoa proprietária de/ou responsável por estabelecimentos de produção, industrialização e comercialização de alimentos e bebidas é proibido:

I - expor à venda, ou ter em depósito, substâncias tóxicas ou cáusticas para qualquer uso, que possam ser confundidas com gêneros alimentícios expostos ao consumo;

II - vender medicamentos;

III - expor à venda, ou ter em depósito entre os gêneros alimentícios para consumo público, gêneros deteriorados, alterados ou falsificados;

IV - expor à venda ou ter em depósito produtos sem registro no órgão sanitário competente ou com o prazo de validade esgotado.

V - guardar ou vender substâncias que possam corromper, alterar, adulterar, falsificar, avariar os alimentos, ou de qualquer forma torná-los impróprios para o consumo ou comercialização;

VI - vender a granel saneantes, desinfetantes, solventes, combustíveis líquidos ou similares;

VII - possuir substâncias e plantas tóxicas ou permitir a entrada ou permanência de animais em quaisquer de suas dependências, excetuando-se a presença eventual de cães-guias de pessoas deficientes visuais, nos locais onde são servidos alimentos;

VIII - ter no local matérias-primas, instrumentos ou materiais estranhos ao processo de fabricação ou preparo licenciado, bem como depositar produtos, objetos e materiais estranhos às finalidades

das dependências;

IX - fazer refeições em dependências não licenciadas para tal finalidade, incluindo-se na proibição os empregados do estabelecimento;

X - utilizar as dependências como habitação, dormitório ou outras finalidades estranhas às atividades licenciadas.

Parágrafo único - Só é permitido, nos estabelecimentos de venda ou consumo de alimentos, o comércio de saneantes, desinfetantes, solventes, combustíveis líquidos e produtos similares, devidamente embalados, quando o estabelecimento possuir local apropriado e separado, devidamente aprovado pela autoridade de saúde.

Art. 97 - A pessoa proprietária de/ou responsável por estabelecimentos industriais e comerciais de gêneros alimentícios deve manter suas dependências em bom estado de conservação e em perfeitas condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos ou atividades.

§ 1º - A limpeza deve ser realizada por métodos que não levantem poeira.

§ 2º - A lavagem dos pisos e das paredes até 2,00m de altura nas dependências em que se elaborem, fracionem ou acondicionem alimentos, deve ser diária, sendo que, semanalmente, devem ser utilizados desinfetantes aprovados, para limpeza dos pisos.

§ 3º - Quando necessário, será feita desinfecção dos forros, da parte superior das paredes e das esquadrias.

§ 4º - Durante as operações de limpeza, os alimentos devem ser protegidos de contaminação por respingos.

§ 5º - As águas servidas e residuais devem ter destino conveniente, podendo a autoridade de saúde determinar o tratamento antes de seu lançamento ao sistema de escoamento.

§ 6º - É obrigatória a desinsetização e desratização periódica dos estabelecimentos, sendo que devem ser realizadas de forma especializada e devidamente aprovada pelo Departamento Autônomo de Saúde Pública — (DSP), observadas as demais exigências regulamentares.

§ 7º - O emprego de venenos contra roedores e insetos pelo responsável ou proprietário do estabelecimento só será permitido nas dependências não destinadas a manipulação ou depósito de alimentos e quando as substâncias e métodos utilizados forem aprovadas pela autoridade de saúde.

§ 8º - É proibido o uso de serragem ou areia sobre os pisos.

Art. 98 - A pessoa pode, a título precário, ser autorizada a vender alimentos em estabelecimento não especializado, a critério da autoridade de saúde, que levará em conta características locais, condições de conservação e de acondicionamento e as facilidades de controle sanitário.

Art. 99 - A pessoa proprietária de/ou responsável por estabelecimentos industriais e comerciais de gêneros alimentícios, deve afixar em local visível das instalações sanitárias, cartazes advertindo os empregados da obrigatoriedade de lavarem as mãos antes de retornarem ao trabalho.

Art. 100 - A pessoa proprietária de/ou responsável por entrepostos e grandes armazéns,

frigoríficos ou não, só pode aceitar para conservação ou depósito, os gêneros alimentícios que estejam em perfeitas condições higiênico-sanitárias.

§ 1º - Os gêneros alimentícios devem ser dispostos em separado, por espécies, e em pilhas afastadas das paredes e entre si por corredores, a fim de facilitar a limpeza, a movimentação das mercadorias, a inspeção e a retirada de amostras para análise.

§ 2º - Os estabelecimentos de que trata o “caput” deste artigo devem manter em dia o registro de estoques, de modo a facilitar o controle da procedência e do tempo de armazenagem.

Art. 101 - A pessoa proprietária de/ou responsável por estabelecimentos de armazenamento e estocagem de alimentos não pode mantê-los estocados por um prazo superior a 6 (seis) meses, ressalvadas as condições peculiares à tecnologia de congelação.

Parágrafo único - Decorrido o prazo deste artigo, e não tendo sido entregues os gêneros alimentícios ao consumo público, os mesmos serão apreendidos, podendo a autoridade de saúde proceder na forma do art. 70 § 1º do Decreto nº 23.663, de 16 de outubro de 1984.

Art. 102 - A pessoa proprietária de/ou responsável por estabelecimentos industriais e comerciais de gêneros alimentícios deve providenciar para que os vasilhames de retorno sejam arrumados e empilhados em local coberto, devidamente separados das dependências onde existam alimentos.

Art. 103 - A pessoa proprietária de/ou responsável por estabelecimentos industriais e comerciais de gêneros alimentícios deve depositar o lixo e resíduos de alimentos separadamente, em recipientes próprios, impermeáveis e herméticos de fácil limpeza e desinfecção ou não reutilizáveis.

§ 1º - Os recipientes devem ser removidos para local apropriado, por ocasião da limpeza geral diária ou sempre que necessário.

§ 2º - Os locais onde os recipientes com lixo e resíduos aguardam o destino conveniente devem ter o piso e as paredes, até 2m de altura, impermeabilizados com material liso, resistente e lavável, ser protegidos contra a ação de insetos roedores e animais domésticos, possuir torneira com água corrente, e dispor de ralo sifonado para escoamento das águas provenientes da lavação do local.

§ 3º - Quando não houver coleta pública, o lixo deve ser eliminado adequadamente, de forma aprovada pela autoridade de saúde.

Seção II

Dos Estabelecimentos de Armazenamento, de Beneficiamento, de Fracionamento e de Venda de Carnes

Sub-Seção I

Das Normas Gerais

Art. 104 - Toda pessoa proprietária de/ou responsável por estabelecimentos de armazenamento, beneficiamento, fracionamento e venda de carnes, somente pode fazê-los funcionar com o Alvará Sanitário, obedecidos os requisitos do regulamento específico sobre estabelecimentos industriais, comerciais e agropecuários.

Art. 105 - Toda pessoa proprietária de/ou responsável por açougue ou similar, somente pode

armazenar, beneficiar, fracionar e vender carnes de animais de abate, sendo vedada qualquer atividade industrial ou o abate de animais nas suas dependências.

Art. 106 - À pessoa proprietária de/ou responsável por açougue ou similar é permitido:

I - a venda de carne moída, desde que preparada no máximo meia hora antes de ser iniciada a sua venda, em quantidade não maior da que possa ser vendida em duas horas, devendo as sobras do dia serem inutilizadas;

II - a venda de carnes cruas pré-elaboradas para uso culinário, aplicando-se no caso de preparações à base de carne moída, as disposições do item anterior;

III - a entrega de seus produtos a domicílio, observadas as exigências deste Regulamento;

IV - a comercialização de produtos alimentícios derivados de carne e de pescados pré-embalados, desde que conservados na embalagem original do estabelecimento industrial produtor, mantidos em dispositivos de produção de frio, isolados do depósito e da exposição de carnes “in natura”, sendo proibida a abertura das embalagens ou o seu fracionamento para a venda.

Art. 107 - A toda pessoa proprietária de/ou responsável por açougue ou similar é vedado:

I - expor carnes de animais que não tenham sido inspecionadas pelo órgão competente, sob pena de apreensão;

II - usar o copo, a machadinha, tábuas, pranchões ou qualquer outro material dessa natureza que não seja impermeabilizado, para fracionar carnes;

III - manter a carne em contato direto com o gelo ou em compartimento onde houver gelo;

IV - manter, no mesmo compartimento dos balcões ou câmaras frigoríficas, duas ou mais espécies de carne ou outros produtos, a não ser que estejam devidamente acondicionadas em invólucros apropriados, proporcionando perfeito isolamento;

V - possuir aparelhamento para preparo de carnes conservadas;

VI - manter o sebo a ser removido para fins industriais, nos compartimentos destinados às carnes.

Art. 108 - Toda pessoa proprietária de/ou responsável por açougue ou similar deve providenciar para que as carnes e vísceras não permaneçam fora de refrigeração nem expostas, sem proteção, a poeiras, insetos, outros animais, ao manuseio por parte do comprador e a outras contaminações.

§ 1º - É tolerada a permanência de carnes de refrigerador fora do mesmo, penduradas nas barras ou sobre as mesas de trabalho, o tempo estritamente necessário ao seu recebimento e à sua divisão em meias carcaças, quartos, frações comerciais e desossa, devendo ser, imediatamente após, colocadas nos dispositivos de refrigeração.

§ 2º - É concedido o prazo máximo de três horas, reduzível pela autoridade de saúde, para a realização das operações mencionadas no parágrafo anterior, findo o qual as carnes fora de refrigeração ou expostas em desacordo com este Regulamento serão apreendidas, ficando os infratores sujeitos às demais penalidades regulamentares.

