



# Estado do Rio de Janeiro

## Prefeitura da Cidade de Nova Iguaçu

### DECRETO Nº 13.611 DE 07 DE JUNHO DE 2024

DISPÕE SOBRE O NOVO CÓDIGO SANITÁRIO (2024)

O **PREFEITO DA CIDADE DE NOVA IGUAÇU**, no exercício das atribuições que lhe confere a legislação em vigor, **DECRETA**:

#### (a) DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

**Art. 1º** - Fica instituído o Código Sanitário da Cidade de Nova Iguaçu, fundamentado nos princípios expressos na Constituição Federal de 05 de outubro de 1988, na Constituição do Estado do Rio de Janeiro, nas Leis Orgânicas da Saúde - Leis Federais nº 8.080, de 19 de setembro de 1990, e nº 8.142, de 28 de dezembro de 1990, no Código de Defesa do Consumidor - Lei Federal nº 8.078, de 11 de setembro de 1990, no Código de Saúde do Estado do Rio de Janeiro, e na Lei Orgânica da Cidade de Nova Iguaçu;

**Art. 2º** - Todos os assuntos relacionados com as ações de Vigilância Sanitária serão regidos pelas disposições contidas nesta Lei, nas Normas Técnicas Especiais, Portarias e Resoluções, a serem determinadas pela Secretaria Municipal de Saúde, respeitadas, no que couber, a Legislação Federal e Estadual;

**Art. 3º** - Sujeitam-se ao presente decreto todos os estabelecimentos de saúde e de interesse à saúde, sejam de caráter privado, público, filantrópico, assim como outros locais que ofereçam riscos à saúde como aglomerações, feiras, exposições e quaisquer outros que tiver risco a saúde da população.

**Art. 4º** - A defesa e a proteção da saúde, individual ou coletiva, da Cidade de Nova Iguaçu, serão exercidas através dos órgãos competentes da Secretaria Municipal de Saúde, ressalvadas as competências federal e estadual, sendo disciplinadas pelos princípios legais deste Decreto, quaisquer ações de Vigilância e Fiscalização Sanitária sobre construções prediais, instalações, equipamentos, produtos "in natura" ou industrializados, locais e atividades que, direta ou indiretamente, possam produzir danos, riscos e ou agravos à saúde pública coletiva ou individual;

**Art. 5º** - Somente poderão ser armazenados, distribuídos, transportados, comercializados e expostos alimentos; matérias primas alimentares; alimentos "in natura"; alimentos enriquecidos; alimentos dietéticos; alimentos congelados; alimentos de fantasia ou artificiais; alimentos irradiados; aditivos para alimentos; produtos alimentícios; materiais, artigos e utensílios destinados a contato com alimentos; medicamentos; drogas; insumos farmacêuticos e correlatos, bem como os produtos de higiene; cosméticos; perfumes; saneantes domissanitários, como, inseticidas, raticidas, desinfetantes, detergentes, entre outros; produtos destinados à correção estética; produtos dietéticos; produtos de uso odontológico; de uso médico-hospitalares; de uso médico-veterinários; produtos ortopédicos, produtos óticos que:

**I** - ter sido previamente registrado nos órgãos federais e estaduais competentes;

**II** - tenham sido embalados, reembalados, envasados, re-embalados, fracionados, transportados, importados, distribuídos ou comercializados por estabelecimento devidamente licenciado;

**III** - tenham sido rotulados conforme disposto nas legislações federal e estadual;

**IV** - obedeçam, na sua composição, às especificações do respectivo padrão de qualidade, quando se tratar de alimento padronizado ou daqueles que tenham sido declarados no momento do respectivo registro, quando se tratar de alimento de fantasia ou artificial, ou ainda não padronizados;

**V** - e que os veículos de transporte estejam condizentes com os produtos transportados e as referidas legislações;

**Art. 6º** - Aplica-se o disposto neste Decreto, às bebidas de qualquer tipo ou

procedência, aos complementos alimentares, aos produtos destinados a serem mascados e a outras substâncias, dotadas ou não de valor nutritivo, utilizadas no fabrico, preparação e tratamento de alimentos, matérias-primas alimentares e alimentos "in natura";

**Art. 7º** - Incluem-se no disposto neste Decreto, os produtos com finalidade medicamentosa ou terapêutica, qualquer que seja a forma como se apresentem ou do modo como serão ministrados, produtos óticos, ortopédicos, e demais produtos e ou equipamentos usados em medicina, odontologia, enfermagem, medicina veterinária, fisioterapia e atividades afins, bem como os estabelecimentos comerciais ou de serviços ou atividades sujeitas ao órgão competente de Vigilância e Fiscalização Sanitária;

#### (b) ESTABELECIMENTOS SUJEITOS À VIGILÂNCIA E FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA

##### CAPÍTULO I Da Classificação

**Art. 8º** - Classificam-se como estabelecimentos e produtos sujeitos às ações do órgão competente de Vigilância e Fiscalização Sanitária os discriminados neste Decreto;

**Art. 9º** - Estão sob responsabilidade e competência do órgão competente de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde - SEMUS, a concessão, renovação, revalidação, cassação ou cancelamento da Licença de Funcionamento, provisória ou de forma definitiva ou quando for o caso, da Autorização de Funcionamento, e realizar as ações de fiscalização dos estabelecimentos sujeitos ao órgão competente de Vigilância Sanitária relacionados neste Decreto;

**Parágrafo Único** - A validade da Licença de Funcionamento dos estabelecimentos descritos neste Decreto, deverá ser regulamentada pelo Poder Público Municipal, posteriormente, respeitando-se as Normas, Resoluções e Legislações das esferas Federal, Estadual e Municipal vigentes;

**Art. 10º** - Competirá ao órgão de Vigilância Sanitária realizar somente a inspeção sanitária dos estabelecimentos abaixo relacionados:

- I** – Estabelecimento de reeducação de menor infrator;
- II** – Estabelecimento prisional;
- III** – Indústria de Alimentos dispensados de registro;

**Parágrafo Único** – Poderá ser realizada as ações de Vigilância Sanitária, de forma plena, nos estabelecimentos deste **Artigo**, quando forem pactuadas com as instâncias da esfera federal e estadual, e após publicação oficial.

##### CAPÍTULO II Da Atividade de Vigilância e Fiscalização Sanitária

**Art. 11** - São competentes para o exercício do poder de polícia sanitária:

- I** – Prefeito Municipal;
- II** – Secretário Municipal de Saúde;
- III** – Servidores Públicos do quadro de pessoal permanente, da administração direta, oriundos de concurso público que estiverem designados e investidos por ato público, para o exercício das atribuições expressamente relacionadas com esse poder de polícia administrativa, e revestido desta autoridade sanitária por tratar-se de atividade permanente, notadamente os técnicos de nível superior do órgão competente de Vigilância Sanitária;

**§ 1º** - O Secretário Municipal de Saúde, excepcionalmente, poderá desempenhar funções de fiscalização, com as mesmas prerrogativas e atribuições legais conferidas para as autoridades sanitárias competentes pelo presente decreto.



# Estado do Rio de Janeiro

## Prefeitura da Cidade de Nova Iguaçu

§ 2º - A designação dos servidores estatutários mencionados neste **Artigo**, a ocuparem estas funções ou atividades dar-se-á de duas formas:

a) Após a promulgação e conseqüentemente da publicação deste Decreto Municipal, através de concurso público específico destinado ao preenchimento destas funções ou cargos no órgão competente de Vigilância Sanitária;

b) Pela manutenção dos servidores estatutários que já estejam exercendo efetivamente a função ou cargo no referido órgão competente, e o retorno, a pedido, daqueles servidores estatutários que nos últimos 02 (dois) anos tenham sido lotados neste referido órgão competente;

**Parágrafo Único** - Para o exercício de suas atividades fiscalizadoras, os referidos servidores públicos serão designados mediante publicação oficial do Prefeito ou do Secretário Municipal de Saúde, devendo no caso dos servidores públicos, efetivos e estatutários do quadro de pessoal permanente, ter estabilidade no cargo e ou função, sendo transferidos apenas por seu pedido ou motivos legais que venham a ocorrer.

**Art. 12** – A Secretaria Municipal de Saúde incumbe promover a aplicação do disposto neste Decreto através dos seus órgãos competentes específicos, incumbindo-lhe, também coordenar e fiscalizar o exato cumprimento de outras normas próprias, constantes das legislações federal, estadual e municipal;

**Art. 13** – A autoridade sanitária competente, no exercício de suas atribuições, não comportando exceção de dia nem hora, terá livre acesso a todas as dependências e documentos legais dos estabelecimentos comerciais ou industriais, de prestação de serviços, distribuição, representação e transporte, entre outros, bem como a veículos sujeitos a Vigilância e Fiscalização Sanitária dos quais trata este Regulamento, respeitando-se as competências legais;

§1º - No exercício das respectivas funções, a autoridade sanitária competente fica obrigada a apresentar identidade funcional habilitada, contendo identificação e qualificação, expedida segundo os modelos oficiais;

§2º - Aquele que dificultar, impedir, constringer ou embaraçar a autoridade sanitária competente em exercício vigente, sofrerá as ações legais;

§3º - O poder de polícia sanitária nas atividades inerentes a Vigilância e Fiscalização Sanitária, será exercido por fiscais sanitários, de nível superior e médio, do quadro de pessoal permanente e enquadrados no órgão competente de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde de Nova Iguaçu - SEMUS-NI, mencionados no **Artigo 11, Inciso III**, sendo este composto por profissionais de nível superior e médio legalmente habilitados, designados e empossados;

§4º - Consideram-se habilitados para o exercício legal do cargo de fiscal sanitário, de nível superior e médio, os mencionados anteriormente, excluindo-se assim os recursos humanos, de nível superior ou médio da área de saúde, que prestem serviços administrativos, cedidos de outras esferas federal ou estadual, e os servidores municipais lotados neste órgão competente de Vigilância Sanitária;

### CAPÍTULO III

#### Do Registro e Controle

**Art. 14** – Observar-se-á a legislação federal quanto à dispensa de registro no órgão competente do Ministério da Saúde dos seguintes produtos:

I – matérias-primas alimentares e os alimentos “in natura”, salvo aqueles cujo registro tenha sido determinado pelo órgão competente do Ministério da Saúde;

II – aditivos intencionais e os coadjuvantes da tecnologia de fabricação de alimentos dispensados por Resolução da Câmara Técnica de Alimentos da

Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde - DC/ANVISA/MS ou outro órgão competente que venha substituí-lo;

III – produtos alimentícios, quando destinados ao emprego na preparação dos alimentos industrializados, em estabelecimento devidamente licenciados, desde que incluídos em Resolução da Câmara Técnica de Alimentos da Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde - DC/ANVISA/MS, ou outro órgão competente que venha substituí-lo;

IV – Produtos e insumos farmacêuticos constantes de relação elaborada pelo Ministério da Saúde;

V – Cosméticos, produtos de higiene, perfumes e correlatos, constantes de relação elaborada e classificados como isentos pelo Ministério da Saúde;

**Art. 15** – O registro de aditivos intencionais e de embalagens, equipamentos e utensílios, elaborados e revestidos internamente de substâncias resinosas e poliméricas, e o coadjuvante da tecnologia da fabricação, declarado obrigatório, serão sempre precedidos de análise prévia, na forma de Lei Federal;

**Art. 16** – O alimento ou produto importado, constante neste texto, obedecerá às disposições legais deste Decreto e Normas Técnicas Especiais;

**Art. 17** – Todo alimento ou produto referido neste Decreto, bem como os requisitos de seu registro, obedecerá à legislação federal que dispõe a respeito de Normas Técnicas e legislações, incluindo as Boas Práticas de Fabricação, que dispõem a respeito de cada um, conforme a legislação em vigor;

**Art. 18** – A maquinaria, os aparelhos, utensílios, recipientes, vasilhames e outros materiais que entrem em contato com alimentos empregados na fabricação, manipulação, armazenamento, acondicionamento, transporte, conservação e comercialização dos mesmos, deverão ser de material que assegure uma higienização perfeita, e que essa higienização seja feita de forma que não contamine ou comprometa a qualidade sanitária dos mesmos de modo a não contaminar ou alterar o valor nutritivo dos alimentos;

**Parágrafo Único** – A autoridade sanitária competente poderá interditar, temporária ou definitivamente, os materiais referidos neste **Artigo**, bem como as instalações que não satisfaçam os requisitos técnicos e as disposições deste Decreto, e das Normas Técnicas Especiais;

**Art. 19** – O emprego de produtos destinados à higienização de alimentos, matérias-primas alimentares e alimentos “in natura”, ou de recipientes ou utensílios destinados a entrar em contato com os mesmos, dependerá de prévia autorização do órgão competente;

**Art. 20** – A autoridade sanitária competente poderá sempre que julgar necessário, exigir provas laboratoriais de controle de qualidade dos produtos alimentícios bem como dos seus componentes, através de laboratórios oficiais e credenciados;

### CAPÍTULO IV

#### Da Rotulagem

**Art. 21** – Os alimentos e aditivos intencionais deverão ser rotulados de acordo com a legislação federal e Normas Técnicas Especiais;

**Parágrafo Único** – As disposições deste **Artigo** também se aplicam aos aditivos intencionais e produtos alimentícios dispensados de registro, bem como às matérias-primas alimentares e “in natura”, quando acondicionadas em embalagens que os caracterizam.

**Art. 22** – Os rótulos dos produtos de que trata Este Decreto, deverão mencionar em caracteres perfeitamente legíveis:



# Estado do Rio de Janeiro

## Prefeitura da Cidade de Nova Iguaçu

**I** – a qualidade, a natureza, o tipo, o emprego, a forma de uso do produto, observadas a definição, a descrição e a classificação estabelecida no respectivo padrão de identidade e qualidade ou no rótulo arquivado no órgão competente do Ministério da Saúde, no caso de alimento de fantasia ou artificial, ou de alimentos não padronizados;

**II** – nome e marca do produto;

**III** – nome do fabricante ou produtor;

**IV** – sede da fábrica ou local de produção;

**V** – número de registro do produto no órgão competente;

**VI** – no caso de alimentos, indicação do emprego de aditivo intencional, mencionando-o expressamente ou indicando o código de identificação correspondente com a especificação da classe a que pertencer;

**VII** – número de identificação da partida, lote, data de fabricação e prazo de validade, quando se tratar de produto perecível;

**VIII** – peso ou volume líquido;

**IX** – a temperatura máxima permitida para sua perfeita conservação, quando se tratar de produtos perecíveis que exijam conservação sob refrigeração;

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

**§2º** - Os nomes científicos que forem inscritos nos rótulos deverão, sempre que possível, ser acompanhados de denominação comum correspondente;

**Art. 23** – Os rótulos de alimentos de fantasia ou artificial não poderão conter indicações especiais de qualidade, nem trazer menções, figuras ou desenhos que possibilitem falsa interpretação ou que induzam o consumidor a erro ou engano quanto à origem, natureza ou composição;

**Art. 24** – Os rótulos de alimentos que contiverem corantes artificiais deverão trazer na rotulagem a declaração “Colorido Artificialmente”;

**Art. 25** – Os rótulos de alimentos adicionados de essências naturais ou artificiais, com objetivo de reforçar ou reconstituir o sabor natural do alimento, deverão trazer a declaração “Contém Aromatizante”, seguido do código correspondente e da declaração “Aromatizado artificialmente”, no caso do emprego de aroma artificial;

**Art. 26** – Os rótulos dos alimentos elaborados com essências naturais deverão trazer as indicações “Sabor de” e “Contém Aromatizantes”, seguidas do código correspondente;

**Art. 27** – Os rótulos dos alimentos elaborados com essências artificiais deverão trazer a indicação “Sabor Imitação ou Artificial”, seguida da declaração “Aromatizado Artificialmente”;

**Art. 28** – As indicações exigidas pelos **Artigos 21 e 24** deste Decreto, bem como as que servirem para mencionar o emprego de aditivos, deverão constar do painel principal do rótulo do produto em forma facilmente legível;

**Art. 29** – O disposto nos **Artigos 21 e 24** deste Decreto, se aplica no que couber, à rotulagem dos aditivos intencionais e coadjuvantes da tecnologia de fabricação de alimentos;

**§1º** – Os aditivos intencionais quando destinados ao uso doméstico, deverão mencionar no rótulo, a forma de emprego, o tipo de alimento em que pode ser adicionado e a quantidade a ser empregada expressa sempre que possível em medidas de uso caseiro;

**§2º** - Os aditivos intencionais e os coadjuvantes da tecnologia de fabricação,

declarados isentos de registro pela Câmara Técnica de Alimentos da Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde - DC/ANVISA/MS, ou outro órgão que venha a substituí-lo, deverão ter essa condição mencionada no respectivo rótulo;

**§3º** - As etiquetas de utensílios ou recipientes destinados ao uso doméstico deverão mencionar o tipo de alimento que pode ser neles acondicionado;

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

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

**Art. 31** – As declarações superlativas de qualidade de um alimento só poderão ser mencionadas, na respectiva rotulagem, em consonância com a classificação constante do respectivo padrão de identidade e qualidade ou de Norma Técnica Especial;

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

**Art. 33** – Não serão permitidas na rotulagem quaisquer indicações relativas à qualidade do alimento ou produto que não sejam as estabelecidas por Este Decreto e Normas Técnicas Especiais;

**Art. 34** – As disposições deste Decreto se aplicam aos textos e matérias de propaganda de alimentos qualquer que seja o tipo de mídia ou meio empregado para sua divulgação;

**Art. 35** – Os estabelecimentos ao comercializarem alimentos industrializados, a granel ou a varejo, manterão indicações ao consumidor quanto à sua origem;

### CAPÍTULO V

#### Da Responsabilidade Técnica

**Art. 36** – Os estabelecimentos definidos neste Decreto, deverão ter e manter registro, obrigatoriamente, de pelo menos um profissional responsável técnico, legalmente habilitado, inscrito no Conselho, Órgão ou Organização Profissional das atividades executadas pelo estabelecimento, na forma da lei;

**Parágrafo Único** – A formação profissional do responsável técnico é estabelecida de acordo com as instruções normativas regulamentadoras de cada Conselho Federal ou Regional, Órgão ou Organização Profissional;

**Art. 37** – A presença do responsável técnico será obrigatória durante o horário de funcionamento do estabelecimento, nas atividades que obrigam a permanência em tempo integral do responsável técnico na forma da legislação vigente, resguardando-se a carga horária de trabalho estabelecida pela legislação pertinente;

**Art. 38** – Os estabelecimentos de que trata Este Decreto poderão manter responsável técnico substituto, para os casos de impedimento ou ausência do titular;

**Art. 39** – Os estabelecimentos são obrigados a apresentar ao órgão competente de Vigilância Sanitária, por ocasião do requerimento de concessão, revalidação ou renovação da Licença de Funcionamento, ou quando for o caso, da Autorização de Funcionamento, as informações acerca do nome, número de inscrição no Conselho de Classe ou Órgão ou Organização Profissional, horário de trabalho e vínculo contratual do responsável técnico e



# Estado do Rio de Janeiro

## Prefeitura da Cidade de Nova Iguaçu

do substituto, quando for o caso;

### CAPÍTULO VI

#### Do Padrão de Identidade e Qualidade

**Art. 40** – O padrão de identidade e qualidade dos alimentos, para cada tipo ou espécie, obedecerá ao disposto na legislação federal sobre:

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

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

**III** – aditivos intencionais que podem ser empregados, abrangendo a finalidade do emprego e o limite de adição;

**IV** – requisitos aplicáveis a peso e medida;

**V** – requisitos relativos à rotulagem e apresentação do produto;

**VI** – métodos de colheita de amostra, embalagem e análise do alimento;

**Parágrafo Único** – Os requisitos de higiene abrangem também o padrão microbiológico do alimento e o limite residual de pesticidas e contaminantes tolerados.

### (c) INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO DE ALIMENTOS

#### CAPÍTULO I

##### Das Normas Gerais

**Art. 41** - Todo alimento destinado ao consumo humano ou animal, qualquer que seja a origem, forma ou procedência, produzidos ou expostos à comercialização em todo o Município, será objeto de ação fiscalizadora exercida pelo órgão competente de Vigilância e Fiscalização Sanitária, ressalvadas as competências federal e estadual, nos termos da legislação pertinente;

**Art. 42** – A inspeção e fiscalização sanitária serão exercidas pela autoridade sanitária competente municipal, nos limites de sua competência;

**Art. 43** – A inspeção e a fiscalização de que trata este **Título**, se estendem à publicidade e à propaganda de alimentos, qualquer que seja o meio empregado para sua divulgação;

**Art. 44** – O poder de autoridade sanitária competente será exercido sobre os alimentos, o pessoal que os manipulem e sobre os locais e instalações onde pode ocorrer a fabricação, produção, beneficiamento, manipulação, acondicionamento, conservação, depósito, armazenamento, transporte, distribuição, comercialização ou consumo de alimentos; no comércio legal ou no clandestino inclusive para sua supressão;

**Art. 45** – Na fabricação, produção, beneficiamento, manipulação, acondicionamento, conservação, armazenamento, transporte, distribuição, comercialização e consumo de alimentos, deverão ser observados os preceitos de limpeza e higiene;

**Art. 46** – No acondicionamento não será permitido o contato direto de alimentos com jornais, papéis coloridos, papéis ou filmes plásticos usados ou com a face impressa dos papéis, filmes plásticos ou qualquer outro invólucro que possa transferir ao alimento substâncias contaminantes, como também outros envoltórios não autorizados por Resolução da Câmara Técnica de

Alimentos da Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde - DC/ANVISA/MS ou outro órgão competente que venha a substituí-lo;

**Art. 47** – É proibido manter no mesmo continente ou transportar no mesmo compartimento de um veículo, alimentos e substâncias estranhas que possam contaminá-los ou corrompê-los;

**§1º** – Os veículos de transporte de alimentos destinados ao consumo humano, refrigerados ou não, devem garantir a integridade, temperatura quando for o caso e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração do produto;

**§2º** - Os veículos de transporte de produtos perecíveis devem ser revestidos de material resistente, liso, impermeável, atóxico e de fácil limpeza e higienização, sendo inspecionado, aprovado e licenciado pela autoridade sanitária competente;

**§3º** - O veículo de transporte de alimentos deve ser mantido em perfeito estado de conservação, higiene, integridade e segurança, que não possam comprometer as características sensoriais e qualidade do produto;

**Art. 48** – No interesse da saúde pública, poderá a autoridade sanitária competente proibir nos locais que determinar, o ingresso e a comercialização de gêneros e produtos alimentícios de determinadas procedências, quando plenamente justificados os motivos;

**Art. 49** – Pessoas portadoras de doenças infecto-contagiosas ou transmissíveis, exceto quando houver um vetor hospedeiro intermediário obrigatório, bem como as afetadas de dermatoses exsudativas ou esfoliativas ou portadoras de doenças de aspecto repugnante não poderão exercer atividades que envolvam contato ou manipulação de gêneros alimentícios;

**Art. 50** – Os utensílios e recipientes dos estabelecimentos onde se consumam alimentos deverão ser lavados e higienizados na forma estabelecida pelas Normas Técnicas Especiais ou utilizar recipientes descartáveis;

**Art. 51** – Nenhum alimento de ingestão direta poderá ser exposto à comercialização sem estar devidamente protegido contra poeira, sujidades, vetores, pragas urbanas e animais, bem como do contato direto e indireto do consumidor;

**Parágrafo Único** – Excluem-se da exigência deste **Artigo** os alimentos “in natura”.

**Art. 52** – Será proibida à comercialização por ambulantes localizado ou móvel ou em feiras-livres, de produtos alimentícios que não puderem ser objeto desse tipo de comércio;

**Art. 53** – A comercialização por ambulantes localizado ou móvel ou em feiras-livres, de produtos perecíveis de consumo imediato, poderá ser autorizada pelo órgão competente municipal, que avaliará as condições e características locais e do produto, desde que obedecidas as Normas Técnicas Especiais;

**Art. 54** – A critério da autoridade sanitária competente e sob pena de apreensão e inutilização sumária, os alimentos destinados ao consumo imediato ou mediato, que tenham ou não sofrido processo de cocção, só poderão ser expostos à comercialização em estabelecimentos de gêneros alimentícios, em feiras-livres e por ambulantes localizado ou móvel, quando devidamente protegidos e quando for o caso conservados em temperatura adequada;

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

**Art. 55** – A critério da autoridade sanitária competente, que avaliará as características locais e de fiscalização, poderá, autorizar e conceder licenciamento pela abertura de uma segunda empresa no mesmo espaço físico, onde assumirá a atividade de determinados tipos de alimentos e que ficará



# Estado do Rio de Janeiro

## Prefeitura da Cidade de Nova Iguaçu

sob sua inteira responsabilidade legal este ramo de atividade;

**Art. 56** – Os estabelecimentos registrados e legalizados no órgão competente relativo ao Programa Microempreendedor Individual – MEI, serão regulados por legislações pertinentes, ressaltando sempre o cumprimento das Normas Técnicas que resguardem a saúde do consumidor e da população;

**Art. 57** – Os gêneros alimentícios e bebidas depositadas ou em trânsito, nos armazéns ou depósitos das empresas transportadoras ficarão sujeitos à fiscalização da autoridade sanitária competente;

**Parágrafo Único** – As empresas transportadoras serão obrigadas, quando parecer oportuno à autoridade sanitária competente, a fornecer esclarecimentos sobre as mercadorias em trânsito ou depositadas em seus armazéns ou depósitos, e lhe dar vista da guia de expedição ou importação, faturas, conhecimentos e demais documentos relativos às mercadorias sob sua guarda, bem como facilitar a inspeção destas e a colheita de amostras.

**Art. 58** – O transporte de alimentos industrializados deverá ser realizado em veículo de compartimento hermeticamente fechado, protegido contra pragas urbanas, poeiras, e em seu interior dispor de estrados plásticos apropriados e padronizados, do tipo polipropileno, ou de outro material resistente e equivalente, estar mantido rigorosamente limpo e higienizado;

**§1º** - Todo produto alimentício industrializado ou “in natura” que necessitem de conservação pela temperatura, deverá ser transportado em veículos com compartimento com unidade formadora de frio;

**§2º** - Não será permitido o transporte e acondicionamento de produtos alimentícios industrializados, “in natura”, preparados ou elaborados que necessitem de refrigeração e ou congelamento, através de recipientes ou caixas do tipo “isopor”, exceto quando o transporte for realizado para curta distância e em tempo que não exceda a 100 (cem) minutos, por intermédio e proteção de caixas isotérmicas, e que permaneça em seu interior com gelo potável oriundo das normas legais;

**§3º** - Os veículos de transporte de alimentos devem possuir o Certificado de Inspeção Sanitária “A”, que será concedido pela autoridade sanitária competente, renovando-se anualmente;

**Art. 59** - Todas as pessoas que mantém contato direto com os gêneros alimentícios devem ser encaminhadas a exame médico periódico, segundo as Normas Reguladoras;

**Art. 60** – A critério da autoridade sanitária competente, deverão ser ministrados cursos de capacitação e qualificação, tais como: higiene individual e coletiva, inclusive sobre vestuários; cuidados profiláticos contra riscos iminentes de contaminação na manipulação de alimentos; procedimentos operacionais padrão em estabelecimentos de alimentos; boas práticas de fabricação; técnicas na limpeza e conservação de materiais e instalações, entre outros com frequência anual ou caso necessário em menor tempo sob responsabilidade do estabelecimento;

**Art. 61** – Na fiscalização sanitária de alimentos, as autoridades sanitárias competentes verificarão dentre outros, os seguintes aspectos:

I – controle de possíveis contaminações microbiológicas, químicas e radioativas, principalmente com respeito a certos produtos de origem animal, vegetal, transgênicos, dentre outros, em particular o leite, a carne e o pescado;

II – na atividade de que trata o item anterior, verificar se foram cumpridas as normas técnicas sobre: limites admissíveis de contaminantes biológicos, bacteriológicos e químicos; as medidas de higiene relativas às diversas fases de operação com o produto, os resíduos e coadjuvantes do processamento, tais como defensivos agrícolas; níveis de tolerância de resíduos e de aditivos intencionais que se utilizam exclusivamente por motivos tecnológicos, durante a fabricação, a transformação ou a elaboração de produtos alimentícios; resíduos de detergentes utilizados para limpeza de materiais

em contato com os alimentos; níveis de contaminação por poluição atmosférica ou de água; exposição à radiações por níveis acima da legislação vigente, entre outras;

**Art. 62** – Para o perfeito desempenho da ação fiscalizadora estabelecida neste **Capítulo**, as autoridades sanitárias competentes não deverão fiscalizar atividades, serviços e infraestrutura de funcionamento inerentes a outros órgãos fiscalizadores, mas sempre que necessário for, deverá solicitar a apresentação dos documentos legais comprobatórios ou laudos técnicos das mesmas;

### CAPÍTULO II

#### Do Comércio de Gêneros Alimentícios

**Art. 63** – Consideram-se gêneros alimentícios quaisquer substâncias ou mistura de substâncias que se destinem à alimentação;

**Art. 64** – Só é permitida a produção, acondicionamento, depósito, armazenamento, exposição e comercialização de gêneros alimentícios, quando próprios para o consumo;

**§1º**- os próprios para o consumo serão unicamente os alimentos que se acharem em perfeito estado de conservação e que por sua natureza, composição, manufatura, manipulação, procedência e acondicionamento estiverem isentos de nocividade à saúde e de acordo com as normas sanitárias vigentes;

**§2º** - os impróprios para o consumo serão os gêneros alimentícios:

**a)** danificados por umidade ou fermentação, rançosos, mofados, de caracteres físicos ou organolépticos anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrarem descuido na manipulação ou acondicionamento;

**b)** que forem alterados ou deteriorados ou, ainda, contaminados ou infestados por parasitas; **c)** que forem fraudados, adulterados ou falsificados;

**d)** que contiverem toxinas ou nocivos à saúde;

**e)** que forem prejudiciais ou impréstáveis à alimentação, por qualquer motivo; **f)** que não estiverem de acordo com a legislação em vigor;

**Art. 65** – Considerar-se-ão contaminados ou deteriorados, os produtos alimentícios que contenham parasitas ou microrganismos patogênicos, deteriorantes ou saprófitas capazes de transmitir doenças ao homem ou aos animais, ou que contenham microrganismos indicativos de contaminação de origem fecal ou que produzam enegrecimento, esverdeamento, acinzentamento ou outra alteração de cor, gosto ácido, gás sulfídrico ou gases capazes de produzir estufamento do vasilhame;

**Art. 66** – Considerar-se-ão alterados os produtos alimentícios que, pela ação da umidade, luz, temperatura, microrganismos, parasitas, conservação e acondicionamento inadequado ou por qualquer outra causa, tenha sofrido avaria, deterioração e estiverem prejudicados em sua pureza, composição ou características sensoriais e valor nutricional;

**Art. 67** – Considerar-se-ão adulterados os produtos alimentícios:

**a)** quando tiverem sido adicionados ou misturados com substâncias que lhes modifiquem a qualidade, reduzam o valor nutritivo ou provoquem deterioração;

**b)** quando se lhes tiver tirado, embora parcialmente, um dos elementos de sua constituição normal, exceto nos previstos na legislação pertinente;

**c)** quando contiverem substâncias ou ingredientes nocivos à saúde ou substâncias conservadoras de uso ou quantidades proibidas;

**d)** que tiverem sido, no todo ou em parte, substituídos por outros de quali-



# Estado do Rio de Janeiro

## Prefeitura da Cidade de Nova Iguaçu

dade inferior; **e**) que tiverem sido coloridos, revestidos, aromatizados ou adicionados de substâncias estranhas, para efeitos de ocultar qualquer fraude ou alteração ou de aparentar melhor qualidade do que a real, exceto nos casos expressamente previstos pela legislação vigente;

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

**Art. 68** – Considerar-se-ão fraudados os produtos alimentícios:

**a)** que tiverem sido, no todo ou em parte, substituídos em relação ao indicado no recipiente;

**b)** que, na composição, peso ou medida, diversificarem do enunciado nos invólucros ou rótulos, ou não estiverem de acordo com as especificações exigidas pela legislação em vigor;

**Art. 69** – O asseio e limpeza deverão ser observados na fabricação, produção, manipulação, preparo, conservação, acondicionamento, transporte e comercialização de gêneros alimentícios;

**Art. 70** – Os gêneros alimentícios somente poderão ser confeccionados ou elaborados ou preparados com matérias primas permitidas e que satisfaçam às exigências da legislação vigente;

### CAPÍTULO III

#### Da Colheita de Amostras e Análise Fiscal

**Art. 71** – Compete à autoridade sanitária competente realizar, periodicamente ou quando julgar necessário, colheita de amostras de alimentos, matérias-primas para alimentos, aditivos, coadjuvantes e recipientes, para efeito de análise fiscal;

**Art. 72** – A colheita de amostra será feita sem interdição da mercadoria quando se tratar de análise fiscal de rotina;

**Parágrafo Único** – Se a análise fiscal da amostra colhida em fiscalização de rotina for condenatória, a autoridade sanitária competente deverá efetuar nova colheita da amostra, com interdição cautelar da mercadoria, lavrando o Auto de Apreensão (Inutilização / Depósito).

**Art. 73** – A colheita da amostra para fins de análise será feita mediante lavratura do Termo de Colheita de Amostra, e esta deverá ser em quantidade representativa para análise, dividida em 03 (três) invólucros, tornada inviolável, para assegurar sua autenticidade, e conservadas adequadamente, de modo a assegurar suas características originais;

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

**§2º** - Se a quantidade ou a natureza do alimento não permitir a colheita da amostra, na forma prevista neste Decreto e em Normas Técnicas Especiais, o alimento será apreendido mediante lavratura do Termo respectivo, e levado ao Laboratório oficial ou credenciado onde na presença do detentor ou responsável ou representante legal e do perito por ele indicado, ou na sua falta, de suas testemunhas, será efetuada, de imediato a análise fiscal;

**Art. 74** – A análise fiscal será realizada no Laboratório oficial ou credenciado e os laudos analíticos resultantes deverão ser fornecidos à autoridade sanitária competente, no prazo máximo de 60 (sessenta) dias, e no caso de alimentos perecíveis, no menor prazo possível, a contar da data do recebimento da amostra;

**Art. 75** – Da análise fiscal condenatória, o Laboratório oficial ou credenciado deverá lavrar laudo minucioso e conclusivo, contendo a discriminação ex-

pressa, de modo claro e inequívoco, das características da infração cometida, além da indicação dos dispositivos legais ou regulamentares infringidos;

**Art. 76** – Serão encaminhadas cópias do laudo analítico ao detentor do produto e ao fabricante, ficando 01 (uma) via para instrução do processo administrativo;

**Art. 77** – Quando a análise fiscal concluir pela condenação do alimento, a autoridade sanitária competente notificará o responsável para apresentar defesa escrita e requerer perícia de contraprova, no prazo de 10 (dez) dias;

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

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

### CAPÍTULO IV

#### Da Interdição de Alimentos

**Art. 78** – Os alimentos suspeitos ou com indícios de fraude por alteração, adulteração ou falsificação serão interditados pela autoridade sanitária competente, como medida cautelar, e deles serão colhidas amostras para análise fiscal;

**Art. 79** – Na interdição de alimentos para fins de análise laboratorial, será lavrado o Termo respectivo assinado e carimbado pela autoridade sanitária competente, e assinado pelo possuidor ou detentor ou responsável legal da mercadoria ou produto, ou seu representante legal, e na ausência ou recusa destes, por 02 (duas) testemunhas;

**Parágrafo Único** – O Auto de Apreensão (Inutilização / Depósito) especificará a natureza, tipo, marca, procedência, lote, data de validade, data de fabricação e quantidade da mercadoria ou produto, nome e endereço do detentor ou responsável legal e do fabricante, e será lavrado em 03 (três) vias, destinando-se uma delas ao infrator.

