



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

D E C R E T O                    N.º 3.043 , DE 11    DE AGOSTO                    DE 1997.

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,

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, como Anexo Único.

Art. 2º - Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário, em especial o Decreto nº 1.403, de 27 de junho de 1983 e seu respectivo Regulamento.

Prefeitura Municipal de Duque de Caxias, 11  
de agosto de 1997.

JOSÉ CAMILO ZITO DOS SANTOS FILHO  
Prefeito Municipal



A N E X O Ú N I C O

A QUE SE REFERE O DECRETO Nº 3.043, DE 11 DE AGOSTO DE 1997.

FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA DO MUNICÍPIO DE DUQUE DE CAXIAS

R E G U L A M E N T O

TÍTULO I

DAS NORMAS DE VIGILÂNCIA E FISCALIZAÇÃO  
SANITÁRIAS

CAPÍTULO I

Das Disposições Preliminares

Art. 1º - O presente Regulamento disciplina e fixa as normas de vigilância e fiscalização sanitárias no Município de Duque de Caxias, assim como estabelece regras para aplicação das penalidades decorrentes de infrações cometidas pelo comércio fixo e ambulante em geral, na área de competência da Secretaria Municipal de Saúde.

Art. 2º - A Fiscalização Sanitária Municipal observará também, os dispositivos das legislações federal e estadual, para a aplicação do presente Regulamento, no que couber.

Art. 3º - A Fiscalização Sanitária Municipal incidirá sobre as indústrias de alimentos, onde que estas se encontrem e em qualquer fase do processo industrial, sobre as empresas comerciais e/ou prestadoras de serviços e sobre o comércio ambulante.



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

Parágrafo Único - A fiscalização a que se refere este artigo será coordenada e dirigida pela Coordenadoria de Vigilância, Fiscalização e Controle de Zoonoses, da Secretaria Municipal de Saúde, ou outro órgão criado para esse fim.

Art. 4º - A Fiscalização Sanitária Municipal será encarregada de examinar as condições de funcionamento sanitário das indústrias, do comércio fixo e ambulante e dos estabelecimentos prestadores de serviços, orientando-os quanto à execução de leis e regulamentos sobre:

- I - a propriedade das águas utilizadas no preparo de alimentos e nas operações de higiene;
- II - o destino do lixo e de resíduos alimentares;
- III - as 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;
- VI - qualquer outro aspecto que julgar conveniente e que vise a proteger o usuário ou consumidor final, trazendo segurança e bem-estar à população.

Art. 5º - Os gêneros alimentícios que apresentarem aspecto de deterioração, falsificação ou adulteração serão apreendidos e inutilizados pelas autoridades sanitárias quando não puderem ser destinados à alimentação animal, à industrialização ou outros fins que não os de consumo, lavrando-se os respectivos Autos de Apreensão e/ou infração, quando for o caso.

Art. 6º - Os produtos cárneos somente poderão ser dados ao consumo quando os animais tenham sido abatidos em matadouros ou abatedouros submetidos à fiscalização sanitária.

Art. 7º - O comércio de pescados somente será permitido quando os referidos animais forem armazenados em câmaras frigoríficas ou depósitos de gelo que ofereçam condições perfeitas de refrigeração.



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

Art. 8º - O comércio de animais de qualquer espécie, seja em estabelecimentos industriais, comerciais ou feiras livres, além da fiscalização da Secretaria Municipal de Fazenda, ficará sujeito, também, à permanente inspeção da Coordenadoria de Vigilância, Fiscalização e Controle de Zoonoses, da Secretaria Municipal de Saúde.

Art. 9º - As instalações dos estabelecimentos industriais e/ou comerciais de gêneros alimentícios obedecerão às exigências mínimas de higiene constantes das legislações federal, estadual e municipal, inclusive as constantes do Código de Obras do Município de Duque de Caxias e seu respectivo Regulamento.

Art. 10 - Os empregados que trabalham com gêneros alimentícios deverão submeter-se periodicamente a exame de saúde, devendo exibir sua carteira de saúde quando exigida pela fiscalização sanitária.

Art. 11 - Os estabelecimentos industriais e/ou comerciais de gêneros alimentícios deverão estar higienicamente limpos e submetidos a desratizações e desinsetizações semestrais.

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

Art. 13 - As dependências sanitárias deverão estar em perfeito estado de conservação e higienicamente limpas.

Art. 14 - É obrigatória a existência de reservatórios ou de caixas d'água, os quais deverão ser mantidos em perfeito estado de limpeza e devidamente vedados.

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 e engarrafadas.



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

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

Art. 18 - A execução dos serviços de fiscalização de que trata o presente Regulamento será procedida por equipes de médicos, médicos-veterinários e outros profissionais, com formação de nível superior nas áreas fiscalizadas.