Art. 109 - Toda pessoa proprietária de/ou responsável por açougue ou similar deve providenciar para que os equipamentos, utensílios, instrumentos e recipientes obedeçam às exigências sanitárias, higiênicas e tecnológicas previstas neste Regulamento e na legislação federal pertinente.

Art. 110 - Toda pessoa proprietária de/ou responsável por açougue ou similar deve providenciar

para que os ossos, sebos e resíduos sem aproveitamento imediato sejam depositados em recipientes herméticos, de material impermeável, não absorvente e de superfície lisa, mantidos em local próprio e preferentemente sob refrigeração.

Art. 111 - São extensivas aos entrepostos de carnes todas as disposições desta Subseção.

Sub-Seção II Da Construção e da Instalação

Art. 112 - Toda pessoa proprietária de/ou responsável por açougue ou similar, para a sua construção e instalação, deve obedecer além das exigências contidas neste Regulamento e na legislação federal, as do regulamento específico sobre estabelecimentos industriais, comerciais e agropecuários.

Art. 113 - Os açougues e similares devem ter:

- I - área mínima de 20,00m²;
- II - uma porta, no mínimo, abrindo diretamente para logradouro público, assegurando ampla ventilação;
- III - piso de material íntegro, liso, lavável, resistente, impermeável, não corrosível, provido de ralos para escoamento de águas de limpeza;
- IV - paredes íntegras revestidas até o teto com material liso, resistente, impermeável, não corrosível, de cor clara;
- V - pia com água corrente;
- VI - instalações frigoríficas de funcionamento e controle automático, destinadas exclusivamente à conservação de carnes e vísceras, com capacidade proporcional ao volume conservado;
- VII - balcão expositor refrigerado, com tampa;
- VIII - tampos de balcões impermeáveis, revestidos com material liso e resistente e providos de anteparos para evitar o contato do consumidor com a carne;
- IX - câmaras ou armários frigoríficos especiais para depósito de produtos alimentícios derivados de carne e pescado pré-embalado;
- X - instalações sanitárias ou acesso a elas, na forma deste Regulamento e do regulamento específico sobre estabelecimentos industriais, comerciais e agropecuários.

Seção III Dos Estabelecimentos de Armazenamento, Beneficiamento, Fracionamento e Venda de Pescado

Sub-Seção I Das Normas Gerais

Art. 114 - Toda pessoa proprietária de/ou responsável por estabelecimento de armazenamento, beneficiamento, fracionamento e venda de pescado, somente pode fazê-lo funcionar com o Alvará Sanitário, obedecidos os requisitos do regulamento específico sobre estabelecimentos industriais, comerciais e agropecuários.

Art. 115 - À pessoa proprietária de/ou responsável por peixarias e entrepostos de pescado é vedado:

- I - a industrialização do pescado, inclusive a salga, prensagem, cozimento e defumação;
- II - o preparo ou o fabrico de conserva de peixe;
- III - a abertura e o fracionamento das embalagens de pescado pré-cozido e congelado.

Parágrafo único - As peixarias e entrepostos de pescado podem comercializar produtos de pescado industrializados, desde que oriundos de estabelecimentos licenciados para tal finalidade.

Art. 116 - A pessoa deve manter o pescado sob refrigeração ou congelamento, conforme o caso, em dispositivos dotados de produção e regulação automáticas de frio.

Parágrafo único - É expressamente proibido manter o pescado em exposição fora dos locais que preencham as exigências deste artigo, se não no tempo necessário para a sua limpeza, descamação, esfolagem, evisceração e filetagem.

Art. 117 - A pessoa deve providenciar para que as escamas, vísceras e demais resíduos do pescado sejam guardados em recipientes adequados e retirados diariamente, ou mais vezes, se necessário.

Art. 118 - Toda pessoa proprietária de/ou responsável por peixarias e entrepostos de pescado deve providenciar para que os equipamentos, utensílios, instrumentos e recipientes obedeçam às exigências sanitárias higiênicas e tecnológicas previstas neste Regulamento e na legislação federal pertinente.

Art. 119 - A pessoa pode proceder à entrega do pescado a domicílio, desde que sejam observadas as exigências deste Regulamento e da legislação federal em vigor.

Art. 120 - São extensivas aos entrepostos de pescado todas as disposições desta Sub-Seção.

Sub-Seção II Da Construção e da Instalação

Art. 121 - Toda pessoa proprietária de/ou responsável por estabelecimentos de armazenamento, beneficiamento, fracionamento e venda de pescado, para a sua construção e instalação deve obedecer além das exigências deste Regulamento e da legislação federal, as do regulamento específico sobre estabelecimentos industriais, comerciais e agropecuários.

Art. 122 - Os estabelecimentos de que trata esta sub-seção devem ter:

- I - área mínima de 20m²;
- II - piso de material íntegro, liso, lavável, resistente, impermeável, não corrosível, provido de ralos para escoamento de águas de limpeza;
- III - paredes íntegras, revestidas até o teto com material liso, resistente, impermeável e não corrosível;
- IV - pia com água corrente;
- V - instalação frigorífica proporcional ao estoque;
- VI - coletor para resíduos, com tampa;
- VII - tampo dos balcões impermeabilizados com material liso e resistente;
- VIII - instalações sanitárias, ou acesso a elas, na forma deste Regulamento.

Parágrafo único - As peixarias que beneficiam o pescado devem dispor, obrigatoriamente, de

dependências e instalações para a descamação, esfola, evisceração e filetagem.

Seção IV

Dos Estabelecimentos de Armazenamento, Fracionamento e/ou Venda de Outros Alimentos

Sub-Seção I

Dos Mercados e dos Supermercados

Art. 123 - Toda pessoa proprietária de/ou responsável por mercados e supermercados somente pode fazê-los funcionar com o Alvará Sanitário, obedecidos os requisitos do regulamento específico sobre estabelecimentos industriais, comerciais e agropecuários.

Art. 124 - Toda pessoa proprietária de/ou responsável por mercados e supermercados, além de cumprir as exigências deste Regulamento no que lhes for aplicável e da legislação federal, deve provê-los de:

I - pias ligadas à canalização da rede de abastecimento, com água abundante para todas as atividades;

II - câmaras frigoríficas para os gêneros alimentícios de fácil deterioração;

III - piso de material liso, resistente e impermeável;

IV - paredes revestidas até a altura de 2 metros no mínimo, de material liso e impermeável;

V - portas e janelas capazes de assegurar franca ventilação e impedir a entrada de insetos e roedores;

VI - pé direito mínimo de 3,50 metros, contados do ponto mais baixo da cobertura;

VII - instalações sanitárias, na forma deste Regulamento.

Art. 125 - A pessoa proprietária de/ou responsável por mercados e supermercados deve manter seus pisos convenientemente limpos, por método que não levante poeira.

§ 1º - Recipientes de fácil limpeza para coleta de lixo e detritos devem ser dispostos em locais adequados, sendo removidos para local apropriado por ocasião de limpeza geral diária ou sempre que necessário, enquanto aguardam o destino definitivo.

§ 2º - Terminada a jornada diária de trabalho, deverá ser iniciada imediatamente a limpeza do piso bem como do equipamento utilizado.

Art. 126 - Os estabelecimentos comerciais, como açougues, peixarias, panificadoras, quitandas e congêneres, devem obedecer às disposições deste Regulamento, no que lhes for aplicável bem como as normas técnicas expedidas pela autoridade de saúde.

Parágrafo único - Ficam sujeitas às mesmas exigências as empresas e companhias exploradoras ou arrendatárias de mercados, supermercados, nos compartimentos e locais destinados a locação, depósito e leilões de produtos.

Subseção II

Dos Empórios, das Mercarias, das Fiambrerias, dos Depósitos de Gêneros Alimentícios e dos Estabelecimentos Congêneres

Art. 127 - Toda pessoa proprietária de/ou responsável por empórios, mercadorias, fiambrerias, depósitos de gêneros alimentícios e estabelecimentos congêneres, somente pode fazê-los funcionar com o

Alvará Sanitário, obedecidos os requisitos do regulamento específico sobre estabelecimentos industriais, comerciais e agropecuários.

Art. 128 - Toda pessoa proprietária de/ou responsável por estabelecimento de que trata esta subseção, além de cumprir às exigências deste Regulamento no que lhe for aplicável e da legislação federal deve provê-los de:

I - instalações e equipamentos adequados aos gêneros alimentícios depositados ou comercializados;

II - aparelhagem automática de refrigeração quando depositarem ou comercializarem alimentos que necessitem de conservação à baixa temperatura.

Art. 129 - À pessoa proprietária de/ou responsável por estabelecimento de que trata esta subseção é permitido:

I - comercializar carnes e vísceras, inclusive de aves e pequenos animais de abate, somente quando previamente fracionadas e embaladas em açougues, entrepostos de carne e estabelecimentos industriais licenciados e com rotulagem indicativa de sua procedência, mantidas em dispositivos de produção de frio, sendo proibida no local, qualquer manipulação ou fracionamento;

II - comercializar pescado, somente quando previamente embalado e congelado em estabelecimento industrial de pescado, licenciado, e com rotulagem indicativa de sua procedência, mantido permanentemente em dispositivo congelador, destinado unicamente para alimento desta natureza e tipo.