**Art. 80** – A interdição do produto, como medida cautelar, durará o tempo necessário à realização de testes, provas, análises e outras providências requeridas, não podendo, em qualquer caso, exceder o prazo de 60 (sessenta) dias para não perecíveis, e para os produtos perecíveis tão logo ficam prontos os laudos analíticos da análise laboratorial;

**§1º** - Se a análise fiscal não comprovar infração a qualquer normativa legal vigente, a autoridade sanitária competente comunicará ao interessado, dentro de 05 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento do laudo respectivo, a liberação da mercadoria;

**§2º** - Se a análise fiscal concluir pela condenação do alimento, a autoridade sanitária competente notificará o responsável legal na forma do **Artigo 77** deste Decreto, mantendo a interdição até decisão final, valendo-se dos laudos analíticos da análise laboratorial do presente momento;

**Art. 81** – O possuidor ou responsável legal pelo alimento interditado fica proibido de entregá-lo ao consumo, desviá-lo ou substituí-lo, no todo ou em parte, até que ocorra a liberação da mercadoria ou produto pela autoridade sanitária competente, na forma prevista no **Artigo anterior**;

**Art. 82** – Quando resultar provado, em análise fiscal, ser o alimento impróprio para o consumo, será obrigatória a sua inutilização, e se for o caso, a interdição do setor, seção e ou estabelecimento, lavrando-se os Termos respectivos;



# Estado do Rio de Janeiro

## Prefeitura da Cidade de Nova Iguaçu

### CAPÍTULO V

#### Da Apreensão e Inutilização de Alimentos

**Art. 83** – Os alimentos deteriorados e ou alterados, de tal forma que a alteração justifique considerá-los, de pronto, impróprios para o consumo, serão apreendidos e inutilizados sumariamente pela autoridade sanitária competente, sem prejuízo das demais penalidades cabíveis;

**§1º** - O Auto de Infração será lavrado pela autoridade sanitária competente, e com a imposição da penalidade de inutilização, também será lavrado o Auto de Apreensão (Inutilização / Depósito), onde especificará a natureza, marca, procedência, lote, data de validade, data de fabricação, quantidade e qualidade do produto, os quais serão assinados e carimbados pela autoridade sanitária competente e assinado pelo infrator, ou na recusa deste, por 02 (duas) testemunhas;

**§2º** - Se o infrator não se conformar com a inutilização, protestar-se-á no Auto de Apreensão (Inutilização / Depósito), devendo neste caso, ser feita a colheita de amostra do produto para análise fiscal ficando comprovada após que a inutilização era necessária a infração triplica na multa pecuniária;

**§3º** - Quando o valor da mercadoria ou produto for ínfimo ou quando a quantidade for pequena, poderá ser dispensada a lavratura do Auto de Apreensão (Inutilização / Depósito), desde que o infrator seja solidário e concorde com a dispensa da lavratura do Termo adequado;

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

**Art. 84** – Ficam excluídos e não serão apreendidos, mesmo quando encontrados nos estabelecimentos de gêneros alimentícios, os tubérculos, bulbos, rizomas, sementes e grãos em estado de germinação, quando destinados ao plantio ou com finalidade industrial, desde que essa circunstância ou situação esteja declarada no envoltório, de modo inequívoco e facilmente legível;

**Art. 85** – Os alimentos de origem clandestina serão inutilizados ou a critério da autoridade sanitária competente interditados, e deles poderão ser colhidas amostras para análise fiscal;

**§1º** - Se a análise fiscal revelar que o produto é impróprio para o consumo, ele será imediatamente inutilizado pela autoridade sanitária competente;

**§2º** - Se a análise fiscal revelar tratar-se de produto próprio para o consumo, ele será apreendido pela autoridade sanitária e distribuído a instituições assistenciais públicas ou privadas, desde que beneficentes, de caridade ou filantrópicas, de preferência municipal;

### CAPÍTULO VI

#### Da Perícia de Contraprova

**Art. 86** – A perícia de contraprova será efetuada sobre a amostra em poder do detentor ou possuidor ou responsável legal ou representante legal, no Laboratório oficial ou credenciado que tenha realizado a análise fiscal, com a presença do perito do Laboratório oficial ou credenciado e do perito legalmente habilitado, indicado pelo interessado;

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

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

**Art. 87** – Aplicar-se-á nas perícias de contraprova, o mesmo método de análise empregado na análise fiscal condenatória, salvo se houver concordância dos peritos quanto à adoção de outro método;

**Art. 88** – Na perícia de contraprova, não será efetuada a análise fiscal no caso da amostra em poder do infrator, apresentar indícios de alteração ou violação dos envoltórios autenticados pela autoridade sanitária competente, e nessa hipótese, prevalecerá como definitivo o laudo condenatório;

**Art. 89** – Da perícia de contraprova será lavrada ata circunstanciada, contendo todos os quesitos formulados pelos peritos, datada e assinada por todos os participantes, cuja 01ª (primeira) via integrará o processo;

**Art. 90** – A divergência entre os resultados da análise fiscal condenatória e da perícia de contraprova ensejará recurso à autoridade sanitária competente da instância hierárquica superior, no prazo de 10 (dez) dias, a qual determinará, dentro de igual prazo, novo exame pericial a ser realizado sobre a amostra em poder do Laboratório oficial ou credenciado;

**Art. 91** – Não sendo comprovada através dos exames periciais, a infração alegada, e sendo o produto considerado próprio para o consumo, a autoridade sanitária competente preferirá despacho, liberando-o e determinando o arquivamento do processo administrativo;

**Art. 92** – Não caberá recurso na hipótese de condenação definitiva do alimento em razão de laudo laboratorial condenatório, confirmado em perícia de contraprova, ou nos casos de flagrante, fraude, falsificação ou adulteração do produto;

**Art. 93** – No caso de condenação definitiva do produto, cuja alteração, adulteração ou falsificação não impliquem em torná-lo impróprio para uso ou consumo, ele será apreendido e inutilizado pela autoridade sanitária competente, lavrando se os Termos adequados;

**Art. 94** – O resultado definitivo da análise condenatória de alimentos oriundos de outro Estado será, obrigatoriamente, comunicado ao Sistema Nacional de Vigilância Sanitária;

**Art. 95** – O cancelamento da autorização para funcionamento da empresa, da cassação ou revogação da Licença de Funcionamento do estabelecimento concedida pelo órgão competente de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde, somente ocorrerá após a publicação, na Imprensa Oficial, de decisão irrevogável, sem prejuízo da interdição nos casos previstos em lei;

### (d) ESTABELECIMENTOS INDUSTRIAIS E COMERCIAIS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

### CAPÍTULO I

#### Do Funcionamento e Disposições Gerais

**Art. 96** - Todo estabelecimento ou local destinado à produção, fabricação, preparação, beneficiamento, manipulação, acondicionamento, armazenamento, depósito ou comercialização de alimento ou produto deverá possuir a Licença de Funcionamento concedido pelo órgão competente de Vigilância Sanitária e também o Alvará de Localização e Funcionamento provisório ou permanente de qualquer modalidade;

**§1º** - A Licença de Funcionamento será concedida após inspeção das instalações pela autoridade sanitária competente, obedecidas as especificações deste Decreto, legislações federal e estadual, e outras do próprio Município podendo ser concedida preventivamente a entender do superintendente ou outra designação que tenha e confirmada ou não após por inspeção técnica ;

**§2º** - Para cada hipermercado, supermercado, mercado ou congêneres, a



# Estado do Rio de Janeiro

## Prefeitura da Cidade de Nova Iguaçu

autoridade sanitária competente concederá uma pessoal Licença de Funcionamento, obedecidas as especificações setoriais deste Decreto, legislações federal e estadual, e outras do próprio Município;

**§3º** - Nos casos em que haja mais de um estabelecimento de gênero alimentício na mesma área física, deverão requerer, individualmente, a Licença de Funcionamento para cada empresa estabelecida no local, respeitando-se as legislações pertinentes às atividades exercidas no estabelecimento;

**§4º** - A qualquer ocasião ou tempo poderá este órgão competente de Vigilância Sanitária, implantar sistema de controle sanitário de rotina, através de mecanismos eficientes e atualizados, contendo as ocorrências e penalidades que porventura tenham sido aplicadas no decorrer da inspeção sanitária;

**§5º** - Os veículos de transporte de gêneros alimentícios industrializados e "in natura" deverão requerer o Certificado de Inspeção Sanitária "A", que após inspeção sanitária e elaboração de parecer ou laudo técnico, quando aprovado, será concedido o licenciamento veicular pela autoridade sanitária competente, renovando-se anualmente;

**Art. 97** – Nos locais em que se fabriquem, preparem, beneficiem, ou acondicionem alimentos, é proibido ter em depósito, substâncias nocivas à saúde ou que possam servir para alterar, adulterar, fraudar ou falsificar os alimentos;

**Art. 98** – Só será permitido o comércio de saneantes domissanitários, e produtos similares, em estabelecimentos de comércio ou consumo de alimentos, quando neles existir espaço adequado e isolado, em local seguro, devidamente aprovado pela autoridade sanitária competente, de acordo com a legislação vigente;

**Parágrafo Único** – Os produtos mencionados no "caput" deste **Artigo** deverão ser acondicionados e envasados, em embalagens impermeáveis e seguras e registrados nos órgãos competentes.

**Art. 99** – É obrigatória a existência de aparelhos ou equipamentos de refrigeração ou de congelamento, com termômetros e termógrafos ou planilhas de registro e controle para monitoramento da temperatura, nos estabelecimentos em que se produzam, fabriquem, preparem, beneficiem, manipulem, acondicionem, armazenem, depositem ou comercializem produtos alimentícios perecíveis ou alteráveis;

**Parágrafo Único** – A critério da autoridade sanitária competente, a exigência legal de que trata este **Artigo** poderá estender-se aos veículos de transportes.

**Art. 100** – Nos locais e estabelecimentos onde se manipulem, beneficiem, preparem, fabriquem ou comercializem produtos alimentícios e bebidas, fica vedado às pessoas que neles exerçam as suas atividades:

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

**Art. 101** – Nos estabelecimentos onde se fabriquem, preparem, acondicionem, armazenem, manipulem, beneficiem, comercializem ou depositem gêneros alimentícios haverá recipientes ou recipientes ou contentores de resíduos adequados, de fácil limpeza e providos de tampa com acionamento da abertura por pedal, revestidos internamente por sacos plásticos apropriados ou recipientes descartáveis para coleta de resíduos sólidos;

**Art. 102** – Será obrigatório rigorosa limpeza, higienização e asseio, antes do início e após as atividades, e também durante, se necessário for, nos estabelecimentos e equipamentos industriais e comerciais de gêneros alimentícios;

**Parágrafo Único** – Nos gabinetes sanitários, que deverão ser separados

por sexo, na proporção prevista em lei específica ou própria vigente, recebendo luz natural ou artificial, ventilação natural ou de exaustão, e isolados. Será obrigatória a existência de suporte apropriado para papel higiênico, dispositivo para sabão líquido, porta papel-toalha descartável ou secador de ar quente, protetores descartáveis para assentos sanitários em quantidade suficiente

e regularmente abastecidos para uso, lavatório com água corrente, disponibilizar recipientes para depósito dos papéis utilizados ou usados com abertura acionadas por pedal e revestidos internamente por saco plástico apropriado, ficando proibido recipientes sem tampa, e ter aviso afixado em ponto visível, determinando a obrigatoriedade de seu uso.

**Art. 103** – As pessoas que manipulem alimentos, quando no exercício de suas atividades, devem:

- I – manter o mais rigoroso asseio corporal e do vestuário;
- II – fazer uso do vestuário adequado à natureza dos serviços;
- III – fazer uso de gorro ou outro dispositivo que cubra os cabelos;
- IV – ter as mãos obrigatoriamente lavadas e higienizadas com água e sabão com escovação, antes do início das atividades, durante quantas vezes for necessário, como também após as atividades, e depois da utilização do gabinete sanitário;
- V – ter as unhas curtas, sem pintura e limpas;
- VI – evitar o contato manual sempre que possível, utilizando luvas ou pinças;
- VII – procurar não tocar diretamente com as mãos nos alimentos, apenas o absolutamente necessário, e desde que não possam fazê-lo com o uso de utensílios apropriados;
- VIII – não fumar e mascar gomas, bem como de usar adornos e ou piercing nos braços, orelhas, rosto e mãos;
- IX – apresentar para a autoridade sanitária, a respectiva comprovação dos documentos legais do empregado ou operário, conforme as suas atividades exercidas, sempre que for necessário;
- X – usar somente calçados fechados;

**§1º** - É vedado ao manipulador de alimentos manusear com dinheiro;

**§2º** - As pessoas que trabalham no estabelecimento não podem praticar quaisquer outros atos capazes de comprometer a limpeza e higienização do estabelecimento, bem como dos equipamentos ou asseio dos alimentos;

**§3º** - As exigências legais deste **Artigo** são extensivas a todos aqueles que, mesmo não sendo empregados ou operários registrados nos estabelecimentos de gêneros alimentícios, estejam vinculados de qualquer forma à fabricação, manipulação, preparação, acondicionamento, comercialização, armazenamento, beneficiamento, produção, depósito ou transporte de gêneros alimentícios, em caráter habitual;

**Art. 104** – É proibido elaborar, extrair, manipular, armazenar, fracionar ou comercializar produtos alimentícios, condimentos ou bebidas e suas matérias-primas correspondentes, em locais inadequados para esses fins, por sua capacidade, temperatura, iluminação, ventilação e demais requisitos de higiene;

**Art. 105** – Os estabelecimentos industriais e comerciais de gêneros alimentícios deverão:

- I – dispor de dependências e instalações mínimas adequadas, na forma da lei, para a produção, elaboração, manipulação, fabricação, preparação, be-



# Estado do Rio de Janeiro

## Prefeitura da Cidade de Nova Iguaçu

neficiamento, fracionamento, conservação, acondicionamento, armazenamento e comercialização de alimentos;

**II** – manter permanentemente higienizadas e limpas suas dependências, bem como os equipamentos as máquinas, utensílios e outros materiais nelas existentes, sendo proibido utilizar essas dependências como habitação ou dormitório ou como área de circulação para residência ou moradia ou outras atividades diferentes ou estranhas ou atípicas da exercida no local;

**III** – impedir a existência de plantas tóxicas em quaisquer de suas dependências;

**IV** – possuir iluminação por luz natural, sempre que seja possível, e quando necessária, a luz artificial deverá ser fria e protegida contra acidentes ou riscos de quedas e explosões;

**V** – impedir a presença e o acesso de pragas urbanas e vetores em todas as dependências do estabelecimento, as áreas de manipulação que deverão ter dispositivos adequados e eficientes de impedimento de acesso dessas pragas urbanas e vetores, e cuja atividade de controle deverá ser realizada por empresas devidamente registradas e credenciadas pela autoridade competente, no momento da prestação dos serviços emitirá o certificado de garantia e respectiva ordem de serviço;

**VI** – dispor de adequado sistema de abastecimento e reservatório de água potável, com as devidas comprovações documentais para atender às necessidades do trabalho industrial ou comercial e às exigências legais sanitárias;

**VII** – dispor de adequado sistema de esgotamento sanitário ligado a tubos coletores e estes ao sistema geral público, ou na falta deste, a fossas sépticas comprovadas por plantas assinadas por engenheiro ou arquiteto;

**VIII** – dispor de ventilação suficiente em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis;

**IX** – possuir instalações frigoríficas dotadas de dispositivos de controle e registro de temperatura e umidade, quando se fizerem necessárias, em quantitativo adequado e com área suficiente, segundo a capacidade do estabelecimento;

**X** – armazenar os produtos elaborados, as matérias-primas, sacarias, os aditivos e as bebidas, bem como o material destinado ao acondicionamento de alimentos, em locais apropriados, em estantes ou suportes adequados, estas deverão ser colocadas sobre estrados plásticos do tipo polipropileno e de fácil limpeza e higienização, afastados no mínimo 15 (quinze) centímetros do piso e das paredes;

**XI** – possuir mesas de manipulação revestidas na superfície de material liso, impermeável e resistente, ou outro material autorizado por legislação pertinente liberado sob critério técnico da autoridade sanitária;

**XII** – possuir pisos de superfície lisa, de material compacto e resistente, e de fácil limpeza e higienização, de cor clara, com ralos sifonados, providos de grelhas escamoteáveis, ligados à rede de esgotos, e paredes convenientemente impermeabilizadas com material compacto adequado, liso e resistente, de cor clara, até a altura mínima de 02 (dois) metros, salvo no caso de cozinhas, onde tal material será estendido até limite do teto;

**XIII** – possuir a maquinaria, bem como os utensílios e equipamentos de tipo aprovado pela tecnologia específica;

**XIV** – manter os produtos alimentícios em locais separados dos produtos usados como saneantes domissanitários, tóxicos e produtos similares;

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

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

fabricação;

**§3º** - Nos locais onde se manipulem ou armazenem produtos alimentícios, as aberturas de comunicação e ventilação deverão estar providas de dispositivos adequados e eficientes, para impedimento, da presença e o acesso de pragas urbanas e vetores e de impurezas;

**Art. 106** - As firmas proprietárias de estabelecimentos que produzam ou fracionem alimentos são responsáveis por todo produto que enviem ao comércio e, quando verificarem que a elaboração ou acondicionamento se deu em condições higiênicas defeituosas, bem como a infração das disposições vigentes, deverão inutilizar o produto imediatamente, ressalvados os casos de aproveitamento condicional, e notificar a autoridade competente para recolhimento e inutilização imediata, conforme determinações pertinentes;

**§ 1º** - Consideram-se como destinados ao consumo quaisquer alimentos encontrados em estabelecimentos comerciais ou industriais próprios, ou em suas dependências, salvo se estiverem em recipientes de descartes de resíduos, já inutilizados ou em locais isolados com a indicação de "impróprio para consumo";

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

### CAPÍTULO II

Dos Estabelecimentos de Beneficiamento e Moagem de Trigo, Milho, Mandioca e Produtos Congêneres

**Art. 107** – Os estabelecimentos de moagem de trigo, milho, mandioca e produtos congêneres com cnpj ou MEI terão:

I – as áreas abaixo, acrescidas das instalações que se forem necessárias;

- a) recepção de matéria-prima;
- b) preparação e elaboração dos produtos;
- c) acondicionamento, rotulagem, armazenamento e expedição;
- d) vestiários separados por sexo;
- e) instalações sanitárias separadas por sexo;
- f) depósitos de produtos combustíveis e derivados de petróleo;

**II** - dependências de moagem, ensacamento e estocagem deverão ser providas com piso de material compacto, impermeável, resistente e liso, e paredes revestidas de material compacto, resistente, liso, impermeável e de cor clara, de modo a facilitar a limpeza permanente das instalações sempre que necessário, além de controle e proteção contra a presença e o acesso de pragas urbanas e vetores;

**III** – dependências de lavagem de matéria-prima deverão ser providas com piso de material compacto, impermeável, liso e resistente, construído de sistema de escoamento das águas servidas, e paredes revestidas de material compacto, impermeável, resistente, liso e de cor clara, até a altura mínima de 02 (dois) metros;

**§1º** - Os silos observarão às exigências específicas de construção e tecnologia de armazenagem;

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

### CAPÍTULO III

Das Fábricas de Massas Alimentícias, Biscoitos e Congêneres

**Art. 108** – As fábricas de massas alimentícias, biscoitos e estabelecimentos



# Estado do Rio de Janeiro

## Prefeitura da Cidade de Nova Iguaçu

congêneres terão locais e dependências mínimas para:

- a) recepção de matéria-prima;
- b) preparação e elaboração dos produtos;
- c) acondicionamento, rotulagem, armazenamento e expedição;
- d) exposição e venda;
- e) refeitórios;
- f) vestiários, separados por sexo;
- g) instalações sanitárias, separadas por sexo;
- h) depósitos de produtos combustíveis e derivados de petróleo, bem como quando houver, serão acrescidas das instalações que forem necessárias;

**Art. 109** – As dependências destinadas à preparação e transformação dos produtos serão constituídas de fornos, caldeiras, maquinarias e depósitos de matérias-primas e de aditivos para alimentos;

**§1º** - Os fornos e caldeiras serão instalados em locais apropriados e ficarão afastados 50 (cinquenta) centímetros, no mínimo, das paredes dos compartimentos vizinhos;

**§2º** - A maquinaria será instalada sobre bases apropriadas, fixas, e ficará afastada das paredes 50 (cinquenta) centímetros, no mínimo, com passagem livre de pelo menos 01 (um) metro e 20 (vinte) centímetros entre as partes móveis das máquinas, de acordo com dispositivos da legislação federal e estadual vigentes, relativos à segurança e a higiene do trabalho;

**§3º** - Os depósitos de matérias-primas alimentares e de aditivos para alimento, que entrem na elaboração dos produtos, deverão ter proteção permanente contra a ação de pragas urbanas e vetores, poeiras, impurezas e outros agentes nocivos à saúde;

**Art. 110** – Nas fábricas de massa alimentícia e estabelecimentos congêneres, a secagem dos produtos deve ser feita por meio de câmaras ou estufas, sendo estas de especificações técnicas aprovadas pelo órgão competente;

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

**Art. 111**– As massas, durante a operação de secagem, deverão ficar, obrigatoriamente, em armações com prateleiras de material de fácil limpeza e higienização, instaladas dentro das câmaras;

**Art. 112** – Os produtos alimentícios fabricados que, por força de sua natureza ou tipo de comercialização, não puderem ser completamente protegidos por invólucros próprios e adequados deverão ser abrigados em vitrines fechadas;

### CAPÍTULO IV

#### Das Padarias, Confeitarias e Congêneres

**Art. 113** – Nas padarias, confeitarias e congêneres, quando as instalações prediais destinarem-se a indústria panificadora, terão:

- a) sala de manipulação;
- b) sala de expedição;
- c) loja para comercialização;
- d) vestiários, separados por sexo;

e) instalações sanitárias, separadas por sexo;

f) depósito de matéria-prima e aditivos para alimentos;

g) depósitos de produtos combustíveis e derivados de petróleo, bem como quando houver, serão acrescidas das instalações que forem necessárias;

**Parágrafo Único** – A sala de manipulação, com área física mínima condizente para adequação dos equipamentos e os trabalhos exercidos, deve ser constituída de forno elétrico, câmara termostática, câmara de fermentação, sala de farinha, depósito de matéria-prima e aditivos, maquinaria, mesa de manipulação e assentos.

**Art. 114** – A sala de farinha deverá ter:

a) paredes revestidas até o limite do teto com material compacto, resistente, de cor clara, liso e impermeável;

b) piso de material compacto, resistente, impermeável e liso, sem apresentar fendas, de modo a não permitir o acúmulo de detritos, com ralos sifonados, providos de grelhas escamoteáveis;

c) ventilação e iluminação eficiente, apropriadas e com proteção contra acidentes ou riscos de queda e explosão, e em quantitativo suficientes;

d) mecanismos de controle e proteção permanente contra pragas urbanas e vetores e outros agentes nocivos à saúde;

e) armazenamento das matérias-primas em sacarias deverão ser colocadas sobre estrados plásticos do tipo polipropileno e de fácil limpeza e higienização, afastados no mínimo 15 (quinze) centímetros do piso e das paredes;

**Art. 115** – A maquinaria deve ser instalada sobre bases apropriadas, fixas, de modo a evitar a trepidação e estar afastada das paredes 50 (cinquenta) centímetros no mínimo, com passagem livre de pelo menos 01 (um) metro e 20 (vinte) centímetros entre partes móveis das máquinas;

**Art. 116** – Nas salas de manipulação, devem ser observadas as condições de higiene e saúde ocupacional, relativas à iluminação, ventilação, arejamento, regulação térmica, limpeza, serem providas de piso e paredes revestidas até o limite do teto, com material compacto, resistente, liso e impermeável, de cor clara, sem apresentar fendas, de modo a não permitir o acúmulo de detritos, com ralos sifonados, providos de grelhas escamoteáveis, com ventilação natural, e iluminação eficiente, apropriadas e com protetores contra acidentes ou riscos de queda e explosão, e em quantitativo suficiente, com dispositivos de controle e proteção permanente contra presença e acesso de pragas urbanas, vetores e outros agentes nocivos à saúde;

**Art. 117** – As dependências destinadas a expedição dos produtos de panificação e produtos congêneres, devem ter paredes revestidas de material compacto, de cor clara, liso, impermeável e resistente, até a altura mínima de 02 (dois) metros, piso de material compacto, liso, de cor clara, impermeável e resistente, balcões com tampos de material, resistente, liso e impermeável, apoiados sobre bases de concreto ou acima do piso, no mínimo 30 (trinta) centímetros, e dotadas de instalações com dispositivos que protejam os alimentos;

**Art. 118** – As dependências destinadas à elaboração de doces e salgados observarão os seguintes requisitos:

a) área mínima adequada para os trabalhos exercidos no local; paredes revestidas até o limite do teto com material compacto, resistente, de cor clara, liso e impermeável

b) ou outro material equivalente;

c) fogão à gás, elétrico ou outro sistema aprovado, provido de mecanismo de exaustão de fumaça e vapores;



# Estado do Rio de Janeiro

## Prefeitura da Cidade de Nova Iguaçu

- d) armários fechados para louças, equipamentos e utensílios;
- e) bancadas com tampos de material liso, resistente e impermeável;
- f) pias e tanque de aço inoxidável ou de material resistente, liso e impermeável, providas de torneiras para água potável corrente fria e quente;
- g) piso de material compacto, resistente, de cor clara, impermeável e liso, sem apresentar fendas, de modo a não permitir o acúmulo de detritos, com ralos sifonados, providos de grelhas escamoteáveis;
- h) ventilação natural, e iluminação natural e artificial eficiente, apropriadas e com protetores contra acidentes ou riscos de queda e explosão, e quantitativo suficiente;
- i) mecanismos ou dispositivos de controle e proteção permanente contra acesso de pragas urbanas, vetores e outros agentes nocivos à saúde;

**Art. 119** – Nas atividades de produção devem ser usados fermentos aprovados e registrados no órgão competente;

**Art. 120** – Nos casos em que o pão for embalado, a embalagem será feita em invólucro impermeável, transparente e fechado, contendo o nome, endereço e o Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ do estabelecimento fabricante ou produtor, peso líquido, bem como a data de fabricação e data de validade;

**Parágrafo Único** – A Secretaria Municipal de Saúde determinará os casos e condições especiais em que os produtos de panificação deverão ser embalados, baseado neste Decreto e nas legislações pertinentes.

**Art. 121** – As fábricas de doces e demais estabelecimentos congêneres deverão ter locais destinados:

- a) para recepção de matéria-prima;
- b) a elaboração ou preparação dos produtos;
- c) ao acondicionamento, rotulagem e expedição;
- d) ao depósito e armazenamento de farinha, e aditivos, sobre estrados plásticos do tipo polipropileno e de fácil limpeza e higienização, afastados no mínimo de 15 (quinze) centímetros do piso e das paredes;
- e) a comercialização;
- f) as máquinas, fornos e caldeiras;
- g) depósito de combustíveis e ou derivados de petróleo, bem como quando houver, serão acrescentadas das instalações que forem necessárias;

**Art. 122** – As farinhas, pastas, frutas, caldas e outras substâncias em manipulação deverão ser trabalhadas com amassadores e outros aparelhos mecânicos de tipo aprovado e licenciado;

**Art. 123** – Os produtos das padarias, confeitarias e congêneres serão protegidos por invólucros adequados, conservados em abrigos contra as pragas urbanas, vetores, impurezas e poeiras, e não poderão ser envolvidos ou embrulhados com emprego de jornais, revistas ou de papéis usados ou utilizados;

**Parágrafo Único** – Fica proibido o manuseio direto de pães e outros produtos similares de consumo alimentar, sem o uso de protetores higiênicos e de pegadores apropriados, para os produtos que não contenham embalagens adequadas, nestes estabelecimentos e nos demais onde comercializem estes gêneros alimentícios.

### CAPÍTULO V

#### Das Usinas e Refinarias de Açúcar

**Art. 124** – As usinas e refinarias de açúcar terão:

- a) dependência de usinagem com piso compacto, resistente, impermeável e liso, e paredes revestidas de material compacto, resistente, impermeável e liso, de modo a facilitar a limpeza e a conservação permanente, realizar a renovação da pintura, sempre que necessário;
- b) depósito e armazenamento do produto final (açúcar) em dependências equipadas com estrados de material plástico de fácil limpeza e higienização, autorizado por legislação específica do “tipo polipropileno”, para empilhamento de sacarias, afastados no mínimo de 15 (quinze) centímetros do piso e das paredes;
- c) dependências destinadas a refeitório, vestiários e gabinetes sanitários, construídos separados por sexo;
- d) dependências de recepção de matéria-prima;
- e) dependências para elaboração ou preparação dos produtos;
- f) dependências para acondicionamento, rotulagem e expedição;
- g) as máquinas, fornos e caldeiras;
- h) depósito de combustíveis e ou derivados de petróleo, em como quando houver, serão acrescentadas das instalações que forem necessárias;

**Art. 125** – Nas usinas de açúcar, a cana-de-açúcar destinada à moagem deverá sofrer seleção e lavagem com água corrente e jatos, de modo a separar qualquer substância estranha;

**Art. 126** – Deverá sempre ser assegurada ao produto a maior proteção possível, evitando-se qualquer contaminação ou alteração;

### CAPÍTULO VI

#### Dos Estabelecimentos Industriais de Torrefação e Moagem do Café

**Art. 127** – Os estabelecimentos de torrefação e moagem de café serão instalados em locais próprios em que não se permitirá a exploração de qualquer outro ramo de comércio ou indústria de produtos alimentícios;

**Parágrafo Único** – Eventualmente será permitido, a juízo da autoridade sanitária competente, outras atividades complementares à torrefação e moagem de café;

**Art. 128** – Os estabelecimentos de torrefação e moagem de café terão:

- a) na dependência de torrefação, as paredes revestidas até o limite do teto com material compacto, resistente, de cor clara, liso e impermeável, com piso de material compacto, resistente, de cor clara, impermeável e liso, sem apresentar fendas, de modo a não permitir o acúmulo de detritos, com ralos sifonados, providos de grelhas escamoteáveis, com ventilação e iluminação eficiente com protetores contra acidentes ou riscos de queda e explosão;
- b) nas dependências de moagem, acondicionamento, expedição e comercialização, as paredes serão revestidas até o limite do teto com material compacto, resistente, de cor clara, liso e impermeável, com piso de material compacto, resistente, de cor clara, impermeável e liso, sem apresentar fendas, de modo a não permitir o acúmulo de detritos, com ralos sifonados, providos de grelhas escamoteáveis, com ventilação e iluminação eficiente com protetores contra acidentes ou riscos de queda e explosão;
- c) chaminé de material adequado, com vazão suficiente para o exterior;
- d) máquinas e utensílios de tipo aprovado pela legislação específica;



# Estado do Rio de Janeiro

## Prefeitura da Cidade de Nova Iguaçu

e) local apropriado para depósito e armazenamento de café cru, provido com estrados de material plástico apropriado, afastados do piso e paredes pelo menos 15 (quinze) centímetros, de forma a assegurar a conservação do produto e a proteção contra umidade, bem como manter controle e dispositivos de proteção permanente contra acesso de pragas urbanas, vetores e outros agentes nocivos à saúde;

### CAPÍTULO VII

Das Destilarias, Fábricas de Bebidas e Estabelecimentos Congêneres

**Art. 129** – As destilarias, fábricas de cervejas, vinhos, licores, xaropes e outras bebidas deverão ter:

a) dependências destinadas a recepção de matéria-prima, elaboração, produção, preparação, transformação, armazenamento, estocagem, lavagem e esterilização de vasilhames, acondicionamento, expedição e comércio, dotadas com piso compacto, resistente, impermeável e liso, e paredes revestidas de material compacto, resistente, impermeável e liso, sem apresentar fendas, de modo a não permitir o acúmulo de detritos, com ralos sifonados, providos de grelhas escamoteáveis, de modo a facilitar a limpeza e a conservação permanente, com ventilação e iluminação eficiente com protetores contra acidentes ou riscos de queda e explosão, e realizar renovação da pintura, sempre que necessário for, estar as dependências providas de estrados de material plástico, de fácil limpeza e higienização e afastados no mínimo de 15 (quinze) centímetros do piso e das paredes;

b) os recipientes destinados a preparação, fermentação e conservação das bebidas, bem como as tubulações, torneiras, aparelhagem maquinários, equipamentos e utensílios devem ser fabricados e providos de material inócuo, preferencialmente de aço inoxidável;

§1º - A lavagem dos vasilhames de vidros destinada ao acondicionamento de bebidas deverá ser feita com água potável, e preferencialmente por meio de máquinas apropriadas para higienização;

§2º - O envasamento e o fechamento do vasilhame serão feitos por processos mecânicos, evitando-se o contato manual;

**Art. 130** – Durante todas as fases de elaboração das bebidas, deverá ser assegurada ao produto a maior proteção possível, evitando-se qualquer contaminação ou alteração;

**Parágrafo Único** - Os refrescos e refrigerantes serão preparados com água potável filtrada, e ingredientes em perfeitas condições higiênico-sanitárias de consumo, respeitando-se as legislações inerentes para este gênero alimentício, será permitido nos refrigerantes, a gaseificação exclusivamente pelo anidrido carbônico puro.

**Art. 131** – As substâncias empregadas na fabricação das bebidas deverão ser mantidas em depósitos especiais, onde lhe seja assegurada o nível adequado de proteção;

**Art. 132** – Nas destilarias, fábricas de cervejas, vinhos e outras bebidas, os tonéis de envelhecimento e de armazenamento, e os que aguardam o envasamento deverão estar protegidos contra a ação de pragas urbanas, vetores e agentes nocivos à saúde;

**Art. 133** – Aos estabelecimentos de depósitos, fracionamento, e envasamento ou envasamento, e também de distribuição de bebidas são extensivas todas as exigências sanitárias deste **Capítulo**;

**Parágrafo Único** – É indispensável ter mecanismos ou dispositivos de controle e proteção permanente contra acesso de pragas urbanas, vetores e outros agentes nocivos à saúde.

