

D E C R E T O Nº 1.403, DE 27 DE JUNHO DE 1983.

EMENTA: Aprova o Regulamento de Fiscalização Sanitária do Município de Duque de Caxias.

O PREFEITO MUNICIPAL DE DUQUE DE CAXIAS, no uso de suas atribuições legais e

considerando a necessidade de disciplinar o seu poder de polícia sanitária;

considerando as atribuições de competência de fiscalização sanitária, contidas na Lei Complementar nº 1, de 17 de dezembro de 1975 - Lei Orgânica dos Municípios;

considerando, ainda, as disposições do Código de Posturas - Deliberação nº 1.451, de 30 de abril de 1969, referentes à higiene pública;


considerando, finalmente, que através da Lei nº 276, de 22 de agosto de 1969, Art. 27, compete à Secretaria Municipal de Saúde e Desenvolvimento Social, realizar serviços de fiscalização sanitária;

D E C R E T A :

Art. 1º - Fica aprovado o Regulamento de Fiscalização Sanitária do Município de Duque de Caxias, que acompanha o presente.

Art. 2º - Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Duque de Caxias, em 27 de Junho de 1983.


HYDEKEL MENEZES FREITAS LIMA
Prefeito Municipal

FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA DO MUNICÍPIO DE DUQUE DE CAXIAS

REGULAMENTO

Art. 19 - O presente Regulamento disciplina e fixa as normas de Fiscalização Sanitária e de higiene e salubridade pública no Município de Duque de Caxias.

Art. 29 - A Fiscalização Sanitária Municipal, observará os dispositivos da Legislação Federal e do Estado, no que for cabível.

Art. 39 - A Fiscalização Sanitária incidirá sobre a prestação de serviços, comércio e indústria de alimentos, em todas as suas modalidades, e onde quer que se encontrem, será utilizada e dirigida pela Coordenadoria de Programas de Saúde da Secretaria Municipal de Saúde e Desenvolvimento Social.

Parágrafo Único - Para os efeitos deste Regulamento, consideram-se gêneros alimentícios todas as substâncias sólidas ou líquidas, destinadas a serem ingeridas, à exceção dos medicamentos.

Art. 49 - A Fiscalização Sanitária se encarregará de examinar as condições de funcionamento das atividades ambulantes ou de comércio fixo, orientando quanto à execução das leis sobre:

- I - a propriedade das águas utilizadas na preparação de alimentos e nas operações de higiene;
- II - o destino do lixo e de resíduos alimentares;
- III - condições de higiene das instalações sanitárias;
- IV - as condições de higiene no preparo, armazenamento, depósito, transporte, manuseio e consumo de alimentos;
- V - as condições de trabalho e saúde do pessoal que manipule, transporte, venda e prepare alimentos;

ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE DUQUE DE CAXIAS
GABINETE DO PREFEITO

VI - os fatores de insalubridade e as medidas que quanto a estes promovam o bem-estar da população.

Art. 5º - Os gêneros alimentícios que apresentarem aspectos de deterioração, falsificação ou adulteração, serão apreendidos e inutilizados pelas autoridades sanitárias, quando não puderem ser destinadas à alimentação animal, à industrialização ou outros fins, que não o de consumo.

Art. 6º - Os produtos de carne animal e avícola somente poderão ser dados a consumo, quando abatidos em matadouros, sujeitos à fiscalização.

Art. 7º - O comércio de peixes somente será permitido em câmaras frigoríficas ou depósitos de gelo que ofereçam condições perfeitas de refrigeração.

Art. 8º - O comércio de animais, aves e peixes, se em estabelecimentos industriais, comerciais ou feiras livres, ficará sob permanente fiscalização da Coordenadoria de Programas de Saúde da Secretaria Municipal de Saúde e Desenvolvimento Social.

Parágrafo Único - A fiscalização a que se refere o artigo 8º, se estenderá aos bares, restaurantes e padarias.

Art. 9º - As instalações dos estabelecimentos industriais e comerciais de gêneros alimentícios, obedecerão às exigências sanitárias de higiene, constantes das legislações federal, estadual e municipal, principalmente as do Código de Obras.

Art. 10 - Os empregados que trabalham com gêneros alimentícios, obrigam-se a submeter-se, periodicamente, a exames de saúde, quando exibir sua carteira de saúde, quando exigido pela fiscalização sanitária.

Art. 11 - Os estabelecimentos comerciais e industriais de gêneros alimentícios deverão estar higienicamente limpos, e sofrer freqüentes dedetizações e desratizações.

Art. 12 - É obrigatório o uso de uniformes ou guardapolvos, quando em trabalho com gêneros alimentícios.

Art. 13 - Não poderão ser utilizadas dependências sanitárias que apresentem defeitos ou se encontrem em mau estado de uso e conservação.

Art. 14 - É obrigatória a existência de reservatórios de águas nos estabelecimentos industriais ou comerciais de gêneros alimentícios, os quais deverão ser mantidos em estado de limpeza e conservação lavados.

ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE DUQUE DE CAXIAS
GABINETE DO PREFEITO

Art. 15 - É proibida a exposição e venda de produtos alimentícios que se encontrem em contato com agentes poluidores.

Art. 16 - Só é permitido o comércio de águas, quando devidamente filtradas ou engarrafadas.

Art. 17 - É obrigatória a utilização de sacos plásticos de lixo, os quais deverão ser lacrados e colocados na parte externa dos estabelecimentos.

Art. 18 - A execução do presente Regulamento será procedida por uma equipe formada de fiscais sanitários, chefiada por um médico.

Art. 19 - A fiscalização sanitária procederá a uma inspeção preliminar dos estabelecimentos industriais ou comerciais de gêneros alimentícios, e que será devidamente registrada em formulário próprio, denominado "Boletim de Inspeção Sanitária".