Art. 130 - À pessoa proprietária de/ou responsável por estabelecimento de que trata esta subseção é vedado:

I - manter em depósito e/ou comercializar aves e outros pequenos animais vivos;

II - preparar e/ou servir refeições;

III - preparar produtos alimentícios liquidificados, refrescos, refrigerantes e sorvetes;

IV - produzir bebidas alcoólicas no estabelecimento;

V - manter em depósito e/ou comercializar os demais gêneros alimentícios, obedecidas as disposições próprias contidas neste Regulamento;

VI - vender carvão e lenha, exceto quando o estabelecimento dispuser de depósitos especiais e adequados a critério de autoridade de saúde.

Sub-Seção III

Das Barracas, das Bancas, das Quitandas, dos Quiosques e Congêneres

Art. 131 - Toda pessoa proprietária de/ou responsável por barracas, bancas, quitandas, quiosques e congêneres, somente pode fazê-los funcionar com o Alvará Sanitário, obedecidos os requisitos do regulamento específico sobre estabelecimentos industriais, comerciais e agropecuários.

Art. 132 - Toda pessoa proprietária de/ou responsável por barracas, bancas, quitandas, quiosques e congêneres deve obedecer às exigências deste Regulamento no que lhes for aplicável, em especial às seguintes:

I - o material empregado na construção dos estabelecimentos de que trata esta subseção pode ser de madeira, desde que de boa qualidade;

II - as paredes internas e pisos devem ser impermeabilizados com material liso, resistente,

lavável, não corrosível, e de cor clara;

III - as junções entre as tábuas devem ser cobertas com tapajuntas ou outro material próprio para calafetação, a critério da autoridade de saúde;

IV - a cobertura ou teto devem ser de material capaz de proteger contra a insolação e chuvas;

V - é obrigatório a existência de pia com água corrente;

VI - os armários, prateleiras, mesas e balcões devem ser revestidos com material liso, lavável e de cor clara;

VII - para a comercialização de gêneros alimentícios perecíveis, é obrigatória a existência de equipamento próprio para refrigeração, aquecimento e conservação.

Seção V

Dos Estabelecimentos de Preparação e/ou Serviço de Alimentos e Bebidas

Sub-Seção I

Das Normas Gerais

Art. 133 - Toda pessoa proprietária de/ou responsável por estabelecimentos de preparação e/ou serviço de alimentos e bebidas somente pode fazê-los funcionar com o Alvará Sanitário, obedecidos os requisitos do regulamento específico sobre estabelecimentos industriais, comerciais e agropecuários.

Art. 134 - Toda pessoa proprietária de/ou responsável por estabelecimentos de preparação e/ou serviço de alimentos e bebidas deve obedecer às exigências deste Regulamento no que lhes for aplicável, em especial às seguintes:

I - as dependências e instalações devem ser suficientes em número e adequadas ao ramo explorado, de acordo com normas técnicas baixadas pela autoridade de saúde;

II - as copas e cozinhas devem ajustar-se à capacidade instalada e operacional do estabelecimento;

III - os estabelecimentos que não preparem, nem sirvam refeições, quando for o caso, podem ter copas e cozinhas com área compatível às suas necessidades, equipamentos e finalidades;

IV - as instalações sanitárias para o público e para os empregados devem ser em número adequado, instaladas de acordo com as disposições regulamentares, em perfeitas condições de higiene, com papel higiênico fornecido permanentemente pelo estabelecimento, e com recipientes coletores para o mesmo com tampa, dispostos de forma a não contaminarem o papel não utilizado;

V - os lavatórios devem ser localizados junto às instalações sanitárias e providas de água corrente, sabão, toalha de uso individual, de preferência descartável, e cestos coletores com tampa;

VI - os vestiários devem ser providos de armários individuais para as pessoas que desempenham atividades no estabelecimento, sendo proibida a troca ou guarda de roupas em outros locais.

§ 1º - É expressamente proibido o funcionamento de estabelecimentos que preparem e/ou sirvam refeições quando não dispuserem de água quente e fria em quantidade suficiente para suas finalidades.

§ 2º - As despensas e adegas devem ser instaladas em locais específicos, obedecendo aos requisitos de higiene e salubridade.

Art. 135 - A pessoa deve providenciar para que os equipamentos, utensílios e instrumentos, além de satisfazer às disposições deste Regulamento, no que lhes for aplicável, obedeçam às seguintes exigências:

I - os pratos, copos, talheres e demais utensílios devem ser íntegros, sendo proibido o seu uso

quando quebrados, rachados, lascados, gretados ou defeituosos;

II - os açucareiros, farinheiras, saleiros e afins devem ser de tipo higiênico, providos de tampa de fechamento eficiente para impedir a entrada de insetos;

III - as louças, talheres e demais utensílios, depois de convenientemente lavados e desinfetados devem ser mantidos protegidos da ação de poeiras, insetos e outras contaminações, devendo ser levados limpos e secos para as mesas;

IV - os copos, taças, cálices e demais recipientes para servir bebidas não podem ser resfriados pelo uso direto de gelo ou de água gelada;

V - os botijões de gás liquefeito de petróleo devem ser depositados em local ou dispositivo que evite a contaminação dos alimentos por sujidades, devendo ser higienizados antes de sua entrada nas cozinhas;

VI - quando o combustível utilizado for lenha ou carvão vegetal, o estabelecimento deve dispor de local próprio e adequado para o seu depósito;

VII - os fogões e churrasqueiras devem ser dotadas de coifa ou cúpula exaustora, evitando, assim, a produção de fumaça nos compartimentos de trabalho;

VIII - as mesas, bancadas e os balcões de trabalho devem ser dotados de tampas de material liso, lavável, compacto, resistente, impermeável, não-absorvente e não-corrosível;

IX - as pias devem ser providas de fornecimento contínuo de água corrente quente e fria, devendo haver pia separada destinada exclusivamente à limpeza prévia dos alimentos, sendo que aquelas destinadas à lavagem e desinfecção de utensílios devem, obrigatoriamente, ser duplas;

X - nas salas de preparo, fracionamento ou acondicionamento de alimentos deve haver lavatório de uso exclusivo dos manipuladores de alimentos dotado de água corrente, sabão e toalha de uso individual;

XI - as toalhas de mesa e os guardanapos devem ser substituídos por outros rigorosamente limpos, logo após a sua utilização, e aqueles já utilizados devem ser depositados em recipientes fechados, para posterior encaminhamento para lavagem e desinfecção, sendo que estas operações devem ser realizadas em instalações adequadas e exclusivas, não podendo haver mistura com roupas de uso pessoal.

§ 1º - É obrigatório o uso de estufas para exposição ou guarda de produtos que devem ser mantidos em temperatura acima de 60°C.

§ 2º - Não é permitida a lavagem de utensílios, recipientes e instrumental em águas paradas nas pias ou em outros recipientes.

Art. 136 - Toda pessoa proprietária de/ou responsável por estabelecimento de preparação e/ou serviço de preparação de alimentos e bebidas, deve provê-lo de recipientes próprios para a coleta de lixo, com tampa, de material resistente, de boa qualidade e de fácil limpeza, obedecendo para a sua destinação, às disposições deste Regulamento quando no que lhe for aplicável.

Sub-Seção II

Dos Bares, dos Restaurantes, das Churrascarias, das Pizzarias, das Pasterias, dos Cafês, das Lanchonetes e dos Estabelecimentos Congêneres

Art. 137 - Toda pessoa proprietária de/ou responsável por estabelecimento de que trata esta sub-seção, além de cumprir as exigências deste Regulamento no que lhe for aplicável, e da legislação federal pertinente deve provê-lo de:

I - pisos íntegros, de material liso, lavável, resistente, impermeável, não corrosível, provido de ralos para escoamento de águas de limpeza, na cozinha, copa, despensa, depósito e banheiros;

II - paredes da cozinha, copa, despensa, depósitos e banheiros, íntegras, revestidas até o teto

com material liso, lavável, resistente, impermeável, não corrosível e de cor clara;

III - balcões e mesas de manipulação de alimentos revestidos de material lavável, resistente, impermeável e não corrosível;

IV - armários revestidos de material impermeável e lavável, dispostos e conservados de maneira a evitar poeira, umidade e vetores;

V - recipientes coletores com tampa para os restos de alimentos da cozinha;

VI - sanitários para ambos os sexos, com acesso independente, sendo no mínimo 2 para cada grupo de 20 pessoas ou fração.

Art. 138 - Toda pessoa proprietária de/ou responsável por “cafês expressos” deve providenciar para que as xícaras e colherinhas sejam previamente lavadas em água corrente fria e em seguida conservadas em aparelhos apropriados que garantam temperatura não inferior a 90°C.

Sub-Seção III

Das Panificadoras, das Confeitarias, das Docerias, das Padarias e Congêneres

Art. 139 - Toda pessoa proprietária de/ou responsável por panificadoras, confeitarias, docerias, padarias e congêneres, além de cumprir as exigências deste Regulamento no que lhes for aplicável e da legislação federal pertinente, deve provê-los de:

I - pisos íntegros, de material liso, lavável, resistente, impermeável e não corrosível;

II - paredes revestidas:

a) até 2 metros, na área de atendimento ao público, com material resistente, lavável, impermeável, não corrosível e em cor clara, sendo a faixa restante pintada de cor clara com tinta plástica lavável;

b) até o teto, na área de manipulação, com material resistente, lavável, impermeável, não corrosível e em cor clara;

III - aberturas com telas nas salas de manipulação;

IV - chaminés instaladas no mínimo 2 metros acima da mais alta cumieira, num raio de 50 metros, e com equipamentos antipoluição;

V - fornos, caldeiras e máquinas instaladas em compartimentos especiais, distando 0,50m das paredes próximas, sendo que não é permitida construção alguma sobre os fornos, a não ser a cobertura para protegê-los;

VI - depósito para farinhas, açúcar e outros, com piso e paredes impermeabilizadas, proteção especial contra insetos e animais, bem como estrados gradeados, na altura de 0,30m e aberturas especiais teladas.