### CAPÍTULO VIII

Das Fábricas de Gelo, Frigoríficos e Armazéns Frigoríficos

**Art. 134** – Nos estabelecimentos de que trata este **Capítulo**, as câmaras de refrigeração serão providas de ante-câmaras de ar frio e instaladas de modo a assegurar temperaturas e umidade adequadas, instaladas com termômetros externos as câmaras de refrigeração, que registrem graficamente ou por meio manual, a responsabilidade do responsável pela empresa a temperatura condizente para manutenção, conservação e armazenamento do produto;

**Art. 135** – Os frigoríficos e armazéns frigoríficos só poderão armazenar juntos, os gêneros alimentícios que estejam em perfeitas condições higiênico-sanitárias, íntegras, embaladas adequadamente, suas características organolépticas normais e com validade, destinando um armazenamento em separado para os produtos diferentes ao mencionado anteriormente;

§1º - Os gêneros alimentícios em conservação frigorífica deverão estar depositado em separado, por espécie e natureza, de modo a facilitar a sua inspeção;

§2º - Ao transitar entre os frigoríficos ou armazéns frigoríficos, os gêneros alimentícios deverão ter registros próprios, assinalando as respectivas datas de entrada e saída dos produtos;

§3º - No eventual retorno da mercadoria que esteja em perfeitas condições sanitárias, a empresa frigorífica poderá aceitá-la, observando o disposto no parágrafo anterior;

§4º - Os gêneros alimentícios não poderão ficar estocados além do permitido pela legislação pertinente ao mesmo;

§5º - Decorrido o prazo de que trata o **parágrafo 4º**, e não tendo sido entregues a consumo público, os gêneros alimentícios serão apreendidos e inutilizados, lavrando-se os Termos adequados;

**Art. 136** – O gelo será fabricado com água potável, respeitando-se as Normas Técnicas e legislação vigente de fabricação, envasamento, manutenção, rotulagem e transporte, também sobre as formas de identificação pelo consumidor acerca do gelo consumido em bebidas, e os usados na refrigeração e manutenção a frio dos produtos;

§1º - O gelo terá 02 (duas) especificações técnicas diferenciadas, que norteiam a sua utilização nos estabelecimentos industriais e comerciais, respeitando-se as legislações federal e estadual;

§2º - O gelo servido em barra ou escamas não necessita ser fabricado com água filtrada, e só poderá ser utilizado para resfriar produtos embalados, incluindo bebidas acondicionadas apropriadamente;

§3º - O gelo filtrado oriundo de água potável, servido em restaurantes, bares e similares, deverá apresentar-se de forma cilíndrica ou de cubo com uma abertura central, podendo ser fabricados nos próprios estabelecimentos, através de máquina apropriada, registrada e licenciada pelo órgão competente;

### CAPÍTULO IX

Dos Estabelecimentos que Comercializam Leite e Laticínios, seus Derivados ou Subprodutos

**Art. 137** – Sob a designação genérica de “leite” só é permitida a comercialização do leite de vaca;

§1º – O leite que proceder de outros mamíferos deverá ter, no seu invólucro, a indicação precisa do animal de origem, e estará sujeita às suas exigências específicas;



# Estado do Rio de Janeiro

## Prefeitura da Cidade de Nova Iguaçu

**§2º** - Existe ainda o leite de soja e outros, de origem vegetal, tendo suas características específicas;

**Art. 138** – Todo o leite destinado ao consumo deverá ser pasteurizado ou submetido a processo legalmente permitido, de modo a torná-lo isento de germes patogênicos, sem prejuízo de suas propriedades físicas e químicas, de seus elementos bioquímicos e de seus caracteres sensoriais normais;

**Art. 139** – Os padrões de identidade e de qualidade do leite e dos laticínios são os estabelecidos nos dispositivos da Legislação Federal;

**Art. 140** – É vedado a comercialização do leite “in natura”;

**§1º** - Nos entrepostos e depósitos, o leite será mantido em câmaras frigoríficas que garantam uma temperatura não superior a 04°C (quatro) graus Celsius;

**§2º** - Durante o transporte e nos balcões de refrigeração do comércio, até ao acesso do consumidor, o leite pasteurizado deverá ser mantido em temperatura não superior a 07°C (sete) graus Celsius, exceto o leite UHT;

**Art. 141** – O transporte e a distribuição do leite serão realizados em veículos que assegurem a temperatura de conservação e que satisfaçam as condições higiênico-sanitárias;

**§1º** - Nesses veículos não será permitida a condução de outros produtos excetuados os derivados do leite;

**§2º** - Os veículos referidos neste **Artigo**, deverão ser inspecionados pela autoridade sanitária competente, anualmente, em conformidade com o **Artigo 58 e seus parágrafos**, e **Artigo 96 em seu parágrafo 5º** desta Lei;

**Art. 142** – O leite e seus derivados destinados ao consumo humano serão transportados e colocados para comercialização, somente quando acondicionados em embalagens devidamente aprovadas e autorizadas por legislação vigente;

**Art. 143** – Só será permitida a comercialização de leite e laticínios nos estabelecimentos que disponham de sistema de frio destinado à sua conservação, atendidas as peculiaridades da tecnologia e legislação específica para cada produto;

**Art. 144** – É proibida a abertura de embalagem do leite para venda fracionada do produto, salvo quando destinado ao consumo imediato, nas leiterias, cafés, bares e estabelecimentos similares;

### CAPÍTULO X

Dos Estabelecimentos que Comercializam Carnes e seus Derivados ou Subprodutos

**Art. 145** – São consideradas carnes para consumo humano as oriundas das espécies bovinas, equina, suína, ovina e caprina, bem como aves, coelhos e caças;

**Art. 146** – Somente poderá ser exposta ao comércio e ao consumo, com a denominação de carne fresca ou verde, a proveniente de animais sadios, abatidos em matadouros registrados, licenciados e fiscalizados, e entregue até 24 (vinte e quatro) horas após o abate e conservada a temperatura de até 7 C;

**§1º** - Ultrapassada as 24 (vinte e quatro) horas do abate, a carne somente poderá ser entregue ao consumidor se conservada em câmara frigorífica, mediante apropriado processo de refrigeração ou congelamento e transportada, dessa mesma forma, dos estabelecimentos de abate para os entrepostos ou estabelecimentos de comércio;

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

**Art. 147** – Somente será permitido expor ao comércio e ao consumo, as carnes e derivados provenientes de estabelecimentos devidamente registrados e licenciados no órgão competente;

**Art. 148** – Os produtos e subprodutos oriundos de animais abatidos em estabelecimento não registrado, quando expostos ao comércio e ao consumo, serão apreendidos e inutilizados, lavrando-se os Termos adequados ou a entender e após avaliação da vigilância sanitária e da quantidade, ser doada a quem o superior hierárquico determinar;

**Art. 149** – Nos estabelecimentos que comercializam carnes, será proibida a comercialização de carne fresca pré-moída, somente realizada, obrigatoriamente, na presença do consumidor, não sendo permitida a estocagem deste produto, salvo quando for de procedência de um estabelecimento industrial registrado, licenciado e fiscalizado por órgão competente, e deverão estar em embalagens e rótulos originais;

**Art. 150** – Nos estabelecimentos que comercializem carnes, será facultada a comercialização de vísceras frescas ou frigidificadas;

**Art. 151** – É proibida a industrialização nos estabelecimentos que comercializem carnes:

**§1º** - Será facultado vender carnes conservadas e preparadas, procedentes de fábricas legalmente licenciadas e registradas no órgão competente, desde que os estabelecimentos mencionados no “**caput**” deste **Artigo**, possuam balcão com vitrines frigoríficas e com dispositivo para fechamento das aberturas e com controle de temperatura e umidade, especialmente destinado a exposição dos referidos produtos;

**§2º** - As carnes preparadas, produzidas ou fabricadas nos estabelecimentos que comercializem carnes, excetuados os casos do **parágrafo 1º**, serão sumariamente apreendidas e inutilizadas, lavrando-se os Termos adequados, ou a entender e após avaliação da vigilância sanitária e da quantidade, ser doada a quem o superior hierárquico determinar;

**Art. 152** – Os açougues e boutiques de carnes deverão obedecer às seguintes condições de instalações físicas:

**a)** área mínima total condizente com a atividade em exercício não sendo menor que 20 m<sup>2</sup>;

**b)** paredes revestidas até o limite do teto com material compacto, liso, resistente, impermeável, de cor clara ou de outro material equivalente;

**c)** piso de material compacto, liso, resistente e impermeável, de cor clara, sendo proibida a cor vermelha (em mais que 15% do total do revestimento de parede) e seus matizes, sem apresentar fendas, de modo a não permitir o acúmulo de detritos, com declive suficiente para o escoamento das águas de lavagem, e ligados à rede de esgoto através de ralos sifonados providos de grelhas escamoteáveis;

**d)** teto pintado de cor clara ou revestimento de material compacto, liso, resistente e impermeável, de cor clara, sendo proibida a cor vermelha e seus matizes;

**e)** portas de frente e lateral guarnecidas por grades de ferro ou aço, de modo a permitir, constantemente, a circulação e renovação de ar, tendo na parte inferior, almofadas em chapa metálica com altura mínima de 20 (vinte) centímetros;

**Art. 153** – Nos açougues a iluminação far-se-á por luz natural, quando se tornar necessário o emprego de luz artificial, esta deverá ser a mais semelhante possível à natural, dispostas de maneira a oferecer uma iluminação adequada e eficiente, e instaladas em suporte com protetores de lâmpadas para evitar acidentes ou risco de quedas e explosão ou utilizando lâmpadas de LED, sendo proibida a coloração vermelha, mediante quaisquer artificios;

**Art. 154** – Os açougues terão água potável corrente, fornecida de reserva-



# Estado do Rio de Janeiro

## Prefeitura da Cidade de Nova Iguaçu

tórios adequados, em quantidade suficiente e serão providos de pias esmaltadas ou inoxidáveis, tanques e lavatórios de louças, com sifão rígido com copo, não permitido extensão flexível, ligados diretamente à rede de esgotos;

**Parágrafo Único** – Nas localidades onde não haja rede de esgotos, as águas potáveis servidas terão destinos convenientes, de acordo com o sistema de escoamento indicado pelo órgão competente.

**Art. 155** – Todo o equipamento inclusive o tendal, será de aço inoxidável em condições de uso, ou seja, não oxidado ou de outro material previamente aprovado pelo órgão competente, o tendal será instalado a uma altura mínima, de modo a que as carnes dependuradas para desossa ou pesadas não entrem em contato com o piso e as paredes do estabelecimento;

**Parágrafo Único** – Os utensílios e instrumentos serão de aço inoxidável, não sendo permitido o uso de machados e machadinhas que não sejam de aço inoxidável, sendo permitida a utilização de bandejas de material impermeável de cantos arredondados.

**Art. 156** – Os balcões de alvenaria serão revestidos de material cerâmico compacto, resistente, liso e impermeável, de cor clara, desprovidos de molduras, e com altura mínima de 01 (um) metro, devendo assentar diretamente sobre o piso em base de concreto;

**§1º** - Os balcões pré-fabricados serão de aço inoxidável ou de outro material previamente aprovado pelo órgão competente, e deverão ficar afastados do piso no mínimo de 15 (quinze) centímetros, obedecendo as demais especificações previstas neste **Artigo**;

**§2º** - Os balcões serão equipados com vitrines frigoríficas, com dispositivo para fechamento das aberturas e controle de temperatura, com altura de 01 (um) metro e temperatura interior nunca superior a 07°C (sete) graus Celsius, onde serão expostas, obrigatoriamente, as carnes destinadas ao comércio;

**Art. 157** – Os açougues serão dotados de refrigeradores comerciais ou câmaras frigoríficas, com controle de temperatura que deverão ser mantidas não superior a 0°C (zero) graus Celsius para carne fresca e pelo menos 15 c negativos para carnes congeladas, providos de estrados, de material plástico, resistente, liso e impermeável, de fácil limpeza e higienização, autorizado por legislação específica do “tipo polipropileno”, e destinados, exclusivamente, a conservação da carne;

**Art. 158** – Somente será permitido manter as carnes no tendal, em temperatura ambiente durante a operação de desossa e corte não devendo passar de 7°C durante o processo;

**Art. 159** – As carnes em geral e as vísceras serão mantidas no frigorífico, em câmaras frigoríficas ou vitrines frigoríficas com dispositivo para fechamento das aberturas, e controle de temperatura e umidade;

**Art. 160** – A carne encontrada em contato direto com o gelo potável será julgada, a critério da autoridade sanitária competente, para então ocorrer a sua condenação parcial ou total, com isso apreendida e inutilizada, lavrando-se os Termos adequados;

**Art. 161** – É expressamente proibido o emprego de jornais, revistas e papéis usados ou utilizados ou sujos para embrulhar, envolver ou embalar as carnes e vísceras;

**Art. 162** – Somente será permitida a entrega de carnes e vísceras em domicílio, quando devidamente transportadas em veículos climatizados ou em outro tipo de transporte, desde que dotado com um compartimento hermeticamente fechado, de isolamento térmico, que seja de fácil limpeza e higienização, mantendo-se a temperatura de conservação do produto, e que satisfaçam as condições higiênico-sanitárias, segundo o **Artigo 58 e seu parágrafo 1º**, e o **Artigo 96 em seu parágrafo 5º**, deverá dispor em seu interior de recipientes plásticos capazes de conservar o produto, e a temperatura deverá ser mantida não superior a 07°C (sete) graus Celsius;

**Art. 163** – É obrigatória a limpeza e higienização diária, e quantas vezes forem necessárias, conforme as atividades exercidas, dos açougues e estabelecimentos congêneres e também de todos os seus equipamentos, utensílios e instrumentos;

**Art. 164** – Os ossos, sebos e resíduos, sem aproveitamento imediato, deverão permanecer armazenados sob refrigeração em local isolado, identificado e separado do restante dos produtos a serem comercializados;

### CAPÍTULO XI

Dos Estabelecimentos que Comercializam Pescado, Crustáceos, Frutos do Mar e seus Subprodutos

**Art. 165** – As peixarias são estabelecimentos destinados a comercialização de peixes, moluscos, crustáceos, anfíbios e outras espécies aquáticas frescas ou industrializadas, frigorificadas ou congeladas;

**§1º** - As peixarias são obrigadas a vender o peixe eviscerado e limpo, excetuando-se o pescado miúdo, de tamanho máximo de 25 (vinte e cinco) centímetros;

**§2º** - Será facultada, às peixarias, a comercialização de peixes, moluscos, crustáceos, anfíbios e outras espécies aquáticas congeladas, oriundas de estabelecimentos registrados e licenciados por órgão competente, quando devidamente conservadas e acondicionadas em invólucros rotulados;

**§3º** - Fica proibida a comercialização de camarões descascados permitindo-se que o estabelecimento os limpe na hora a pedido do consumidor, salvo aqueles que forem devidamente empacotados ou embalados, com informações de origem, marca, lote, número de registro competente, data do envasamento, data ou prazo de validade, nome e endereço do estabelecimento registrado e licenciado por órgão competente;

**Art. 166** – É proibida qualquer industrialização do pescado no estabelecimento comercial e seu armazenamento, inclusive a salga, prensagem, cozimento e defumação;

**Art. 167** – As peixarias deverão ter as seguintes condições de instalações físicas:

- a) área mínima total condizente com a atividade exercida no local;
- b) paredes revestidas até o limite do teto com material compacto, liso, resistente e impermeável, de cor clara ou de outro material equivalente, sendo proibida a cor vermelha em mais de 15% da área das paredes e seus matizes;
- c) piso de material compacto, liso, resistente e impermeável, de cor clara, sendo proibida a cor vermelha e seus matizes, sem apresentar fendas, de modo a não permitir o acúmulo de detritos, com declive suficiente para o escoamento das águas de lavagem, e ligados à rede de esgoto através de ralos sifonados providos de grelhas escamoteáveis;
- d) teto pintado de cor clara ou revestimento de material compacto, liso, resistente e impermeável, de cor clara, sendo proibida a cor vermelha e seus matizes;
- e) portas de frente e lateral guarnecidas por grades de ferro ou aço, de modo a permitir a circulação do ar através da ventilação, tendo na parte inferior, almofadas em chapa metálica com altura mínima de 20 (vinte) centímetros;
- f) instalações sanitárias dos funcionários, isoladas dos locais de trabalho e obedecendo as Normas Técnicas Reguladoras vigentes;

**Art. 168** – Nas peixarias a iluminação far-se-á por luz natural, quando se tornar necessário o emprego de luz artificial, esta deverá ser a mais semelhante possível à natural, dispostas de maneira a oferecer uma iluminação



# Estado do Rio de Janeiro

## Prefeitura da Cidade de Nova Iguaçu

adequada e eficiente, e instaladas em suporte com protetores de lâmpadas para evitar acidentes ou o risco de quedas e explosão;

**Art. 169** – As peixarias terão água potável corrente, fornecida de reservatório apropriado em quantidade suficiente, serão providas de pias de aço inoxidável ou esmaltadas, tanques e lavatórios de louça, com sifão rígido com copo, não permitido extensão flexível, ligados diretamente à rede de esgotos;

**Parágrafo Único** – Nas localidades onde não haja rede de esgotos, as águas potáveis servidas terão destinos convenientes, de acordo com o sistema de esgotamento indicado pelo órgão competente.

**Art. 170** – Os balcões de alvenaria serão revestidos de material cerâmico, compacto, resistente, liso e impermeável, desprovidos de molduras e com altura mínima de 01 (um) metro, devendo assentar diretamente sobre o piso em base de concreto;

**Parágrafo Único** – Os balcões pré-fabricados serão de aço inoxidável ou de outro material previamente aprovado pelo órgão competente e deverão ficar afastados do piso de 15 (quinze) centímetros, no mínimo, obedecendo às demais especificações previstas neste **Artigo**.

**Art. 171** – As peixarias serão dotadas de refrigeradores comerciais e ou câmaras frigoríficas, com controle de temperatura e umidade, deverão ser mantidas entre -02°C (dois) graus Celsius negativos a 0,5°C (meio) graus Celsius, equipadas com estrados de material plástico, resistente, liso, impermeável, de fácil limpeza e higienização, autorizado por legislação específica do “tipo polipropileno”, e destinados, exclusivamente a conservação do pescado fresco;

**Art. 172** – É proibido manter o pescado acima da temperatura de conservação térmica adequada, exceto durante a fase de limpeza e evisceração;

**§1º** - O pescado fresco ou resfriado só pode ser exposto ao comércio, desde que conservado sob a ação direta do gelo potável ou balcão frigorífico;

**§2º** - O pescado eviscerado, fracionado e frigorificado ficará exposto, sem contato direto com o gelo potável;

**Art. 173** – É expressamente proibido o emprego de jornais, revistas e papéis usados ou utilizados ou sujos para embrulhar, envolver ou embalar o pescado;

**Art. 174** – Somente será permitida a entrega do pescado em domicílio, quando devidamente transportadas em veículos climatizados ou em outro tipo de transporte, desde que dotado com um compartimento hermeticamente fechado, de isolamento térmico, que seja de fácil limpeza e higienização, mantendo-se a temperatura de conservação do produto, e que satisfaçam as condições higiênico-sanitárias, segundo o **Artigo 58** e **seu parágrafo 1º**, e o **Artigo 96** em **seu parágrafo 5º**, deverá dispor em seu interior de recipientes capazes de conservar o produto, e a temperatura deverá ser mantida não superior a 0°C (zero) graus Celsius;

**Art. 175** – É obrigatória a limpeza e higienização diária, e quantas vezes forem necessárias, conforme as atividades exercidas, das peixarias e estabelecimentos congêneres, e também de todos os seus equipamentos, utensílios e instrumentos;

**Art. 176** – As escamas, vísceras e demais resíduos do pescado, até serem descartados, deverão permanecer sob refrigeração, em local isolado, identificado e separado do restante dos produtos a serem comercializados;

**Art. 177** – Somente será permitida a comercialização de pescado fora das peixarias, quando devidamente acondicionado em veículos frigoríficos, inspecionados e licenciados pela autoridade sanitária competente, em conformidade ao **Artigo 58** e **seu parágrafo 1º**, e **Artigo 96** em **seu parágrafo 5º**, para ocorrer nas feiras-livres dever-se-á seguir os dispositivos mencionados no **Capítulo** específico deste Decreto;

**Art. 178** – Consideram-se entrepostos de pescado, os estabelecimentos que, além dos seus demais componentes e obedecidos às disposições referentes aos estabelecimentos que o comercializem, forem equipados com câmaras frigoríficas com capacidade suficiente de armazenagem e à temperatura de pelo menos -25° C (vinte e cinco) graus Celsius negativos;

**Art. 179** – É proibido a preparação ou fabricação de conservas nos estabelecimentos que comercializem o pescado;

### CAPÍTULO XII

#### Dos Hipermercados e Supermercados Atacadistas e Varejistas

**Art. 180** – A estrutura predial cuja construção se destinar a hipermercado e supermercado, deverá atender às exigências e condições de instalações físicas seguintes:

**a)** área livre, para circulação, correspondente a 40% (quarenta) por cento da área construída;

**b)** pé direito mínimo de 06 (seis) metros, medidos da parte mais baixa do telhado, observando-se a regulamentação específica para os diferentes ramos do comércio;

**c)** paredes revestidas com material compacto, resistente, liso e impermeável, de cor clara, mesmo as divisórias de boxes, até a altura mínima de 02 (dois) metros, ou outro material equivalente previamente aprovado e licenciado pelo órgão competente e de acordo com a regulamentação específica para os diferentes ramos do comércio, mantidas permanentemente íntegras e limpas;

**Art. 181** – Os hipermercados e supermercados serão providos de instalações frigoríficas adequadas ao tipo de comércio;

**Parágrafo Único** – A conservação do pescado, carne, frutas e demais gêneros alimentícios perecíveis de origem animal e vegetal, nas câmaras frigoríficas desses estabelecimentos, far-se-á em função do gênero alimentício armazenado e de acordo com a legislação específica, ressalvados os produtos industrializados que deverá respeitar e considerar seus prazos de validade e quando mantidos íntegros nas embalagens originais.

**Art. 182** – As bancas ou bancadas para exposição de conservas de origem animal serão de material compacto, liso, impermeável e resistente, de cor clara, com inclinação suficiente para escoamento de líquidos;

**Art. 183** – Os gêneros alimentícios deverão estar em expositores e prateleiras separados dos produtos de perfumaria, produtos de higiene e saneantes domissanitários;

**Art. 184** – Todos os equipamentos, utensílios e instrumentos utilizados nos estabelecimentos deverão manter-se, diariamente, organizados, conservados e limpos;

**Art. 185** – Os pisos dos hipermercados e supermercados, deverão estar estruturado por material compacto, resistente, liso e impermeável, preferencialmente na cor clara, sem apresentar fendas, de modo a não permitir o acúmulo de detritos, com declive adequado para o escoamento das águas de lavagem, e ligados à rede de esgoto através de ralos sifonados providos de grelhas escamoteáveis, mantidos diariamente limpos e conservados;

**Parágrafo Único** – Serão dispostos em locais apropriados, recipientes plásticos com tampa e acionamento da abertura por pedal, revestido internamente com saco plástico apropriado, de fácil limpeza e higienização, para a coleta de resíduos sólidos e detritos.

**Art. 186** – São proibidos nos hipermercados e supermercados, a fabricação de produtos alimentícios e a instalação de abatedouro de aves e pequenos animais, sendo permitida a fabricação de produtos de panificação, respeitando-se os dispositivos específicos deste ramo de comércio;



# Estado do Rio de Janeiro

## Prefeitura da Cidade de Nova Iguaçu

**Art. 187** - Os produtos alimentícios perecíveis, tais como queijos, presuntos, embutidos e similares, que estiverem fatiados ou fracionados, e ou encontrados expostos fora da embalagem original, devem ser apreendidos e inutilizados, salvo se estiverem identificados com origem e validade, efetuando-se concomitantemente as penalidades cabíveis;

**Parágrafo Único** - Somente poderá ser realizada a comercialização por esses estabelecimentos e afins, quando os produtos alimentícios mencionados neste **Artigo**, estiverem acondicionados em embalagem etiquetada com as seguintes informações mínimas:

- a) a identificação do produto;
- b) o número de registro do fabricante do produto;
- c) a data de fabricação, data de validade e lote do produto;
- d) a razão social e o endereço do fabricante do produto;
- e) a razão social e o endereço do estabelecimento comercial que realizou o fracionamento;
- f) a data do fracionamento e o prazo de validade para consumo do produto proporcionado pelo estabelecimento comercial;
- g) a temperatura de conservação do produto;

**Art.188** – Fica proibida a comercialização de salgados diversos e ou defumados, seja a granel ou embalados no próprio estabelecimento comercial, com o título de “feijoada ou feijoadinha”, salvo aqueles que atenderem a legislação vigente, no intuito de evitar o julgamento subjetivo de aproveitamento de sobras ou aparas, destinadas à comercialização;

**§1º** - os salgados devem ser mantidos em ambiente com umidade e temperatura adequadas, evitando-se alterações de suas características sensoriais, tais como, crescimento de bolores, vermelhidão e ranço;

**§2º** - os salgados deverão ser expostos à comercialização em balcão próprio, revestido de material impermeável, liso, resistente, de fácil limpeza e higienização, dotado de sistema de drenagem dos líquidos, oriundos do produto, para um reservatório apropriado;

**§3º** - não será permitida a lavagem e ou ressalga dos produtos no estabelecimento comercial, onde será caracterizada alteração ou adulteração do produto;

**§4º** - é permitida a exposição para comercialização de corte específico da cada salgado a granel;

**§5º** - os salgados devem ser mantidos em ambiente fresco, longe da luz direta solar e ventilação forçada, devendo haver rotação ou “tombos” dos produtos;

**§6º** - os produtos salgados e defumados industrializados devem possuir em suas embalagens próprias, as informações no rótulo de sua procedência, número de registro competente, data de fabricação, data de validade e ou prazo de validade, nome e endereço do fabricante;

### CAPÍTULO XIII

Dos Empórios, Mercearias, Armazéns, Depósitos de Gêneros Alimentícios e Estabelecimentos Congêneros

**Art. 189** – Os empórios, mercearias, armazéns e depósitos de gêneros alimentícios e estabelecimentos congêneros terão:

- a) piso e paredes revestidas com material compacto, resistente, liso e impermeável, de cor clara, até a altura de 02 (dois) metros, no mínimo;
- b) mesas, bancadas e ou balcões estruturados por materiais compactos,

lisos, impermeáveis e resistentes, de cor clara, podendo ser de alvenaria desde que em base de concreto e forração através de alumínio, aço inoxidável, material plástico resistente ou outro material equivalente, possibilitando uma fácil limpeza e higienização;

**Art. 190** – É proibido:

a) manter em depósito ou expor a comercialização nestes estabelecimentos, produtos ou substâncias tóxicas ou cáusticas cujas embalagens, sejam semelhantes as embalagens dos gêneros alimentícios, e que não armazenadas nos locais apropriados e separados dos gêneros alimentícios;

b) expor para comercialização ou ter em depósito ou armazenamento, entre os gêneros alimentícios para consumo humano e animal, quaisquer produtos deteriorados, falsificados ou fraudados, salvo aqueles separados e identificados para descarte;

**Art. 191** – Os gêneros alimentícios deverão estar protegidos da ação de agentes nocivos à saúde, pragas urbanas, vetores, poeiras e impurezas, devendo ainda, evitar-se a ação direta dos raios solares sobre os alimentos;

**Art. 192**– As quitandas, casas e depósitos de frutas deverão ter suas instalações em lojas destinadas exclusivamente a esse ramo de comércio, sendo proibida a exposição e comercialização de aves e outros pequenos animais vivos, assim como a de produtos combustíveis e seus derivados de petróleo e domissanitários, sem estarem devidamente acondicionados nas embalagens originais;

**Art. 193** – É permitido o armazenamento de frutas em estufa, ficando proibido para o seu amadurecimento, o uso de quaisquer processos que constituam riscos à saúde do consumidor;

**Art. 194** – É proibido expor ao comércio ou manter em depósitos, as frutas “in natura” amolecidas, esmagadas ou fermentadas, bem como verduras e legumes deteriorados ou impróprios para o consumo;

**Art. 195** – Será facultada a comercialização de carvão vegetal ou ecológico nas quitandas, mercearias, desde que em embalagens apropriadas, em perfeito estado e com identificação do produtor, e oriundo de matéria-prima certificada e autorizada pelo órgão competente, sendo proibido o fracionamento desta mercadoria;

### CAPÍTULO XIV

Das Casas e Depósitos de Ovos, Aves e Pequenos Animais Vivos

**Art. 196** – As casas e depósitos de ovos, aves e pequenos animais poderão ter suas instalações físicas ou lojas destinadas exclusivamente a esse ramo de comércio, devendo as portas da frente ou lateral ser guarnecidas por grades de ferro pintado ou aço inoxidável, de modo a permitir constante ventilação e a renovação de ar, tendo na parede inferior, almofadas em chapa metálica com altura mínima de 20 (vinte) centímetros;

**Art. 197** – As gaiolas serão de fundo duplo móvel, de modo a permitir a sua limpeza e lavagem eficientes, providas de comedouros e bebedouros metálicos ou outro material resistente que facilite a limpeza e higienização, sempre abastecidos para manutenção e bem-estar das aves e pequenos animais vivos;

**Art. 198** – É expressamente proibido expor para comercialização ou manter no estabelecimento, aves e pequenos animais doentes, em más ou péssimas condições de nutrição, ou confinados de maneira inadequada ou em espaço com dimensionamento reduzido e precário, comparativamente ao tamanho do animal abrigado;

**Parágrafo Único** – deverá ser feita a retirada imediata do animal doente, assim que ocorrer apresentarem os sintomas de alteração na sanidade animal.



# Estado do Rio de Janeiro

## Prefeitura da Cidade de Nova Iguaçu

**Art. 199** – É proibido o abate, bem como a comercialização de aves e pequenos animais abatidos, salvo os oriundos de indústria de produtos de origem animal, licenciada e fiscalizada pelo órgão competente, acondicionados em embalagem originais e rotuladas, de acordo com as disposições inerentes ao produto comercializado, assim como a permanência de equipamentos destinados ao abate;

**Art. 200** – Os ovos expostos para comércio serão acondicionados em caixas apropriadas, protegidas da ação direta dos raios solares, em locais ventilados, devendo ser considerados impróprios para o consumo, os que se apresentarem sujos, gretados, trincados, quebrados, putrefeitos ou com odores anormais, bem como os que através da ovoscopia, se mostrarem-se embrionados, infestados, infectados ou mofados;

**Parágrafo Único** – É vedado à exposição e comercialização de ovos a varejo nos estabelecimentos comerciais, quando fornecidos em caixas ou embalagens de papelão em grande quantidade, sem estar acondicionadas de forma adequada para proteção dos ovos e sem informações de procedência do produtor ou distribuidor, lote de controle ou produção, data de envasamento, data de validade e marca do produto, salvo quando as caixas ou embalagens originais permanecerem no local do comércio nas proximidades do consumidor ou acondicionados em embalagem avulsa, com etiqueta mencionando os dados exigidos anteriormente e do estabelecimento comercial;

### CAPÍTULO XV

Dos Restaurantes, Churrascarias, Bares, Cafés, Pastelarias, Lanchonetes e Estabelecimentos Congêneres

**Art. 201** – Os restaurantes, churrascarias, bares, cafés, pastelarias, lanchonetes e estabelecimentos congêneres deverão respeitar os seguintes requisitos;

**a)** fogão a gás, elétrico ou de outro sistema autorizado, registrado e licenciado pelo órgão competente, instalado com coifa ou sistema de exaustão, equipado com filtro de carvão ativado ou outro material absorvente;

**b)** cozinhas providas de bancada com tampos de material liso, compacto, impermeável e resistente, com pias de aço inoxidável em quantidade suficiente, torneiras abastecidas com água corrente quente e fria, e armários com portas adequados para proteção dos utensílios e apetrechos de trabalho, para manter as condições higiênicas sanitárias satisfatórias, podendo mantê-los pendurados em tendal de aço inoxidável, durante as atividades diárias sendo limpos quantas vezes necessária durante o dia para não contaminar o alimento;

**c)** Nas salas de manipulação, produção, elaboração, preparação, conservação, fracionamento, armazenamento, devem ser observadas as condições de higiene e saúde ocupacional, relativas à iluminação, ventilação, arejamento, regulação térmica, limpeza, serem providas de paredes revestidas até o limite do teto, obrigatoriamente a sala de manipulação e preparação dos gêneros alimentícios, com material compacto, resistente, liso e impermeável, de cor clara, sem apresentar fendas, de modo a não permitir o acúmulo de detritos, e pisos de material compacto, resistente, liso e impermeável, providos por ralos sifonados, com grelhas escamoteáveis, dispor de ventilação natural, e também iluminação natural ou artificial eficientes, apropriadas, desde que com protetores contra acidentes ou riscos de queda e explosão ou de LED, e em quantitativo suficiente, ter dispositivos de controle periódico e protetores removíveis permanente contra presença e acesso de pragas urbanas, vetores e outros agentes nocivos à saúde;

**d)** Dispor de aparelhos de refrigeração ou de congelamento, com termômetros para monitoramento da temperatura, em quantitativo adequado e suficiente, em perfeitas condições higiênico-sanitárias e de funcionamento satisfatórias, para a conservação dos produtos preparados e elaborados, bem como os industrializados mantidos em embalagens e rótulos originais atendendo-se essas exigências aos veículos de transportes;

**e)** O estabelecimento deverá ter recipientes ou receptáculos ou contentores

de resíduos adequados, de fácil limpeza e higienização, providos de tampa com acionamento da abertura por pedal, revestidos internamente por sacos plásticos apropriados ou recipientes descartáveis para coleta de resíduos sólidos;

**f)** É obrigatório nas dependências e equipamentos ou utensílios, a realização diária de rigorosa limpeza, higienização e asseio, antes do início e após as atividades, e também durante, se necessário for;

**g)** É proibido utilizar as dependências como habitação ou dormitório ou como área de circulação para residência ou moradia ou outras atividades diferentes ou estranhas ou atípicas da exercida no local;

**h)** É vedado fumar no interior do estabelecimento e no decorrer das atividades diárias;

**i)** É vedado varrer a seco, somente permitido através de vassoura-escovão;

**j)** É proibida a existência de plantas tóxicas em quaisquer de suas dependências;

**k)** É proibida a entrada ou permanência de quaisquer animais;

**l)** Os gabinetes sanitários deverão ser separados e identificados por sexo, inclusive com acesso e meios auxiliares para os portadores de necessidades especiais na proporção prevista na legislação vigente, com iluminação natural e artificial, ventilação adequada, e estarem isolados, obrigatoriedade de dispositivos para sabonete líquido, papel higiênico, papel-toalha descartável ou secador de ar quente, toalhas ou protetores descartáveis para assentos sanitários em quantidade suficiente, deverão ser mantidos regularmente abastecidos, lavatório com água potável corrente, ter recipientes para depósito dos papéis usados com abertura acionadas por pedal e revestidos internamente por saco plástico apropriado, ficando proibido o uso de recipientes sem tampa, colocar aviso afixado em ponto visível, determinando a obrigatoriedade de seu uso;

**m)** É proibido ter em depósito, substâncias nocivas à saúde ou que possam servir para alterar, adulterar, fraudar ou falsificar os alimentos;

**n)** Possuir sistema de esgotamento sanitário ligado a tubos coletores, e estes ao sistema geral público, ou na falta deste, ter na área externa construída a instalação de fossas-sépticas;

**o)** Possuir sistema de abastecimento e reservatório apropriados de água potável, em quantidade suficiente, devendo ser realizada a limpeza e higienização, semestralmente, através de empresa credenciada pelo órgão competente, de acordo com a legislação vigente;

**p)** Possuir bancadas de manipulação revestidas na superfície de material compacto, liso, impermeável e resistente, ou outro material adequado e autorizado por legislação vigente, sob critério técnico da autoridade sanitária;

**q)** Nos locais de manipulação e elaboração dos alimentos, é proibida a existência ou presença de outras matérias-primas, equipamentos, instrumentos ou materiais estranhos ou sem uso;

**r)** Possuir área física apropriada e reservada para vestiário dos funcionários, com armários individuais em quantitativo suficiente, na medida do possível, separados por sexo;

**s)** Manter os produtos alimentícios em locais separados dos produtos usados como saneantes domissanitários, tóxicos e produtos similares;

**t)** Nos estabelecimentos comerciais não será permitida a exposição de gêneros alimentícios fora de sua área física nem servir em via pública sem autorização do órgão competente;

**u)** É obrigatório a utilização e fornecimento ao público-consumidor de canudos, palitos, sal e açúcar em embalagem individual e hermeticamente fechada;



# Estado do Rio de Janeiro

## Prefeitura da Cidade de Nova Iguaçu

**v)** Fica proibida a reutilização de embalagens devassáveis de molhos, temperos e congêneres, tais como tubos e potes sem tampa, procedência, data de fabricação, prazo de validade, composição nutricional e demais exigência legais no tocante à rotulagem dos produtos alimentícios;

**w)** São considerados os molhos e temperos mencionados na **alínea v** deste **Artigo**, os molhos de tomate, mostarda, maionese, molho inglês e demais utilizados nos gêneros alimentícios;

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

**§2º** - Não serão licenciados os estabelecimentos mencionados no “**caput**” deste **Artigo**, se as cozinhas não estiverem ajustadas à capacidade operacional instalada, de acordo com as especificações deste Decreto e legislações pertinentes;

**§3º** - As pessoas que manipulem alimentos, quando no exercício de suas atividades, devem:

- a)** manter o mais rigoroso asseio corporal e do vestuário;
- b)** fazer uso do vestuário adequado à natureza dos serviços;
- c)** fazer uso de gorro ou outro dispositivo que cubra os cabelos;
- d)** ter as mãos obrigatoriamente lavadas e higienizadas com água e sabão com escovação, antes do início das atividades, durante quantas vezes for necessário, como também após as atividades, depois da utilização do gabinete sanitário;
- e)** ter as unhas curtas, sem pintura e limpas;
- f)** evitar o contato manual sempre que possível, utilizando luvas ou pinças;
- g)** procurar não tocar diretamente com as mãos nos alimentos, apenas o absolutamente necessário, e desde que não possam fazê-lo com o uso de utensílios apropriados;
- h)** apresentar para a autoridade sanitária, a respectiva comprovação dos documentos legais do empregado ou operário, conforme as suas atividades exercidas, sempre que for necessário;
- i)** usar somente calçados fechados;
- j)** não usar adornos nas mãos, braços, orelhas, pescoço, mascar gomas;
- l)** as pessoas não podem praticar quaisquer outros atos capazes de comprometer a limpeza e higienização do estabelecimento e equipamentos ou asseio dos alimentos;

**Art. 202** – Os bares e estabelecimentos congêneres que não preparem e nem sirvam refeições, poderão ter copas e cozinhas com áreas compatíveis com os equipamentos e as suas finalidades;

**Art. 203** – É expressamente proibido o funcionamento desses estabelecimentos, quando não dispuserem de água potável corrente quente e fria em quantidade suficiente, e seja proveniente de reservatório apropriado, que deverá realizar sua limpeza e higienização, em periodicidade semestral, segundo as disposições deste Decreto e legislações vigentes;

**Art. 204** – As despensas e adegas serão instaladas em locais específicos, obedecendo aos requisitos de higiene, legislações e especificações técnicas;

**Art. 205** – Nos restaurantes, churrascarias, bares, pastelarias, cafés, lanchonetes e estabelecimentos congêneres observar se-á o seguinte:

**I** – os vasilhames e os utensílios utilizados para preparar ou servir alimentos serão de material inócuo;

**II** – é expressamente proibido o uso de pratos, copos, talheres e demais utensílios quando quebrados, lascados, gretados ou defeituosos;

**III** – as louças, copos, talheres, e demais utensílios depois de convenientemente lavados com água potável corrente, preferencialmente, quente ou higienizados por outro processo aprovado previamente pela autoridade sanitária, deverão estar permanentemente protegidos da ação de poeira, pragas urbanas e vetores, agentes nocivos à saúde e impurezas;

**IV** – as louças, copos, talheres, e guardanapos deverão ser levados para as mesas limpos e secos, sendo os talheres preferencialmente protegidos em embalagem individual;

**V** – substâncias destinadas à preparação dos alimentos deverão ser mantidas em locais adequados, e convenientemente protegidas em vasilhames com tampa e de fácil limpeza e higienização, até sofrerem a ação própria para o consumo do produto, sendo que as carnes, o pescado e demais alimentos de fácil decomposição e deterioração, serão conservados em geladeiras ou câmaras frigoríficas;

**VI** – as toalhas de mesa descartáveis, logo após a sua utilização, serão substituídas por outras novas, bem como as de tecido se estiverem sujas; salvo as toalhas que estiverem protegidas por material plástico, transparente, resistente, liso e impermeável, que serão limpos e higienizados logo após o uso;

**VII** – nas cozinhas, serão guardados exclusivamente os utensílios e apetrechos da atividade laborativa, bem como as substâncias e a matéria-prima necessárias à preparação dos alimentos, e dispostos de forma a assegurar sua higiene e conservação;

**VIII** – uma vez preparados os alimentos para consumo imediato, com ou sem cocção, assadura, ou fritura, os alimentos não poderão ser guardados por mais de 24 (vinte e quatro) horas após a preparação, nem serem utilizados para elaboração de novos pratos, respeitando-se as peculiaridades da produção;

**IX** – as sobras e os restos de comida que retornam nos pratos, por não terem sido consumidos, deverão ser imediatamente depositados nos recipientes apropriados com tampa e acionamento da abertura por pedal, de fácil limpeza e higienização, revestido internamente por saco plástico apropriado, para a coleta de resíduos e detritos sólidos;

**X** – é proibido produzir bebidas alcoólicas no próprio estabelecimento, sendo permitido misturar ou elaborar, para uso imediato e sempre na presença do consumidor;

**XI** – os copos, taças, cálices e demais recipientes para servir bebidas, só poderão ser resfriados pelo uso direto de gelo obtido de água filtrada e água gelada filtrada, salvo quando mantidos em refrigeradores;

**XII** – o uso de gelo em contato direto com a bebida, somente quando obtido de água filtrada, e de forma cilíndrica ou de cubo com abertura central, segundo o **Artigo 135 e seu parágrafo 3º**; **XIII** – no caso da fabricação do gelo através de equipamento aprovado, registrado e licenciado pelo órgão competente, instalado no próprio estabelecimento, este deverá respeitar a legislação vigente sobre potabilidade da água, de manutenção do equipamento e a substituição periódica do filtro de água, conforme recomendação técnica do fabricante, ficando os comprovantes dos serviços prestados disponíveis, quando assim for requisitado pela autoridade sanitária;

**XIV** – a lavagem prévia em água potável corrente, preferencialmente quente, das xícaras e colheres de café, deverão ser conservadas em aparelhos apropriados a uma temperatura não inferior a 90°C (noventa) graus



# Estado do Rio de Janeiro

## Prefeitura da Cidade de Nova Iguaçu

Celsius;

**XV** – ficam os bares, casas de sucos, lanchonetes e similares obrigados a possuir copos descartáveis para atendimento ao público, ou equipamentos ou sistemas esterilizadores para copos de vidro ou louça permitindo que o público-consumidor verifique a manutenção de higiene dos utensílios;

**Art. 206** – É facultado às churrasqueiras instalar churrasqueiras pré-fabricadas ou construí-las, em locais adequados mesmo ao ar livre, desde que atendam aos preceitos de higiene e exaustão, mantendo-se rigorosamente limpos, bem como elaborar molhos típicos e usar carvão vegetal certificado ou ecológico, como combustível;

**Art. 207** – As pastelarias, pizzarias e estabelecimentos congêneres deverão ter:

**a)** local e equipamentos de manipulação e elaboração;

**b)** paredes revestidas até o limite do teto com material compacto, resistente, liso e impermeável, de cor clara ou outro material equivalente, devendo a cozinha dispor de área interna mínima para a realização de suas atividades, conforme especificações deste Decreto, e legislações pertinentes;

**c)** fogão a gás, elétricos ou de outro sistema aprovado, registrado e licenciado pelos órgãos competentes, dentre eles o Corpo de Bombeiros Militar do Estado do Rio de Janeiro, dotado de coifa ou cúpula equipada com filtro de carvão ativado ou outro material absorvente, sendo proibido conduzir a fumaça, fuligem ou resíduos gasosos, resultantes de cocção e frituras dos alimentos, diretamente para o exterior, sem ter instalado ao sistema de exaustão, um equipamento eficiente e adequado, com a finalidade de reduzir a emissão da fumaça, fuligem ou resíduos gasosos ao meio ambiente;

**d)** local e equipamentos de exposição e comércio;

**Parágrafo Único** – Nas pizzarias será permitida a utilização de forno à lenha para a produção alimentícia, desde que a matéria-prima utilizada na combustão, for oriunda de carvão vegetal certificado ou ecológico autorizado pelo órgão competente.