Art. 19 - A Fiscalização Sanitária Municipal procederá a uma inspeção preliminar dos estabelecimentos industriais, comerciais ou prestadores de serviços, a qual será devidamente registrada em documento próprio, denominado "BOLETIM DE INSPEÇÃO SANITÁRIA".

Art. 20 - Caso o estabelecimento não apresente irregularidades que se enquadrem nas disposições do presente Regulamento, a Coordenadoria de Vigilância, Fiscalização e Controle de Zoonoses expedirá a seu favor o "CERTIFICADO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA".

§ 1º - O Certificado de Inspeção Sanitária é documento de título precário, podendo novas inspeções ser realizadas em caso de denúncias de irregularidades, fiscalização de rotina ou fiscalização especial.

§ 2º - O Certificado de Inspeção Sanitária deverá ser afixado em local visível, para conhecimento tanto dos usuários quanto da Fiscalização Sanitária Municipal.

Art. 21 - Quando, por ocasião da inspeção preliminar, o estabelecimento não satisfizer as exigências deste Regulamento, receberá intimação para fazê-lo no prazo máximo de 30 (trinta) dias, prorrogáveis por mais 30 (trinta), quando a exigência for de obras de vulto.

§ 1º - No prazo estabelecido para cumprimento da intimação, será efetuada nova inspeção e, se as exigências foram cumpridas, será expedido o Certificado de Inspeção Sanitária.

§ 2º - O não cumprimento da intimação prevista neste artigo sujeitará o infrator a multa prevista neste Regulamento, reclamada através de Auto de Infração.

§ 3º - O descumprimento do segundo termo de intimação sobre a mesma infração determinará a interdição do estabelecimento.



Art. 22 - Os servidores incumbidos das execuções do presente Regulamento, no exercício de suas funções, ficam obrigados a exibir a Carteira de Fiscal Sanitário, expedida pela Secretaria Municipal de Saúde.

## CAPÍTULO II

### Das Infrações e Penalidades

Art. 23 - O não cumprimento das normas prescritas pela legislação sanitária constitui infração que será cosignada pela autoridade fiscalizadora em talonário próprio.

Art. 24 - Sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabíveis, às infrações sanitárias serão aplicadas, alternativa ou cumulativamente, no comércio, na indústria e no comércio ambulante, penalidades de:

- I - advertência, com resgate do Certificado de Inspeção Sanitária;
- II - apreensão e inutilização do alimento e sua destinação conveniente, conforme o caso;
- III - multa;
- IV - interdição parcial ou total, temporária ou definitiva do estabelecimento;
- V - proibição do exercício da atividade de ambulante.

Art. 25 - As penalidades, de conformidade com o artigo anterior, têm a seguinte interpretação:

- I - advertência: é a orientação educativa aplicada uma vez ao comerciante por uma irregularidade, devendo ser registrada no Boletim de Inspeção Sanitária;



- II - apreensão: retirada coercitiva dos alimentos ante a comprovação da sua imprestabilidade para o consumo;
- III - multa: pena pecuniária aplicada em razão de infração cometida contra a legislação vigente;
- IV - interdição: proibição do exercício da atividade, em razão de graves violações da legislação sanitária.

Parágrafo Único - As penalidades previstas nos itens II, III e IV do Artigo 24 podem ser aplicadas acumulativamente, assim como as previstas nos itens II, III e V.

Art. 26 - A Fiscalização Sanitária poderá intimar para sanar, em prazo por ela assinalado, as irregularidades apuradas que não obriguem a aplicação de sanção imediata.

Art. 27 - Para a aplicação das multas previstas no presente Regulamento, será tomada como base a UFIR, considerada esta pelo seu valor no momento do pagamento.

Art. 28 - As penalidades pecuniárias serão aplicadas aos infratores através de Auto de Infração que indicará, obrigatoriamente, os motivos da sua lavratura assim como os dispositivos legais de infringência e de sanção, o prazo para pagamento da importância reclamada e a repartição por onde correrá o processo.

Art. 29 - A assinatura do autuado no Auto de Infração não implica confissão da dívida nem a sua recusa exime a cobrança pelas vias normais, administrativa ou judicial.