§ 1º - A secagem dos produtos deve ser efetuada em ambiente com equipamento adequado e protegido.

§ 2º - O preparo das massas, doces, salgados e demais produtos deve ser realizado, sempre que possível, por processo mecânico, evitando-se ao máximo o uso das mãos.

§ 3º - O produto pronto para o uso deve ser protegido de contaminação exterior.

§ 4º - É obrigatória a utilização de estilete de aço inoxidável, não sendo permitido que o mesmo

seja de outro material.

§ 5º - A manipulação dos produtos prontos para o consumo, na impossibilidade do uso de pegadores de aço inoxidável, deve ser feita com as mãos protegidas por luvas.

Sub-Seção IV Das Sorveterias e das Fábricas de Gelo

Art. 140 - Toda pessoa proprietária de/ou responsável por sorveterias e fábricas do gelo, além de cumprir as exigências deste Regulamento no que lhe for aplicável e da legislação federal pertinente, deve obedecer às seguintes:

I - além de outros equipamentos próprios, as sorveterias devem ter pasteurizador e homogeneizador adequado, de fácil limpeza e desinfecção;

II - a água utilizada, quando não for de abastecimento público, deve ser submetida a tratamento e controle adequado, a critério da autoridade de saúde.

Sub-Seção V Das Cozinhas Industriais, das Rotisseries e dos Serviços de Bufê

Art. 141 - Toda pessoa proprietária de/ou responsável por cozinha industrial, rotisseria e serviço de bufê, além de cumprir as exigências deste Regulamento no que lhes for aplicável deve obedecer ao disposto na legislação federal pertinente.

Art. 142 - Toda pessoa proprietária de/ou responsável por cozinha industrial, rotisseria e serviço de bufê, na hipótese destes estabelecimentos não possuírem refeitório, está dispensada das exigências específicas para estes compartimentos, estando obrigada às demais disposições pertinentes.

Sub-Seção VI Dos Carros de Lanches e Congêneres

Art. 143 - Toda pessoa proprietária de/ou responsável por carros de lanches e congêneres, além do cumprir as exigências deste Regulamento no que lhes for aplicável e da legislação federal pertinente deve obedecer às seguintes:

I - os veículos utilizados, motorizados ou não, devem ter espaço interno suficiente para a permanência do manipulador e ser providos de reservatório para adequado suprimento da água corrente potável, instalações de copa, cozinha e balcão de servir;

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

III - os utensílios e recipientes, para utilização pelo consumidor, devem ser descartáveis e descartados após uma única utilização;

IV - o fornecimento de lanches ou refeições em mesas, só é permitido caso existam instalações adequadas para os frequentadores;

V - as mesas, quando houverem, devem ser instaladas sobre piso impermeável, lavável e liso;

VI - a fumaça, o calor e o odor do ambiente de trabalho devem ser eliminados através de dispositivos adequados;

VII - as águas servidas oriundas das pias devem ser destinadas à rede pública de esgotos sempre que esta existir, ou destinadas a sistema adequado de tratamento, aprovado pela autoridade de

saúde.

Seção VI Dos Estabelecimentos de Venda de Outros Alimentos e Bebidas

Sub-Seção Única Das Barracas, das Bancas, das Quitandas, dos Quiosques e Congêneres

Art. 144 - Toda pessoa proprietária de/ou responsável por barracas, bancas, quitandas, quiosques e congêneres somente pode fazê-los funcionar com o Alvará Sanitário, obedecidos os requisitos do regulamento específico sobre estabelecimentos industriais, comerciais e agropecuários.

Art. 145 - Toda pessoa proprietária de/ou responsável por barracas, bancas, quitandas, quiosques e congêneres, além de cumprir as exigências deste Regulamento no que lhes for aplicável e da legislação federal pertinente, deve obedecer às seguintes:

I - a construção dos estabelecimentos de que trata esta sub-seção pode ser de madeira, desde que de boa qualidade;

II - a impermeabilização das paredes internas e pisos deve ser feita com material liso, resistente, lavável, não-corrosível, impermeável, sendo as paredes de cor clara e lisa;

III - as junções entre as tábuas devem ser cobertas por tapajuntas ou outro material próprio para calafetação;

IV - a cobertura ou teto deve ser de material capaz de proteger o estabelecimento contra a insolação ou chuvas;

V - a existência de pia com água corrente é obrigatória;

VI - os armários, prateleiras, mesas e balcões devem ser revestidos de material liso, impermeável, lavável e de cor clara.

Parágrafo único - É proibida a comercialização de gêneros alimentícios perecíveis quando não existir equipamento próprio para refrigeração, aquecimento e conservação.

Seção VII Dos Estabelecimentos de Industrialização de Alimentos

Sub-Seção I Das Normas Gerais

Art. 146 - Toda pessoa proprietária de/ou responsável por estabelecimentos industriais de gêneros alimentícios, quanto ao projeto de construção e localização, deve obedecer às disposições do regulamento sobre estabelecimentos industriais, comerciais e agropecuários.

Parágrafo único - o projeto de construção e localização deve ser elaborado com a observância dos critérios relativos a:

- a) distância do perímetro urbano para instalação de indústria insalubre, ruidosa ou periculosa;
- b) preferência em zona industrial;
- c) acessibilidade de vias de tráfego e trânsito;
- d) ocupação de área disponível;
- e) drenagem natural;

- f) lançamento ou destino final adequado de despejos industriais;
- g) disponibilidade de abastecimento d'água, sistema de esgoto sanitário, remoção e destino final de lixo e utilização de matérias-primas;
- h) urbanismo e áreas verdes;
- i) segurança do trabalho contra incêndio;
- j) aprovação pelo órgão de controle ambiental do Estado.

Art. 147 - Toda pessoa proprietária de/ou responsável por estabelecimento de extração, produção, fabricação, transformação, preparação, purificação, beneficiamento, fracionamento e acondicionamento de alimentos, seus insumos e outros, em caráter industrial, somente pode fazê-los funcionar com o Alvará Sanitário, obedecidos os requisitos do regulamento específico sobre estabelecimentos industriais, comerciais e agropecuários.

Art. 148 - Toda pessoa proprietária de/ou responsável por estabelecimentos industriais de gêneros alimentícios deve provê-los de locais ou dependências reservadas ao:

- I - recebimento, seleção, lavagem da matéria-prima e outras operações preliminares, quando for o caso;
- II - depósito ou armazenamento de matérias-primas e aditivos;
- III - depósito de material de acondicionamento;
- IV - beneficiamento, preparação ou elaboração dos produtos;
- V - depósito ou armazenamento de produtos semi-acabados ou em processo de elaboração, se for o caso;
- VI - envasamento ou acondicionamento dos produtos acabados;
- VII - lavagem e desinfecção do vasilhame ou outro material de acondicionamento, quando for o caso;
- VIII - depósito ou armazenamento dos produtos acabados e a sua expedição;
- IX - depósito de combustível, quando for o caso;
- X - vestiários;
- XI - instalações sanitárias;
- XII - refeitório, quando exigido.

§ 1º - As dependências destinadas ao beneficiamento, preparação ou elaboração dos produtos, ao depósito ou armazenamento de produtos semi-acabados ou em processo de elaboração e as de envasamento ou acondicionamento dos produtos acabados devem ser totalmente separadas das demais, restringindo-se ao mínimo possível o trânsito de materiais e do pessoal.

§ 2º - Nas indústrias onde se manipulam produtos comestíveis e não-comestíveis deve haver separação total e inconfundível entre suas diversas instalações e dependências, não podendo haver nenhuma conexão entre elas.

Art. 149 - Toda pessoa proprietária de/ou responsável por estabelecimentos industriais de gêneros alimentícios, para utilização em comum das instalações, deve observar a compatibilidade dos alimentos, substâncias, insumos e outros.

Parágrafo único - Não é permitida a utilização das mesmas instalações para carnes, pescado, ovos ou leite e respectivos derivados.

Art. 150 - Toda pessoa proprietária de/ou responsável por estabelecimentos industriais de

gêneros alimentícios deve provê-los de maquinaria, equipamento, utensílios e instrumental de padrão consentâneo com a finalidade, de tipo aprovado pela tecnologia específica e de acordo com as disposições sanitárias.

§ 1º - A lavagem e a desinfecção dos vasilhames, principalmente garrafas, devem ser realizadas em aparelhagem mecânica e automática, abastecida com água corrente.

§ 2º - O envasamento e o fechamento do vasilhame devem ser realizados por processos mecânicos e automáticos, restringindo-se ao mínimo o contato manual.

Art. 151 - Toda pessoa proprietária de/ou responsável por estabelecimentos industriais de gêneros alimentícios deve obedecer ainda às seguintes exigências:

I - os compartimentos de preparo ou manipulação, bem como os de venda e expedição de gêneros alimentícios, devem ter as paredes, até a altura mínima de 2,00m, bem como os pisos, revestidos de material liso, íntegro, resistente, lavável, impermeável e não-corrosível, não sendo permitido o emprego de forros de madeira;

II - os compartimentos de manipulação e depósitos de gêneros alimentícios devem ter as janelas, portas e demais aberturas teladas à prova de insetos;

III - as seções industriais e residenciais e de instalação sanitária devem formar conjuntos distintos na construção do edifício, de forma a não se comunicarem diretamente entre si, a não ser por antecâmaras dotadas de abertura para o exterior;

IV - as salas de trabalho onde houver manipulação, preparo ou fabrico de alimentos devem ter lavatório com sabão e toalhas de uso individual, de preferência descartáveis.