**Art. 208** – As massas e recheios deverão ser preparados e utilizados dentro das primeiras 24 (vinte e quatro) horas, não podendo ser conservadas no frigorífico ou refrigerador por mais de 24 (vinte e quatro) horas;

**§1º** - Os ingredientes para preparação dos recheios deverão estar em condições ideais, em suas características organolépticas, bioquímicas e sanitárias, considerando os prazos de validade, mantidos íntegros e na embalagem original;

**§2º** - Na elaboração de massas e recheios, é proibida a utilização de óleos vegetais, e gorduras animal ou vegetal já utilizadas;

**§3º** - É obrigatória a substituição da gordura animal ou vegetal, ou do óleo vegetal de fritura, assim que apresentarem sinais de saturação, modificação na sua colaboração ou presença de resíduos queimados fazendo-se necessário o controle periódico com fita diagnóstica destinada a essa finalidade;

**Art. 209** – Os fornos de pizzas e máquinas de assar serão instalados em locais adequados, fora do alcance do consumidor;

**§1º** - As formas de pizza só poderão ser de alumínio ou de aço inoxidável, ou outro material resistente e inócuo;

**§2º** - As massas de pizza, uma vez preparadas, poderão ser utilizadas dentro do prazo de 24 (vinte e quatro) horas, desde que estejam conservadas em refrigeração;

**§3º** - Todos os ingredientes para a preparação de pizzas, deverão estar armazenados de forma a assegurar a sua higiene e conservação, e sob refrigeração;

**Art. 210** – As pizzas, uma vez preparadas e cozidas, quando destinadas à comercialização em fatias serão conservadas nas próprias formas, devidamente protegidas do contato direto do consumidor a temperatura de pelo menos 60 C;

**Parágrafo Único** – As pizzas prontas para o consumo, só poderão ser transportadas dos estabelecimentos para entrega em domicílio, em embalagens apropriadas.

**Art. 211** – As churrasqueiras e demais aparelhos e utensílios serão rigorosamente limpos e os equipamentos destinados a frituras serão dotados de sistema exaustor;

**Parágrafo Único** - os óleos vegetais e ou gorduras animais ou vegetais em processo de saturação utilizados no estabelecimento, deverão estar acondicionadas em vasilhames com tampa e limpos por fora para não contaminar o local de manipulação de alimentos, de maneira adequada e em local isolado sobre estrados apropriados, de fácil limpeza e higienização, aguardando para serem descartados por empresa qualificada e interessada em dar destino adequado ao resíduo oriundo das frituras, assadura ou cocção dos alimentos, de forma a proteger o meio ambiente.

**Art. 212** – A comercialização de churrasco e churrasquinho somente será permitida quando forem preparados no próprio estabelecimento, ressaltando os produtos oriundos da indústria alimentícia que são regulados por autoridade competente;

**§1º** - A carne destinada à elaboração de churrasco e churrasquinho deverá ser mantida, necessariamente, em câmaras frigoríficas ou sob refrigeração e protegidos por vasilhame ou saco plástico no estabelecimento, em condições higiênicas e de conservação satisfatórias;

**§2º** - As carnes, uma vez manipuladas, serão obrigatoriamente conservadas em câmaras frigoríficas ou de refrigeração, devendo ser consumidas no prazo de até 24 (vinte e quatro) horas, respeitando-se as condições de acondicionamento, armazenamento e de higiene;

**§3º** - As verduras e os legumes serão frescos e íntegros, mantidos acondicionados higienicamente;

**Art. 213** – As carnes, linguças, salsichas e outros produtos derivados, para consumo no estabelecimento, deverão ser mantidos em suas embalagens originais, obrigatoriamente, invólucros, rótulo ou nota fiscal, contendo informações de identificação do produto, procedência, lote ou partida, data do envasamento e ou prazo de validade, devendo ser conservados em câmaras frigoríficas ou de refrigeração;

**Art. 214** – Só será permitido o uso de molhos e condimentos oriundos de estabelecimentos industriais registrados, quando mantidos nos recipientes originais e sempre protegidos do acesso de pragas urbanas e vetores, poeiras e impurezas;

**Art. 215** – As moendas de cana-de-açúcar devem ficar em instalações apropriadas, e fabricadas por materiais com especificações técnicas autorizadas por órgão competente, de fácil limpeza e higienização, devendo o caldo obtido passar por coadores, no intuito de reter lascas ou resíduos oriundos do ato de esmagamento da cana-de-açúcar,

**§1º** - Somente será permitida a utilização da cana-de-açúcar raspada, limpa, lavada em água potável corrente, deverá estar armazenada em local com proteção contra pragas urbanas e vetores, afastada do piso e das paredes no mínimo de 15 (quinze) centímetros, e mantidas em condições higiênicas satisfatórias de consumo;

**§2º** - A estocagem e a raspagem de cana-de-açúcar serão realizadas em dependências com piso e paredes impermeabilizados, superfície lisa, de material compacto e resistente, de fácil limpeza e higienização, de cor clara, sendo estocadas e armazenadas para a preparação do caldo para o consumo em local isolado, limpo, seguro e protegido da presença e acesso de pragas urbanas e vetores;



# Estado do Rio de Janeiro

## Prefeitura da Cidade de Nova Iguaçu

**§3º** - Os resíduos de cana-de-açúcar deverão ser mantidos em depósitos fechados, em recipientes ou receptáculos ou contentores de resíduos adequados, de fácil limpeza e higienização, providos de tampa com acionamento da abertura por pedal, revestidos internamente por sacos plásticos apropriados ou recipientes descartáveis para coleta de resíduos sólidos, até a sua remoção;

**§4º** - O uso de gelo em contato direto com a bebida, será permitido somente quando obtido de água potável filtrada, segundo as exigências do **Artigo 136 e seu parágrafo 3º** deste Decreto;

### CAPÍTULO XVI

Dos Estabelecimentos que Comercializam Produtos Alimentícios Liquidificados e Sorvetes

**Art. 216**– Os produtos obtidos pela liquidificação de alimentos “in natura”, com ou sem adição de matéria-prima alimentar, tais como, água, leite, açúcar, farináceos e dentre outros, serão de preparação recente, para consumo imediato;

**§1º** - As frutas, legumes, leite e derivados, e demais produtos alimentícios utilizados deverão estar em perfeitas condições higiênico-sanitárias de consumo, armazenadas em recipientes apropriados, limpas e oriundas de procedências idôneas e identificadas;

**§2º** - A água potável em seu estado líquido ou sólido, quando acrescida nos produtos liquefeitos e sorvetes, deverá ser filtrada e estar em condições higiênico-sanitárias de consumo, em conformidade com o **Artigo 136 e seu parágrafo 3º**;

**§3º** - Os estabelecimentos que realizem a liquidificação de frutas e similares, poderá destinar esta produção através da conservação por congelamento, desde que o estabelecimento esteja adequado e estruturado para este ramo de comércio e produção, respeitando-se as legislações federal, estadual ou municipal pertinentes a este gênero alimentício;

**Art. 217** – Os sorvetes serão preparados com água potável filtrada, e ingredientes em perfeitas condições higiênico sanitárias de consumo, respeitando-se as legislações inerentes para este gênero alimentício;

### CAPÍTULO XVII

Dos Estabelecimentos de Horticultura, Fruticultura e da Agricultura Familiar

**Art. 218** – A autoridade sanitária competente poderá apreender ou determinar a destruição de todo o produto de horticultura, fruticultura ou da agricultura familiar, quando verificar que, em sua produção foram utilizados defensivos agrícolas ou agrotóxicos de forma indevida, ou em percentuais superiores aos permitidos pela legislação vigente ou, ainda, quando em sua irrigação, rega ou lavagem utilizarem águas não potáveis, poluídas, servidas ou contaminadas, ou mesmo de poços artesianos que não tenham laudo de análise de potabilidade, e certificado da sua qualidade físico-química;

**§1º** - Os estabelecimentos de horticultura, fruticultura e de agricultura familiar e estabelecimentos similares, deverão respeitar aos requisitos seguintes;

**a)** Nas dependências devem ser observadas as condições de higiene e saúde ocupacional, relativas à iluminação, ventilação, arejamento, regulação térmica, limpeza, serem providas de paredes revestidas até o limite do teto, com material compacto, resistente, liso e impermeável, de cor clara, sem apresentar fendas, de modo a não permitir o acúmulo de detritos, e pisos de material compacto, resistente, liso e impermeável, providos por ralos sifonados, com grelhas escamoteáveis, dispor de ventilação natural, e também iluminação natural ou artificial eficientes, apropriadas, desde que com

protetores contra acidentes ou riscos de queda e explosão, e em quantitativo suficiente, ter dispositivos de controle periódico e protetores removíveis permanente contra presença e acesso de pragas urbanas, vetores e outros agentes nocivos à saúde;

**b)** Dispor de equipamentos de refrigeração ou de congelamento, com termômetros para monitoramento da temperatura, em quantitativo adequado e suficiente, em perfeitas condições higiênico-sanitárias e de funcionamento satisfatórias, para a conservação dos produtos perecíveis e “in natura”;

**c)** Manter recipientes ou receptáculos ou contentores de resíduos adequados, de fácil limpeza e higienização, providos de tampa com acionamento da abertura por pedal, revestidos internamente por sacos plásticos apropriados ou recipientes descartáveis para coleta de resíduos sólidos;

**d)** É obrigatório nos estabelecimentos, dependências e equipamentos ou utensílios, a realização diária de rigorosa limpeza, higienização e asseio, antes do início e após as atividades, e também durante, se necessário for;

**e)** É proibido utilizar as dependências como habitação ou dormitório ou como área de circulação para residência ou moradia ou outras atividades diferentes ou estranhas ou atípicas da exercida no local;

**f)** É vedado fumar no interior do estabelecimento e no decorrer das atividades diárias;

**g)** É vedado varrer a seco, somente permitido através de vassoura-escovão;

**h)** É proibida a existência de plantas tóxicas em quaisquer de suas dependências;

**i)** É proibida a entrada ou permanência de quaisquer animais;

**j)** Os gabinetes sanitários deverão ser separados e identificados por sexo, inclusive com acesso e meios auxiliares para os portadores de necessidades especiais na proporção prevista na legislação vigente, com iluminação natural e artificial, ventilação adequada, e estarem isolados, obrigatoriedade de dispositivos para sabonete líquido, papel higiênico, papel-toalha descartável ou secador de ar quente, deverão ser mantidos regularmente abastecidos, lavatório com água potável corrente, ter recipientes para depósito dos papéis usados com abertura acionadas por pedal e revestidos internamente por saco plástico apropriado, ficando proibido o uso de recipientes sem tampa, colocar aviso afixado em ponto visível, determinando a

obrigatoriedade de seu uso;

**k)** É proibido ter em depósito, substâncias nocivas à saúde ou que possam servir para alterar, adulterar, fraudar ou falsificar os alimentos;

**l)** Possuir sistema de esgotamento sanitário ligado a tubos coletores, e estes ao sistema geral público, ou na falta deste, ter na área externa construída a instalação de fossas-sépticas;

**m)** Possuir sistema de abastecimento e reservatório apropriados de água potável, em quantidade suficiente, devendo ser realizada a limpeza e higienização, semestralmente, através de empresa credenciada pelo órgão competente, de acordo

com a legislação vigente;

**n)** Possuir bancadas de exposição revestidas na superfície de material compacto, liso, impermeável e resistente, ou outro material adequado e autorizado por legislação vigente, sob critério técnico da autoridade sanitária;

**o)** Nos locais de exposição e armazenamento dos alimentos, é vedada a existência ou presença de outras matérias-primas, instrumentos ou materiais estranhos;



# Estado do Rio de Janeiro

## Prefeitura da Cidade de Nova Iguaçu

**p)** Possuir área física apropriada e reservada para vestiário dos funcionários, com armários individuais em quantitativo suficiente, na medida do possível, separados por sexo;

**q)** Manter os produtos alimentícios em locais separados dos produtos usados como saneantes domissanitários, tóxicos e produtos similares;

**r)** Nos estabelecimentos comerciais não é permitida a exposição de gêneros alimentícios fora de sua área física;

**s)** Seguir as normas de rastreabilidade vegetal do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento;

**t)** Possuir área adequada para separação e acondicionamento provisório dos resíduos orgânicos;

**u)** Preferencialmente terem coleta para reaproveitamento dos resíduos orgânicos;

**§2º** - As pessoas que manipulem os produtos alimentícios, quando no exercício de suas atividades, devem:

**a)** manter o mais rigoroso asseio corporal e do vestuário;

**b)** fazer uso do vestuário adequado à natureza dos serviços;

**c)** fazer uso de gorro ou outro dispositivo que cubra os cabelos;

**d)** ter as mãos obrigatoriamente lavadas e higienizadas com água e sabão com escovação, antes do início das atividades, durante quantas vezes for necessário, como também após as atividades, depois da utilização do gabinete sanitário;

**e)** ter as unhas curtas, sem pintura e limpas;

**f)** apresentar para a autoridade sanitária, a respectiva comprovação dos documentos legais do empregado ou operário, conforme as suas atividades exercidas, sempre que for necessário;

**g)** usar somente calçados fechados;

**h)** não usar adornos nas mãos, braços, orelhas, pescoço, mascar gomas; **i)** as pessoas não podem praticar quaisquer outros atos capazes de comprometer a limpeza e higienização do estabelecimento e equipamentos ou asseio dos alimentos;

### CAPÍTULO XVIII

Das Feiras-livres e do Comércio Ambulante Localizado e ou Móvel de Alimentos

**Art. 219** – Todos os alimentos “in natura” ou industrializados destinados à comercialização nas feiras-livres, deverão estar agrupados de acordo com a sua natureza e protegidos da ação de agentes nocivos à saúde, de pragas urbanas e vetores, da poeira, de impurezas, dos raios solares, chuvas e outras intempéries, sendo proibido o contato, exposição, distribuição e ou armazenamento destes alimentos diretamente sobre o solo;

**§ 1º** – A exposição dos alimentos que a autoridade sanitária competente determinar em função da natureza de potencial do seu risco sanitário, somente será permitida em bancas ou bancadas ou tabuleiros devidamente protegidos e revestidos de material resistente, compacto, uniforme, liso e de fácil limpeza e higienização ou de outro material equivalente, a critério da autoridade sanitária competente, e os feirantes deverão estar uniformizados e com asseio;

**§ 2º** - Os produtos que estiverem deteriorados, fraudados, falsificados, danificados ou impróprios ao consumo, deverão ser imediatamente depositados ou descartados em recipientes apropriados, de fácil limpeza e higienização,

revestidos internamente por saco plástico apropriado para o descarte;

**Art. 220** – Nas feiras-livres será permitido à comercialização de alimentos “in natura” e produtos alimentícios industrializados, respeitando-se as disposições de acondicionamento e rotulagem destes produtos, assim determinados:

**a)** As frutas, legumes e hortaliças deverão estar em condições higiênicas-sanitárias, firmes, intactas, aspecto e cor característica do produto, evitar comercializá-las amolecidas, esmagadas ou fermentadas;

**b)** Os ovos devem ser mantidos acondicionados e rotulados em embalagens originais, devidamente inspecionados, identificados e classificados, oriundos de estabelecimentos registrados e licenciados por órgão competente, de acordo com a legislação vigente;

**c)** As aves e pequenos animais abatidos, limpos, eviscerados, deverão proceder de abatedouros ou frigoríficos licenciados e registrados no órgão competente das esferas federal, estadual e ou municipal, desde que acondicionados em veículos frigoríficos com sistema de frio próprio e contínuo, que servem os produtos à temperatura não superior à 07°C (sete) graus Celsius, embalados e protegidos adequadamente contra poeira, sujidades, pragas urbanas e vetores, agentes nocivos à saúde e o contato direto do consumidor, permitindo-se a exposição para o comércio imediato do produto, desde que se mantenha a temperatura de conservação;

**d)** As massas alimentícias, cereais e produtos enlatados ou de acondicionamento adequado, com rotulagem indicativa de sua procedência, prazo de validade, indicadores nutricionais, segundo a legislação pertinente;

**e)** As balas, doces ou biscoitos, quando acondicionados pela indústria alimentícia, serão em invólucro impermeável e inviolável, devidamente rotulado;

**f)** Os biscoitos, balas, doces, massa alimentícia e cereais a granel, deverão estar acondicionados em recipientes apropriados, protegidos internamente por sacos plásticos virgens descartáveis, com identificação do fabricante, prazo de validade e rotulagem com indicadores nutricionais, segundo a legislação pertinente, e os produtos mantidos nas embalagens originais e rotulados, somente poderão ser abertos no decorrer da comercialização do produto na presença do consumidor;

**g)** Os produtos salgados, defumados e embutidos, deverão ser oriundos de estabelecimentos licenciados e registrados pelo órgão competente, permanecerem embalados, acondicionados e rotulados segundo as disposições higiênicas-sanitárias e as legislações vigentes;

**h)** Os laticínios deverão ser oriundos de estabelecimentos licenciados e registrados no órgão competente, estarem embalados, acondicionados e rotulados de acordo com as disposições higiênicas-sanitárias vigentes, e mantidos sob refrigeração adequada, quando da sua necessidade tecnológica e sanitária, em veículos frigoríficos com sistema de frio próprio e contínuo, que servem os produtos à temperatura não superior à 07°C (sete) graus Celsius, estarem protegidos adequadamente contra poeira, sujidades, pragas urbanas e vetores, agentes nocivos à saúde e o contato direto do consumidor;

**i)** O pescado fresco ou resfriado somente poderá ser exposto ao comércio, desde que conservado sob a ação direta do gelo potável ou em balcão frigorífico;

**§1º**- O pescado deverá ser eviscerado e fracionado, somente no ato da comercialização e na presença do consumidor, assim é vedado terminantemente o contato direto com gelo potável;

**§2º** - É expressamente proibido o emprego de jornais, revistas e papéis usados ou sujos para embrulhar, envolver ou embalar o pescado;

**Art. 221** – É expressamente proibido:



# Estado do Rio de Janeiro

## Prefeitura da Cidade de Nova Iguaçu

**a)** vender doces de preparação caseira ou em cortes ou fracionados;

**b)** vender frutas descascadas, raladas ou fracionadas, bem como hortaliças cortadas; **c)** vender carne fresca ou verde, da espécie bovina, suína ou ovina, seja resfriada ou congelada que não seja de procedência legal e que não respeite a temperatura máxima de 7 C .

**d)** vender galináceos e palmípedes doentes ou em mau estado de nutrição ou subnutridos ou com danos físicos ou incapacitados fisicamente, nem os abater no local;

**e)** vender ovos sujos, gretados, trincados, putrefeitos, velhos ou com odores anormais, bem como à ovoscopia apresentarem-se embrionados, infestados, infectados ou mofados;

**Art. 222** – Aos feirantes é obrigatório:

**a)** manter em local visível e afixado, a concessão de Autorização de Funcionamento para esta atividade, emitido pela autoridade sanitária competente, e sempre quando solicitado, apresentar os comprovantes dos documentos legais dos manipuladores, conforme as suas atribuições exercidas;

**b)** usar vestuário durante a jornada de trabalho, que deverá ser composto de gorro ou protetor de cabeça, calçado fechado, jaleco ou avental ou protetor ou uniforme completo, de cor clara, com finalidade de proteger o corpo, mantendo-se o asseio individual e a limpeza;

**c)** conservar limpos os tabuleiros, bancas, bancadas, mesas, veículos de transporte dos produtos e demais instrumentos ou utensílios de trabalho, bem como a área física ocupada ao seu redor;

**d)** embrulhar ou envolver ou embalar os produtos em papel ou saco plástico apropriado, quando necessário for, é vedado o emprego de jornais, revistas e papéis usados ou

maculados;

**e)** manter protegidos os gêneros alimentícios que, de acordo com sua natureza, necessitem de proteção contra pragas urbanas e vetores, poeiras, impurezas, sujidades, perdigotos e outros agentes nocivos à saúde;

**f)** manter nos veículos frigoríficos, sempre um reservatório apropriado para água potável, para aqueles que manipulem alimentos que necessitam de lavagem ou limpeza como peixe;

**Parágrafo Único** – O licenciamento sanitário para esta atividade é pessoal, individual e intransferível ou na forma que a autoridade superior determinar, deverá estar afixada em local visível e de fácil acesso, e deve ser renovada a cada biênio, ou a critério da autoridade sanitária competente.

**Art. 223** – Além das exigências contidas neste **Capítulo**, os feirantes deverão observar, também, no que couber, o disposto no **Artigo 218 e seus parágrafos**;

**Art. 224** – O comércio ambulante localizado ou móvel de alimentos poderá ser exercido mediante emprego de:

**a)** veículos, frigorificados ou não, dependendo do gênero alimentício comercializado, motorizados ou não, estando incluídos os tipos “trailer” ou reboque ou semi-reboque, previamente inspecionados e licenciados pela autoridade sanitária competente tendo as condições adequadas para assegurar a segurança alimentar do consumidor;

**b)** tabuleiros ou bancas ou bancadas apropriadas, com as dimensões mínimas necessárias para expor e acondicionar as mercadorias para comércio;

**c)** cestas, vitrines térmicas, caixas envidraçadas, pequenos recipientes térmicos e outros meios adequados;

**Parágrafo Único** – os implementos a que se refere este **Artigo** devem ser mantidos em boas condições higiênico-sanitárias e de conservação.

**Art. 225** – Os produtos alimentícios e bebidas só poderão ser expostos e oferecidos ao consumo, quando oriundos de estabelecimentos industriais registrados e licenciados no órgão competente, e sempre acondicionados e rotulados de maneira adequada, mantidos em invólucro ou recipiente apropriados;

**Art. 226** – Somente será permitida a comercialização de pescado, quando estiver dentro dos padrões de qualidade sanitária, físico-química e em temperatura de até 7°C e devidamente transportado, exposto, armazenado, acondicionado, protegido e mantido em veículos frigoríficos inspecionados e licenciados pela autoridade sanitária competente, providos de instalações adequadas, inclusive com controle de temperatura e umidade, que assegurem a conservação e qualidade do produto comercializado;

**§1º** - Nesta modalidade de comercialização, serão permitidos no interior dos veículos frigoríficos, a evisceração e a limpeza no ato da comercialização, sempre na presença do consumidor;

**§2º** - É proibida a pré-evisceração e o fracionamento do pescado com eliminação de sua cabeça e vísceras, ou seja, em posta sem a possibilidade de avaliação da qualidade do mesmo, e também a sua manutenção ou conservação no local de comercialização, sendo feita a apreensão e inutilização imediata pela autoridade sanitária competente, lavrando-se os Termos adequados;

**Art. 227** – Somente será permitida a comercialização de refrescos, bebidas e sorvetes, quando oriundos de estabelecimentos registrados e licenciados, deverão ser envasados ou embalados e rotulados, de acordo com as legislações vigentes, obrigatoriamente, em recipientes descartáveis ou comestíveis;

**Art. 228** – Os veículos empregados no comércio ambulante devem ser equipados com recipientes adequados e revestidos internamente por saco plástico apropriado, destinados como depósito dos resíduos sólidos e os envoltórios;

**Art. 229** – O pedido inicial para a concessão ou renovação de Autorização de Funcionamento do comércio ambulante localizado ou dos veículos motorizados, reboque ou semi-reboque, deverá ser feito em requerimento próprio e munido dos documentos comprobatórios exigidos para legalização, junto à autoridade sanitária competente, e nela estar explícito quem exercerá a atividade laborativa:

**a)** Cópia da autorização do órgão competente para estabelecer-se no espaço público ocupado pelo requerente, e das taxas específicas de localização;

**b)** Cópia do Certificado de Registro e Licenciamento de Veículo – CRLV, motorizado ou reboque ou semi reboque, se assim for necessário, expedido pelo órgão competente;

**c)** Cópia do documento de identidade e do Cadastro de Pessoa Física - CPF do requerente ou proprietário;

**d)** Cópia do atestado médico compatível com a atividade exercida no local;

**e)** Cópia da caderneta de vacinação, julgada a critério da autoridade sanitária competente;

**§1º** - Esta autorização é pessoal, individual e intransferível ou de outra forma no entender da autoridade superior hierárquica, deverá estar afixada em local visível e de fácil acesso;

**§2º** - A renovação deverá ser feita a cada biênio, ou a critério da autoridade sanitária competente, desde que tenham autorização do órgão competente para a ocupação do espaço público, onde está sendo realizada a atividade do comércio ambulante de alimentos;



# Estado do Rio de Janeiro

## Prefeitura da Cidade de Nova Iguaçu

**Art. 230** – O local de estacionamento do ambulante móvel quando permitido, dependerá da avaliação técnica do órgão competente, que deverá ser mantido em perfeitas condições higiênico-sanitárias e de limpeza;

**Art. 231** – Os ambulantes localizados ou móveis deverão apresentar-se com uniforme completo ou jaleco ou guarda-pó ou avental, e gorro ou protetor de cabeça, de cor clara, com calçados fechados, mantendo-se em condições de higiene e de asseio pessoal;

**Art. 232** – É expressamente proibido ao ambulante localizado ou móvel:

- a) a comercialização de bebidas alcoólicas fracionadas e misturadas;
- b) o uso de fogareiro, fora do transporte adequado, em via pública, salvo quando autorizado pela autoridade sanitária competente, para uso em equipamento e ou transporte apropriado, de acordo com a atividade exercida e descrita na autorização ou concessão de funcionamento, não causando transtorno a higiene local, e respeitando-se as condições higiênico-sanitárias e disposições legais, condizente a execução da atividade laborativa, e também de segurança;
- c) a preparação ou manipulação de qualquer tipo de bebida fracionada ou misturada, ou alimento em via pública, exceto os produtos previamente tratados, elaborados e industrializados para consumo imediato, ou aqueles que respeitem as condições higiênico-sanitárias e disposições legais condizente com a execução da atividade laborativa e de segurança;
- d) o contato manual direto com os produtos não acondicionados;
- e) a utilização dos veículos ou reboque ou semi-reboque, frigoríficos ou não, motorizados ou não, cestas, caixas ou vitrines térmicas, bancas ou tabuleiros, destinados para o transporte, exposição, acondicionamento e a comercialização de alimentos, servirem como depósitos ou armazenamento de quaisquer mercadorias ou objetos estranhos à atividade exercida e autorizada para este tipo de comércio;
- f) embrulhar, embalar ou envolver os gêneros alimentícios em jornais, revistas e papéis usados ou maculados;
- g) o uso de maionese caseira e a industrializada quando estiver fora da embalagem original e individual, para preparo dos alimentos, salvo quando for destinada ao comércio ambulante, para o uso imediato na preparação e elaboração de produtos alimentícios;

### CAPÍTULO XIX

#### Do Controle Sanitário do Sal Destinado ao Consumo Humano

**Art. 233** - É proibido, em todo território do Município expor à comercialização ou entregar ao consumo humano, sal refinado ou moído, que não contenha iodo na proporção indicada na legislação federal pertinente e suas Normas Técnicas Especiais;

**§1º** - fica obrigatório que o sal utilizado no preparo dos alimentos, especificamente o sal grosso nos grelhados, esteja enquadrado nas normas de qualidade, identidade e sanitária, segundo a legislação vigente;

**§2º** - é vedada a comercialização do sal a granel ou varejo;

**Art. 234** - É obrigatória a inscrição nas embalagens de sal destinado ao consumo humano, em caracteres perfeitamente visíveis, da expressão "Sal lodado";

**Art. 235** – Fica a autoridade sanitária competente do Município, quando necessário for, a realizar colheita de amostra para a análise fiscal e de controle do sal destinado ao consumo humano;

### (e) ESTRUTURAS E CONSTRUÇÕES INDUSTRIAIS, COMERCIAIS E HABITACIONAIS

#### CAPÍTULO I

##### Da Engenharia Sanitária e suas Disposições Gerais

**Art. 236** – Toda estrutura predial construída destinada à habitação ou para fins comerciais ou industriais deverá ser ligado às redes de abastecimento de água potável e de coleta de esgoto, e de águas pluviais, quando houver galerias próprias, quando a exploração dos respectivos sistemas for estadual, municipal ou concedida;

**Parágrafo Único** – No caso de inexistência das redes de abastecimento de água potável e de coleta de esgoto, deverá o proprietário ou responsável legal, tomar as medidas de adequação técnica segundo o órgão competente, ficando proibido eliminar o esgoto em via pública ou terreno de outrem;

**Art. 237** – Proceder-se-á em condições que não afetem a estética, funcionalidade, organização, fluxo e, nem tragam malefícios ou inconveniente à saúde pública e ao bem-estar coletivo ou individual:

- I – a coleta, a remoção, o destino e o acondicionamento dos resíduos sólidos;
- II – o lançamento ao ar de substâncias estranhas, sob a forma de vapores, gases, poeiras, odores ou qualquer substância incômoda ou nociva à saúde pública;
- III – a drenagem do solo, como medida de saneamento do meio ambiente;
- IV – o uso de piscinas coletivas ou públicas;
- V – a manutenção, isolamento e proteção de áreas baldias, podendo o seu proprietário, responsável ou preposto ser infracionado por causar dano a saúde coletiva por ajuntamento de material orgânico ou abrigo e proliferação de qualquer vetor ou hospedeiro intermediário de doença ou zoonose, incluindo animais domésticos.

**Art. 238** – As habitações e construções em geral obedecerão aos requisitos de higiene e segurança, segundo Normas e Especificações Técnicas, indispensáveis à proteção e a saúde coletiva ou individual dos moradores e usuários;

**§1º** - As habitações, os estabelecimentos comerciais ou industriais, públicos ou privados, e as entidades e instituições de qualquer natureza, são obrigadas a atender aos preceitos de higiene e segurança;

**§2º** - Os projetos de construção de imóveis, destinados a qualquer fim, deverão prever requisitos higiênico-sanitários de que trata o presente **Artigo**;

**Art. 239** – Os projetos de sistema de abastecimento de água potável e coleta de esgotos, destinados a fins públicos ou privados, deverão ser elaborados em obediência às normas e especificações determinadas pelo órgão competente, sendo vedada a instalação de tubulações de esgoto em locais que possam representar risco de contaminação da água potável, do lençol freático e dos gêneros alimentícios;

**Art. 240** – A distribuição da rede de esgotos nos corpos de água, bem como em áreas adjacentes ou de influência, só poderá ser feita de modo a não causar riscos à saúde pública;

**Art. 241** – Todo imóvel, qualquer que seja sua finalidade, deverá ter as instalações hidráulicas providas de dispositivos de ligações e distribuição advindas de um reservatório apropriado, que será abastecido de água potável, em quantidade suficiente, e de sistema de esgotamento sanitário ligados à rede pública, salvo as exceções previstas na legislação vigente;



# Estado do Rio de Janeiro

## Prefeitura da Cidade de Nova Iguaçu

**§1º** - Para efeito deste **Artigo**, excluem-se os edifícios e moradias unifamiliar ou multifamiliar, cuja disposição dos telhados conduzam as águas pluviais para o seu próprio terreno, conforme projeto de reaproveitamento ou reuso, autorizado pelo órgão competente;

**§2º** - As águas pluviais provenientes de calhas e condutores das edificações e das moradias unifamiliar e multifamiliar deverão ser canalizadas até as sarjetas, passando sempre debaixo das calçadas;

**§3º** - As coletas de águas pluviais ou de reaproveitamento ou de reuso, poderá ter sistema próprio de captação, armazenamento e distribuição no imóvel, qualquer que seja sua finalidade, para seu uso adequado e específico;

**Art. 242** – A inspeção e a fiscalização no tocante a Engenharia Sanitária, a Higiene Habitacional e Ambiental, e consequentemente a concessão da Licença de Funcionamento dos estabelecimentos industriais e comerciais deverá ser realizada sob supervisão técnica do engenheiro ou arquiteto, preferencialmente com formação em saúde pública;

### CAPÍTULO II

#### Da Promoção da Higiene e da Segurança Habitacional

**Art. 243** – As habitações e construções em geral obedecerão aos requisitos de higiene e segurança, indispensável à proteção da saúde pública, coletiva ou individual dos moradores e usuários;

**Parágrafo Único** – É obrigatório manter em perfeito estado de asseio, higiene e funcionamento, as instalações dos gabinetes sanitários, lavabos, vasos sanitários, mictórios, pias, tanques, ralos, bebedouros, inclusive os sistemas hidráulicos de água potável e das servidas, torneiras, válvulas, boias, e todos os seus acessórios e pertences, bem como da rede de esgotamento sanitário.