#### SEÇÃO I

##### Da Indústria e do Comércio

Art. 30 - Constituem infringências à legislação sanitária do Município de Duque de Caxias, puníveis com as penas pecuniárias a seguir indicadas, as irregularidades apuradas nos estabelecimentos industriais e/ou comerciais:



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

	UFIR
I - sonegação, no momento da fiscalização, do Certificado de Sanidade válido dos empregados ou responsáveis pela empresa que produz ou comercializa alimentos .....	398,343
II - sonegação, no momento da fiscalização, do Certificado de Inspeção Sanitária .....	398,343
III - manutenção, no trabalho, de empregados com suspeita de doenças infecto-contagiosas ou dermatose ou que se recusem a novo exame de saúde .....	221,302
IV - não comprovação da origem legal dos alimentos ..	486,604
V - falta de asseio no estabelecimento e nos instrumentos, aparelhos e recipientes .....	486,604
VI - falta de asseio na manipulação dos alimentos ...	486,604
VII - uso incompleto do uniforme .....	132,781
VIII - falta de uniforme .....	177,041
IX - uso de fumo no local de trabalho com alimentos..	132,781
X - falta de asseio no gabinete sanitário .....	221,302
XI - uso de gabinete sanitário com defeito ou como vestiário ou depósito .....	177,041
XII - instalação de gabinete sanitário em comunicação direta com sala de manipulação de alimentos ou com salão de refeições .....	221,302
XIII - varredura a seco em local de manipulação ou armazenamento de alimentos .....	132,781
XIV - uso de água não potável ou não filtrada para preparação de alimentos e adição de gelo não industrializado higienicamente .....	221,302
XV - falta de água corrente, toalha individual ou secador a ar no lavatório dos empregados ou no de uso público .....	132,781
XVI - manutenção das caixas d'água sem a devida limpeza e sem tampas que impeçam a penetração de poeira, insetos e roedores .....	221,302
XVII - uso de papéis servidos, sacos já utilizados e jornais ou revistas para embrulho de alimentos.	132,781
XVIII - ausência de equipamento térmico para água quente com temperatura permanentemente superior a 80°C, para esterilização de louças e talheres..	221,302

12/10





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

	UFIR
XIX - manutenção de lixo em depósito impróprio e sem tampa .....	132,781
XX - falta de recipientes adequados, à disposição do consumidor, para detritos, papéis, cascas de frutas, embalagens e resíduos alimentares consumidos no local .....	132,781
XXI - exposição à venda de alimentos industrializados ou não, incorporados de elementos estranhos, insetos, objetos de qualquer natureza ou fragmentos de materiais: apreensão, inutilização e multa de .....	398,343
X XXII - alimentos com datas de validade vencida ou adulterada: apreensão, inutilização e multa de .....	398,343
XXIII - alimentos deteriorados ou com alteração dos caracteres organolépticos .....	398,343
XXIV - exposição à venda de alimentos de ingestão direta sem proteção em vitrinas ou coberturas especiais que impeçam contato com poeiras, insetos e mãos de consumidores .....	309,822
XXV - manutenção ou exposição de laticínios preserváveis pelo frio fora de câmaras, vitrinas ou balcões frigoríficos .....	221,302
XXVI - manutenção ou exposição à venda de pescado em balcões ou vitrinas com temperatura superior a 0°C .....	221,302
XXVII - uso de instrumentos, aparelhos, recipientes e embalagens fabricados com material capaz de transmitir toxidez aos alimentos ou alterar seu valor nutritivo .....	398,343
XXVIII - uso de desinfetantes ou detergentes aromáticos nos locais de manipulação de gêneros alimentícios .....	221,302
X XXIX - <sup>manutenção</sup> manipulação de produtos incompatíveis, como pesticidas e semelhantes, próximo ou em contato com os alimentos .....	221,302
XXX - ocultação ou falta de arrumação, por espécie, de gêneros alimentícios nos depósitos ou frigoríficos, dificultando a fiscalização .....	221,302

*[Handwritten signature]*



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

	UFIR
XXXI - exposição ou estocagem de carne previamente moída, cuja venda só é permitida quando solicitada pelo consumidor e moída na sua presença .....	398,343
XXXII - preparo de carnes, pescados, carcaças de aves e outros alimentos de consumo direto em estabelecimentos sem instalações adequadas e previamente aprovadas para tal fim .....	398,343
XXXIII - incidência de luz vermelha ou seus matizes sobre carnes frescas ou refrigeradas .....	221,302
XXXIV - manutenção em casas de aves vivas, de aparelhos, instrumentos e utensílios que possam servir ao abate .....	398,343
XXXV - presença de animais nos locais de venda e preparação de alimentos .....	221,302
XXXVI - venda de suco de frutas frescas ou de legumes previamente preparado .....	221,302
XXXVII - exposição à venda de ovos sujos ou rachados	132,781
XXXVIII - manuseio simultâneo de dinheiro e alimentos	221,302
XXXIX - falta de pinças ou de meios apropriados para o manuseio de alimentos sujeitos a contaminação por contato manual .....	132,781
XL - uso de toalhas coletivas .....	177,041
XLI - nos açougues e peixarias, com exceção do cepo, presença de móveis ou objetos de madeira .....	221,302
XLII - uso como dormitório de áreas destinadas a depósito, manipulação ou venda de produtos alimentícios .....	221,302
XLIII - falta de comprovação de desinsetização e/ou desratização semestral, de limpeza e desinfecção de reservatório de água ou de laudo de exame microbiológico, quando exigido pela fiscalização, ou exibição de comprovante adulterado .....	221,302
XLIV - falta de visor, para o público, da área destinada ao preparo ou manipulação de alimentos .....	221,302