Sub-Seção II

Dos Abatedouros, dos Frigoríficos e Congêneres

Art. 152 - Toda pessoa proprietária de/ou responsável por abatedouros, frigoríficos e congêneres, além das exigências deste Regulamento que lhes forem aplicáveis, está sujeita aos termos da Lei Federal nº 1.238 de 18 de dezembro de 1950.

§ 1º - O Estado disporá de sistema adequado para a inspeção industrial e sanitária nas localidades que não disponham de inspeção federal.

§ 2º - A autoridade de saúde, no limite de suas atribuições, baixará normas técnicas às quais estarão sujeitos os abatedouros, frigoríficos e congêneres.

Sub-Seção III

Das Usinas de Beneficiamento de Leite e Congêneres

Art. 153 - Toda pessoa proprietária de/ou responsável por usina de beneficiamento de leite e congêneres, além das exigências deste Regulamento que lhe for aplicável, está sujeita aos termos da Lei Federal nº 1.238 de dezembro de 1950.

§ 1º - A autoridade de saúde, no limite de suas atribuições, baixará normas técnicas a que estarão sujeitas as usinas de beneficiamento de leite e congêneres.

§ 2º - A autoridade de saúde disciplinará a comercialização de leite cru e seus derivados nas localidades comprovadamente não-supridas por leite pasteurizado e inspecionado.

Sub-Seção IV

Das Indústrias de Bebidas e dos Estabelecimentos Congêneres

Art. 154 - Toda pessoa proprietária de/ou responsável por indústria de bebidas e estabelecimentos congêneres, além das exigências deste Regulamento que lhes forem aplicáveis, e da Lei nº 6.320 de 20 de dezembro de 1983, deve provê-los de:

I - locais ou dependências próprias destinadas a depósito de matéria-prima, sala de manipulação, sala de limpeza e lavagem de vasilhames;

II - sala de manipulação com área mínima de 25,00m² e largura mínima de 4,00m admitidas reduções nas pequenas indústrias, a critério da autoridade de saúde.

Sub-Seção V

Das Fábricas de Conservas de Pescado e Derivados, dos Estabelecimentos de Ovos e Derivados e dos Estabelecimentos de Mel e Cera de Abelha

Art. 155 - Toda pessoa proprietária de/ou responsável por fábricas de conservas de pescado e derivados, por estabelecimentos de ovos e derivados e por estabelecimentos de mel e cera de abelhas, além das exigências deste Regulamento que lhes forem aplicáveis, está sujeita aos termos da lei federal nº 1.238 de 18 de dezembro de 1950.

Capítulo V

Do Comércio Ambulante de Alimentos e Bebidas

Seção I

Das Exigências para o Funcionamento

Art. 156 - Toda pessoa só pode realizar a comercialização ambulante de alimentos e bebidas em logradouros públicos, feiras livres, festividades, domicílios e outros locais e modalidades, após a concessão da respectiva licença sanitária.

§ 1º - A licença fornecida pela autoridade de saúde será sempre a título precário com menção da natureza e tipos de gêneros alimentícios, podendo ser revogada a qualquer momento, a critério da mesma.

§ 2º - As licenças sanitárias para ambulantes e feirantes são pessoais e intransferíveis devendo constar nelas, também, o endereço do portador e do local onde se depositem as mercadorias e o veículo utilizado para transporte das mesmas.

§ 3º - As autoridades municipais não concederão licença aos interessados sem a comprovação de acharem-se previamente licenciados pela autoridade de saúde, que consultará por sua vez, as autoridades municipais, sobre a localização do comércio.

Art. 157 - Toda pessoa deve providenciar para que os implementos utilizados para comercialização ambulante de alimentos e bebidas sejam vistoriados pela autoridade de saúde, bem como o local de guarda das mercadorias e do veículo utilizado para transporte.

§ 1º - São considerados implementos para o comércio ambulante:

- a) veículos, motorizados ou não;
- b) tabuleiros, mesas e estrados;
- c) cestas e caixas;
- d) pequenos recipientes isotérmicos;
- e) outros apetrechos aprovados pela autoridade de saúde.

§ 2º - Os implementos mencionados no parágrafo anterior não podem contrariar as disposições do Código de Posturas Municipal.

§ 3º - Os implementos não podem ser utilizados para o transporte, guarda ou depósito de objetos ou mercadorias estranhas ao comércio para o qual foram licenciados.

§ 4º - Os implementos devem estar dispostos de modo a manter a guarda, depósito ou exposição de alimentos, seus utensílios e recipientes acima de 0,40m do piso.

§ 5º - As superfícies dos dispositivos para guarda, depósito e exposição, quando a natureza dos alimentos não exigir um revestimento liso, resistente, impermeável, não-absorvente e não-corrosível, devem estar perfeitamente pintadas com tinta inócua e de cores claras, permitindo-se no caso de feirantes, a critério da autoridade de saúde, a substituição do material de revestimento ou da pintura por toalhas de plástico ou fazenda.

Art. 158 - A pessoa deve providenciar para que o local destinado à comercialização ambulante de alimentos e bebidas seja mantido em perfeitas condições de higiene e limpeza.

Parágrafo único - Os ambulantes devem portar ou instalar, conforme o caso, adequados recipientes coletores de lixo, com tampa.

Art. 159 - A pessoa, na comercialização ambulante de alimentos e bebidas, deve providenciar para que os vendedores:

- I - usem uniforme na forma deste Regulamento, bem como possuam carteira de saúde atualizada;
- II - manipulem os alimentos mediante o uso de pegadores limpos, esterilizáveis ou com as mãos protegidas convenientemente.

Art. 160 - A pessoa responsável por feiras livres deve provê-las de instalações adequadas para higiene pessoal dos feirantes.

§ 1º - Para cada grupo de 10 bancas é exigido o mínimo de 1 pia com água corrente para a higiene das mãos.

§ 2º - As águas residuais das pias a que se refere o parágrafo anterior devem ser lançadas na rede coletora de esgotos ou em sistema adequado, aprovado pela autoridade de saúde.

Seção II Dos Produtos Comercializados por Ambulantes

Sub-Seção I
Das Normas Gerais

Art. 161 - A pessoa, para comercialização ambulante de alimentos e bebidas, somente pode vender aqueles que não ofereçam riscos à saúde pública e que não contrariem proibições expressas no Código de Posturas Municipal.

§ 1º - É tolerada a venda ambulante de:

- a) frutas e hortaliças;
- b) sorvetes, refrescos e refrigerantes;
- c) balas, caramelos, gomas de mascar e similares, bombons, chocolates em tabletes e similares, biscoitos e produtos de confeitaria, exceto os recheados com ovos;
- d) outros alimentos e bebidas de consumo imediato, tais como cachorro quente, milho cozido, pinhão, pipoca e outros, desde que higienicamente preparados e assim conservados e vendidos.

§ 2º - Os produtos alimentícios devem ser expostos à venda acondicionados por unidade de peso ou quantidade, em invólucros, pacotes ou vasilhames originais dos estabelecimentos comerciais ou industriais, com sua procedência devidamente comprovada, sendo permitido o seu fracionamento, a critério da autoridade de saúde.

Art. 162 - A pessoa, para comercialização ambulante de alimentos, deve obedecer ainda, às seguintes exigências:

- I - os alimentos devem ser protegidos de contaminação mediante embalagem apropriada, sendo aceito o uso de cestos forrados com material lavável ou descartável ou caixas impermeáveis, laváveis e lisas;
- II - os alimentos perecíveis só podem ser comercializados quando adequadamente conservados em equipamentos de frio ou calor.

Art. 163 - A pessoa que distribui, fraciona e vende alimentos e bebidas para consumo imediato, especialmente refrigerantes, cafês e outros, acondicionados em pequenos recipientes e ou caixas, isotérmicas ou não, desde que portáteis, somente pode fazê-lo no interior de edifícios de escritórios ou consultórios, nos balneários e na parte interna das praças de esporte durante o seu funcionamento.

Sub-Seção II
Dos Produtos Comercializados em Feiras Livres

Art. 164 - A pessoa, quando expuser à venda alimentos em feiras livres deve agrupá-los de acordo com a sua natureza e protegê-los da ação dos raios solares, chuvas e outras intempéries, sendo proibida a sua colocação diretamente sobre o solo.

Art. 165 - À pessoa é permitida a venda nas feiras livres, de alimentos “in natura” e de produtos oriundos de estabelecimentos comerciais e industriais de gêneros alimentícios, observadas as demais disposições deste Regulamento e as seguintes exigências:

- I - as verduras e frutas rasteiras devem ser adquiridas em fontes aprovadas pela autoridade de saúde, sendo proibido o depósito ou venda de frutas descascadas ou fracionadas, bem como de hortaliças cortadas, exceto as que não possam ser ingeridas sem prévio cozimento;
- II - os alimentos obrigados à refrigeração ou congelamento devem ser assim mantidos,

obedecidas as temperaturas exigidas neste Regulamento;

III - o manuseio dos alimentos deve ser restringido ao máximo;

IV - os derivados comestíveis de origem animal devem estar devidamente acondicionados e rotulados pelo estabelecimento industrial fabricante, sendo proibido o seu fracionamento em porções com peso inferior a 200g.