**Art. 244** – É proibido à instalação de peças, canalizações e aparelhos sanitários que apresentem defeitos, trincados ou soluções de continuidade que possam acarretar infiltrações, vazamentos ou acidentes;

**Art. 245** – É obrigatório a limpeza e a higienização das caixas ou reservatórios apropriados de água e das cisternas, semestralmente, devendo suas tampas ser mantidas com perfeita vedação e sem acúmulo de objetos ou sujidades sobre as mesmas, conforme as disposições e legislações vigentes;

**Art. 246** – As caixas ou reservatórios de água e cisternas deverão:

I – ser construídas e revestidas com materiais que não possam contaminar a água, segundo normas e especificações técnicas;

II – ter a superfície compacta, lisa, resistente e impermeável;

III – permitir fácil acesso, para as ações de inspeção e limpeza;

IV – possibilitar esgotamento total;

V – ser protegidas contra inundações, infiltrações, pragas urbanas, vetores, sujidades, poeiras e penetração de corpos estranhos;

VI – ter cobertura e ou tampa adequada incluindo contra entrada de vetores de doenças como dengue, etc...;

VII – ser equipada com torneira de boia na tubulação de abastecimento, sempre que não tratar se de reservatórios abastecidos por bomba não automática;

VIII – ser dotadas de tubo de saída de extravasamento, com diâmetro superior ao da canalização de abastecimento, havendo sempre uma canalização de aviso, desaguando em ponto perfeitamente visível e que não prejudique o público;

IX – ser providas de canalização de escoamento para limpeza, funcionando por gravidade ou por meio de elevação mecânica;

**Art. 247** – Não serão permitidos:

I – a passagem de tubulações do sistema de água potável pelo interior de fossas sépticas, ramais da rede de esgotos e caixas de inspeção de esgotos, bem como de tubulações da rede de esgoto por reservatórios ou cisternas ou depósitos de água potável;

II – qualquer outro processo ou procedimento, instalação ou mecanismo que, a juízo da autoridade sanitária competente, possa representar riscos de contaminação da água potável;

**Art. 248** – A autoridade sanitária competente poderá determinar correções ou retificações, bem como exigir informações complementares, esclarecimentos e documentos, sempre que for necessário, ao cumprimento das disposições deste Decreto e das Normas Técnicas Especiais;

**Art. 249** – Os poços freáticos ou artesianos ou tubulações poderão ser interditados e lacrados, desde que suas águas estejam em condições de causar prejuízo à saúde pública, aplicando-se tal disposição também aos poços abertos para fins industriais ou agrícolas;

**§1º** - A água proveniente deverá ser prévia e regularmente examinada por Laboratório oficial ou licenciado e credenciado pelo órgão competente, para avaliação da potabilidade e qualidade da água fornecida ao local, sempre que solicitado pela autoridade sanitária competente, deverá apresentar a comprovação dos respectivos laudos laboratoriais e técnicos;

**§2º** - Os poços deverão:

I – estar convenientemente situados e adequadamente afastados de fossas sépticas, estrumeiras, entulhos ou quaisquer instalações insalubres e contaminantes, de maneira a impedir, direta ou indiretamente, a poluição das águas, também realizar e apresentar laudo de análise de potabilidade da água, semestralmente ou sempre que for solicitado pela autoridade sanitária competente;

II – estar fechados e dotados de sistema de sucção;

III – ter as paredes impermeabilizadas, estanques ou compartimento fechado, de modo a evitar a infiltração de águas superficiais;

**§3º** - Os poços que não preencherem as condições do presente **Artigo**, deverão ser aterrados até o nível do solo;

**§4º** - Os poços artesianos e semi-artesianos deverão ser legalizados junto ao órgão competente;

**Art. 250** – É obrigatória a limpeza de sarjetas, caixas coletoras, calhas e telhados, a fim de evitar estagnação das águas pluviais ou o seu transbordamento, como causadores da proliferação de vetores prejudiciais à saúde pública;

**Art. 251** – É vedado:

I – lançar águas pluviais, da rede de esgoto, salvo quando o local não tiver coleta de águas pluviais, ou servidas para terrenos vizinhos ou adjacentes ou de outrem, devendo ser realizado através de um sistema de escoamento adequado e próprio; o inverso ou seja o esgoto nas águas pluviais nunca admitido em hipótese alguma e sujeito a interdição imediata e infração sanitária;

II – interligar instalações prediais internas, com as instalações internas de prédios ou moradias situados em lotes ou locais distintos;

**Art. 252** – Nas edificações ou moradias unifamiliar ou multifamiliar situadas em logradouros destituídos de rede de esgotamento sanitário, será adotado,



# Estado do Rio de Janeiro

## Prefeitura da Cidade de Nova Iguaçu

para tratamento dos esgotos domésticos, o sistema de fossa séptica, com instalações complementares;

**Art. 253** – As fossas sépticas, além do disposto neste Decreto e em Normas Técnicas da ABNT, devem:

- a) receber todos os despejos domésticos ou qualquer outro despejo de características semelhantes;
- b) não receber águas pluviais nem despejos industriais, salvo se não houver esse canal de eliminação e a autoridade sanitária entender que não há comprometimento a sanidade local;
- c) ter capacidade adequada ao número de pessoas a atender;
- d) ser construídas ou instaladas com material de durabilidade e de compartimento fechado;
- e) ter facilidade de acesso;
- f) não ser localizadas ou instaladas no interior dos imóveis, qualquer que seja sua finalidade;
- g) Ser esvaziada na frequência necessária para que não haja transbordamento ou mal funcionamento do sistema, comprometendo a saúde da população local;

**Parágrafo Único** – A fossa séptica que não preencher os requisitos necessários à sua utilização será aterrada até o nível do solo.

**Art. 254** – Quando a origem de vazamentos ou infiltrações capazes de causar insalubridade, envolvendo uma ou diversas unidades imobiliárias, deverá a autoridade sanitária fazer comunicação oficial ao órgão competente do Município para os procedimentos legais;

**Art. 255** – Em prédios, moradias unifamiliar ou multifamiliar, apartamentos, conjuntos habitacionais ou condomínios, sempre que o vazamento ou as infiltrações pertencerem às partes comuns, quando houver comunicação sobre o fato, deverá a autoridade sanitária fazer comunicação oficial ao órgão competente do Município para os procedimentos legais;

**Art. 256** – Nos prédios, moradias unifamiliar ou multifamiliar e apartamentos, condomínios ou conjuntos habitacionais não será permitido depositar materiais ou exercer atividades que, pela sua natureza, sejam prejudiciais à saúde pública ou ao bem-estar dos moradores ou usuários e vizinhos;

### CAPÍTULO III

#### Da Promoção da Higiene Ambiental

**Art. 257** – É proibido o lançamento de efluentes de fossa séptica e resíduos ou substâncias industriais ou comerciais, e de moradias unifamiliar ou multifamiliar, de qualquer espécie, em cursos de captação de água ou no meio ambiente, sem o prévio tratamento, de forma a não contaminar os cursos de água;

**Parágrafo Único** – As substâncias residuais nocivas à saúde pública serão obrigatoriamente sujeitas a tratamento que as torne inócuas.

**Art. 258** – Os terrenos baldios serão convenientemente fechados, drenados e periodicamente limpos, sob responsabilidade e custas de seu proprietário, responsável ou usuário, podendo sofrer infração sanitária, sendo obrigatória a remoção ou recolhimento ou o soterramento de latas, cascos e outros recipientes que possam armazenar ou reter ou conter água potável ou pluvial, assim como resíduos em putrefação, conforme as legislações federal, estadual e municipal vigentes;

**Art. 259** – Para as chaminés de qualquer natureza é vedado eliminar a fumaça, a fuligem, os gases ou outros resíduos expelidos, que venham a prejudicar as condições de saúde nem causem incômodo aos moradores e à

vizinhança;

**§1º** - A altura das chaminés ficará de acordo com as disposições técnicas exigidas pelo órgão competente do Município, respeitando-se as legislações pertinentes;

**§2º** - A autoridade sanitária competente poderá exigir, a qualquer tempo, os laudos técnicos da empresa responsável pela instalação, manutenção e de utilização do sistema de exaustão para eliminação da fumaça, da fuligem, os gases ou outros resíduos expelidos do estabelecimento;

**Art. 260** – Nos estabelecimentos industriais e comerciais, será obrigatória a instalação de aparelhos ou dispositivos apropriados para aspiração ou retenção de resíduos, fuligem, detritos, partículas, poeiras, fumaça e outros, resultantes dos processos de produção;

### (f) ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS, DE SERVIÇOS, DE ASSISTÊNCIA E DE INTERESSE À SAÚDE

#### CAPÍTULO I

##### Das Piscinas Públicas, Coletivas e Particulares

**Art. 261** – Entende-se como piscina, a estrutura e as instalações destinadas a banhos e a prática de esportes aquáticos, incluindo os equipamentos de tratamento de água clorada, as bombas de aspiração e renovação, vestiários e todas as demais instalações necessárias ao seu uso e funcionamento;

**Art. 262** – Conforme a utilização, as piscinas são classificadas em:

- a) piscinas particulares: utilizadas exclusivamente por seu proprietário, familiares e pessoas relacionadas com o proprietário;
- b) piscinas coletivas: utilizadas em clubes, condomínios, escolas, entidades, associações, hotéis, motéis e similares;
- c) piscinas públicas: utilizadas pelo público em geral e administradas por órgãos governamentais;

**Art. 263** – As piscinas particulares ficam excluídas das exigências legais deste Decreto, salvo nos casos em que ocorra agravo à saúde pública e riscos de proliferação de vetores e pragas urbanas, podendo o responsável ou proprietário ser infracionado por agravo e risco a saúde pública;

**Art. 264** – As piscinas coletivas ou públicas da Cidade de Nova Iguaçu, serão regidas pelo presente decreto, e somente ocorrerá a permissão do seu funcionamento, após ser inspecionada e licenciada pela autoridade sanitária competente, respeitando-se as disposições e os prazos previstos neste Decreto;

**Parágrafo Único** – A autoridade sanitária competente, devidamente credenciada, no exercício de suas atribuições, não comportando exceção de dia nem hora, terá livre acesso às piscinas e suas dependências.

**Art. 265** – As piscinas e demais instalações serão projetadas e executadas com materiais e equipamentos adequados e, de modo a permitir perfeitas condições de operação, manutenção, limpeza e higienização;

**Parágrafo Único** – Far-se-á parte integrante e obrigatória do conjunto:

- a) a casa de máquinas, para as instalações de bombeamento e tratamento da água clorada ou outro sistema de tratamento químico ou físico que satisfaçam a mesma função, com área suficiente para operação e manutenção adequadas dos equipamentos, e controle de cloro residual como documento registrando as aplicações e controle no mínimo duas vezes ao dia;
- b) os vestiários, independentes e separados para cada sexo, com capacidade suficiente para os usuários da piscina e providos das seguintes instalações sanitárias mínimas: um vaso sanitário, um lavatório e um chuveiro para cada 40 (quarenta) banhistas ou usuários, e um mictório para cada 40



# Estado do Rio de Janeiro

## Prefeitura da Cidade de Nova Iguaçu

(quarenta) homens, devendo ter chuveiros externos localizados de forma a facilitar sua utilização antes da entrada dos banhistas ou usuários na piscina;

**Art. 266** – Para garantir a qualidade da água adequada às piscinas coletivas ou públicas, terão instalações e equipamentos para recirculação ou renovação e tratamento da água;

**§1º** - A recirculação ou renovação de todo o volume de água será em um período máximo de 08 (oito) horas;

**§2º** - O funcionamento dos equipamentos da recirculação ou renovação e de tratamento da água, será através de sistema automático, durante 24 (vinte e quatro) horas do dia;

**§3º** - Para recirculação ou renovação da água haverá, no mínimo, 02 (dois) conjuntos motor bomba, mantido um deles sempre como reserva;

**Art. 267** – Não será permitida a conexão direta entre o sistema de suprimento de água da piscina e o sistema de suprimento de água da rede pública ou da rede predial de abastecimento de água, ou, entre as instalações de esgotamento da piscina e a rede de esgotos sanitários;

**Art. 268** – Na parte mais profunda da piscina, equidistante das paredes, será marcada uma área negra, circular ou quadrada com 15 (quinze) centímetros de diâmetro ou de lado respectivamente;

**Art. 269** – As piscinas coletivas ou públicas deverão ser separadas da área de trânsito ou destinadas aos espectadores;

**Art. 270** – O sistema de tratamento da água das piscinas coletivas ou públicas, será realizado de tal modo que mantenha sua qualidade físico-química e bacteriológica, obedecidos os seguintes requisitos:

### I – Qualidade físico-química:

**a)** a visibilidade da área negra prevista no **Artigo 268**, deverá ser conseguida com nitidez;

**b)** o PH da água deverá situar-se entre 7,2 e 8,4;

**c)** a concentração do cloro residual mantida na água clorada será de 0,4 mg/l (miligramas por litro) à 2,0 mg/l (miligramas por litro) para cloro livre, ou 1,5 mg/l (miligramas por litro) à 2,0 mg/l (miligramas por litro) para cloro combinado;

### II – Qualidade bacteriológica:

**a)** os exames bacteriológicos deverão apresentar ausência de germes do grupo coliforme, no mínimo em 80% (oitenta por cento) de 05 (cinco) ou mais amostras consecutivas, cada uma delas constituídas de 05 (cinco) porções de 10 (dez) mililitros;

**b)** a contagem em placas deverá apresentar número inferior a 200 (duzentas) colônias por mililitros, em 80% (oitenta por cento) de 05 (cinco) ou mais amostras consecutivas;

**Art. 271** – A desinfecção da água deverá ser feita com cloro ou seus compostos, de forma a manter o cloro residual referido no **Artigo 270, inciso I, alínea c**, durante todo o período de funcionamento da piscina;

**§1º** – Quando for empregado cloro gasoso, deverão ser observados todos os requisitos técnicos e de segurança referentes a instalação e localização;

**§2º** - Nas piscinas que fizerem uso de métodos de desinfecção que não contiver o cloro, terá sua avaliação para este parâmetro, cloro livre e residual, desconsiderada;

**Art. 272** – Poderão ser utilizados outros métodos, para desinfecção da água, desde que, comprovadamente não causem prejuízos à saúde dos

usuários ou banhistas;

**Art. 273** – A instalação elétrica das piscinas coletivas ou públicas e demais dependências, será projetada e executada de forma a não acarretar perigo ou risco aos banhistas ou usuários e espectadores, de acordo com as normas, regulamentos e especificações dos órgãos competentes;

**Art. 274** – Em todas as piscinas coletivas ou públicas serão mantidos operadores devidamente treinados e habilitados, enquanto a piscina estiver em horário de funcionamento;

**Art. 275** – O controle de operação nas piscinas coletivas ou públicas será feito de forma sistemática e rotineira, pelos seus operadores, por intermédio de ensaios de Ph e de cloro residual ou outro sistema que for utilizado na piscina, e seja aprovado pela autoridade sanitária competente;

**Art. 276** – A autoridade sanitária competente poderá solicitar exames bacteriológicos ou físico-químicos, sempre que julgar necessários, para verificação da qualidade da água;

**Art. 277** – Os frequentadores ou usuários das piscinas coletivas ou públicas deverão ser submetidos a exames médicos de 06 (seis) em 06 (seis) meses, ficando proibido o acesso às instalações aquáticas, aqueles que não apresentarem o atestado médico na validade, podendo no entender da autoridade sanitária ter médico para exame no ato de ingresso no local;

**§1º** - O responsável pelo acesso a piscina deverá restringir o acesso dos banhistas ou usuários que apresentarem afecções de pele, inflamação do aparelho visual, auditivo ou respiratório, encaminhando-os ao departamento médico;

**§2º** - Sempre que julgar necessário, poderá a autoridade sanitária competente exigir do responsável ou administrador pela piscina coletiva ou pública, os atestados de saúde arquivados de seus usuários;

**§3º** - Na piscina coletiva ou pública deverá ter a permanência, de forma contínua e integral, do guardião da piscina ou salva-vidas profissional, capacitado e registrado no Conselho de Classe Profissional competente, com noções de primeiros socorros, e ter ao alcance, de fácil acesso e disponibilidade, os equipamentos para ressuscitação, reanimação ou cardioversor em casos de acidentes aos banhistas ou usuários;

**§4º** - No caso das piscinas coletivas, de uso eventual, e nas públicas de espaço delimitado, onde os banhistas ou usuários sejam esporádicos, haverá um médico para fazer a avaliação dos frequentadores;

**Art. 278** – Os responsáveis legais pelas piscinas coletivas ou públicas existentes até a data da publicação do presente decreto, ficam obrigadas a cumprir as exigências prescritas, podendo ser concedido prazo para correção de eventuais irregularidades, a critério da autoridade sanitária competente;

**Art. 279** – Os dispositivos do **Artigo 277 e seus parágrafos**, referentes aos banhistas ou usuários, deverão ser afixados em local visível e de fácil acesso das piscinas coletivas ou públicas;

**Art. 280** – As piscinas particulares, independente do material utilizado para sua construção, estarão sujeitas aos mesmos procedimentos adotados para as piscinas coletivas ou públicas, em relação aos padrões ou qualidades físico-químicas e bacteriológicas da água e, ao esgotamento de suas águas e limpeza, tantas vezes quanto se fizerem necessárias, a critério da autoridade sanitária competente;

## CAPÍTULO II

### Dos Cemitérios, Necrotérios, Crematórios e Funerárias

**Art. 281** – Os velórios deverão ter pelo menos:

**a)** a sala de vigília, deverá ter área compatível para a permanência e conforto dos assistentes no decorrer do velório;



# Estado do Rio de Janeiro

## Prefeitura da Cidade de Nova Iguaçu

**b)** a sala de descanso e espera, será projetada e construída, proporcionalmente igual ao número, e nas proximidades das salas de vigília;

**c)** As instalações sanitárias, devem ser separados por sexo, em quantidade suficiente e adequada para os assistentes, providas dos equipamentos indispensáveis e necessários para ambos os sexos, e também aos portadores de necessidades especiais;

**d)** Os bebedouros com filtros para água potável devem ser instalados equidistantes das instalações sanitárias e das salas de vigília;

**e)** Nas áreas físicas deverá ter sistema de ventilação e iluminação adequados, mantendo-se em seu interior e ao redor, as condições higiênic-sanitárias, de arejamento e de limpeza satisfatórias;

**f)** Nos sepulcros ou urnas ou em áreas comuns é vedado ter vasilhames ou receptáculos que proporcionem o acúmulo de águas potáveis ou pluviais, com risco à saúde pública e proliferação de vetores;

**Parágrafo Único** – Será permitida a comercialização de produtos alimentícios em área apropriada nos estabelecimentos mencionados neste **Capítulo**, desde que respeitadas às disposições deste Decreto, e legislações pertinentes ao ramo deste comércio.

### CAPÍTULO III

#### Das Policlínicas, Clínicas, Consultórios e de Serviços Médicos

**Art. 282** - Incluem-se neste **Capítulo** todos os estabelecimentos cuja atividade envolver a assistência médica humana, pública ou particular, tais como pessoa física ou jurídica, prestadores de serviço autônomos, consultórios, ambulatórios, policlínica e clínicas médicas, casas de saúde, onde não sejam feitas internações e outras atividades congêneres;

**Art. 283** - Excluem-se deste Decreto, as casas de saúde e hospitais onde sejam realizadas internações, também os estabelecimentos com atividades de cirurgia plástica, de oncologia com manipulação de medicamentos e de terapia renal substitutiva, salvo posterior pactuação com as instâncias das esferas federal e estadual, através de Portaria ou Resolução, com publicação oficial;

**Art. 284** – Somente poderão funcionar os estabelecimentos ou serviços autônomos de assistência médica, cadastrados ou registrados, obrigatoriamente inspecionados, aprovados e licenciados pela autoridade sanitária competente da Secretaria Municipal de Saúde – SEMUS/NI, respeitando-se as disposições deste Decreto, bem como as normas, resoluções e disposições sanitárias descritas na legislação federal e estadual vigentes;

**Parágrafo Único** – Os profissionais das atividades mencionadas neste **Capítulo**, deverão estar habilitados, registrados e regularmente inscritos nos Conselhos de Classes Profissionais pertencentes à atividade exercida e descrita no licenciamento, e em dia com suas obrigações legais.

**Art. 285** – Os locais destinados a assistência médica, descritos no **Artigo 282** deste Decreto, além das disposições legais referentes à Engenharia Sanitária sobre os estabelecimentos em geral, deverão satisfazer às seguintes condições, entre outras disposições deste Decreto, e das legislações federal e estadual vigentes:

**§1º** - piso constituído de material compacto, liso, resistente e impermeável, e paredes revestidas por material equivalente, de cor clara, de fácil limpeza e higienização;

**§2º** - forro de material resistente, liso e impermeável, de fácil limpeza e higienização, de cor clara;

**§3º** - compartimentos internos providos de portas, separadas até o limite do forro por paredes ou divisórias ininterruptas, de cor clara, com as mesmas

características e especificidades dos **parágrafos anteriores**, com área condizente para o atendimento confortável e seguro, respeitando-se a legislação pertinente;

**a)** recepção com área mínima condizente para o atendimento confortável e seguro, respeitando-se a legislação pertinente;

**b)** consultório com área mínima condizente para o atendimento confortável e seguro, respeitando-se a legislação pertinente;

**c)** sistema de abastecimento de água corrente e rede de esgotamento instalados e em funcionamento, em equipamentos próprios, em cada dependência onde ocorrer procedimentos médicos;

**Art. 286** – Os estabelecimentos mencionados neste **Capítulo** devem ter entrada independente, não podendo suas dependências utilizar-se para outras finalidades das descritas no licenciamento;

**Art. 287** – Deverão ser realizadas pelos responsáveis dos estabelecimentos assistenciais de saúde, a manutenção preventiva e a correção, se necessário for, em todos os equipamentos ou aparelhos de precisão utilizados em exames ou tratamentos de rotina ou específicos, de acordo com as recomendações dos fabricantes;

**Parágrafo Único** – É proibida a utilização de estufa elétrica para realizar esterilização de utensílios médico-hospitalares ou odontológicos, permitindo-se apenas nestes procedimentos técnicos a realização em autoclave ou através de que venham a ser aprovados no futuro, além do uso de materiais que já venham esterilizados e sejam descartáveis e aprovados pelo órgão competente.

**Art. 288** – A concessão ou renovação da Licença de Funcionamento fica condicionada a apresentação de roteiro de autoinspeção a ser implementado pela autoridade competente que posteriormente será usado como base para avaliação, juntamente com o parecer técnico de inspeção, elaborado pela autoridade sanitária competente sobre o estabelecimento, respeitando-se as disposições deste Decreto, e as normas, resoluções e legislações da esfera federal e estadual vigentes;

**Parágrafo Único** - Os estabelecimentos e profissionais autônomos das áreas de atividades descritas neste **Capítulo**, deverão manter em seu poder arquivo com informações sobre a anamnese e ou histórico médico dos pacientes ou clientes, com prescrição do tratamento.

**Art. 289** – Em caso de serem prestados serviços complementares através de empresa ou profissional autônomo com sublocação ou terceirização no estabelecimento, tais como assistência farmacêutica, serviços de radiodiagnóstico, serviços de hemoterapia, serviços de diagnóstico laboratorial, serviços odontológicos, serviços de nutrição, serviço de fisioterapia e terapia ocupacional, e outros assemelhados, independentemente do licenciamento sanitário do estabelecimento, deverão requerer, obrigatoriamente, junto à autoridade sanitária competente, a sua concessão ou renovação da Licença de Funcionamento da especialidade exercida e oferecida de forma fracionada nas dependências do estabelecimento;

**Art. 290** – A clínica de imunização, além das exigências documentais ligadas a esta atividade e as disposições dos **Artigos 285, 286, 288 e 289** deste Decreto, a empresa também deverá apresentar para autoridade sanitária competente os seguintes documentos, entre outras exigências deste Decreto, e das legislações federal e estadual vigentes:

**a)** Autorização ou credenciamento da Secretaria Municipal de Saúde de Nova Iguaçu - SEMUS/NI, para a atividade de imunização vacinal ou sorológica;

**b)** Descrição da cadeia de frio existente para manutenção das vacinas e soros, com presença de sistema de proteção, do tipo no-break ou gerador, para a conservação e manutenção das condições de temperatura, em caso de falta de energia elétrica;



# Estado do Rio de Janeiro

## Prefeitura da Cidade de Nova Iguaçu

c) Documento comprobatório sobre a procedência, identificação, aquisição e transporte dos imunobiológicos;

**Art. 291** – As clínicas de imunização devem manter em arquivo próprio, todas as notas fiscais de aquisição das vacinas e soros, no caso de importação das mesmas, a documentação legal expedida pelos órgãos federais competentes;

**Art. 292** – É proibida a realização de bronzeamento artificial da pele, através de procedimentos, equipamentos ou por método físico-químico prejudiciais à saúde, salvo quando houver autorização legal pelo órgão competente;

### CAPÍTULO IV

Das Policlínicas, Clínicas, Consultórios e de Serviços Odontológicos

**Art. 293** - Incluem-se neste **Capítulo** todos os estabelecimentos de assistência odontológica, tais como consultórios como pessoa física, policlínicas e clínicas odontológicas, serviços de radiodiagnóstico odontológico, laboratórios ou oficinas de prótese dentária e demais atividades afins;

**Art. 294** – Somente poderão funcionar os estabelecimentos ou serviços de assistência odontológica que estejam cadastrados, registrados e obrigatoriamente inspecionados, aprovados e regularmente licenciados pela autoridade sanitária competente da Secretaria Municipal de Saúde – SEMUS/NI, respeitando-se as disposições deste Decreto, e as normas, resoluções e disposições sanitárias da legislação federal e estadual vigentes;

**Parágrafo Único** – Os profissionais das atividades mencionadas neste **Capítulo**, deverão estar habilitados, registrados e regularmente inscritos nos Conselhos de Classes Profissionais pertencentes à atividade exercida e descrita no licenciamento, e em dia com suas obrigações legais.

**Art. 295** – Os locais destinados a assistência odontológica, tais como policlínicas e clínicas públicas ou particulares, especializadas, e atividades afins, além das disposições legais referentes à Engenharia Sanitária sobre os estabelecimentos em geral, deverão satisfazer às seguintes condições, entre outras disposições sanitárias deste Decreto, e das legislações federal e estadual vigentes;

**§1º** - piso constituído de material compacto, liso, resistente e impermeável e paredes revestidas por material equivalente, de cor clara, de fácil limpeza e higienização;

**§2º** - forro de material resistente, liso e impermeável, de fácil limpeza e higienização, de cor clara;

**§3º** - compartimentos internos providos de portas, separados até o limite mínimo de 02 (dois) metros do piso, através de paredes ou divisórias ininterruptas, de cor clara, com as mesmas características e especificidades dos **parágrafos anteriores**, com área condizente para o atendimento confortável e seguro, respeitando-se a legislação pertinente;

a) recepção com área mínima condizente para o atendimento confortável e seguro, respeitando-se a legislação pertinente;

b) consultório dentário com área mínima condizente para o atendimento confortável e seguro, respeitando-se a legislação pertinente;

c) sistema de abastecimento de água corrente com acionamento por mecanismo que não seja manual e rede de esgotamento instalados e funcionando, em equipamentos próprios, em cada dependência onde ocorrer procedimentos odontológicos;

**Art. 296** – Os estabelecimentos mencionados neste **Capítulo** devem ter entrada independente, não podendo suas dependências utilizar-se para outras finalidades senão das descritas no licenciamento;

**Art. 297** – Deverão ser realizadas pelos responsáveis dos estabelecimentos assistenciais de saúde, a manutenção preventiva e a correção, se necessário for, em todos os equipamentos ou aparelhos de precisão utilizados em

exames ou tratamentos de rotina ou específicos, segundo recomendações dos fabricantes;

**Parágrafo Único** – É proibida a utilização de estufa elétrica para realizar esterilização de utensílios médico-hospitalares ou odontológicos, excetuando-se nestes procedimentos técnicos a realização em autoclave ou através de outros meios recomendados e aprovados pelo órgão competente.

**Art. 298** – Os serviços de assistência odontológica que possuam em suas dependências equipamento de Raio X do tipo móvel utilizado como fixo, ou aparelho fixo, em local reservado e apropriado, somente será concedido ou renovado o licenciamento, após cumprir as exigências da legislação pertinente, e apresentar o Laudo de Análise de Proteção Radiológica, emitido por órgão competente, autorizado pelo Conselho Nacional de Energia Nuclear – CNEN ou outro que tenha caráter legal;

**Art. 299** – A concessão ou renovação da Licença de Funcionamento fica condicionada a apresentação de roteiro de autoinspeção a ser implementado pela autoridade competente que posteriormente será usado como base para avaliação juntamente com o parecer técnico de inspeção, elaborado pela autoridade sanitária competente sobre o estabelecimento assistencial, respeitando-se as disposições deste Decreto, e as normas, resoluções e legislações da esfera federal e estadual vigentes;

**Parágrafo Único** - Os estabelecimentos e profissionais autônomos das áreas de atividades descritas neste **Capítulo**, deverão manter em seu poder arquivo com informações sobre a anamnese e ou histórico médico dos pacientes ou clientes, com prescrição do tratamento.

### CAPÍTULO V

Dos Estabelecimentos de Psicologia, Fonoaudiologia, Nutrição, Fisioterapia e de Terapia Ocupacional

**Art. 300** – Incluem-se neste **Capítulo**, todos os estabelecimentos de prestação de serviços na área da saúde e profissionais autônomos que exerçam atividades de psicologia, fonoaudiologia, nutrição, fisioterapia, terapia ocupacional, academia de ginástica e atividades afins;

**Art. 301** – Somente poderão funcionar e exercer as atividades descritas no **Artigo anterior**, os estabelecimentos e profissionais autônomos, cadastrados e registrados, obrigatoriamente inspecionados, aprovados e regularmente licenciados pela autoridade sanitária competente da Secretaria Municipal de Saúde – SEMUS/NI, respeitando-se as disposições legais deste Decreto, e as resoluções e as disposições sanitárias das legislações federal e estadual vigentes;

**§ 1º** – Os profissionais das atividades mencionadas neste **Capítulo**, deverão estar habilitados, registrados e regularmente inscritos nos Conselhos de Classe Profissional pertencente à atividade exercida e descrita no licenciamento, e em dia com suas obrigações legais;

**§ 2º** - Os estabelecimentos mencionados neste **Capítulo**, deverão respeitar os **Artigos 285 e seus parágrafos e alíneas, Artigo 286, Artigo 287 e seu parágrafo único**, e o **Artigo 288** deste Decreto, segundo as peculiaridades próprias de funcionamento de cada atividade exercida no estabelecimento, e respeitando-se as normas, resoluções e exigências sanitárias das legislações federal e estadual vigentes;

**§ 3º** - As academias de ginásticas e atividades afins deverão ter espaço físico adequado para circulação dos usuários e para a instalação dos equipamentos de uso individual e coletivo, de modo a priorizar os aspectos de segurança, limpeza, higienização, ventilação, iluminação e de acesso pelos usuários e profissionais, capacitados e habilitados, respeitando-se as exigências técnicas e sanitárias deste Decreto, e as normas, resoluções e legislações federal e estadual vigentes;

**Art. 302** – Os estabelecimentos e profissionais autônomos mencionados das áreas de atividades descritas neste **Capítulo**, deverão manter em seu poder arquivo com informações sobre a anamnese e ou histórico médico



# Estado do Rio de Janeiro

## Prefeitura da Cidade de Nova Iguaçu

dos pacientes ou clientes, com prescrição do tratamento;

### CAPÍTULO VI

Dos Estabelecimentos de Esteticismo, Embelezamento e congêneres

**Art. 303** - Incluem-se neste **Capítulo**, todos os estabelecimentos e profissionais autônomos que exerçam as atividades de massagem, pedicure (o), podólogo (a), calista, esteticista, cabeleireira(o), manicure, barbearia, maquiador(a) e atividades afins:

**Art. 304** - Somente poderão funcionar e exercer essas atividades, os estabelecimentos e profissionais autônomos, cadastrados e registrados, obrigatoriamente inspecionados, aprovados e regularmente licenciados pela autoridade sanitária competente da Secretaria Municipal de Saúde – SEMUS/NI, respeitando-se as disposições legais deste Decreto, e as normas, resoluções e disposições sanitárias da legislação federal e estadual vigentes;

**Parágrafo Único** - Para concessão ou renovação da Licença de Funcionamento para as atividades profissionais mencionadas neste **Capítulo**, aplica-se o disposto nos **Artigos 285, 286 e 288** deste Decreto, entre outras exigências legais, e respeitando-se as legislações sanitárias da esfera federal e estadual pertinente às atividades específicas;

**Art. 305** – Ficará a juízo da autoridade sanitária competente deste Município, a dispensa de comprovação do documento de habilitação profissional ou outros documentos para as atividades de massagem, cabeleireira (o), manicure (o), barbearia, maquiador (a), calista, podólogo (a), esteticista, pedicure (o) e atividades afins;

**Parágrafo Único** - É proibida a realização de bronzeamento artificial da pele, através de procedimentos, equipamentos ou por método físico-químico prejudicial à saúde, salvo quando houver autorização legal pelo órgão competente. A esterilização de equipamentos e utensílios se dará por uso de autoclave com registro de teste de eficácia do aparelho no mínimo semanal.