Art. 20 - Caso o estabelecimento não apresente irregularidades que se enquadrem nas disposições do Código de Posturas, será expedido a seu favor um "Certificado de Inspeção Sanitária".

Parágrafo Único - O Certificado de Inspeção Sanitária deverá ser afixado em local visível, para conhecimento, tanto dos usuários quanto da fiscalização sanitária.

Art. 21 - O Certificado de Inspeção Sanitária é documento de título precário, podendo novas inspeções serem realizadas, em casos de denúncias de irregularidades ou em atendimento à ordem superior.

Art. 22 - A verificação de irregularidades registradas no Boletim de Inspeção Sanitária, implicará na emissão de um "Auto de Infração", no qual será estipulado prazo para correção das infrações existentes.

Parágrafo Único - Com a decorrência do prazo, e apurando em nova inspeção ter sido sanada a irregularidade apontada, será fornecido o Certificado de Inspeção Sanitária.

Art. 23 - Se, quando da segunda inspeção, for verificada não ter sido corrigida a irregularidade apontada, será expedido o Auto de Infração contra o infrator.

Art. 24 - Para efeito deste Regulamento são consideradas infrações, as seguintes:

- I - não apresentar atestado médico e exames complementares que qualificam o empregado para a sua atividade laborativa;



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE DUQUE DE CAXIAS
GABINETE DO PREFEITO

- II - não apresentar Certificado de Inspeção Sanitária;
- III - falta de asseio no estabelecimento;
- IV - falta de asseio na manipulação;
- V - uso incompleto de uniforme;
- VI - falta de uniforme;
- VII - falta de asseio no gabinete sanitário;
- VIII - uso de gabinete sanitário com defeito ou em local inadequado;
- IX - uso de água não potável e filtrada e adições às bebidas, de gelo não industrializado tecnicamente;
- X - manutenção de lixo em depósito impróprio sem tampa;
- XI - exposição e venda de alimentos incorporado de elementos estranhos;
- XII - exposição e venda de alimentos de ingestão direta sem proteção;
- XIII - ocultação ou falta de arrumação, por espécie, de gêneros alimentícios nos depósitos frigoríficos;
- XIV - exposição ou manutenção de carne previamente moída;
- XV - manutenção ou permissão de animais nos locais de venda e preparação de alimentos;
- XVI - venda de sucos de frutas ou legumes previamente preparados;
- XVII - manuseio simultâneo de dinheiro e alimentos;
- XVIII - uso como dormitório de áreas destinadas a depósitos e à manipulação ou venda de gêneros alimentícios;
- XIX - falta de comprovação de dedetização e desinfestação;
- XX - existência, no estabelecimento ou local de preparo de alimentos, de qualquer substância que possa servir à sua falsificação ou adulteração;
- XXI - falta de sistema de renovação de ar ou de ventilação de fumaça e gorduras na sala de manipulação e preparo de alimentos;



- XXII - preparo ou industrialização de carnes nos açougues e agente ou semelhantes que promova a insalubridade (a doença) sem o enquadramento nas normas técnicas de proteção;
- XXIII - realização de obras que interfiram na higiene e comercialização de alimentos, sem autorização da Coordenadoria de Programas de Saúde;
- XXIV - oposição à ação dos serviços de fiscalização sanitária;
- XXV - descumprimento de intimação;
- XXVI - manutenção, no trabalho, de empregado com suspeita de doença infecto-contagiosa ou dermatose ou que se recuse a novo exame de saúde;
- XXVII - uso de fumo na ocasião de preparo ou manipulação de alimentos;
- XXVIII - incidência de luz vermelha e seus matizes sobre carnes frescas ou refrigeradas.

Art. 25 - O não cumprimento das normas prescritas pela legislação tributária, implicará na aplicação das penas de advertência, apreensão e inutilização de gêneros alimentícios, multa ou interdição parcial ou total, temporária ou definitiva, do estabelecimento ou atividade ambulante.

Art. 26 - As penalidades previstas no artigo anterior serão aplicadas, alternativa ou cumulativamente, independentemente das sanções civis ou penais cabíveis.

Art. 27 - A pena de multa será aplicada de conformidade com as disposições da Lei nº 66, de 09 de dezembro de 1975 - Código Tributário Municipal, e será fixado conforme o valor das UFERJs.

Art. 28 - Nas reclamações ou recursos contra a ação Fiscalização Sanitária, o processo será formado e atuado na Coordenadoria Programas de Saúde, da Secretaria Municipal de Saúde e Desenvolvimento Social, e, após ouvida a autoridade atuante, será primeiramente apreciado por uma comissão composta de médicos indicados pelo Coordenador de Programas de Saúde, que decidirá, por maioria, em primeiro grau, da procedência ou não dos fatos narrados, dos dispositivos infringidos e das sanções propostas.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE DUQUE DE CAXIAS
GABINETE DO PREFEITO


Art. 29 - Atendidas as imposições do artigo anterior, os processos se subordinarão às normas do Livro Terceiro, Título I, do Código Tributário Municipal.

Art. 30 - Nas omissões do presente Regulamento, adotar-se-á subsidiariamente as disposições das legislações federal e estadual, sobre a matéria sanitária, bem como, a Deliberação nº 1.451, de 30 de abril de 1969 e a Lei nº 66, de 9 de dezembro de 1975.

Art. 31 - O presente Regulamento entrará em vigor a partir da data de sua publicação, revogando-se as disposições legais em contrário.

Prefeitura Municipal de Duque de Caxias, 27 de
junho de 1983.

(A)


HYDEKEL MENEZES FREITAS LIMA
Prefeito Municipal