§ 1º - É proibido o depósito ou venda de produtos alimentícios de elaboração caseira não-licenciados, bem como de aves e outros pequenos animais vivos.

§ 2º - A comercialização de carnes e vísceras, inclusive de aves e outros pequenos animais, é tolerada, desde que realizada em veículos providos de dispositivos para depósito e exposição das mercadorias, nos quais o frio seja produzido por expansão de fluidos adequados a este fim, devendo as operações de fracionamento limitarem-se às estritamente necessárias para a entrega ao consumidor, observadas ainda as demais disposições regulamentares.

§ 3º - A comercialização de pescado é tolerada, desde que realizada em veículos providos de dispositivos para depósito e exposição dos mesmos, nos quais o frio seja produzido por expansão de fluidos adequados a este fim, sendo proibida, no local, a descamação, esfolagem, evisceração ou qualquer outro tipo de fracionamento, observadas ainda as demais exigências regulamentares.

§ 4º - Os veículos para comercialização de carnes ou pescado devem dispor de depósito para suficiente abastecimento de água corrente potável.

Seção III Das Outras Modalidades de Comércio Ambulante

Art. 166 - A pessoa, para instalação de dispositivos automáticos para auto-serviço destinados ao fornecimento direto de alimentos ao consumidor, deve obter a prévia aprovação pela autoridade de saúde, dos aparelhos, utensílios, recipientes, técnica operacional, bem como dos locais de trabalho e comercialização.

Parágrafo único - Normas técnicas serão expedidas pela autoridade de saúde, estabelecendo as condições e exigências complementares, quando necessárias.

Art. 167 - O comércio transitório ou temporário de alimentos está sujeito, no que lhe for aplicável, às disposições referentes ao comércio ambulante de alimentos.

§ 1º - As licenças para o comércio de que trata o caput deste artigo devem ser solicitadas à autoridade de saúde, com 10 dias de antecedência.

§ 2º - As instalações, mesmo que expedidas, devem atender ao padrão mínimo de higiene, compatível com a utilização transitória.

§ 3º - Atendendo a circunstâncias especiais, a autoridade de saúde pode prorrogar, excepcionalmente, o prazo de funcionamento do comércio temporário, até o máximo de 90 dias.

Capítulo VI Do Transporte de Alimentos e Bebidas

Seção I

Das Normas Gerais

Art. 168 - Toda pessoa proprietária de/ou responsável por veículos de transporte de gêneros alimentícios, deve construí-los, adaptá-los, mantê-los e utilizá-los de modo a preservar os alimentos, substâncias, insumos ou outros, de qualquer contaminação ou alteração e manter temperatura adequada à sua conservação, se for o caso.

Art. 169 - A pessoa deve providenciar o licenciamento prévio e sua renovação anual, junto à autoridade de saúde, dos veículos que transportem:

- I - carnes, derivados e seus subprodutos;
- II - pescado, derivados e seus subprodutos;
- III - leite, derivados e seus subprodutos;
- IV - produtos de panificação, confeitaria e congêneres;
- V - refeições de cozinhas industriais, rotisserias e serviços de bufê;
- VI - mel, doces, balas, caramelos, gomas de mascar e respectivos similares;
- VII - café torrado e/ou moído;
- VIII - gelo.

§ 1º - Estão ainda sujeitos às exigências deste Regulamento os veículos em geral, utilizados no comércio ambulante e em feiras livres.

§ 2º - A autoridade de saúde pode, caso necessário, estender a exigência de licenciamento prévio aos veículos que transportem gêneros alimentícios não-relacionados neste artigo.

§ 3º - Nas licenças sanitárias deve constar, além do nome do proprietário do veículo e seu endereço, o número da placa de licenciamento do mesmo no Departamento de Trânsito, e a natureza da mercadoria transportada.

§ 4º - A isenção do licenciamento sanitário não exclui o poder de fiscalização sanitária sobre os veículos, suas cargas e pessoal.

Art. 170 - Toda pessoa proprietária de/ou responsável por veículos de transporte de gêneros alimentícios deve providenciar para que os condutores e ajudantes portem carteira de saúde, façam uso de vestuários adequados e limpos e possuem bons hábitos de higiene.

Art. 171 - A pessoa proprietária de/ou responsável por veículos de transporte de gêneros alimentícios, deve provê-los de:

- I - separação integral, entre o compartimento de cargas e o compartimento do condutor e do ajudante;
- II - compartimento de carga de acordo com a finalidade;
- III - prateleiras e/ou estrados removíveis para facilitar a limpeza;
- IV - meios de proteção dos alimentos contra os raios solares diretos, chuvas, excesso de calor, poeiras e contaminação de qualquer natureza, em qualquer das operações.

§ 1º - É proibido ao pessoal transportar seus pertences, repousar ou viajar no compartimento de carga, nele só podendo permanecer durante os trabalhos de carregamento e descarregamento, distribuição

ou venda.

§ 2º - É proibido transportar, juntamente com alimentos ou suas embalagens, substâncias estranhas e outras, que possam contaminá-los, alterá-los, adulterá-los, falsificá-los, avariá-los ou de qualquer forma, torná-los impróprios para o consumo.

§ 3º - É proibido transportar, juntamente com alimentos protegidos por invólucros, pacotes ou vasilhames fechados, outros alimentos não protegidos, bem como alimentos cozidos com alimentos crus.

§ 4º - É proibido o uso de veículo de transporte de gêneros alimentícios para outras atividades, principalmente para transporte de lixo, resíduos, estrume, substâncias repugnantes tóxicas ou capazes de contaminar os gêneros alimentícios ou alterar suas características organolépticas.

§ 5º - O manuseio dos produtos transportados, quando não puder ser evitado, deve ser realizado com as mãos protegidas.

Art. 172 - Toda pessoa proprietária de/ou responsável por veículos de transporte de gêneros alimentícios deve providenciar para que os mesmos sejam mantidos nas mais rigorosas condições de higiene e limpeza.

§ 1º - Os veículos que transportam carnes, pescado e leite em espécie, devem ser lavados diariamente ou mais vezes, caso necessário, e periodicamente, desinfetados por método aprovado pela autoridade de saúde.

§ 2º - Permite-se a proteção do piso do veículo com esteiras ou plásticos, desde que facilmente removíveis para facilitar a limpeza.

Art. 173 - Toda pessoa, proprietária de/ou responsável por veículos de transporte de gêneros alimentícios, deve providenciar para que os mesmos sejam pintados externamente com tintas adequadas ou revestidos de material metálico não-corrosível.

Parágrafo único - Nas laterais externas do compartimento de carga deve constar o nome da firma proprietária, seu endereço e a natureza da mercadoria transportada.

Seção II

Dos Veículos de Transporte de Carne

Art. 174 - Toda pessoa proprietária de/ou responsável por veículos de transporte de carnes deve destiná-los exclusivamente para este fim, bem como provê-los de:

- I - compartimento de carga completamente fechado e dotado de isolamento térmico;
- II - revestimento interno metálico não-corrosível de superfície lisa e contínua;
- III - vedação adequada para evitar o derramamento de líquidos;
- IV - equipamentos de suspensão feitos de material não corrosível e colocados de forma a não permitir que a carne toque no piso e de modo a ter facilitada a sua retirada quando do transporte de carcaças inteiras, metades e quartos.

§ 1º - Os pedaços de carne ou derivados devem ser dependurados ou colocados sob esteiras ou no interior de recipientes não-corrosíveis.

§ 2º - Os estômagos só podem ser transportados quando já escaldados e as cabeças e patas somente se escaldadas e/ou depiladas.

§ 3º - Os intestinos só podem ser transportados se estiverem acondicionados em embalagem firme, impermeável e submetida previamente à limpeza e desinfecção nas operações de carga e descarga.

§ 4º - Para o transporte de carne sobre os ombros o pessoal deve utilizar, além de uniforme adequado, uma peça de proteção na nuca.

§ 5º - Os veículos para o transporte de aves e outros pequenos animais abatidos estão sujeitos às exigências deste artigo, podendo a mercadoria ser acondicionada a granel em pequenos compartimentos integrados no veículo ou sobre prateleiras, ou ainda dependurada em ganchos, quando o descarregamento se fizer diretamente nos depósitos frigoríficos dos estabelecimentos de atacado.

§ 6º - Quando o descarregamento de aves e outros pequenos animais de abate se fizer na via pública, para entrega aos estabelecimentos de varejo ou outros, a mercadoria deve estar acondicionada desde o matadouro, em recipientes adequados e fechados ou embalados por unidade.

Seção III Dos Veículos de Transporte de Pescado

Art. 175 - Toda pessoa proprietária de/ou responsável por veículos de transporte e distribuição de pescado deve destiná-los exclusivamente para este fim, bem como provê-los de:

- I - compartimento de carga completamente fechado e dotado de isolamento térmico;
- II - instalações frigoríficas de produção automática de frio, tolerando-se a critério da autoridade de saúde, o emprego de neve carbônica, de gelo picado em escamas, sob a condição de representar, no mínimo, 30% do peso total da mercadoria.

§ 1º - O pescado em espécie deve estar acondicionado em caixas adequadas, mantidas em bom estado de conservação e limpeza.

§ 2º - 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 devidamente rotulados e originais dos estabelecimentos industriais.