### CAPÍTULO VII

Dos Estabelecimentos de Serviços de Medicina Veterinária e congêneres

**Art. 306** – Incluem-se neste **Capítulo**, todos os estabelecimentos públicos ou privados e profissionais autônomos que exerçam as atividades de assistência aos animais domésticos ou de produção em hospitais, policlínicas, clínicas, consultórios, centros de diagnóstico, serviços de radiologia veterinária, serviços de transporte de animais vivos, canis e centros criatórios, centros de hospedagem e adestramento, e afins;

**Art. 307** – Somente poderão funcionar e exercer as atividades mencionadas neste **Capítulo**, os estabelecimentos e profissionais autônomos, cadastrados e registrados, obrigatoriamente inspecionados, aprovados e regularmente licenciados pela autoridade sanitária competente da Secretaria Municipal de Saúde da Cidade de Nova Iguaçu – SEMUS/NI, e que tenha responsável técnico habilitado e inscrito no Conselho de Classe Profissional, respeitando-se as disposições legais deste Decreto, e as normas, resoluções e disposições sanitárias das legislações federal e estadual vigentes;

**§1º** – Ficam sujeitos às disposições deste Decreto, todos os estabelecimentos de embelezamento, tais como banho e tosa, de comércio de alimentos, acessórios e medicamentos para animais domésticos e de produção, e também os laboratórios clínicos veterinários e afins, respeitando-se as disposições e exigências específicas para sua legalização junto à autoridade sanitária competente, em conformidade com as legislações vigentes;

**§2º** – Todos os estabelecimentos deste **Capítulo** e outros que venham a constituí-lo e trabalhem ou executem serviços com animais vivos, devem zelar pelos cuidados, bem-estar, sanidade, segurança e dignidade animal;

**§3º** - Os estabelecimentos mencionados neste **Capítulo** deverão ter responsável técnico legalmente habilitado, regularmente inscrito no Conselho de Classe Profissional, bem como os estabelecimentos que comercializem medicamentos devem ser registrados e licenciados no órgão competente

do Ministério da Agricultura, respeitando-se a legislação vigente;

**Art. 308** – Os hospitais, clínicas e consultórios veterinários, bem como os estabelecimentos de serviços de hospedagem, canis e embelezamento, destinados ao atendimento de animais domésticos, serão permitidos dentro do perímetro urbano, em local autorizado pelo órgão competente do Município, desde que respeitados os princípios de zoneamento do código de posturas, não cause transtornos sonoros previstos em lei, e desde que satisfeitas as condições higiênico-sanitárias, segundo as disposições legais deste Decreto, e as normas, resoluções e legislações sanitárias federal e estadual pertinentes a estes estabelecimentos;

**Art. 309** – Os canis dos hospitais e clínicas deverão ser individuais, localizados em recintos fechados, providos de dispositivos destinados a evitar exalação de odores e a propagação de ruídos incômodos, construídos de alvenaria com revestimento compacto, liso, resistente e impermeável ou de outro material equivalente, de fácil limpeza e higienização, podendo as gaiolas ou gradis fabricados de ferro galvanizado pintado ou de aço inoxidável, com piso removível para facilitar a remoção de dejetos, limpeza e higienização;

**Art. 310** – Nos estabelecimentos de hospedagem, abrigo e adestramento, os canis poderão ser cercados por telas de arame ou de material equivalente, resistente, de fácil limpeza, que possibilitem a higiene, proteção e segurança, e também estar providos de cobertura parcial;

**Art. 311** – Os canis devem ser providos de rede de esgotos com destino adequado, dispor de sistema de abastecimento de água potável corrente e sistema apropriado de ventilação, arejamento e iluminação;

**Art. 312** – As feiras de comercialização ou leilões e doação, feiras de exposição de animais domésticos e exóticos deverão requerer junto à autoridade sanitária competente, a autorização temporária ou provisória para a realização do evento na área autorizada pelo órgão competente, respeitando-se as disposições deste Decreto, e as legislações federal e estadual vigentes, dando atenção às necessidades de bem-estar e segurança animal, mantendo no decorrer do evento a presença do responsável técnico, regularmente inscrito e habilitado pelo Conselho Regional de Medicina Veterinária do Estado do Rio de Janeiro - CRMV/RJ;

**Art. 313** – É vedada a comercialização de produtos de uso veterinário nos estabelecimentos de serviços médicos veterinários, exceto quando usados no ato da consulta veterinária, ou quando houver dependências separadas para esta finalidade;

### CAPÍTULO VIII

Do Comércio de Produtos Óticos

**Art. 314** – Estão inclusos neste **Capítulo** todos os estabelecimentos comerciais que tenham como atividade a comercialização de produtos óticos;

**Art. 315** – Somente poderão funcionar ou exercer a atividade de comércio de ótica, os estabelecimentos cadastrados e registrados, obrigatoriamente inspecionados, aprovados e regularmente licenciados pela autoridade sanitária competente da Secretaria Municipal de Saúde – SEMUS/NI, respeitando-se as disposições legais deste Decreto, e as normas, resoluções e disposições sanitárias das legislações federal e estadual vigentes;

**Art. 316** – O comércio de produtos óticos, além das disposições legais referentes à Engenharia Sanitária sobre os estabelecimentos em geral, deverá satisfazer às seguintes condições:

**§1º** - piso constituído de material compacto, liso, resistente e impermeável, parede revestidas por material equivalente, de cor clara, de fácil limpeza e higienização;

**§2º** - forros de material resistente, liso e impermeável, de fácil limpeza e higienização, de cor clara;

**§3º**- compartimento internos providos de portas, separados até o limite do



# Estado do Rio de Janeiro

## Prefeitura da Cidade de Nova Iguaçu

forro por paredes ou divisões ininterruptas, de cor clara, com as mesmas características e especificidades dos **parágrafos anteriores**, com área condizente para o atendimento confortável e seguro, respeitando-se a legislação pertinente;

**a)** loja ou recepção e mostruário, com área mínima condizente para o atendimento confortável e seguro, respeitando-se a legislação pertinente;

**b)** depósito ou oficina, quando houver, condizente para o atendimento confortável e seguro, respeitando-se a legislação pertinente;

**Art. 317** – Os estabelecimentos mencionados neste **Capítulo**, devem ter entrada independente, não podendo suas dependências utilizar-se para outras finalidades, senão às descritas no licenciamento;

**Art. 318** – É vedada a utilização das dependências do comércio de produtos óticos, como consultório médico, ou outra finalidade que seja diferente da descrita no licenciamento;

**Art. 319** - Os estabelecimentos deste **Capítulo**, deverão manter em seu poder livro de registro de clientes, devidamente registrados na autoridade sanitária competente do Município, com informações sobre o receituário e da prescrição do tratamento médico;

### CAPÍTULO IX

Do Comércio de Produtos Médico-Hospitalares, Ortopédicos, Odontológicos, de Enfermagem e Congêneres

**Art. 320** – Estão incluídos neste **Capítulo** todos os estabelecimentos que realizam a comercialização de produtos de uso médico-hospitalar, ortopédico, fisioterápicos, enfermagem, odontológico e congêneres;

**Art. 321** – Os estabelecimentos comerciais incluídos neste **Capítulo** somente poderão funcionar e exercer estas atividades, quando cadastrados e registrados, obrigatoriamente inspecionados, aprovados e regularmente licenciados pela autoridade sanitária competente da Secretaria Municipal de Saúde – SEMUS/NI, respeitando-se as disposições legais deste Decreto, e as normas, resoluções e disposições sanitárias das legislações federal e estadual vigentes;

**Art. 322** – As casas de artigos médico-hospitalares, cirúrgicos, ortopédicos, fisioterápicos, enfermagem, odontológicos e congêneres, além das disposições legais referentes à Engenharia Sanitária sobre os estabelecimentos em geral, deverão satisfazer às seguintes condições, entre outras disposições contidas neste Decreto, e nas legislações federal e estadual vigentes;

**§1º** - piso constituído de material compacto, liso, resistente e impermeável, parede revestidas por material equivalente, de cor clara, de fácil limpeza e higienização;

**§2º** - forros de material resistente, liso e impermeável, de fácil limpeza e higienização, de cor clara;

**§3º** - compartimento internos, se houver, providos de portas, separados até o limite do forro por paredes ou divisões ininterruptas, de cor clara, com as mesmas características e especificidades dos **parágrafos anteriores**, com área condizente para o atendimento confortável e seguro, respeitando-se a legislação pertinente;

**a)** loja ou recepção e mostruário, com área mínima condizente para o atendimento confortável e seguro, respeitando-se a legislação pertinente;

**b)** depósito ou oficina, quando houver, com área mínima condizente para a execução das finalidades, confortável e seguro, respeitando-se a legislação pertinente;

**Parágrafo Único** – No comércio de artigos ortopédicos e fisioterápicos, será permitido local com área mínima condizente para o atendimento confortável e seguro, respeitando-se a legislação pertinente, para adaptação, testagem

ou demonstração desses produtos, através de profissional legalmente habilitado, capacitado e especializado, sendo vedada a colocação ou instalação de qualquer aparelho ou equipamento de uso restrito e exclusivo pelo médico.

**Art. 323** – Os estabelecimentos mencionados neste **Capítulo**, devem ter entrada independente, não podendo suas dependências serem utilizadas para outras finalidades, senão às descritas no licenciamento;

**Parágrafo Único** - Os estabelecimentos deste **Capítulo**, deverão manter em seu poder livro de registro de clientes, devidamente registrados na autoridade sanitária do Município, com informações acerca do receituário e da prescrição do tratamento médico.

### CAPÍTULO X

Dos Estabelecimentos de Remoção de Pacientes

**Art. 324** – Somente poderão funcionar ou exercer atividade as empresas de remoção de pacientes em ambulância, quando cadastradas, registradas, obrigatoriamente inspecionadas, aprovadas e regularmente licenciadas pela autoridade sanitária competente da Secretaria Municipal de Saúde – SEMUS/NI, respeitando-se as disposições contidas neste Decreto, e as exigências sanitárias das legislações federal e estadual vigentes;

**Art. 325** – Ficam sob responsabilidade da autoridade sanitária competente da Secretaria Municipal de Saúde – SEMUS/NI, a concessão e renovação da Licença de Funcionamento para as empresas com atividade descrita neste **Capítulo**, inclusive o licenciamento dos veículos motorizados, fabricados, identificados e plenamente equipados, satisfazendo as legislações pertinentes, com a finalidade de remoção dos pacientes;

**Art. 326** - A concessão ou renovação da Licença de Funcionamento do estabelecimento deste **Capítulo**, fica condicionada a apresentação de roteiro de auto-inspeção a ser publicado pela autoridade competente que posteriormente será usado como base para avaliação, juntamente com o parecer técnico de inspeção, elaborado pela autoridade sanitária competente sobre o estabelecimento assistencial, respeitando-se as disposições legais deste Decreto, e as normas, resoluções e legislações federal e estadual vigentes;

**Parágrafo Único** – Fica condicionado pelo parecer técnico a aprovação do estabelecimento, após a verificação, inspeção, avaliação e enquadramento legal das condições higiênico-sanitárias dos veículos motorizados, fabricados, identificados e plenamente equipados, que serão utilizados na remoção de pacientes.

**Art. 327** – Todo e qualquer veículo, do tipo ambulância, motorizado, fabricado, identificado e plenamente equipado, destinado a remoção de pacientes deverá ser inspecionado, complementado com elaboração de parecer técnico, quando aprovado, então será liberado o licenciamento veicular pela autoridade sanitária competente da Secretaria Municipal de Saúde – SEMUS/NI, sendo proibido a remoção de pacientes em veículos não aprovados e licenciados para esta finalidade;

**Parágrafo Único** - Os veículos de transporte de pacientes coletivos para atendimento ambulatorial, em pacientes não hospitalizados, deverão ser inspecionados com elaboração de parecer técnico, quando aprovado, então será liberado o licenciamento veicular pela autoridade sanitária competente da Secretaria Municipal de Saúde – SEMUS/NI.

**Art. 328** – Somente serão licenciados, após inspeção e aprovação pela autoridade sanitária competente, os veículos, do tipo ambulância, motorizados, fabricados, identificados e plenamente equipados que satisfaçam as seguintes condições mínimas básicas, condizentes com o tipo de paciente a ser transportado:

**a)** Possuir balão de oxigênio;

**b)** Possuir laringoscópio;



# Estado do Rio de Janeiro

## Prefeitura da Cidade de Nova Iguaçu

- c) Possuir caixa de medicamentos essenciais para atendimento de emergência;
- d) Possuir maca com respectivos cintos de segurança;
- e) Possuir desfibrilador cardíaco;
- f) Possuir materiais descartáveis para procedimentos;
- g) Possuir materiais individuais de proteção e segurança para a equipe;

### (g) ESTABELECIMENTOS DE COMÉRCIO DE PRODUTOS, INSUMOS E SUBSTÂNCIAS FARMACÊUTICAS

#### CAPÍTULO I

##### Das Farmácias, Drogarias e Congêneres

**Art. 329** – Os estabelecimentos farmacêuticos e congêneres, tais como, drogarias e farmácias com ou sem atividade de manipulação; farmácias e dispensários de medicamentos de estabelecimentos assistenciais de saúde sem internação; postos de medicamentos, unidades volantes e ervanárias mencionados neste Decreto, e no que couber, às farmácias públicas, obedecerão rigorosamente as Normas e Leis específicas vigentes, estabelecidas na legislação federal e estadual, estando sujeitos às ações do órgão competente de Vigilância e Fiscalização Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde da Cidade de Nova Iguaçu – SEMUS/NI, através de seus setores específicos;

**Art. 330** – Somente poderão funcionar na Cidade de Nova Iguaçu, os estabelecimentos da área farmacêutica mencionados no **Artigo 329** deste Decreto, obrigatoriamente, cadastrados ou registrados, aprovados e licenciados pela autoridade sanitária competente da Secretaria Municipal de Saúde – SEMUS/NI, respeitando-se as disposições legais deste Decreto, e após cumprir as resoluções e as exigências legais dos órgãos competentes das esferas federal e estadual, para Autorização de Funcionamento do Estabelecimento – AFE e de Autorização Especial de Funcionamento – AE, ou que venham a substituí-los; salvo na primeira certificação;

**§1º** - A concessão ou renovação da Licença de Funcionamento fica condicionada a apresentação de roteiro de autoinspeção a ser publicada pela autoridade competente que posteriormente será usado como base para avaliação, juntamente com o parecer técnico de inspeção, elaborado pela autoridade sanitária competente sobre o estabelecimento, respeitando-se as disposições legais deste Decreto, e as normas, resoluções e legislações federal e estadual vigentes;

**§2º** - A Licença de Funcionamento é válida pelo prazo de 01 (um) ano, e será revalidada ou renovada em períodos iguais e sucessivos, sendo requerida de 120 (cento e vinte) dias anteriores e até o término de sua vigência, respeitando-se assim o Decreto Federal nº 74.170, de 10 de junho de 1974, que regulamenta a Lei Federal nº 5.991, de 17 de dezembro de 1973, observando-se o **Artigo 22** deste Decreto Federal; a conferir com Cristiane

**Art. 331** – O local para instalação do comércio farmacêutico deverá satisfazer, além das disposições referentes à Engenharia Sanitária e aos estabelecimentos em geral, as seguintes exigências:

**§1º** - piso constituído de material compacto, liso, resistente e impermeável e paredes revestidas por material equivalente, de cor clara, de fácil limpeza e higienização;

**§2º** - Forros de material resistente, liso e impermeável, de fácil limpeza e higienização, de cor clara;

**§3º** - Compartimentos internos separados até o limite do teto ou divisões ininterruptas, de cor clara, com as mesmas características e especificidades dos **parágrafos anteriores** destinados ao;

**a)** mostruário e balcão de comércio de medicamentos com área mínima condizente para o atendimento individual, confortável e seguro;

**b)** laboratório com área mínima para a atividade exercida, respeitando-se as resoluções e legislações pertinentes;

**c)** local para aplicações de injetáveis, provido de instalações e equipamentos adequados para limpeza e higienização das mãos, e ter recipientes coletores para descarte de material contaminante, tais como gaze ou algodão maculados de sangue, seringas plásticas e materiais perfurocortantes, quando houver, esta área física deve ser condizente para o atendimento individual, confortável e seguro;

**Art. 332** – Os estabelecimentos destinados ao comércio farmacêutico devem ter áreas mínimas compatíveis para suas atividades;

**Art. 333** – As farmácias, drogarias e estabelecimentos congêneres, deverão manter, obrigatoriamente, presente pelo menos um responsável técnico ou de seu substituto, durante o horário de funcionamento, respeitando-se o horário estabelecido e firmado em contrato de trabalho, ou comprovado por declaração de firma individual, pelos estatutos ou contrato social, regido pelo Conselho Regional de Farmácia do Rio de Janeiro - CRF/RJ;

**Parágrafo Único** – Ao farmacêutico será permitido exercer a direção ou responsabilidade técnica de, no máximo, 02 (dois) estabelecimentos de produtos farmacêuticos, sendo um comercial e um hospitalar.

**Art. 334** – É obrigatória a manutenção de livros de registro e escrituração de substâncias ou medicamentos, sujeitos a controle especial, mencionando o movimento de entrada, saída e estoque das substâncias que produzem dependências físicas e psíquicas, em modelo aprovado pelo órgão federal competente, conforme determina a legislação em vigor, devendo estes estar sempre atualizados para efeito de fiscalização e controle pela autoridade sanitária competente;

**Art. 335** – Os livros de Receituário Geral e de Registro Específico deverão conter Termos de Abertura e de Encerramento, registrados pela autoridade sanitária competente do Município;

**Parágrafo Único** – Os livros a que se referem o “caput” deste **Artigo**, podem ser elaborados através de sistema informatizado, previamente avaliado e aprovado pela autoridade sanitária competente do Município.

**Art. 336** – Os estabelecimentos onde são administrados medicamentos injetáveis, deverão atender as normas e padrões de higiene satisfatórias para tal atividade, conforme descrito no **Artigo 331** e **seus parágrafos** deste Decreto;

**Art. 337** – Somente é permitido a aplicação de medicamentos injetáveis, quando realizado pelo profissional ou técnico legalmente habilitado, observada prescrição médica, e autorizado pela autoridade sanitária competente, devendo estar exposto, em local de fácil acesso e visível, uma cópia do documento de sua habilitação;

**Art. 338** – Os estabelecimentos farmacêuticos que pratiquem a dispensação de drogas e medicamentos sujeitos a controle sanitário, deverão entregar os mapas de balanço do estoque destes produtos para a autoridade sanitária competente, nos prazos previstos na legislação específica;

**Art. 339** – As substâncias e medicamentos sujeitos a controle especial, constantes das listas elaboradas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde – ANVISA/MS, existentes no estabelecimento farmacêutico, deverão ser obrigatoriamente, segregados, armazenados e guardados em armário resistente ou sala própria, sob chave ou outro dispositivo que ofereça segurança, em local exclusivo para esta finalidade, sob a responsabilidade, guarda e tutela do responsável técnico;

**Art. 340** – É vedado utilizar qualquer dependência da farmácia ou da drogaria como consultório, ou outra finalidade diferente da descrita no licenciamento;



# Estado do Rio de Janeiro

## Prefeitura da Cidade de Nova Iguaçu

**Art. 341** - Será facultada a existência nas farmácias, drogarias e congêneres, de pelo menos um exemplar, sempre atualizado, da Farmacopéia Brasileira, para orientação e esclarecimento do consumidor, além das legislações pertinentes sobre obrigatoriedade da relação de medicamentos específicos;

**Art. 342** - É permitido nas farmácias e drogarias exercer ou realizar o comércio de determinados correlatos, respeitando se os dispostos neste Decreto, e nas legislações federal e estadual vigentes, tais como:

- a) aparelhos e acessórios usados para fins terapêuticos ou de correção estética;
- b) produtos utilizados para fins diagnósticos e analíticos;
- c) produtos de higiene pessoal ou do ambiente;
- d) cosméticos e perfumes;
- e) produtos dietéticos;
- f) produtos óticos;
- g) produtos ortopédicos;
- h) produtos de acústica médica;
- i) produtos odontológicos e outros, desde que respeitadas às legislações específicas federal e estadual vigentes;

**§1º** - Para os fins deste **Artigo**, as farmácias e drogarias deverão manter seções separadas, de acordo com a natureza dos produtos, e a juízo da autoridade sanitária competente;

**§2º** - É vedada a aplicação ou colocação em uso, nos próprios estabelecimentos, de qualquer tipo de produtos e aparelhos mencionados neste **Artigo**;

**Art. 343** - As ervanárias somente poderão efetuar ou realizar a dispensação de plantas e ervas medicinais, excluídas as entorpecentes;

**§1º** - Os estabelecimentos a que se refere este **Artigo**, somente poderão funcionar após a concessão da Licença de Funcionamento pela autoridade sanitária competente, e sob a responsabilidade técnica por profissional legalmente habilitado;

**§2º** - As plantas comercializadas sob classificação botânica falsa, e entregues ao consumo com o mesmo nome vulgar de outras terapeuticamente ativas, serão apreendidas e inutilizadas, sendo lavrados os Termos adequados e os infratores punidos na forma da legislação em vigor;

**§3º** - Os estabelecimentos a que se refere este **Artigo**, deverão dispor de armações e ou armários adequados, a critério da autoridade sanitária competente, e recipientes fechados para o acondicionamento e armazenamento obrigatório, livres de pó ou poeira ou sujidades, e de contaminação, de todas as plantas e partes vegetais;

**Art. 344** - Para atendimento exclusivo aos seus usuários, os estabelecimentos hoteleiros e similares poderão dispor de medicamentos, sem necessidade de prescrição médica, isto é, que não dependem de receita médica, observada a relação elaborada pelo órgão competente;

**Art. 345** - A dispensação de plantas medicinais industrializadas, é permitida no comércio legalmente habilitado observadas as condições de acondicionamento, armazenamento adequado e a classificação botânica;

**Parágrafo Único** - As plantas ou ervas medicinais quando na forma "in natura", serão exclusivamente, manipuladas e comercializadas nas farmácias homeopáticas e de manipulação, e congêneres.

**Art. 346** - Os dispensários de medicamentos deverão ser dotados para seu funcionamento, dos equipamentos e instalações necessárias e independentes, que satisfaçam aos requisitos técnicos adequados à manipulação e a comercialização pretendida, fixados pela autoridade sanitária competentes;

**Art. 347** - O comércio de drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos e de correlatos é privativo das empresas e dos estabelecimentos definidos, e mencionados neste Decreto, a seguir: drogarias e farmácias com ou sem atividade de manipulação; farmácias e dispensários de medicamentos de estabelecimentos assistenciais de saúde sem internação; postos de medicamentos; unidades volantes; distribuidores de insumos farmacêuticos sem atividade de fracionamento; distribuidores de medicamentos, correlatos, saneantes domissanitários, de cosméticos, perfumes e produtos de higiene; armazéns ou depósitos de medicamentos, drogas e insumos farmacêuticos, de correlatos, de saneantes domissanitários, de cosméticos, perfumes e produtos de higiene, exceto os exclusivos de empresas fabricantes; e ervanárias;

**Parágrafo Único** - É permitida a prestação de serviços farmacêuticos, conforme requisitos e condições legais, tais como a atenção farmacêutica, podendo ser compreendida de atenção domiciliar, a aferição de parâmetros fisiológicos e bioquímico, e a administração de medicamentos, bem como a perfuração de lóbulo auricular para colocação de brincos, ficando devidamente descrito na concessão da Licença de Funcionamento de cada estabelecimento, pela autoridade sanitária competente, quando assim ocorrer os procedimentos.

a) Os parâmetros fisiológicos cuja aferição é permitida nos termos deste Decreto, são a pressão arterial e a temperatura corporal;

b) O parâmetro bioquímico cuja aferição é permitida nos termos deste Decreto, é a glicemia capilar, realizada por meio de equipamento de autoteste;

c) Os procedimentos mencionados no **Parágrafo Único** deste **Artigo** terão a finalidade de fornecer subsídios para a atenção farmacêutica e o monitoramento da terapia medicamentosa, visando à melhoria da qualidade de vida, não possuindo, em nenhuma hipótese, o objetivo de diagnóstico;

**Art. 348** - A farmácia homeopática somente poderá manipular fórmulas oficiais e magistrais, obedecida à farmacotécnica homeopática, obedecidas as disposições legais deste Decreto, e das legislações federal e estadual vigentes, e atendidas as sua peculiaridades;

**§1º** - A manipulação de medicamentos homeopáticos não constantes das farmacopéias ou dos formulários homeopáticos dependerá da aprovação do órgão competente;

**§2º** - É permitido a comercialização de medicamentos não homeopáticos correlatos, quando apresentados em suas embalagens originais;

**§3º** - Far-se-á dispensação de medicamentos homeopáticos através de prescrição médica;

**§4º** - Nas localidades desprovidas de farmácia, nas áreas ou regiões sub-urbana ou zona rural, poderá ser concedida um licenciamento provisório, pela autoridade sanitária competente, para um posto de medicamentos homeopáticos ou a dispensação dos produtos homeopáticos em Unidade Volante;

**Art. 349** - As farmácias e drogarias devem possuir Plano de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde - PGRSS, com treinamento contínuo quanto ao uso e descarte de equipamento de proteção individual - EPI, conforme legislação específica;

**Parágrafo Único** - Será permitido às farmácias e drogarias participarem de programa público de coleta de medicamentos a serem descartados pela comunidade consumidora, com vistas a preservar a saúde pública e a qualidade do meio ambiente, considerando os princípios de biossegurança e de



# Estado do Rio de Janeiro

## Prefeitura da Cidade de Nova Iguaçu

empregar medidas técnicas, administrativas e normativas para prevenir riscos de acidentes e agravos à saúde.

**Art. 350** – O estabelecimento de comércio farmacêutico deverá manter os Procedimentos Operacionais Padrão – POP, de acordo com o previsto no Manual de Boas Práticas Farmacêuticas, ficando disponíveis e compreensíveis as instruções a todos os funcionários, auxiliares e técnicos, e aprovados, assinados e datados pelo responsável técnico;

**§1º** – Devem ser mantidos registros da manutenção e calibração periódicas dos aparelhos de precisão e equipamentos, segundo dispositivos legais e específicos do órgão competente, e dos manuais de instruções do fabricante sobre o equipamento ou aparelho;

**§2º** - Dispor de sistema de controle e segurança contra pragas urbanas e vetores, respeitando se os dispositivos deste Decreto, e em conformidade com a legislação pertinente e vigente;

**Art. 351** - Os produtos violados, vencidos, sob suspeita de falsificação, corrupção, adulteração, alteração ou impróprios para uso devem ser segregados em local seguro e isolado da área de dispensação, identificados quanto a sua condição e destino, de modo a evitar sua entrega ao consumo, ficando sua inutilização e o descarte, respeitando as exigências da legislação específica do Programa de Gerenciamento dos Resíduos dos Serviços de Saúde - PGRSS, e as normas estaduais e municipais vigentes;

**Art. 352** – Nas localidades com características suburbanas ou zonas rurais, onde estiverem desprovidas de farmácia, drogaria e posto de medicamentos, poderá, a juízo da autoridade sanitária competente, ser concedida Licença de Funcionamento, a título provisório ou temporário, para instalação de posto de medicamentos, sob a responsabilidade de pessoa habilitada, capacitada e idônea, com competência necessária para proceder a dispensação dos produtos farmacêuticos, e com supervisão de farmacêutico inscrito e regularizado no Conselho Regional de Farmácia do Estado do Rio de Janeiro – CRF/RJ;

**§1º** – O licenciamento a título provisório ou temporário não será renovado, desde que, haja a instalação e legalização de uma farmácia ou drogaria dentro da área mencionada neste **Artigo**;

**§2º** - As instalações e equipamentos necessários para o licenciamento do estabelecimento poderá ter o comprimento e as exigências sanitárias reduzidas, a juízo da autoridade sanitária competente, respaldando-se nas legislações supletivas estadual e municipal;

**Art. 353** – Poderá ser licenciada a título provisório ou temporário pela autoridade sanitária competente, a fim de atender as necessidades e peculiaridades das regiões mencionadas nos **Artigo 348** e **seu parágrafo 4º**, e **Artigo 352** deste Decreto, para dispensação de medicamentos de distribuição gratuita, constantes da lista ou relação elaborada pelo Serviço Nacional de Fiscalização da Medicina e Farmácia do Ministério da Saúde, deverá então a Unidade Volante ou Móvel pública ser gerenciada pelo Gestor Municipal, para a distribuição destes medicamentos em regiões onde, não houver farmácia, dispensário ou posto de medicamentos públicos;

**§1º** - A permissão concedida pela autoridade sanitária competente fixará a área ou região a ser percorrida pela Unidade Volante ou Móvel pública;

**§2º** - A Licença será cancelada quando ocorrerem na região atendida, a instalação e legalização de uma farmácia, dispensário ou posto de medicamentos gratuito;

**Art. 354** – A Unidade Volante ou Móvel pública, a juízo da autoridade sanitária competente, poderá funcionar sob a responsabilidade e supervisão de um farmacêutico legalmente inscrito no Conselho Regional de Farmácia do Rio de Janeiro – CRF/RJ, e com atividade no local por pessoa capacitada, habilitada, com treinamento e idoneidade, e competência necessárias para proceder o fornecimento de produtos ou substâncias farmacêuticas, sob prescrição médica, pertencentes a lista ou relação do Sistema de Distribuição

de Medicamentos públicos, sendo distribuídos pela Secretaria Municipal de Saúde da Cidade de Nova Iguaçu – SEMUS/NI e pelo Sistema Único de Saúde - SUS;

**Parágrafo Único** – O posto de medicamentos e a Unidade Volante ou Móvel pública não dependerão de assistência técnica e responsabilidade profissional.

### CAPÍTULO II

Das Distribuidoras, Representantes, Transportadoras, Depositários de Medicamentos e de Correlatos

**Art. 355** – Somente poderão funcionar na Cidade de Nova Iguaçu, as distribuidoras, representantes, transportadoras e depositários de medicamentos e correlatos, mencionados neste Decreto, a seguir: distribuidores de insumos farmacêuticos sem atividade de fracionamento; distribuidores de medicamentos, correlatos, saneantes domissanitários, de cosméticos, perfumes e produtos de higiene; armazéns ou depósitos de medicamentos, drogas e insumos farmacêuticos, de correlatos, de saneantes domissanitários, de cosméticos, perfumes e produtos de higiene, exceto os exclusivos de empresas fabricantes; e estabelecimentos de transporte de medicamentos, drogas e insumos farmacêuticos, exceto as empresas fabricantes, que estejam obrigatoriamente, cadastrados ou registrados, aprovados e licenciados pela autoridade sanitária competente da Secretaria Municipal de Saúde – SEMUS, respeitando-se as disposições legais deste Decreto, e em conformidade com as resoluções, normas e as legislações específicas dos órgãos competentes das esferas federal e estadual vigentes, que regulamentam a Autorização de Funcionamento do Estabelecimento – AFE e a Autorização Especial de Funcionamento – AE, quando couber o caso, ou que venham a substituí-los;

**§1º** - A concessão ou renovação da Licença de Funcionamento fica condicionada a apresentação de roteiro de autoinspeção a ser aprovado pela autoridade competente que posteriormente será usado como base para avaliação, juntamente com o parecer técnico de inspeção, elaborado pela autoridade sanitária competente sobre o estabelecimento, respeitando-se as disposições legais deste Decreto, e as normas, resoluções e legislações federal e estadual pertinentes;

**§2º** - Os estabelecimentos mencionados neste **Capítulo**, obedecerão às normas e leis específicas vigentes, estabelecidas na legislação federal e estadual, ficando sujeitos às ações de Vigilância e Fiscalização Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde de Nova Iguaçu - SEMUS/NI, através das autoridades sanitárias competentes, respeitando-se as competências legais vigentes;

**Art. 356** – Aplica-se para os estabelecimentos mencionados neste **Capítulo**, o descrito nos **Artigo 330** e **seu parágrafo 2º**, e **Artigo 355** e **seus parágrafos** deste Decreto;

**Art. 357** – Os estabelecimentos deste **Capítulo**, deverão manter obrigatoriamente presente, durante o horário de funcionamento pelo menos um responsável técnico ou de seu substituto eventual, legalmente habilitados, respeitando-se a carga horária estabelecida em contrato de trabalho, regido pelo Conselho Regional de Farmácia do Rio de Janeiro - CRF/RJ;

**Art. 358** – Aplica-se aos estabelecimentos deste **Capítulo** as exigências descritas nos **Artigos 334, 335, 338 e 339** desta Lei;

**Art. 359** – As distribuidoras e transportadoras de comércio atacadista de medicamentos só podem praticar a distribuição e o transporte de substâncias e medicamentos sujeitos a controle especial estando, obrigatoriamente, com Autorização de Funcionamento de Empresa – AFE e Autorização Especial de Funcionamento - AE, quando for o caso ou aplicável, ambas expedidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde – ANVISA/MS, e estar em conformidade com as disposições legais deste Decreto, além de resoluções e legislações pertinentes da esfera federal e estadual;



# Estado do Rio de Janeiro

## Prefeitura da Cidade de Nova Iguaçu

### (h) DEFESA SANITÁRIA ANIMAL

#### CAPÍTULO I

##### Das Disposições Gerais

**Art. 360** - As ações de Defesa Sanitária Animal a serem adotadas, visam à higidez dos animais, a higiene e a salubridade dos produtos, subprodutos, derivados, insumos e resíduos em geral, e principalmente o estado de salubridade e higiene dos locais ou estabelecimentos onde se criem ou mantenham animais, seja para qualquer fim e também a contribuição para com a saúde pública;

**Art. 361** - A implementação de Programas de Defesa Sanitária Animal tem como fatores preponderantes a prevenção, o controle e a erradicação de moléstias de importância econômica e social que comprometam a qualidade de vida do homem, especialmente as zoonoses, bem como as do meio ambiente;

**Parágrafo Único** - Na execução do Programa de Defesa Sanitária Animal, cabe ao Gestor Público Municipal, respeitando-se as atribuições, competências e as legislações das esferas federal e estadual vigentes, e norteado pelas ações pactuadas entre os gestores públicos, deverão ser realizados pelos órgãos competentes da Secretaria Municipal de Agricultura em conjunto com a Secretaria Municipal de Saúde, através dos Setores de Vigilância Sanitária e de Zoonoses, bem como pelo Setor de Controle de Vetores da Cidade de Nova Iguaçu, em caráter suplementar, para executar os projetos e detalhar a metodologia de trabalhos, assim como as medidas sanitárias indispensáveis à consecução de seus objetivos.

**Art. 362** - As medidas de combate às enfermidades transmissíveis e parasitárias com grande poder de disseminação, obedecerão às legislações federal, estadual e municipal pertinentes;

**Art. 363** - As medidas de controle de trânsito de animais, seus produtos e subprodutos, insumos e resíduos em geral, obedecerão às legislações federal, estadual e municipal pertinentes;

**Art. 364** - As exigências sanitárias poderão ser alteradas pela autoridade sanitária competente, de acordo com recentes e atualizadas normas e disposições sanitárias e de ações preventivas, em função da gravidade da situação epidemiológica, e do surgimento de enfermidades novas ou por necessidade emergencial;

#### CAPÍTULO II

##### Das Zoonoses

**Art. 365** - As ações sanitárias objetivando o controle da população animal, bem como a prevenção e o controle das zoonoses no Município, passam a ser norteados pelo presente decreto;

**Art. 366** - As definições acerca de determinadas terminologias mencionadas neste **Capítulo**, entende-se por:

**a) ZOONOSE:** infecção ou doença infecciosa transmissível naturalmente entre animais vertebrados e o homem, e vice-versa;

**b) AUTORIDADE SANITÁRIA:** médico-veterinário ou fiscal sanitário, com esta formação e habilitação profissional, sob a supervisão do Setor de Vigilância Sanitária e do setor de Zoonoses, da Secretaria Municipal de Saúde;

**c) ANIMAIS DE ESTIMAÇÃO:** as espécies domésticas de valor afetivo, passíveis de coabitar com o homem;

**d) ANIMAIS DE PRODUÇÃO:** as espécies domésticas, criadas, utilizadas ou destinadas à produção econômica;

**e) ANIMAIS SINANTRÓPICOS:** as espécies que, indesejavelmente, coabitam com o homem, tais como os roedores, as baratas, as moscas, os pernilongos, as pulgas e outros;

**f) ANIMAIS COMUNITÁRIOS:** todo e qualquer espécie de animal doméstico, que não tenha um proprietário específico, mas que tenha formado vínculo afetivo com um munícipe ou com uma coletividade;

**g) ANIMAIS DESPROTEGIDOS:** todo e qualquer espécie de animal, recolhido em vias ou logradouros público ou privado, por agentes habilitados do órgão competente, compreendendo desde o instante da captura e recolhimento, seu transporte e alojamento nas dependências aos quais se destinarem;

**h) CÃES AGRESSORES:** os causadores de mordeduras a pessoas ou outros animais de forma repetitiva, em vias ou logradouros públicos ou privados;

**i) MAUS-TRATOS:** toda e qualquer ação voltada contra os animais que implique em crueldade, especialmente em ausência de alimentação mínima necessária, excesso de peso de carga, tortura, uso de animais feridos, submissão a experiências pseudo-científicas e o que mais dispõe o Decreto Federal nº 24.645, de 10 de Julho de 1934 (Lei de Proteção aos Animais);

**j) CONDIÇÕES INADEQUADAS:** a manutenção de animais em contato direto ou indireto com outros animais portadores de doenças infecciosas ou zoonoses, ou ainda, em alojamentos de dimensões inapropriadas a sua espécie, raça e tamanho ou porte, bem como qualquer situação não condizente com o bem-estar animal;

**k) ANIMAIS SELVAGENS:** os animais pertencentes às espécies não domésticas;

**l) FAUNA EXÓTICA:** animais de espécies estrangeiras;

**m) ANIMAIS UNGULADOS:** os animais mamíferos com os dedos revestidos de casco;

**n) COLEÇÕES LÍQUIDAS:** qualquer quantidade de água parada;

**Art. 367** - Constituem objetivos básicos das ações de prevenção e controle de zoonoses da população humana e animal:

**a)** Prevenir, reduzir e eliminar a morbidade e a mortalidade, bem como os sofrimentos humanos e animais causados pelas zoonoses urbanas prevalentes;

**b)** Preservar a saúde da população, mediante o emprego dos conhecimentos especializados e experiências de saúde pública pela autoridade sanitária competente do Setor de Vigilância Sanitária;

#### CAPÍTULO III

##### Das Responsabilidades

**Art. 368** - Deverão os proprietários ou responsáveis pelos animais:

**I** - criar e manter seus animais em condições adequadas de nutrição, saúde, manejo, profilaxia de doenças e proteção ao meio ambiente;

**II** - vacinar seus animais nas épocas e situações determinadas pelo órgão competente de Defesa Sanitária Animal, Federal ou Estadual, e pelas leis municipais pertinentes ou ainda por órgão que tenha convênio com os citados anteriormente;

**III** - facilitar todas as ações ou atividades relacionadas à legislação sanitária federal, estadual e municipal, como acesso a locais e animais bem como aos atos normativos da Secretaria de Municipal de Saúde - SEMUS, relacionados ao órgão competente de Vigilância Sanitária;

**IV** - eliminar todos os obstáculos de sua responsabilidade que dificultem a execução das ações ou atividades previstas na legislação sanitária vigente;



# Estado do Rio de Janeiro

## Prefeitura da Cidade de Nova Iguaçu

**V** – comunicar imediatamente ao órgão federal, estadual e municipal competentes, a existência de qualquer foco ou suspeita de doenças previstas na legislação federal, estadual ou municipal ou qualquer outra que seja ou se ache risco para a sanidade animal, e conseqüentemente para a saúde pública coletiva ou a saúde individual;

**VI** – Contribuir com a sanidade animal com as seguintes atitudes:

**a)** Manter os animais sadios, tanto animais de produção como de estimação, comprovado através do atestado de sanidade animal, quando necessário for, através de recomendações técnicas feitas pela autoridade sanitária competente, baseado em normas legais, sobre o controle e prevenção de ectoparasitos, que procedam de propriedades ou regiões onde não ocorra doença, ou não tenha ocorrido doença num período anterior determinado ou que sejam considerados livres de determinadas doenças e que não possuam outras restrições, de acordo com a legislação sanitária vigente;

**b)** Os animais estejam identificados de acordo com critérios próprios para cada espécie ou raça, e no caso de animais de estimação com dispositivo eletrônico tão logo a prática seja normatizada no Município;

**VII** – São requisitos sanitários específicos e obrigatórios, as vacinações, as provas biológicas, as medidas profiláticas e os tratamentos terapêuticos para as seguintes espécies:

**1** – espécie bovina e bubalina:

- a)** vacinação contra febre aftosa;
- b)** sorologia negativa contra brucelose;
- c)** tuberculinização negativa;
- d)** atestado de vacinação contra brucelose para fêmeas;
- e)** pré-imunização contra tristeza parasitária para animais procedentes de regiões ou países onde não ocorra a doença;
- f)** tratamento contra endo e ectoparasitas;
- g)** sorologia negativa para leptospirose;

**2** – espécie equina:

- a)** sorologia negativa para anemia infecciosa equina (A.I.E.);
- b)** tratamento contra endo e ectoparasitoses;
- c)** exame negativo para Mormo;

**3** – espécie suína:

- a)** sorologia negativa para peste suína clássica;
- b)** sorologia negativa para doença de Aujeszky;
- c)** sorologia negativa para leptospirose;
- d)** certificação de Granjas de Suínos com Mínimo de Doenças – GSMD no caso de reprodutores e matrizes;
- e)** tratamento contra endo e ectoparasitoses;

**4** – espécie ovina:

- a)** sorologia negativa para brucelose;
- b)** tratamento contra endo e ectoparasitoses;

**5** – espécie caprina:

**a)** sorologia negativa para brucelose;

**b)** teste de imunodifusão em gel ágar negativo para encefalite caprina (CAE); **c)** tuberculinização negativa;

**d)** sorologia negativa para leptospirose;

**e)** tratamento contra endo e ectoparasitoses;

**6** – espécie avícola:

**a)** vacinação contra Marek;

**b)** para aves adultas, atestado negativo para tifo, pulorose e micoplasmose, exceto para animais destinados ao abate imediato;

**c)** os pintos em trânsito devem ser oriundos de estabelecimentos certificados como livres de tifo, pulorose, micoplasmose e doença de Newcastle;

**d)** tratamento contra endo e ectoparasitoses;

**7** – espécie canina:

**a)** vacinação contra raiva;

**b)** controle e eventualmente também vacinação de leishmaniose tegumentar e visceral;

**c)** tratamento contra endo e ectoparasitoses;

**8** – espécie felina:

**a)** vacinação contra raiva;

**b)** tratamento para endo e ectoparasitas, além de controle de fungos dermatológicos;

**9** – lagomorfos:

**a)** os animais devem proceder de propriedades ou estabelecimentos onde tenha sido atestada a não ocorrência de mixomatose nos 180 (cento e oitenta) dias anteriores à sua movimentação;

**b)** tratamento contra endo e ectoparasitoses;

**10** – espécies aquáticas:

**a)** ausência de ectoparasitos;

**b)** certificação de Granja Aquícola com um Mínimo de Doenças, exceto para animais destinados ao abate imediato;

**c)** guia para trânsito de matrizes, alevinos, girinos, similares, tratamento contra endo e ectoparasitoses;

**11** – espécies de animais silvestres e exóticas:

**a)** os animais devem estar acompanhados de atestado sanitário e de documento fornecido pelo Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis – IBAMA;

**Art. 369** - É proibido o passeio de cães nas vias e logradouros públicos, exceto com o uso adequado da coleira e guia, e conduzidos por pessoas com idade e força suficientes para controlar os movimentos do animal;

**Parágrafo Único** - Os cães mordedores e bravios somente poderão ser conduzidos nas vias e logradouros públicos devidamente protegidos através de coleira, guia e focinheira ou utensílios individuais apropriados, que permita a abertura total da embocadura do animal, possibilitando a perda de



# Estado do Rio de Janeiro

## Prefeitura da Cidade de Nova Iguaçu

calor pela via respiratória, independente de raça e tamanho, ou em veículos, com equipamentos de contenção, necessários para evitar a evasão e ou agressão a pessoas e ou animais, permanecendo com estes utensílios protetores enquanto estiverem nas localidades públicas.

**Art. 370** - Todo o proprietário é obrigado a vacinar seu cão ou gato contra a raiva animal, a partir dos 04 (quatro) meses de idade ou conforme preconização ou recomendação do órgão competente do Ministério da Saúde, observando para a revacinação anual ou de acordo com o recomendado pelo médico-veterinário, baseado no tipo de vacina utilizada e o laboratório;

**§1º** - a vacinação de que trata este **Artigo** deverá ser feita gratuitamente pelo órgão competente do Município, no decorrer de todo o ano ou em programas ou campanhas de prevenção municipal anual;

**§2º** - O responsável pelo animal tem a obrigatoriedade de guardar e apresentar o certificado de vacinação para a autoridade sanitária competente, sempre que for solicitado;

**§3º** - Não sendo apresentado o certificado de vacinação, o responsável será notificado ou intimado a providenciar a vacinação do animal no prazo de 20 (vinte) dias;

**Art. 371** – Fica considerado como animal comunitário aquele que, vive em proximidade de vias ou logradouros onde são, voluntária e habitualmente, cuidados através de pessoas da comunidade local, tendo estabelecido uma relação de dependência e vínculo de afeto;

**Parágrafo Único** – Estes animais devem ser cadastrados e identificados, eletronicamente, castrados e supervisionados anualmente pelo órgão competente.

**Art. 372** - O animal comunitário deverá ser mantido sob os cuidados da comunidade e ou indivíduos desta comunidade, onde serão cadastrados pelo órgão competente, ficando o Poder Municipal como co-responsável, quando for o caso;

**Art. 373** - Os responsáveis pelos animais bravios deverão mantê-los afastados de portões, campainhas, medidores de água e luz, caixas de correspondências, a fim de que os funcionários das empresas prestadoras de serviços possam ter acesso seguro, sem sofrer ameaça ou agressão efetiva por parte dos animais, bem como os transeuntes;

**§1º** - No imóvel que tiver animal bravo, deverá ser afixado uma placa com os dizeres em tamanho, leitura e local visível e de fácil acesso ao público, em como à distância adequada, comunicando a informação de "cão bravo";

**§2º** - O cão de qualquer raça que for considerado agressivo na avaliação comportamental estará sujeito às medidas legais cabíveis, em conformidade com as disposições legais deste Decreto, e das legislações federal e estadual vigentes, ressalvado o direito do proprietário ou do possuidor, de discordar dessa avaliação;

**§3º** - Na reincidência da agressão, o animal sofrerá as restrições na sua circulação em áreas públicas, nos termos deste Decreto;

**Art. 374** - Em caso de acidente por mordedura a terceiros, pessoas ou animais, deverá o responsável tomar as medidas necessárias para o atendimento junto ao acidentado, sendo o cão submetido a observação e avaliação comportamental, preferencialmente em seu próprio ambiente, sob a guarda do proprietário;

**Parágrafo Único** - O disposto neste **Artigo** não se aplica quando a agressão for em decorrência de invasão ilícita da propriedade em que o animal esteja de guarda ou em legítima defesa do próprio animal, de sua ninhada ou de seu proprietário.

**Art. 375** - Será apreendido todo e qualquer animal:

a) encontrado solto nas vias e logradouros públicos ou mesmo nos locais

de livre acesso ao público, salvo se for animal comunitário;

b) suspeito de raiva ou outra zoonose;

c) submetido a maus tratos por seu proprietário ou preposto deste;

d) mantido em condições inadequadas de vida ou alojamento;

e) cuja criação ou uso sejam vedados pelo presente decreto ou por legislação federal ou estadual vigentes;

**Parágrafo Único** - Os animais apreendidos por força do disposto neste **Artigo**, somente poderão ser resgatados se for constatado e avaliado pela autoridade sanitária competente, não mais subsistirem as causas que propiciaram a apreensão.

**Art. 376** - Serão apreendidos os cães mordedores contumazes, esta atitude dar-se-á pela observação, avaliação e constatação pela autoridade sanitária competente, ou pela comprovação mediante 02 (dois) ou mais registro de boletim de ocorrência sobre a agressividade do animal feito em delegacia policial;

**Art. 377** - O animal cuja apreensão for impraticável por estar em condição de saúde irrecuperável ou cujo comportamento ponha em risco e agravo à saúde pública, poderá, a juízo da autoridade sanitária competente, ser sacrificado "in loco";

**Art. 378** - A Prefeitura da Cidade de Nova Iguaçu não responde por indenização nos casos de:

a) dano ou óbito do animal apreendido;

b) eventuais danos materiais ou pessoais causados pelo animal durante o ato de apreensão;

**Art. 379** - Os animais apreendidos poderão sofrer as seguintes destinações, a critério do órgão sanitário competente:

a) Resgate;

b) Leilão;

c) Adoção;

d) Doação;

e) Eutanásia.

**Art. 380** - Os atos danosos cometidos pelos animais são de inteira responsabilidade de seus proprietários, devendo os animais serem alojados em locais seguros, onde fiquem impedidos de fugir ou agredir as pessoas ou outros animais;

**Parágrafo Único** - Quando o ato danoso for cometido sob a guarda de preposto, estender-se-á para este a responsabilidade a que alude o presente **Artigo**.

**Art. 381** - É de responsabilidade dos proprietários a manutenção dos animais em perfeitas condições de alojamento, alimentação, saúde e bem-estar, bem como as providências pertinentes à remoção ou recolhimento dos dejetos por eles deixados em vias e logradouros públicos ou seu excesso em via privada, para não agredir o meio ambiente e nem gerar fonte atrativa de pragas urbanas e vetores, causando transtornos ou incômodo à vizinhança;

**Art. 382** - Os animais cujo proprietário, por motivos de força maior, não tiver condições de manter o referido animal, deverá providenciar um proprietário substituto que assumirá de forma documental os cuidados ao animal; este mesmo proprietário deverá assinar termo se comprometendo a não assumir a responsabilidade de outro animal.



# Estado do Rio de Janeiro

## Prefeitura da Cidade de Nova Iguaçu

**Art. 383** - Qualquer animal que esteja evidenciando sintomatologia clínica de raiva, constatada a suspeita por médico veterinário, será prontamente isolado ou em caso de impossibilidade do isolamento e com permissão do proprietário, deverá ser realizada a eutanásia, e encaminhado ao laboratório de referência, oficial ou particular credenciado, para coleta de material e os procedimentos de diagnóstico laboratorial, bem como feito as devidas notificações obrigatórias legais aos órgãos competentes nas esferas federal, estadual e municipal para as devidas medidas cabíveis ao caso;

**Art. 384** - O proprietário fica obrigado a permitir o acesso da autoridade sanitária competente, quando no exercício de suas funções, às dependências de alojamento do animal, sempre que for necessário, bem como a acatar as determinações por ele emanadas;

**Art. 385** - A manutenção de animais em prédios ou edifícios condominiais será permitida, dentro dos aspectos legais;

**Art. 386** - Os animais da espécie canina e felina deverão ser registrados após microchipagem iso em órgão municipal ou privados, a ser definido em legislação complementar, e vacinados anualmente contra raiva ou conforme a necessidade contra outras doenças, e dado baixa com seu óbito ou mudança de Município;

**Parágrafo Único** - O disposto neste **Artigo** aplica-se também aos equídeos.

**Art. 387** - Em caso de óbito ou falecimento do animal, caberá ao proprietário a destinação adequada ao cadáver ou corpo do animal, não podendo ser descartados em vias ou logradouros públicos;

**Art. 388** - Os hospitais, clínicas e consultórios veterinários deverão firmar convênio ou contrato para descarte adequado dos animais em óbito nas suas instalações, ou mesmo comprovar o destino final destes cadáveres;

**Art. 389** - É proibido o acúmulo de lixo, materiais inservíveis ou outros materiais que propiciem a instalação e proliferação de roedores ou outros animais da fauna sinantrópica, por isso o munícipe tem que adotar medidas necessárias para a manutenção de suas propriedades, sempre limpas e isentas das pragas urbanas e vetores que causem riscos e agravos à saúde pública;

**Art. 390** - Os estábulos, cocheiras, galinheiros, pocilgas e outros criatórios que, de qualquer modo, onde se criem animais em áreas urbanas, não poderão estar situados em locais ocasionando incômodo ou transtorno ou insalubridade à população local, em nenhuma hipótese, esses criadouros devem estar localizados a distância de menos 50 (cinquenta) metros das divisas de moradias vizinhas ou da frente dos logradouros ou vias públicas;

**Parágrafo Único** - No descumprimento desta exigência sanitária, ficará o infrator, isoladamente ou cumulativamente, sujeito às penalidades de advertência no primeiro ato de fiscalização, e no caso de reincidência, conforme avaliação e parecer técnico da autoridade sanitária competente, far-se-á a lavratura dos Termos adequados acerca das penalidades concorridas pelo infrator, em toda e qualquer propriedade, estabelecimentos industriais e comerciais, e de serviços.

**Art. 391** - É proibida a criação e a manutenção de animais da espécie suína, em zona urbana, salvo nas condições já descritas no **Artigo 390** e seu **Parágrafo Único**, e em condições sanitárias que não gerem riscos e agravos à saúde pública;

**Parágrafo Único** - A criação e a manutenção dos animais ungulados, em zona urbana, com exceção dos suínos, será regulamentada por legislação complementar pelo Gestor Público Municipal.

**Art. 392** - É proibido, salvo as exceções estabelecidas neste Decreto e situações excepcionais, a juízo da autoridade sanitária competente, a criação, a manutenção e o alojamento de animais selvagens da fauna exótica, res-

peitando-se os limites das legislações ambientais das esferas federal e estadual;

**Parágrafo Único** - Ficam adotadas as disposições pertinentes contidas na Lei Federal nº 5.197, de 03 de janeiro de 1967, no que tange à fauna brasileira.

**Art. 393** - Em residência particular, não será permitida, a criação, o alojamento e a manutenção, em quantidade de animais incompatíveis com o espaço físico, bem-estar e sanidade animal e a pública, das espécies caninas ou felinas, com idade superior a 90 (noventa) dias;

**Parágrafo Único** - Os cães de propriedade privada, somente poderão funcionar após inspeção sanitária realizada pela autoridade sanitária competente, em que serão examinadas as condições de alojamento e manutenção dos animais, após parecer ou laudo técnico, poderá consequentemente obter o licenciamento do órgão competente de Vigilância Sanitária, que será renovado conforme disposto neste Decreto.

**Art. 394** - É vedado:

a) a permanência de animais nos recintos e locais públicos ou privados, de uso coletivo, tais como: cinemas, teatros, clubes esportivos e recreativos, estabelecimentos comerciais, industriais e de saúde, escolas, piscinas, feiras-livres;

b) a prática de adestramento de cães para ataque, em vias ou logradouros públicos ou em locais de livre acesso ao público;

c) a comercialização de cães e gatos em vias ou logradouros públicos;

d) a utilização de qualquer animal em situações que caracterizem humilhação, constrangimento, violência ou qualquer prática que cause prejuízo ao bem-estar ou dignidade animal, sob qualquer alegação;

e) a afixação de faixas, "outdoors", "back-lights" ou similares e qualquer outro tipo de propaganda nos espaços públicos, assim como pinturas em veículos ou fachadas de imóvel, que divulguem ou ressaltem a ferocidade de cães e gatos, bem como a associação de qualquer espécie ou raça com imagem de violência ou desrespeito aos animais;

f) a exposição de toda e qualquer espécie de animal bravo ou selvagem, ainda que domesticado, em vias ou logradouros públicos ou locais de livre acesso ao público;

g) a utilização ou exposição de animais vivos em vitrines, a qualquer título;

**Parágrafo Único** - excetuam-se da proibição deste **Artigo**, os locais, recintos e estabelecimentos, legal e adequadamente, instalados e destinados a criação, comercialização, treinamento, competição, alojamento, tratamento e abate de animais.

**Art. 395** - É permitido:

a) aos cães-guia, o ingresso em quaisquer estabelecimentos de uso coletivo, públicos ou privados, bem como aos meios de transporte público coletivo, quando acompanhado pela pessoa portadora de deficiência visual ou outra qualquer deficiência, desde que comprovada;

b) a manutenção e o ingresso de animais de companhia em estabelecimentos públicos ou privados de uso coletivo fica submetido a permissão, a critério dos responsáveis pelo estabelecimento, ressalvado o disposto para os cães-guia e obedecidas as normas de higiene e saúde pública;

c) o ingresso de animais de companhia nos transportes públicos de uso coletivo, fica permitido desde que o animal seja de pequeno porte e transportado em caixa ou bolsa de contenção apropriada, ressalvado o disposto aos cães-guia e obedecidas as normas de higiene, segurança e saúde pública;

d) Os casos de recuperação ou terapia humana com a presença de animais



# Estado do Rio de Janeiro

## Prefeitura da Cidade de Nova Iguaçu

domésticos em hospitais e similares, será permitido, desde que haja acordo entre o órgão de Vigilância Sanitária e a direção do estabelecimento;

**Art. 396** - O Poder Público Municipal poderá destinar espaço, nas áreas públicas, para permanência ou circulação de animais soltos;

**Art. 397** – O Poder Público Municipal através de seus órgãos competentes, em conjunto com entidades ou organizações de proteção animal conveniadas, poderão realizar campanhas educativas, observando o disposto neste **Capítulo**:

- a) Visando a prevenção do abandono e da superpopulação animal;
- b) Conscientizando a população ou comunidade da necessidade da posse responsável e do controle reprodutivo de animais;
- c) Estimulando a adoção de animais abandonados;
- d) Difundindo a importância do respeito a todas as formas de vida animal;

**Art.398** - O controle da população animal de cães e gatos, deverá ser feito pelo Poder Público Municipal ou por entidade ou organização de proteção animal conveniada, através de Programas de Controle Reprodutivo Animal Permanente, sendo proibido à utilização de eutanásia animal;

**Parágrafo Único** – O Município deverá proporcionar a construção de uma Unidade de Vigilância em Zoonose – UVZ, com o intuito de alavancar os programas relacionados a animais e suas doenças.

**Art. 399** – O Gestor Público Municipal poderá propiciar nos currículos das escolas públicas municipais, serem introduzidas noções de respeito e proteção aos animais, divulgando-se as disposições legais relativas aos animais, a “Declaração Universal dos Direitos dos Animais” e os princípios da posse responsável de animais, segundo **Artigo 397**;

**Art. 400** – O responsável legal pela manutenção e alojamento de animais em criadouros e lojas de comercialização, deverá:

- a) assegurar-lhes adequadas condições de bem-estar, saúde, higiene e circulação de ar, garantindo-lhes comodidade, proteção contra insolação ou intermação, contra intempéries e ruídos excessivos, alojamento com dimensões apropriadas ao seu tamanho ou porte e quantitativo, de forma a permitir-lhes uma movimentação livre;
- b) assegurar-lhe alimentação e água na frequência, quantidade e qualidade adequada à sua espécie e raça, assim como repouso e descanso que satisfaçam as suas necessidades;
- c) manter limpo o local em que ficar o animal, providenciando a remoção diária e destino adequado dos dejetos e resíduos, segundo a Engenharia Sanitária, para não proporcionar agressão ao meio ambiente, e nem gerem problemas ou incômodo ou transtornos a vizinhança, e não deve ser fonte atrativa para pragas urbanas e vetores;
- d) providenciar assistência médico-veterinária, se necessário for;
- e) evitar o confinamento com outros animais ferozes ou violentos, de tamanhos ou portes desiguais, ou que aterrorizem ou molestem;
- f) evitar a procriação ininterrupta das fêmeas, sem repouso entre as gestações, de forma a prevenir danos à saúde do animal, e um controle reprodutivo, através da posse responsável;

**Art. 401** - Os estabelecimentos de comercialização de animais vivos, com fins não alimentícios, ficam sujeitos, ao enquadramento para legalização junto à autoridade sanitária competente, e assim obter o licenciamento, que será renovado conforme as disposições legais deste Decreto;

**Parágrafo Único** – A concessão ou renovação do licenciamento, ocorrerá através de preenchimento do roteiro de Auto-inspeção, a ser publicado pela

autoridade competente que posteriormente será usado como base para avaliação, juntamente com o parecer técnico de inspeção, elaborado pela autoridade sanitária competente, em que serão examinadas as condições sanitárias de alojamento e manutenção dos animais.

**Art. 402** - É proibido o uso de animais feridos, enfraquecidos ou doentes, em veículos de tração animal, salvo se houver proibição pelo poder executivo Estadual ou Federal;

**Parágrafo Único** - É obrigatório o uso de sistema de frenagem, acionado especialmente quando da descida de ladeira, nos veículos de que trata este **Artigo**.

**Art. 403** - Às exposições, feiras, leilões e outras aglomerações de animais, poderão ser realizadas somente após autorização prévia da autoridade sanitária competente, do órgão de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde - SEMUS, e demais órgãos municipais, se for o caso e necessário, das autorizações dos demais órgãos das esferas federal e estadual;

**Parágrafo Único** - Os circos ficam proibidos de servirem-se de animais para exibição em seus espetáculos.

**Art. 404** - Os promotores dos eventos com animais, deverão apresentar documentação necessária para autorização de funcionamento, com designação de um médico-veterinário, responsável pela assistência técnica e sanitária para os

animais, e demonstrar que foram atendidos os requisitos gerais e específicos a que se referem nas legislações federal, estadual e municipal, respeitando-se ao disposto no **Artigo 364**;

**Parágrafo Único**- Quando se verificar doenças ou suspeitar de alguma anormalidade nos animais expostos, o recinto será interditado e a retirada dos animais somente poderá ser efetuada com autorização do órgão competente de Defesa Sanitária Animal Federal, Estadual ou Municipal, após serem adotadas as medidas sanitárias recomendadas.

**Art. 405**- Fica o proprietário, responsável ou condutor de qualquer animal, seja para passeio ou trabalho, obrigado a recolher todo o estrume ou bolo fecal que porventura sejam depositados nas vias públicas e outros logradouros;

**Art. 406** – Sendo constatadas as irregularidades, incorreções ou infrações pela autoridade sanitária competente a qualquer dispositivo deste **Capítulo**, independentemente de outras sanções cabíveis decorrentes da legislação das esferas federal e estadual, poderão aplicar-se às seguintes penalidades:

- a) Advertência;
- b) Multa;
- c) Apreensão do animal;
- d) Interdição parcial ou total, temporária ou definitiva, de locais ou estabelecimentos;
- e) Cassação ou cancelamento da Licença de Funcionamento;

**Parágrafo Único** - Sem prejuízo das penalidades previstas neste **Artigo**, o proprietário do animal apreendido ficará sujeito ao pagamento das despesas decorrentes do transporte, alimentação, assistência veterinária e outras pertinentes.

**Art. 407** – As penalidades mencionadas neste **Capítulo** poderão variar de 01 (um) a 100 (cem) UFINIG, de acordo com a natureza e a gravidade, bem como a reincidência do dano ou ato ou fato concorrido pelo infrator, e a juízo da autoridade sanitária competente, sem prejuízo das demais sanções e penalidades legais cabíveis;



# Estado do Rio de Janeiro

## Prefeitura da Cidade de Nova Iguaçu

**Art. 408** - O desrespeito ou desacato ou constrangimento, e dificultar ou embaraçar ou impedir as ações e o exercício das funções públicas da autoridade sanitária competente, efetuadas pelo infrator, levarão as penalidades previstas neste Decreto, sem prejuízo das demais sanções civil e penal cabíveis;

### CAPÍTULO IV

#### Do Controle de Pragas Urbanas e Vetores

**Art. 409** - Os proprietários de imóveis particulares, legalmente estabelecidos são responsáveis pela manutenção de sua propriedade em condições sanitárias que dificultem a presença de pragas urbanas e vetores, tais como, sem acúmulo de lixo, materiais inservíveis, vegetação densa, entre outros, ficando sujeito às sanções legais deste Decreto;

**Art. 410** - Os proprietários de terrenos baldios ou de qualquer finalidade, devem zelar pela limpeza e controle do crescimento da vegetação, e acúmulo de lixo, para evitar ser foco de pragas urbanas e vetores, ficando sujeito às sanções legais pelo descumprimento deste **Artigo**;

**Art. 411** - Os estabelecimentos que comercializem ou armazenem pneumáticos ou qualquer outro material que possibilite o acúmulo de água, devem mantê-los em local coberto e permanentemente isentos de coleções líquidas, de forma a evitar a proliferação de pragas urbanas e vetores que causem riscos e agravos à saúde pública;

**Art. 412** - É proibido o uso de recipientes ou receptáculo ou vasilhames que permitam o acúmulo de água nos estabelecimentos industriais, comerciais e prestadores de serviços, e nos logradouros públicos ou privados, especialmente em cemitérios públicos e privados;

**Art. 413** - Nas áreas de construção civil é obrigatória, constante e permanentemente, a drenagem das águas pluviais e ou de qualquer outra natureza, no intuito de evitar a proliferação de vetores, bem como providenciar a remoção de materiais inservíveis, e manter sempre limpo o local sob sua responsabilidade;

**Art. 414** - as residências com piscina e ou com reservatório de água, e também os estabelecimentos comerciais e industriais, devem zelar pela sua manutenção e proteção ao acesso, para evitar a proliferação de vetores;

### (I) INFRAÇÕES E PENALIDADES

**Art. 415** - Considera-se infração sanitária, a desobediência ou inobservância ao disposto neste Decreto, e demais Normas, Resoluções, Regulamentos e Legislações vigentes relacionadas às condições higiênico-sanitárias, e de risco e agravos à saúde pública, sem prejuízo das sanções de natureza civil e penal cabíveis;

**Art. 416** - O resultado da infração sanitária é imputável a quem lhe deu causa ou para ela concorreu ou se beneficiou, por ação ou omissão, bem como por solidariedade;

**Parágrafo Único** - Exclui a imputação de infração sanitária, a causa decorrente de caso fortuito ou força maior ou quando proveniente de eventos naturais ou circunstâncias imprevisíveis, que vier a determinar avaria, deterioração ou alteração de produtos ou de bens do interesse da saúde pública coletiva ou individual.

**Art. 417** - As infrações sanitárias classificam-se em leves, graves e gravíssimas;

**I** - leves, aquelas em que o infrator seja beneficiado por circunstâncias atenuantes;

**II** - graves, aquelas em que for verificada uma circunstância agravante;

**III** - gravíssimas, aquelas em que seja verificada a existência de duas ou

mais circunstâncias agravantes;

**Art. 418** - São circunstâncias atenuantes:

**I** - ter o infrator, por espontânea vontade e imediatamente, procurar o reparo ou cessar, minorar ou diminuir as consequências do ato ou dano lesivo à saúde pública, que lhe for imputado;

**II** - ser a irregularidade cometida pelo infrator, pouco significativa ou fundamental para alcançar o ato ou dano lesivo à saúde pública coletiva ou individual;

**III** - ser o infrator primário, e a falta cometida, de natureza leve;

**IV** - a falta ou incompreensão da norma ou legislação sanitária, quanto patente a incapacidade do agente infrator, para entender o caráter ilícito do fato ou ato ou dano lesivo à saúde pública;

**V** - ter o infrator sofrido coação, para a prática do ato lesivo;

**Art. 419** - São circunstâncias agravantes:

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

**II** - ter o infrator cometido a infração sanitária para obter vantagem pecuniária decorrente, de ação ou omissão, em contrário ao disposto na legislação sanitária;

**III** - deixar o infrator de tomar as providências de sua alçada, tendo conhecimento do ato lesivo ou risco ou agravo à saúde, assim não realizando os procedimentos de evitar ou sanar ato ou fato ou dano lesivo à saúde pública coletiva ou individual;

**IV** - o infrator coagir outrem para a execução material da infração;

**V** - ter a infração consequências calamitosas à saúde pública coletiva ou individual;

**VI** - ser o infrator reincidente;

**VII** - ter o infrator dificultado, embaraçado, impedido, constrangido ou prejudicado a ação fiscalizadora;

**VIII** - A reincidência específica torna o infrator passível de enquadramento na penalidade gravíssima, e quando persistir ou permanecer na infração continuada ou cometer a infração igualmente a anterior, mesmo que já tenha sofrido a penalidade através de processo administrativo;

**Art. 420** - Para a imposição da penalidade de forma gradual, a autoridade sanitária competente deverá avaliar;

**I** - as circunstâncias atenuantes e agravantes;

**II** - a gravidade do fato ou ato ou dano ou risco ou agravo lesivo à saúde, tendo em vista as suas consequências efetivas ou potenciais para a saúde pública coletiva ou individual;

**III** - os antecedentes do infrator quanto às normas sanitárias vigentes;

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

**Art. 421**- Havendo concorrências de atos atenuantes e agravantes, a aplicação da penalidade pela autoridade sanitária competente, será considerada em razão dos atos ou danos ou riscos ou agravos à saúde que sejam preponderantes;

**Art. 422** - As infrações sanitárias podem ser aplicadas e punidas, de forma



# Estado do Rio de Janeiro

## Prefeitura da Cidade de Nova Iguaçu

isolada ou alternada ou cumulativamente, sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabíveis, com as seguintes penalidades:

**I** – advertência;

**II** – multa;

**III** – apreensão e inutilização de produto, de bens, substância ou matéria-prima;

**IV** – suspensão da fabricação e ou comércio de produto ou de bens;

**V** – cassação ou cancelamento da Licença de Funcionamento do estabelecimento, ou quando for o caso, da Autorização de Funcionamento;

**VI** – interdição de produto ou de bens;

**VII** – cancelamento de registro de produto ou de bens;

**VIII** – interdição total ou parcial do estabelecimento;

**IX** – interdição definitiva ou temporária do estabelecimento;

**X** – proibição de propaganda;

**Art. 423** - Às penalidades previstas neste Decreto serão aplicadas pela autoridade sanitária competente, conforme as atribuições legais que lhes sejam conferidas por investidura ou delegação de competência ou legislações específicas, e obrigatoriamente, inseridos no organograma ou estrutura administrativa da Secretaria Municipal de Saúde – SEMUS;

**Parágrafo Único** – A autoridade sanitária competente, no exercício das funções de fiscalização, tem competência para fazer cumprir as leis e regulamentos sanitários, lavrando Termos de Visita Sanitária, de Intimação, de Notificação, de Auto de Infração, entre outros apropriados, referentes à prevenção e repressão de tudo que causar danos ou riscos e agravos lesivos à saúde pública coletiva ou individual, tendo acesso livre em todos os lugares onde tiver que exercer o poder de polícia administrativa, segundo as suas atribuições legais.

**Art. 424** - Nos casos de reincidência, as multas previstas neste Decreto serão aplicadas em valor correspondente ao dobro da multa atribuída anteriormente;

**Art. 425** - São infrações sanitárias:

**I** – Construir, instalar ou fazer funcionar no Município, hospitais especializados ou não, clínicas especializadas ou não, casas ou postos de saúde, serviços ou unidades de saúde, casas de repouso, estabelecimentos ou organizações afins, que se dediquem à promoção, proteção e recuperação da saúde, sem a Licença de Funcionamento do órgão competente ou contrariando as normas regulamentadoras e legislações das esferas federal, estadual e municipal vigentes;

**Pena** – advertência, interdição, cancelamento da Licença e / ou multa de 50 (cinquenta) a 250 (duzentas e cinquenta) vezes o valor da UFINIG;

**II** – instalar ou fazer funcionar no Município, consultórios médicos e odontológicos, e de quaisquer atividades paramédicas; laboratórios de análises e de pesquisas clínicas, e estabelecimentos afins; institutos de esteticismo, ginástica, fisioterapia e de recuperação ou de repouso, e congêneres; gabinetes ou serviços que utilizam aparelhos e equipamentos geradores de Raio-X, substâncias radioativas ou radiações ionizantes e outras; estabelecimentos, laboratórios, oficinas e serviços de ótica, de aparelhos e produtos óticos, de prótese dentária, de aparelhos ou produtos para uso odontológico; ou explorar atividades comerciais, industriais ou filantrópicas, com a participação de agentes que exerçam profissões ou ocupações técnicas e auxiliares relacionadas com a saúde; sem a Licença de Funcionamento do órgão competente ou contrariando as normas regulamentadoras e legislações das esferas federal, estadual e municipal vigentes;

**Pena** – advertência, interdição, cancelamento da Licença e / ou multa de 50 (cinquenta) a 250 (duzentas e cinquenta) vezes o valor da UFINIG;

**III** – extrair, produzir, fabricar, transformar, preparar, manipular, purificar, fracionar, embalar ou reembalar, importar, exportar, armazenar, expedir, transportar, comprar, vender, ceder, ou usar alimentos, produtos alimentícios, medicamentos, drogas, insumos farmacêuticos, produtos dietéticos, de higiene, cosméticos, perfumes, correlatos, saneantes, embalagens, utensílios e aparelhos que interessam à saúde pública e individual; sem ter registro, sem a Licença de Funcionamento ou autorizações do órgão competente ou contrariando as normas regulamentadoras e legislações das esferas federal, estadual e municipal vigentes;

**Pena** – advertência, apreensão e inutilização, interdição, cancelamento da Licença ou do registro, e ou multa de 05 (cinco) a 1.000 (mil) vezes o valor da UFINIG;

**IV** – fazer propaganda de produtos sob vigilância sanitária, alimentos e outros, contrariando a legislação sanitária pertinente;

**Pena** – advertência, interdição, cancelamento da Licença e ou multa de 05 (cinco) a 250 (duzentas e cinquenta) vezes o valor da UFINIG;

**V** – deixar, aquele que tiver o dever legal de fazê-lo, de notificar doença ou zoonose transmissível ao homem, de acordo com o que disponham as normas regulamentares e legais vigentes;

**Pena** – advertência e ou multa de 01 (uma) a 05 (cinco) vezes o valor da UFINIG;

**VI** – impedir ou dificultar a aplicação de medidas sanitárias relativas às doenças transmissíveis e ao sacrifício de animais domésticos considerados perigosos pelas autoridades sanitárias competentes;

**Pena** – advertência e ou multa de 05 (cinco) a 50 (cinquenta) vezes o valor da UFINIG;

**VII** – reter atestado de vacinação obrigatória, deixar de executar, dificultar ou opor-se à execução de medidas sanitárias que visem à prevenção das doenças transmissíveis e sua disseminação, ou desrespeitem as normas regulamentadoras de segurança e saúde do trabalhador, à preservação e a manutenção da saúde pública e individual;

**Pena** – advertência, interdição, cancelamento da Licença ou Autorização de Funcionamento, e ou multa de 02 (duas) a 50 (cinquenta) vezes o valor da UFINIG;

**VIII** – opor-se às exigências de provas imunológicas ou a sua execução pelas autoridades sanitárias competentes;

**Pena** – advertência e ou multa de 02 (duas) a 50 (cinquenta) vezes o valor da UFINIG;

**IX** – obstar ou dificultar ou impedir ou embaraçar ou constranger a ação fiscalizadora das autoridades sanitárias competentes no exercício de suas funções;

**Pena** – advertência, interdição, cancelamento da Licença ou Autorização de Funcionamento, e ou multa de 10 (dez) a 100 (cem) vezes o valor da UFINIG;

**X** – aviar receita em desacordo com prescrições médicas ou determinação expressa em lei e normas regulamentares;

**Pena** – advertência, interdição, cancelamento da Licença de Funcionamento e ou multa de 50 (cinquenta) a 90 (noventa) vezes o valor da UFINIG;

**XI** – fornecer, vender ou praticar atos de comércio em relação a medicamentos, drogas e correlatos, cuja venda e uso é obrigatório de prescrição



# Estado do Rio de Janeiro

## Prefeitura da Cidade de Nova Iguaçu

médica; sem observância dessa exigência e contrariando as normas regulamentadoras e legislações das esferas federal, estadual e municipal vigentes:

**Pena** – advertência, interdição, cancelamento da Licença de Funcionamento e ou multa de 50 (cinquenta) a 90 (noventa) vezes o valor da UFINIG;

**XII** – retirar ou aplicar sangue (em humanos), proceder a operações de plasmaferese, ou desenvolver outras atividades hemoterápicas, (salvo no caso dos médicos e tendo legislação específica dos órgãos de classe e fiscalizadores da profissão) contrariando as normas regulamentadoras e legislações das esferas federal, estadual e municipal vigentes: obs infração não aplicável em caso de animais.