Seção IV Dos Veículos de Transporte de Leite “in natura”

Art. 176 - Toda pessoa proprietária de/ou responsável por veículos de transporte e distribuição de leite “in natura”, deve destiná-los exclusivamente para este fim, bem como provê-los de:

- I - compartimento de carga fechado e dotado de isolamento térmico;
- II - compartimento de carga revestido internamente com material liso, resistente, compacto, impermeável, não-absorvente e contínuo, que permita a lavagem e desinfecção;
- III - equipamento para acomodação de frascos e pacotes, quando for o caso, constituído de cestas ou caixas de formato adequado, de fácil limpeza e desinfecção.

§ 1º - Os tanques devem ser de formato aprovado pela autoridade de saúde e de compartimentação adequada, construídos de metal não-corrosível, inócuo, e providos, quando necessário, de isolamento térmico.

§ 2º - As tubulações, registros e válvulas devem ser de formato aprovado pela autoridade de saúde, de metal inoxidável e inócuo, de fácil montagem e desmontagem, bem como mantidos devidamente protegidos contra contaminações.

§ 3º - Os latões e outros vasilhames devem ser de material não-corrosível e inócuo, possuir superfície lisa e íntegra, formato adequado e tampa apropriada.

§ 4º - É proibido o emprego de carros tanques ou tanques transportáveis para a distribuição de leite pasteurizado destinado ao consumo humano.

§ 5º - Permite-se o transporte de leite em latões quando no estado crú, para sua entrega às usinas de pasteurização e estabelecimento de laticínios, ou para sua distribuição de consumo humano nas localidades que não dispuserem de abastecimento de leite pasteurizado.

§ 6º - Permite-se a entrega de leite pasteurizado acondicionado em latões e com fechos invioláveis para consumo próprio de hospitais, internatos, penitenciárias e estabelecimentos militares.

§ 7º - Permite-se juntamente com o leite, o transporte no mesmo veículo, unicamente de seus produtos e subprodutos, quando para consumo humano.

Seção V

Dos Veículos para Transporte dos Demais Alimentos

Art. 177 - Toda pessoa proprietária de/ou responsável por veículos para transporte dos demais gêneros alimentícios que não os previstos nesta seção, devem obedecer além das disposições de ordem geral deste Regulamento, às seguintes:

I - carne, pescado e leite em espécie, não podem ser transportados por estes veículos, exceção feita a pequenas entregas a domicílio quando devidamente acondicionadas;

II - os compartimentos de carga, quando não forem do tipo fechado, devem ter cobertura obrigatória, sendo terminantemente proibida a sua utilização para o transporte de pessoas;

III - as mercadorias devem estar acondicionadas em invólucros, pacotes ou recipientes originais dos estabelecimentos comerciais ou industriais e devidamente rotulados.

§ 1º - Os gêneros alimentícios que necessitem ser mantidos refrigerados ou congelados devem sê-lo nas temperaturas exigidas neste Regulamento.

§ 2º - Para o transporte das mercadorias das propriedades rurais aos centros consumidores e para a movimentação de gêneros ensacados, embarrilados, encaixotados ou em embalagens outras, devem ser cumpridas as disposições deste Regulamento, exigindo-se como mínimo, a critério da autoridade de saúde, a proteção contra os raios solares diretos, chuvas, excesso de calor, poeiras e outros.

§ 3º - Para a entrega de gêneros alimentícios a domicílio, os veículos devem possuir, obrigatoriamente, compartimento de carga fechado.

§ 4º - Os veículos, para transporte de ossos, sebos e demais resíduos de alimentos, devem dispor de compartimento de caga fechado ou totalmente coberto com lona, a menos que o material esteja acondicionado em recipientes hermeticamente fechados, devendo ser mantidos em perfeitas condições de limpeza e higiene.

Capítulo VII Do Controle dos Alimentos e Bebidas

Art. 178 – No controle dos alimentos e bebidas devem ser verificadas as condições de sanidade, conservação e integridade dos alimentos, a higiene das instalações e dos estabelecimentos industriais e comerciais de gêneros alimentícios, do pessoal neles empregado e da tecnologia adotada.

Parágrafo único – O controle dos alimentos e bebidas deve estender-se ao cumprimento das exigências de registro e rotulagem.

Seção I Da Fiscalização

Art. 179 – A fiscalização dos alimentos e bebidas deve ser efetuada em todos os locais de preparação, manipulação, produção, acondicionamento, depósito, distribuição, comercialização ou de exposição para a entrega ao consumo, bem como sobre os prédios, instalações em geral, peças, máquinas, equipamentos, utensílios, recipientes e veículos empregados para aqueles fins e pessoal envolvido.

Parágrafo único - Os proprietários desses estabelecimentos ou seus responsáveis deverão prestar à autoridade de saúde, quando solicitados, todas as informações necessárias à verificação do cumprimento das disposições deste Regulamento.

Art. 180 - Os alimentos estão sujeitos à fiscalização da autoridade competente, tanto nos armazéns das empresas de transporte como em trânsito.

Parágrafo único - As empresas de transporte devem fornecer à autoridade de saúde todos os esclarecimentos sobre as mercadorias depositadas ou em trânsito, bem como facilitar a inspeção e a coleta de amostras para análise.

Art. 181 - A autoridade de saúde tem livre acesso a qualquer local em que haja indício de que se fabrique, manipule, beneficie, acondicione, conserve, transporte, distribua ou venda alimentos.

Art. 182 - A pessoa proprietária, detentora, possuidora, responsável ou depositária dos alimentos e bebidas ou equipamentos e utensílios interditados, fica proibida de entregá-los ao consumo, desviá-los, substituí-los ou moficiá-los, no todo ou em parte, ou de empregá-los de qualquer forma, sob pena das sanções legais e regulamentares previstas.

Art. 183 - Consideram-se como destinados ao consumo, comercialização, industrialização ou uso, quaisquer quantidades de alimentos, substâncias ou insumos e outros, encontrados nos estabelecimentos de gêneros alimentícios, suas dependências ou viaturas, salvo se estiverem em recipientes para o lixo ou inutilizados.

Art. 184 - A pessoa proprietária de/ou responsável por estabelecimentos que produzam ou fracionem alimentos é responsável por todo o produto que envie ao comércio, devendo, no caso de

ocorrerem defeitos por falhas na elaboração, acondicionamento ou transporte, proceder ao seu aproveitamento condicional ou inutilização, conforme o caso.

§ 1º - Ressalvado o período de análise fiscal, é proibido, nos estabelecimentos mencionados neste artigo, o armazenamento, por mais de 48 (quarenta e oito) horas, de produtos devolvidos pelo comércio por comprovados defeitos de elaboração, acondicionamento ou conservação.

§ 2º - Na ocorrência do parágrafo anterior, mesmo não decorrido o prazo de 48 (quarenta e oito) horas, se a autoridade de saúde constatar que a mercadoria não se acha em condições de aproveitamento condicional, identificada ou devidamente separada das demais, a mesma será apreendida.

Art. 185 – Os alimentos destinados ao consumo imediato, tendo ou não sofrido processo de coação, quando encontrados expostos à venda sem estarem devidamente protegidos ou se apresentarem visivelmente prejudiciais à saúde, serão inutilizados sumariamente.

Art. 186 – No interesse da saúde pública poderá a autoridade de saúde proibir, em locais e regiões que determinar, o ingresso e/ou venda de gêneros alimentícios de determinadas procedências, quando plenamente justificados os motivos.

Parágrafo único – Enquanto perdurar a situação prevista neste artigo, a autoridade de saúde poderá exigir que o trânsito de determinadas mercadorias seja acompanhado da sua autorização.

Art. 187 – A fiscalização se estenderá à publicidade e à propaganda de alimentos e bebidas, quaisquer que sejam os veículos empregados para a sua divulgação.

Art. 188 – Quando a fiscalização comprovar através de análise fiscal, casos de alimentos e bebidas condenados oriundos de outra Unidade da Federação, o resultado da análise condenatória será, obrigatoriamente, comunicado ao órgão federal competente e ao congêneres da Unidade Federativa de procedência da mercadoria.

Art. 189 – A autoridade de saúde pode, cautelarmente, apreender ou sustar a distribuição, venda ou consumo de alimentos e bebidas, interditar estabelecimentos relacionados com os mesmos, bem como tomar quaisquer outras medidas, sempre que a defesa da saúde pública assim o exigir.

Seção II Do Registro e da Aprovação

Art. 190 - A pessoa somente pode expor ao consumo ou entregar à venda alimento devidamente registrado no órgão sanitário federal competente, observadas as normas e padrões fixados e dentro do prazo de validade estabelecido por legislação pertinente.

§ 1º - O registro no órgão sanitário federal competente não exclui aqueles exigidos por lei para outras finalidades que não as de exposição à venda ou entrega ao consumo.

§ 2º - Estão igualmente obrigados a registro no órgão sanitário federal competente:

- a) os aditivos intencionais;
- b) as embalagens, equipamentos e utensílios elaborados e/ou revestidos internamente de substâncias resinosas e poliméricas e destinados a entrar em contato com alimentos, inclusive os de uso

doméstico;

c) os coadjuvantes da tecnologia de fabricação, assim declarados por resolução do órgão competente.

§ 3º - Ficam dispensados da obrigatoriedade de registro no órgão sanitário federal competente:

a) as matérias-primas alimentares e os alimentos “in natura”;

b) os aditivos intencionais e coadjuvantes da tecnologia de fabricação de alimentos dispensados por resolução do órgão competente;

c) os produtos alimentícios, quando destinados à preparação de alimentos industrializados, em estabelecimentos devidamente licenciados, desde que incluídos em resolução da CTA-Câmara Técnica de Alimentos do Ministério da Saúde.