**Pena** – advertência, interdição, cancelamento da Licença de Funcionamento e ou multa de 50 (cinquenta) a 250 (duzentas e cinquenta) vezes o valor da UFINIG;

**XIII** – exportar sangue e seus derivados, placentas, órgãos, glândulas ou hormônios, bem como quaisquer substâncias ou partes do corpo humano, ou utilizá-los contrariando as normas regulamentadoras e legislações das esferas federal, estadual e municipal vigentes:

**Pena** – advertência, interdição, cancelamento da Licença de Funcionamento e ou multa de 100 (cem) a 250 (duzentas e cinquenta) vezes o valor da UFINIG;

**XIV** – rotular alimentos e produtos alimentícios ou bebidas, bem como medicamentos, drogas, insumos farmacêuticos, produtos dietéticos, de higiene, cosméticos, perfumes, correlatos, saneantes, de correção estética e quaisquer outros, contrariando as normas regulamentares e legislações das esferas federal, estadual e municipal vigentes:

**Pena** – advertência, apreensão e inutilização, interdição e ou multa de 20 (vinte) a 50 (cinquenta) vezes o valor da UFINIG;

**XV** – alterar o processo de fabricação dos produtos sujeitos ao controle sanitário, modificar os seus componentes básicos, nome, e demais elementos objeto do registro; sem proceder a necessária autorização do órgão sanitário competente:

**Pena** – advertência, interdição, cancelamento da Licença ou Autorização de Funcionamento ou do registro, e ou multa de 50 (cinquenta) a 150 (cento e cinquenta) vezes o valor da UFINIG;

**XVI** – reaproveitar vasilhames de saneantes, seus congêneres e de outros produtos capazes de serem nocivos à saúde, no envasilhamento de alimentos, bebidas, refrigerantes, produtos dietéticos, medicamentos, drogas, produtos de higiene, cosméticos e perfumes:

**Pena** – advertência, apreensão e inutilização, interdição, cancelamento da Licença de Funcionamento ou de registro, e ou multa de 150 (cento e cinquenta) a 200 (duzentas) vezes o valor da UFINIG;

**XVII** – expor à venda ou entregar ao consumo produtos de interesse à saúde, cujo prazo de validade tenha se expirado, ou apor-lhes datas novas, após expirado o prazo:

**Pena** – advertência, apreensão e inutilização, interdição, cancelamento da Licença ou Autorização de Funcionamento ou do registro, e ou multa de 15 (quinze) a 200 (duzentas) vezes o valor da UFINIG;

**XVIII** – industrializar produtos de interesse sanitário sem a assistência de responsável técnico, legalmente habilitado:

**Pena** – advertência, apreensão e inutilização, interdição, cancelamento da Licença de Funcionamento ou do registro, e ou multa de 90 (noventa) a 120 (cento e vinte) vezes o valor da UFINIG;

**XIX** – utilizar, na preparação de hormônios, órgãos de animais doentes, es-tafados ou emagrecidos ou que apresentem sinais de decomposição no momento de serem manipulados:

**Pena** – advertência, apreensão e inutilização, interdição, cancelamento da Licença ou Autorização de Funcionamento ou do registro, e ou multa de 150 (cento e cinquenta) a 250 (duzentas e cinquenta) vezes o valor da UFINIG;

**XX** – comercializar produtos biológicos, imunoterápicos e outros que exijam cuidados especiais de conservação, preparação, expedição ou transporte; sem observância das condições necessárias à sua preservação:

**Pena** – advertência, apreensão e inutilização, interdição, cancelamento da Licença de Funcionamento ou do registro, e ou multa de 150 (cento e cinquenta) a 200 (duzentas) vezes o valor da UFINIG;

**XXI** – aplicação, por empresas particulares, de raticidas cuja ação se produza por gás ou vapor, em galerias, bueiros, porões, sótãos ou locais de possível comunicação com residências ou frequentados por pessoas e animais:

**Pena** – advertência, interdição, cancelamento da Licença ou Autorização de Funcionamento, e ou multa de 150 (cento e cinquenta) a 200 (duzentas) vezes o valor da UFINIG;

**XXII** – descumprimento de normas legais e regulamentares, medidas, formalidades e outras exigências sanitárias pelas empresas de transportes, seus agentes e consignatários, comandantes ou responsáveis diretos por embarcações, aeronaves, ferrovias, veículos terrestres, sejam nacionais ou estrangeiros:

**Pena** – advertência, interdição e ou multa de 100 (cem) a 150 (cento e cinquenta) vezes o valor da UFINIG;

**XXIII** – inobservância das exigências sanitárias relativas a imóveis, pelos seus proprietários, ou por quem detenha legalmente a sua posse:

**Pena** – advertência, interdição e ou multa de 05 (cinco) a 60 (sessenta) vezes o valor da UFINIG;

**XXIV** – exercer profissões e ocupações relacionadas com a saúde, sem a necessária habilitação legal: **Pena** – interdição e ou multa de 250 (duzentas e cinquenta) a 500 (quinhentas) vezes o valor da UFINIG;

**XXV** – cometer o exercício de encargos relacionados com a promoção, proteção e recuperação da saúde a pessoas sem a necessária habilitação legal:

**Pena** – interdição e ou multa de 150 (cento e cinquenta) a 200 (duzentas) vezes o valor da UFINIG;

**XXVI** – proceder a cremação de cadáveres, ou utilizá-los, contrariando as normas sanitárias pertinentes:

**Pena** – advertência, interdição e ou multa de 50 (cinquenta) a 500 (quinhentas) vezes o valor da UFINIG;

**XXVII** – fraudar, falsificar ou adulterar alimentos, inclusive bebidas, medicamentos, drogas, insumos farmacêuticos, cosméticos, produtos dietéticos, produtos de higiene, perfumes, saneantes e quaisquer outros que interessem à saúde pública e individual:

**Pena** – advertência; apreensão, inutilização e ou interdição do produto; interdição total ou parcial do estabelecimento; suspensão de comercialização e ou fabricação do produto; cancelamento da Licença ou Autorização de Funcionamento ou do registro do produto, e ou multa de 100 (cem) a 3.000 (três mil) vezes o valor da UFINIG;

**XXVIII** – transgredir outras normas legais e regulamentares destinadas à proteção da saúde:



# Estado do Rio de Janeiro

## Prefeitura da Cidade de Nova Iguaçu

**Pena** – advertência; apreensão, inutilização e ou interdição do produto; interdição total ou parcial do estabelecimento; suspensão de comercialização e ou fabricação do produto; proibição de propaganda; cancelamento da Licença ou Autorização de Funcionamento ou do registro do produto, e ou multa de 10 (dez) a 250 (duzentos e cinquenta) vezes o valor da UFINIG;

**XXIX** – expor ou entregar ao consumo humano, sal refinado ou moído, que não contenha iodo na proporção de 10 (dez) miligramas de iodo metaloide por quilograma de produto;

**Pena** – advertência; apreensão e ou interdição do produto; interdição total ou parcial do estabelecimento; suspensão de comercialização e ou fabricação do produto; cancelamento da Licença ou Autorização de Funcionamento ou do registro do produto, e ou multa de 10 (dez) a 250 (duzentos e cinquenta) vezes o valor da UFINIG;

**XXX** – descumprir atos emanados das autoridades sanitárias competentes visando a aplicação da legislação vigente:

**Pena** – advertência; apreensão, inutilização e ou interdição do produto; interdição total ou parcial do estabelecimento; suspensão de comercialização e ou fabricação do produto; proibição de propaganda; cancelamento da Licença ou Autorização de Funcionamento ou do registro do produto, e ou multa de 10 (dez) a 100 (cem) vezes o valor da UFINIG;

**XXXI** – deixar de cumprir os preceitos de higiene e de condições sanitárias relativos ao tipo de estabelecimento:

**Pena** – advertência, interdição total ou parcial do estabelecimento; suspensão de comercialização e ou fabricação do produto; e ou multa de 05 (cinco) a 150 (cento e cinquenta) vezes o valor da UFINIG;

**XXXII** – ausência de uniforme ou uso incompleto ou em condições precárias, sem asseio pessoal:

**Pena** – advertência e ou multa de 01 (uma) a 50 (cinquenta) vezes o valor da UFINIG;

**XXXIII** – deixar o proprietário ou responsável legal por todo e qualquer imóvel, onde se criem animais cães e gatos, de cumprir os preceitos de higiene e de condições sanitárias, causando incômodo ou insalubridade à vizinhança; sem prejuízo da interdição do imóvel;

**Pena** – advertência, interdição total ou parcial do imóvel e ou multa de 02 (duas) a 20 (vinte) vezes o valor da UFINIG;

**XXXIV** – deixar o comércio de feira-livre e ambulante localizado ou móvel, de cumprir as normas sanitárias mencionadas neste Decreto, tais como, vender produtos impróprios ao consumo, funcionar sem a Autorização de Funcionamento expedida pela autoridade sanitária competente, ausência de uniforme completo, manter em más condições de higiene pessoal e de limpeza no local de ocupação;

**Pena** – advertência, suspensão de comercialização, apreensão e inutilização de produtos, impedimento ou interdição temporária ou definitiva ou parcial, cassação ou cancelamento da Autorização de Funcionamento e ou multa de 02 (duas) a 20 (vinte) vezes o valor da UFINIG;

**Art. 426** - As infrações sanitárias não previstas neste **Título** serão aplicadas e punidas, a critério da autoridade sanitária competente, igualmente as penalidades impostas aos infratores que causem danos ou atos ou riscos ou agravos à saúde pública coletiva ou individual, sempre considerando ou norteando-se pelas normas sanitárias e legislações das esferas federal, estadual e municipal vigentes;

### (j) PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS

#### CAPÍTULO I

##### Das Normas Administrativas

**Art. 427** - Os cargos de coordenador dos setores inerentes ao órgão competente de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde – SEMUS, somente poderá ser exercido por servidor público do quadro de pessoal permanente, estatutário, designado, investido, empossado, legalmente habilitado e inscrito no Conselho de Classe Profissional, e efetivamente em exercício na função ou atividade no órgão competente de Vigilância Sanitária, sendo acrescido um adicional de 40% sobre o salário base;

**Art. 428** - Os recursos obtidos da arrecadação monetária advinda da Taxa de Expediente na abertura do processo administrativo de concessão ou renovação ou revalidação de Licença Funcionamento, ou quando for o caso, da Autorização de Funcionamento, e da Taxa de Fiscalização Sanitária – TFS, deverão ser estes subsídios financeiros utilizados na estruturação e manutenção dos serviços técnico-administrativos do órgão competente de Vigilância e Fiscalização Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde - SEMUS;

**§1º** - Deverá incluir na previsão orçamentária anual, os recursos estimativos para provimento do órgão competente de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde – SEMUS, ou de outro órgão ou denominação que venha a substituí-lo, quando da elaboração e posterior aprovação da Lei de Diretrizes Orçamentárias – LDO. A esses recursos específicos devem ser somados os da arrecadação feita pela Taxa de Expediente, da Taxa de Fiscalização Sanitária – TFS, inserida no carnê de Taxas Consolidadas, e das multas advindas das ações de fiscalização. O repasse dessas verbas será depositado em conta-bancária aberta e administrada pela Secretaria Municipal de Saúde - SEMUS, para tal fim;

**§2º** - Para subvencionar as atividades do órgão competente de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde – SEMUS, através do Fundo Municipal de Saúde – FMS, ou outro que venha a substituí-lo, deverá o Município realizar pactuações e manter convênios e ou programas estabelecidos com as esferas federal e estadual, priorizando as ações de educação, controle e prevenção contra riscos e agravos à saúde pública coletiva e individual, voltadas às atividades inerentes de Vigilância e Fiscalização Sanitária, Zoonose e de Engenharia Sanitária

**§3º** - Os recursos financeiros obtidos, oriundos e mencionados nos **parágrafos anteriores** deste **Artigo 428**, devem ser disponibilizados, redistribuídos e aplicados da seguinte maneira;

**a)** na dotação adicional de gratificação de produtividade para os servidores públicos do quadro de pessoal permanente, estatutários, efetivamente empossados, designados, investidos por ato público, atuando como fiscais sanitários, de nível superior e médio, com poder de polícia administrativa, e também para os servidores públicos exercendo atividade administrativa do órgão competente de Vigilância e Fiscalização Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde – SEMUS, ou de outro órgão ou denominação que venha a substituí-lo, segundo o **Artigo 11** e **seu inciso III**, e **Artigo 13** e **seus parágrafos 3º e 4º** deste Decreto;

**b)** no custeio de curso de capacitação, aprimoramento e de educação continuada para os servidores efetivos nas áreas de atuação da Vigilância e Fiscalização Sanitária, Zoonose e Engenharia Sanitária;

**c)** na aquisição de materiais de consumo e permanente para as atividades e serviços dos setores específicos do órgão competente;

**d)** na manutenção e conservação dos veículos de transporte e demais estruturas funcionais e equipamentos utilizados pelas equipes de fiscais sanitários;

**Parágrafo Único** – Para produzir os efeitos legais na distribuição dos recur-



# Estado do Rio de Janeiro

## Prefeitura da Cidade de Nova Iguaçu

os financeiros do **parágrafo 3º, alínea a**, deste **Artigo**, e como serão subvencionados e calculados os valores a serem repassados a título adicional de gratificação de produtividade, aos servidores públicos estatutários, designados, investidos e efetivamente exercendo a atividade de fiscais sanitários, de nível superior e médio, e aos servidores públicos administrativos, deverá o Gestor Público Municipal propor uma legislação supletiva sobre o assunto, regulamentado no prazo máximo de 60 (sessenta) dias, a contar da data da publicação deste Decreto.

**Art. 429** - Após a inspeção e parecer técnico da autoridade sanitária competente do órgão de Vigilância Sanitária, nos estabelecimentos industriais, comerciais e outras atividades de qualquer natureza, desde que suas especificidades estejam

em áreas de atuação deste órgão competente, será então concedida a Licença de Funcionamento, respeitando-se as disposições sanitárias deste Decreto, e das legislações federal e estadual vigentes;

**Art. 430** - As guias para recolhimento da Taxa de Expediente para abertura de processo administrativo, para concessão ou renovação ou revalidação da Licença de Funcionamento, ou quando for o caso, da Autorização de Funcionamento, e também das Taxas Consolidadas serão expedidas pelo órgão competente do Município;

**Parágrafo Único** – A guia de recolhimento da Taxa de Expediente para abertura de processo administrativo, após a quitação, deverá ser anexada aos documentos necessários para apresentação à autoridade sanitária competente, quando no requerimento feito pelo munícipe.

### CAPÍTULO II

#### Da Licença de Funcionamento e suas condicionalidades

**Art. 431** - Os estabelecimentos determinados em legislação federal, estadual ou em Normas Técnicas Especiais, sujeitos a Este Decreto, só poderão funcionar, após prévia inspeção e parecer ou laudo técnico da autoridade sanitária competente, e consequentemente a concessão ou renovação ou revalidação da Licença de Funcionamento, ou quando for o caso, da Autorização de Funcionamento, e posteriormente haverá a regularização junto ao órgão competente do Município, com a finalidade de obter o documento definitivo do Alvará de Localização e Funcionamento do estabelecimento;

**§1º** - A Licença de Funcionamento, ou quando for o caso, a Autorização de Funcionamento, deverá ser afixada no estabelecimento, em local visível e de fácil acesso ao público;

**§2º** - A Licença de Funcionamento, ou quando for o caso, a Autorização de Funcionamento, poderá ser suspensa, cassada ou cancelada a qualquer momento, como penalidade, no interesse da saúde pública, decorrente de infração sanitária apurada em processo administrativo;

**§3º** - Ficará sujeito à interdição o estabelecimento que estiver funcionando sem a Licença de Funcionamento, ou quando for o caso, a Autorização de Funcionamento e poderá sofrer infração no valor de 5 (cinco) a 200 (duzentos) UFINIGS dependendo do porte da empresa;

**Art. 432** - A emissão do Alvará de Localização e Funcionamento, emitido pelo órgão competente do Município, não exime os estabelecimentos sujeitos ao órgão competente de Vigilância e Fiscalização Sanitária, de requerer a Licença de Funcionamento ou, quando for o caso, a Autorização de Funcionamento, prevista na Lei Federal nº 6.437, de 20 de agosto de 1977, Lei Federal nº 6.360, de 23 de setembro de 1976, Lei Federal nº 5.991, de 17 de dezembro de 1973 e demais Leis, Decretos, Resoluções e Normas Técnicas Especiais pertinentes;

**§1º** - A Licença a que se refere o **Capítulo** será denominada Licença de Funcionamento e terá validade de 01 (um) ano a contar da data da expedição do documento, ou quando for o caso, de Autorização de Funcionamento, pelo período determinado no documento;

**§2º** - A validade da Licença de Funcionamento deverá ser realizada até 31

de março do ano em que vencer;

**§3º** - A Licença de Funcionamento para os estabelecimentos com atividades voltadas para os produtos, substâncias e insumos farmacêuticos e correlatos, é válida pelo prazo de 01 (um) ano, e será revalidada ou renovada em períodos iguais e sucessivos, sendo requerida de 120 (cento e vinte) dias anteriores e até o término de sua vigência, respeitando-se assim o Decreto Federal nº 74.170, de 10 de junho de 1974, que regulamenta a Lei Federal nº 5.991, de 17 de dezembro de 1973, observando-se o **Artigo 22** desta referida Lei Federal, e em conformidade ao mencionado no **Artigo 330** e seu **parágrafo 2º** deste Decreto Municipal;

**§4º** - Caso o processo de requerimento da Licença de Funcionamento, por motivo qualquer, administrativo ou não, ocorra surgimento de atraso, ou seja, o processo administrativo somente é concluído no ano seguinte ao que foi requerido, fica invalidada a Licença de Funcionamento do ano requerido, sendo expedido o

licenciamento relativo ao ano em que foi concluído o processo administrativo, não excluindo, porém, os Termos, Autos e Rótulos que porventura façam parte do processo administrativo em andamento;

**§5º** - Independem da Licença de Funcionamento, os estabelecimentos integrantes da Administração Pública ou por ela instituídos, ficando sujeitos, porém, às exigências legais pertinentes às instalações, aos equipamentos, à aparelhagem e à assistência e responsabilidade técnica, respeitando-se as normas, resoluções e exigências sanitárias das legislações federal, estadual e municipal vigentes;

**§6º** - A Licença de Funcionamento somente será emitida após inspeção, e posterior parecer ou laudo técnico, elaborado e aprovado pela autoridade sanitária competente;

**§7º** - O proprietário ou responsável ou seu representante legal, comparecerá ao órgão competente de Vigilância e Fiscalização Sanitária, a fim de receber a Licença de Funcionamento, após serem realizados os atos de concessão;

**§8º** - Por ocasião do requerimento de renovação ou revalidação da Licença de Funcionamento, ou quando for o caso, da Autorização de Funcionamento, poderá ser dispensada a apresentação de documentos que não tenham sofrido alteração e nem tenham expirado a sua validade, desde que façam constar em processos administrativos anteriores;

**Art. 433** - Os projetos de construção e instalação, em qualquer estabelecimento mencionado neste Decreto, deverão ser submetidos à autoridade sanitária competente, através do visto no Projeto Básico de Arquitetura pela Engenharia Sanitária, quando esta for instalada na vigilância sanitária também ocorrendo nas hipóteses de modificações ou alterações estruturais ou prediais;

**Art. 434** - Caberá à autoridade sanitária competente, antes da concessão da Licença de Funcionamento, ou quando for o caso, da Autorização de Funcionamento, inspecionar as instalações e as condições sanitárias das edificações ou estruturas prediais destinadas a atividade laborativa requerida, bem como ao cumprimento da legislação sanitária em vigor;

**§1º** - constatado na inspeção e juntamente com o parecer técnico elaborado pela autoridade sanitária competente, que o local apresenta-se em condições sanitárias satisfatórias, e desde que satisfaça as disposições sanitárias deste Decreto, e demais legislações federal e estadual vigentes, será então concedido o licenciamento para o requerente, conforme modelo ou molde ou formato oficial, ficando a comunicação aos munícipes a ser realizada por ato público no Diário Oficial da Municipalidade;

**§2º** - Sem prejuízo das exigências sanitárias contidas neste Decreto, os estabelecimentos de atividades laborativas da área de saúde deverão estar adequados e em conformidade com as normas regulamentares e a legislação das esferas federal e estadual vigentes para o exercício pleno desta atividade;



# Estado do Rio de Janeiro

## Prefeitura da Cidade de Nova Iguaçu

§3º - Ficará sujeito à interdição, impedimento, suspensão e as sanções legais administrativas, sem prejuízo dos atos para o cumprimento das exigências sanitárias para regularização e legalização do estabelecimento que estiver funcionando sem o licenciamento, expedido pela autoridade sanitária competente da Secretaria Municipal de Saúde – SEMUS;

### CAPÍTULO III

#### Dos Termos de Intimação

**Art. 435** - O Termo de Intimação é lavrado em 03 (três) vias, assinado carimbado e datado pela autoridade sanitária competente, sempre que houver exigências legais a cumprir, e desde que por sua natureza e a critério da referida autoridade sanitária, não exijam a aplicação imediata de qualquer penalidade prevista neste Decreto;

**Art. 436** – O Termo de Intimação deverá sempre indicar, explicitamente, as exigências legais e o prazo concedido para o seu cumprimento, que não deverá exceder a 60 (sessenta) dias;

**Art. 437** - O prazo concedido para cumprimento do Termo de Intimação poderá ser prorrogado por período de tempo que, somado ao período inicial, não exceda de 90 (noventa) dias;

**Art. 438** - Expirado ou terminado o prazo do Termo de Intimação, somente as autoridades sanitárias das instâncias hierárquicas superiores, desde que o intimado faça a solicitação de prorrogação de prazo através de requerimento próprio, poderá dar parecer e conceder, favoravelmente ou não, pela prorrogação do prazo, em casos excepcionais, por motivo de

interesse público, mediante despacho fundamentado, poderá ser concedido outra prorrogação de prazo, desde que haja explicitamente transcrito no requerimento a vontade e certeza do intimado, em realizar as medidas de correção das irregularidades demonstrado e concretamente exposto por um cronograma de etapas para seu cumprimento, desde que não ultrapassem ao período de 180 (cento e oitenta) dias, contados da data da ciência do resultado desta solicitação;

**Art. 439** - O Termo de Intimação será entregue pela autoridade sanitária competente quando ocorrer à ação de fiscalização, que exigirá do proprietário ou responsável ou representante legal que seja assinado e datado;

§1º - Quando esta formalidade não for cumprida ou negada ou recusada pelo intimado, então deverá a autoridade sanitária competente, providenciar a assinatura de 02 (duas) testemunhas, mencionando os motivos no verso da 01ª (primeira) via do Termo de Intimação;

§2º - A 02ª (segunda) via do Termo de Intimação, devidamente assinada e carimbada pela autoridade sanitária competente, permanecerá em poder do intimado, nele sendo anotadas a data e a hora do ciente;

**Art. 440** - O processo administrativo formado e constituído pelo Termo de Intimação será encaminhado à autoridade sanitária competente quando:

I – se destinar ao arquivamento em virtude do cumprimento integral das exigências legais, no prazo concedido;

II – houver, em tempo útil, pedido de prorrogação de prazo, que poderá ser concedido na forma deste Decreto;

III – em virtude do não cumprimento das exigências legais dentro do prazo concedido, ou tenha decorrido o prazo para interposição de recurso e tenha sido lavrado o Auto de Infração;

**Art. 441** - Esgotado e terminado o prazo do 01º (primeiro) Termo de Intimação, e quando a infração se referir aos estabelecimentos industriais, comerciais, prestadores de serviços, feira-livres, comércio ambulante localizado e ou móvel, entre outros mencionados neste Decreto, será lavrado o 02º (segundo) Termo de Intimação, e consequentemente o Auto de Infração, observando-se igualmente os princípios legais no caso de prorrogação de

prazo, quando concedido pela autoridade sanitária competente;

§1º - O prazo dado pelo 02º (segundo) Termo de Intimação é improrrogável, e não poderá exceder o prazo inicial estipulado no 01º (primeiro) Termo de Intimação, gerando o seu descumprimento a interdição total ou parcial, ou mesmo temporária ou definitiva, ou cassação ou cancelamento da Licença de Funcionamento do estabelecimento, ou quando for o caso, da Autorização de Funcionamento, além das sanções legais cabíveis do infrator;

§2º - O descumprimento do 02º (segundo) Termo de Intimação, não comporta outro Auto de Infração e, consequentemente, outro Auto de Multa, deverá então ser realizada as ações mencionadas no **parágrafo anterior**;

**Art. 442** – Esgotado e terminado o prazo do 01º (primeiro) Termo de Intimação, e quando a infração for proveniente de imóvel residencial, poderão ser lavrados outros Termos de Intimação, até no máximo de 03 (três) Termos de Intimação, para que seja sanada a irregularidade ou mesmo quando for avaliado e decidido pela autoridade sanitária competente, baseado em parecer ou laudo técnico, pela interdição do imóvel ou pelo encaminhamento do caso ao órgão competente para resolução através do Poder Judiciário;

§1º - O Auto de Infração ou o Termo de Interdição só serão lavrados quando o infrator não cumprir, no prazo estipulado, as exigências legais constantes do Termo de Intimação;

§2º - Quando o infrator comprovar que está cumprindo as exigências legais contidas no Termo de Intimação, sem ainda tê-las concluído no prazo estipulado, a juízo da autoridade sanitária competente, desde que seja realizado e protocolado o recurso ou entregue no ato da fiscalização a autoridade sanitária de próprio punho, poderá prorrogar o prazo para a conclusão das exigências legais, após avaliação e parecer técnico da autoridade sanitária competente, sempre respeitando-se as disposições legais contidas neste **Capítulo**;

### CAPÍTULO IV

#### Do Auto de Infração

**Art. 443** - O Auto de Infração é instrumento de fé pública, coercitivo, para aplicação inicial das penalidades previstas neste Decreto, devendo sempre indicar explicitamente o motivo determinante de sua lavratura, em caracteres bem legíveis,

assim como o dispositivo legal em que se fundamenta, devendo ser assinado, carimbado e datado pela autoridade sanitária competente;

**Art. 444** - Impõe-se o Auto de Infração, quando:

I – não forem cumpridas as exigências feitas no 01º (primeiro) Termo de Intimação, dentro do prazo concedido;

II – se verificar infração que, por sua natureza, exija a aplicação imediata de penalidades previstas nesta Lei, lavrado em 03 (três) vias, assinado e carimbado pela autoridade sanitária competente, bem como assinado pelo autuado ou infringido, ou, na sua ausência, pelo seu representante legal ou preposto. Em caso de recusa pelo infrator, a consignação ou entrega dessa circunstância ou situação será feita pela autoridade sanitária competente, que realizou a autuação, com a assinatura de 02 (duas) testemunhas na 01ª (primeira) via do Auto de Infração, fazendo-se a entrega imediatamente, deixando no local da ação fiscalizadora ou por via postal através de carta registrada, da 02ª (segunda) via deste Auto de Infração;

**Art. 445** - O autuado ou infringido terá o prazo legal de 15 (quinze) dias para protocolar a interposição de recurso, por escrito, à autoridade sanitária competente, que emitirá parecer ou laudo técnico fundamentado, no prazo de 10 (dez) dias, deferindo pela manutenção ou cancelamento do Auto de Infração;

§1º - Quando o Auto de Infração for mantido a integralidade, será mantida a penalidade;



# Estado do Rio de Janeiro

## Prefeitura da Cidade de Nova Iguaçu

**§2º** - Em caso de surgimento do cancelamento do Auto de Infração, a autoridade sanitária competente encaminhará o processo administrativo, a instância hierárquica superior, que decidirá sobre o caso;

**§3º** - Expirado e terminado o prazo regulamentar de 15 (quinze) dias, sem ocorrer à interposição do recurso, será o Auto de Infração julgado à revelia e convertido na penalidade que assim couber;

**Art. 446** - Os servidores públicos do quadro de pessoal permanente, estatutários, lotados, designados e investidos no poder de polícia administrativa, no órgão competente de Vigilância e Fiscalização Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde – SEMUS, são responsáveis legais pelas declarações que fizerem nos Autos de Infração;

### CAPÍTULO V Do Auto de Multa

**Art. 447** - O Auto de Multa deverá ser lavrado, assinado e carimbado pela autoridade sanitária competente, dentro de 60 (sessenta) dias, no máximo, a contar da lavratura do Auto de Infração ou da data do indeferimento da defesa, quando houver;

**Art. 448** - Lavrado o Auto de Multa, será entregue a 02ª (segunda) via ao infrator e assinada por este, ou na sua ausência, por seu representante legal ou preposto. Em caso de recusa pelo infrator, será consignada ou entregue pela autoridade sanitária competente, com assinatura de 02 (duas) testemunhas, no verso do Termo lavrado;

**Parágrafo Único** – Na impossibilidade de efetivação da providência a que se refere o **Artigo**, o autuado ou infringido será notificado por via postal, mediante carta registrada ou mesmo em publicação em Diário Oficial da Municipalidade.

**Art. 449** - A 01ª (primeira) via do Auto de Multa deverá ser anexada ao processo administrativo em curso, aguardando o prazo de 30 (trinta) dias para a comprovação do pagamento da multa efetuada, ou o prazo de 20 (vinte) dias para interposição de recurso;

**§1º** - No caso de não ser comprovado o pagamento ou não ser interposto recurso, será o processo administrativo remetido ao órgão competente da Prefeitura da Cidade de Nova Iguaçu, previsto por ocasião do evento infrator, para fins de cobrança judicial;

**§2º** - Comprovado o pagamento da multa, o processo será arquivado mantendo-se a necessidade de cumprimentos dos termos de intimação que geraram o auto de infração e multa;

**§3º** - Havendo interposição de recurso, o processo será encaminhado para apreciação e julgamento pela instância superior hierárquica do órgão competente de Vigilância Sanitária;

**Art. 450** - O recurso deverá ser requerido e protocolado e só será aceito se dele constar, em anexo, a fotocópia da 02ª (segunda) via do Auto de Multa;

**§1º** - Interposto o recurso, será providenciada a juntada do processo administrativo constituído pela 01ª (primeira) via do Auto de Multa e o Auto de Infração que lhe deu origem;

**§2º** - Deferido o recurso, o processo administrativo será arquivado, mantendo-se a necessidade de cumprimentos dos termos de intimação que geraram o auto de infração e multa;

**§3º** - Em caso de decisão denegatória ou por recusa de pedido, o processo administrativo será encaminhado ao órgão competente da Prefeitura da Cidade de Nova Iguaçu, previsto por ocasião do evento infrator;

**§4º** - Não caberá recurso na hipótese de condenação definitiva do produto em razão de laudo laboratorial, confirmado em perícia de contraprova, ou nos casos de fraude, falsificação ou adulteração;

**Art. 451** - As multas impostas sofrerão redução de 20% (vinte por cento), caso o infrator efetue o pagamento dentro do prazo de 20 (vinte) dias contados da data da ciência de sua aplicação;

### CAPÍTULO VI Das Disposições Finais

**Art. 452** - As infrações advindas da contrariedade às disposições legais deste Decreto, e dos Decretos, Resoluções, Normas Regulamentares e das Legislações das esferas federal e estadual, de ordem sanitária prescrevem em 05 (cinco) anos;

**§1º** - A prescrição interrompe-se pela notificação ou outro ato da autoridade sanitária competente, que objetive a sua apuração e conseqüentemente a imposição da penalidade;

**§2º** - Não ocorre o prazo prescricional enquanto houver processo administrativo pendente de decisão;

**Art. 453** - Quando o autuado ou infringido for analfabeto ou fisicamente incapacitado, poderá o Auto de Infração ser assinado à rogo, na presença de 02 (duas) testemunhas, ou, na falta destas, deverá ser feita a devida ressalva pela autoridade sanitária competente, que realizou a ação fiscalizadora;

**Art. 454** - O órgão competente de Vigilância e Fiscalização Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde - SEMUS, após decisão definitiva na esfera administrativa, fará publicar todas as penalidades aplicadas aos infratores da legislação sanitária;

**Parágrafo Único** – Em caso de ação processual direcionada contra o servidor público do quadro de pessoal permanente, de natureza civil ou criminal, quando na atividade funcional inerente ao cargo ou função, não tendo ocorrido qualquer desvio de conduta no exercício da função de fiscal sanitário, caberá ao Município fornecer o devido acompanhamento jurídico através das autoridades responsáveis do órgão competente da área jurídica da Municipalidade.

**Art. 455** - Os Termos, Autos e outros documentos, e formulários impressos usados pelo órgão competente de Vigilância e Fiscalização Sanitária, obedecerão aos modelos adotados e aprovados pela Secretaria Municipal de Saúde – SEMUS, e publicados em Diário Oficial do Município para conhecimento dos munícipes;

**Art. 456** - Os estabelecimentos que comercializem alimentos ficam obrigados a afixar em local visível e de fácil acesso, os meios de comunicação para realização de denúncia ou reclamação por parte do consumidor ou interessado, ao órgão competente de Vigilância e Fiscalização Sanitária, independentemente da presença dos cartazes determinados pela legislação vigente;

**Art. 457** – O órgão competente de Vigilância e Fiscalização Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde – SEMUS divulgará, onde e como for conveniente, as normas sanitárias a serem observadas em benefício da saúde da população, advertindo-a de riscos e perigos que possa sofrer;

**Art. 458** – As Normas Técnicas Especiais referidas neste Decreto, são adotadas com referência a Legislação Federal;

**Art. 459** - O Município concorrerá para a implementação, a nível local, da



# Estado do Rio de Janeiro

## Prefeitura da Cidade de Nova Iguaçu

rede de Laboratórios de Saúde Pública, em conformidade com a organização prevista para o Sistema Nacional de Laboratórios de Saúde Pública;

**§1º** - A rede de Laboratórios a que se refere este **Artigo** será constituída por unidades integrantes de um conjunto, articulado e interdependente, de estabelecimentos de saúde especializados, hierarquizados em ordem de complexidade crescente, credenciados pelo Ministério da Saúde;

**§2º** - Constituem atividades fins dos Laboratórios de Saúde Pública:

- a) proceder a inquéritos e levantamentos em trabalhos de campo, dando apoio às ações específicas;
- b) executar investigações de interesse epidemiológico;
- c) realizar exames para o diagnóstico de doenças transmissíveis;
- d) realizar exames para o controle sanitário da água, de iodação do sal, dos alimentos, dos medicamentos e outros.

**Art. 460** – As ações executadas pelo órgão competente de Vigilância e Fiscalização Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde - SEMUS, objeto deste Decreto, ensejará a cobrança de preços públicos, para efeito de abertura de processo administrativo para a concessão ou renovação ou revalidação da Licença de Funcionamento dos estabelecimentos descritos neste Decreto;

**Parágrafo Único** - Serão fixados, anualmente, em procedimentos próprios do Poder Executivo, os valores dos preços públicos de que trata este **Artigo**, em função dos respectivos serviços;

**Art. 461** – A perda ou roubo ou extravio ou furto da carteira de identidade funcional ou carimbo de porte obrigatório de propriedade da autoridade sanitária competente ou qualquer outro documento ou forma de identificação funcional, implicará em fazer a comunicação oficial por boletim de ocorrência em delegacia de polícia;

**Art. 462** – A Secretaria Municipal de Saúde – SEMUS, por seus órgãos e autoridades competentes, publicará Portarias, Resoluções, Normas Técnicas, Atos administrativos cabíveis e Normas complementares de Vigilância e Fiscalização Sanitária no âmbito deste Decreto;

**Art. 463** – Este Decreto será regulamentada pelo Poder Executivo, no que couber;

**Art. 464** – A autoridade sanitária competente poderá solicitar a intervenção da autoridade policial ou judicial nos casos de oposição ao ato de inspeção sanitária no exercício de suas atividades laboral e quando representar o estado direito público, quando causarem embaraços, desacatos, ou quando necessário à efetivação de medidas previstas na legislação, ainda que não configure fato definido em lei como crime ou contravenção;

**Art. 465** - Este Decreto entrará em vigor **30 dias após a data de sua publicação**, revogando-se na íntegra o Decreto **6233 de 29 de fevereiro de 2000**.

ROGÉRIO MARTINS LISBOA  
Prefeito

Id. 03784/2024

### PORTARIA

#### PORTARIA Nº 315 DE 07 DE JUNHO DE 2024

O **PREFEITO DA CIDADE DE NOVA IGUAÇU**, no exercício das atribuições que lhe confere a legislação em vigor, **RESOLVE**:

**Exonerar**, a pedido, MILENA DE ARAUJO ALT, do cargo em comissão de Diretor de Fiscalização e Atividades Econômicas, símbolo DAS IV (0927), da Secretaria Municipal de Economia, Planejamento e Finanças, a contar de 03/06/2024.

ROGÉRIO MARTINS LISBOA  
Prefeito

Id. 03785/2024

#### PORTARIA Nº 316 DE 07 DE JUNHO DE 2024.

O **PREFEITO DA CIDADE DE NOVA IGUAÇU**, no exercício das atribuições que lhe confere a legislação em vigor, **RESOLVE**:

**Exonerar** THATYANE DA SILVA REBELLO, do cargo em comissão de Assessor Técnico, símbolo DAS I (3174), da Secretaria Municipal de Saúde, a contar da data desta publicação.

ROGÉRIO MARTINS LISBOA  
Prefeito

Id. 03786/2024

#### PORTARIA Nº 317 DE 07 DE JUNHO DE 2024.

O **PREFEITO DA CIDADE DE NOVA IGUAÇU**, no exercício das atribuições que lhe confere a legislação em vigor, **RESOLVE**:

**I – Exonerar** VALDEIR IGNÁCIO LOPES, do cargo em comissão de Assessor Técnico, símbolo DAS III (2186), da Secretaria Municipal de Governo, a contar da data desta publicação;

**II - Nomear** OSMAR PAULA SANTOS, para ocupar o cargo em comissão de Assessor Técnico, símbolo DAS II (1428), da Secretaria Municipal de Governo, a contar da data desta publicação;

**III - Nomear** DANIEL FREITAS QUEIROZ, para ocupar o cargo em comissão de Assessor Técnico, símbolo DAS III (2186), da Secretaria Municipal de Governo, a contar da data desta publicação.

ROGÉRIO MARTINS LISBOA  
Prefeito

Id. 03787/2024