Art. 191 – A Secretaria da Saúde, através do órgão competente e mediante convênio ou credenciamento com o órgão sanitário federal competente, promoverá, no Estado, o encaminhamento administrativo de registros, a colheita de amostras, a realização de controle sanitário de alimentos e demais providências que se fizerem necessárias.

§ 1º - Em caso de análise condenatória, e sendo o alimento considerado impróprio para o consumo, será determinada a sua apreensão em todo o território do Estado e comunicado o fato ao órgão federal competente, para cancelamento do registro.

§ 2º - No caso de constatação de falhas, erros ou irregularidades sanáveis, e sendo o alimento considerado próprio para o consumo, deve o interessado ser notificado da ocorrência e concedido o prazo necessário para a devida correção, decorrido o qual proceder-se-á a novas análises.

§ 3º - No caso de persistirem falhas, erros ou irregularidades fica o infrator sujeito às penalidades cabíveis.

Art. 192 – Qualquer modificação que implique em alteração de identidade, tipo ou marca de alimento já registrado, deve ser previamente comunicada ao órgão federal competente.

Art. 193 – O registro de aditivos intencionais, de embalagens, equipamentos e utensílios, elaborados e/ou revestidos de substâncias resinosas e poliméricas e de coadjuvantes da tecnologia da fabricação que tenham sido declarados obrigatórios será sempre antecedido de análise prévia.

Seção III

Da Rotulagem e da Apresentação

Art. 194 – A pessoa proprietária de/ou responsável por estabelecimento industrial ou comercial de gêneros alimentícios, inclusive de aditivos intencionais, deve rotulá-los de acordo com as disposições da legislação federal vigente e demais normas pertinentes.

Parágrafo único - As disposições deste artigo aplicam-se também 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. 195 - A pessoa deve providenciar que os rótulos mencionem em caracteres perfeitamente legíveis, os seguintes elementos:

- I - o nome e marca do alimento;
- II - nome do fabricante ou produtor;
- III - sede da fábrica ou local de produção;
- IV - número de registro do alimento no órgão federal competente;
- V - indicação do emprego de aditivo intencional, nos termos da legislação em vigor;
- VI - componentes do produto;
- VII - outras indicações que venham a ser fixadas em regulamento ou norma técnica.

§ 1º - Quando se tratar de alimento perecível, o rótulo deve conter ainda o número de identificação da partida, o lote e a data de fabricação e de validade, se for o caso.

§ 2º - Quando se tratar de alimento de fantasia ou artificial ou de alimento não-padronizado, o rótulo deve conter ainda a qualidade, a natureza e o tipo de alimento, observadas a definição, a descrição e a classificação estabelecida no respectivo padrão de identidade e qualidade ou no rótulo arquivado no órgão federal competente.

§ 3º - Os alimentos rotulados no país, cujos rótulos contenham palavras em idioma estrangeiro, devem trazer a respectiva tradução, salvo em se tratando de denominação universalmente consagrada.

§ 4º - Os rótulos de alimentos destinados à exportação podem trazer as indicações exigidas pela lei do país a que se destinam.

§ 5º - Os rótulos dos alimentos destituídos, total ou parcialmente, de um de seus componentes normais, devem mencionar a alteração autorizada.

§ 6º - Os nomes científicos que forem inscritos nos rótulos de alimentos, sempre que possível, devem ser acompanhados da denominação comum correspondente.

§ 7º - O disposto neste artigo se aplica, no que couber, à rotulagem dos aditivos intencionais e coadjuvantes da tecnologia de fabricação de alimentos.

§ 8º - 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 a erro ou engano quanto à sua origem, natureza ou composição.

Art. 196 – A pessoa deve providenciar que as declarações relativas aos aditivos intencionais, tais como corantes artificiais, essências naturais ou artificiais, constem nos rótulos, de acordo com as disposições da legislação em vigor.

§ 1º - Os aditivos intencionais, quando destinados ao uso doméstico, devem mencionar no rótulo a forma de emprego, o tipo de alimento em que podem ser adicionados e a quantidade a ser empregada expressa, sempre que possível, em medidas de uso doméstico.

§ 2º - Os aditivos intencionais e os coadjuvantes da tecnologia de fabricação, declarados isentos do registro pela Câmara Técnica de Alimentos – CTA do Ministério da Saúde, devem ter essa condição mencionada no respectivo rótulo.

Art. 197 – A pessoa deve providenciar que os rótulos dos alimentos enriquecidos, dos alimentos

dietéticos e dos alimentos irradiados tragam a respectiva indicação, em caracteres facilmente legíveis.

Parágrafo único – A declaração de “Alimento Dietético” deve ser acompanhada da indicação do tipo de regime a que se destina o produto, expresso em linguagem de fácil entendimento.

Art. 198 - A pessoa deve providenciar que as declarações superlativas de qualidade de um alimento só sejam mencionadas na respectiva rotulagem em consonância com a classificação constante do respectivo padrão de identidade e qualidade.

Art. 199 - Não podem constar da rotulagem denominações, designações, nomes geográficos, símbolos, figuras, desenhos, indicações que possibilitem 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 possui.

Art. 200 – A pessoa deve providenciar que o nome verdadeiro do produto seja impresso em caracteres destacados em corpo e/ou cor, sem intercalação de desenhos e outros dizeres, satisfeitas as demais exigências deste Regulamento.

Art. 201 – Não são permitidas na rotulagem quaisquer indicações relativas à qualidade do alimento que não sejam as estabelecidas pela legislação pertinente.

Art. 202 – A pessoa deve providenciar que a rotulagem dos produtos seja feita no próprio estabelecimento industrial.

Art. 203 – A isenção de registro no órgão competente federal não dispensa o alimento da exigência de rótulo.

Parágrafo único – Para os alimentos não protegidos por invólucros, é obrigatória a imediata apresentação de comprovante de procedência, quando solicitado pela autoridade competente.

Art. 204 – Na publicidade e propaganda de alimentos e bebidas, quaisquer que sejam seus veículos, são proibidas denominações, declarações, palavras, representações cênicas, desenhos ou inscrições que transmitam falsa impressão, forneçam indicação errônea de origem, qualidade e valor nutritivo, e/ou de qualquer modo induzam o consumidor a erro ou engano.

§ 1º - Aplicam-se aos textos e matérias de propaganda as demais disposições referentes à rotulagem dos produtos.

§ 2º - Na exposição para venda ou consumo de alimentos ou bebidas, é proibida a utilização de luzes, invólucros ou outros dispositivos transparentes ou translúcidos que modifiquem a aparência da mercadoria, burlando o comprador ou consumidor.

Seção IV

Da Análise Fiscal e da Perícia de Contraprova

Art. 205 – A análise fiscal e a perícia de contraprova de alimentos e bebidas processar-se-ão na forma estabelecida pelo artigo 40 e seus parágrafos do Decreto nº 23.663, de 16 de outubro de 1984.

Capítulo VIII

Das Disposições Finais

Art. 206 – A pessoa deve obedecer, além das disposições deste Regulamento, àquelas previstas na legislação pertinente.

Art. 207 – O Departamento Autônomo de Saúde Pública é o órgão competente do Estado para promover o controle higiênico-sanitário dos alimentos e bebidas, visando através de ações fiscais, de educação, de assessoramento e de conscientização, assegurar a obtenção e o consumo de alimentos e bebidas que satisfaçam aos requisitos de valor nutritivo, conservação e sanidade.

§ 1º - Para os fins previstos no “caput” deste artigo o Departamento Autônomo de Saúde Pública articular-se-á com os demais órgãos públicos federais, estaduais, municipais, autárquicos, paraestatais e privados que exerçam, direta ou indiretamente, atribuições relacionadas com alimentos e bebidas.

§ 2º - Os padrões estabelecidos pelos órgãos competentes devem ser observados para orientação dos problemas referentes à alimentação e para adequada execução das medidas ligadas ao controle higiênico dos alimentos e bebidas.

Art. 208 - O Departamento Autônomo de Saúde Pública deve efetuar investigações e inquéritos epidemiológicos, visando conhecer as características das doenças transmitidas pelos alimentos e bebidas.

Art. 209 - O Laboratório Central de Saúde Pública do Departamento Autônomo de Saúde Pública é o laboratório oficial credenciado do Estado, para a realização de exames bromatológicos e pesquisas sobre a higiene dos alimentos.

§ 1º - O Laboratório Central de Saúde Pública funcionará de conformidade com as exigências da legislação em vigor.

§ 2º - Quando possível os exames bromatológicos poderão ser efetuados pelos laboratórios regionais dos Centros Administrativos Regionais de Saúde, atendendo à necessidade de descentralização dos serviços.

Art. 210 - O emprego de produtos destinados à higienização de alimentos, bebidas, matérias-primas alimentares e produtos alimentícios, bem como os utensílios e equipamentos, embalagens e outros materiais, destinados a entrar em contato com os mesmos, está sujeito à fiscalização do órgão competente.

Art. 211 - A caracterização das infrações, por inobservância ou transgressão dos preceitos estabelecidos no presente Regulamento, bem como a sua apuração e aplicação das penalidade cabíveis, proceder-se-ão na forma do Decreto nº 23.663 de 16 de outubro de 1984.

Art. 212 - Revogam-se as disposições em contrário

Florianópolis, 20 de fevereiro de 1987
ESPERIDIÃO AMIN HELOU FILHO