*[Handwritten signature]*



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

	UFIR
XLV - existência, no estabelecimento ou local de preparo de alimentos, de qualquer substância que possa servir à sua adulteração ou falsificação	486,864
XLVI - falta de sistema de renovação do ar ou exaustão de fumaça e gorduras na sala de manipulação ou preparo de alimentos .....	309,822
XLVII - manutenção de carne em contato direto com gelo	221,302
XLVIII - ressalgada de alimentos .....	221,302
XLIX - cozimento ou industrialização de carnes nos açougues .....	221,302
L - exposição à venda ou estocagem de frios previamente fatiados sem embalagem adequada .....	398,343
LI - funcionamento de estabelecimento em prédio de habitação coletiva, ou anexo, sem instalações térmicas protegidas que evitem a irradiação do calor e a poluição do ambiente .....	398,343
LII - realização de obras de qualquer natureza que interfiram na higiene da industrialização ou comercialização de alimentos, sem prévia autorização da Coordenadoria de Vigilância, Fiscalização e Controle de Zoonoses .....	486,864
LIII - recusa à exibição de cartazes relativos à fiscalização sanitária .....	132,781
LIV - recusa ao fornecimento de dados e informações de interesse da fiscalização sanitária .....	132,781
LV - oposição à ação da fiscalização sanitária e impedimento ou estorvo à sua atuação .....	398,343
LVI - descumprimento de intimação .....	398,343
LVII - descumprimento das normas baixadas em portarias resoluções e demais atos da Coordenadoria de Vigilância, Fiscalização e Controle de Zoonoses..	398,343
LVIII - informação errada quanto à área do estabelecimento ao requerer o Certificado de Inspeção Sanitária: pagamento da diferença e multa de:	398,343

*[Handwritten signature]*  
2150



SEÇÃO II

Do Comércio Ambulante

Art. 31 - Constituem infringências à fiscalização sanitária do Município de Duque de Caxias, puníveis com as penas pecuniárias abaixo indicadas, as seguintes irregularidades, apuradas no comércio eventual ou ambulante:

	UFIR
I - falta de Certificado de Sanidade .....	132,781
II - falta de Certificado de Inspeção Sanitária do veículo ou unidade portátil .....	132,781
III - falta do Certificado de Inspeção Sanitária do veículo de transporte ou venda de gêneros alimentícios pertencente a empresa estabelecida .....	221,302
IV - veículo em mau estado de conservação .....	132,781
V - falta de asseio no veículo, nos instrumentos, aparelhos ou recipientes .....	177,041
VI - utilização do interior do veículo como dormitório .....	132,781
VII - condução, em veículo de transporte e comércio de gêneros alimentícios, de substâncias, materiais ou alimentos não autorizados .....	132,781
VIII - existência, no local de preparo de alimentos ou no veículo de transporte e entrega, de qualquer substância que possa servir à adulteração ou falsificação deles .....	265,562
IX - transporte de ossos e detritos alimentares em viaturas abertas ou em recipientes sem tampa .....	177,041
X - uso incompleto do uniforme .....	88,520
XI - falta de uniforme .....	132,781



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

	UFIR
XII - falta de asseio na manipulação dos alimentos .	221,302
XIII - falta de asseio pessoal .....	132,781
XIV - exposição à venda de alimentos incorporados de elementos estranhos, insetos, objetos de qualquer natureza e fragmentos de materiais, deteriorados ou com alteração dos caracteres organolépticos: apreensão, inutilização dos alimentos e multa de: .....	211,302
XV - exposição à venda de alimentos de ingestão direta sem a devida proteção em vitrinas ou coberturas especiais que impeçam contato com poeira, insetos e mãos de consumidores .....	132,781
XVI - exposição ou manutenção de laticínios, carnes e outros alimentos que exijam refrigeração, fora de câmaras ou balcões frigoríficos .....	221,302
XVII - exposição à venda de pescado em balcões ou vitrinas com temperatura superior a 0°C .....	221,302
XVIII - manutenção de produtos incompatíveis, como pesticidas inseticidas e semelhantes, nas proximidades ou em contato com os alimentos .....	132,781
XIX - uso de desinfetantes e detergentes aromáticos nos locais de manipulação de alimentos .....	132,781
XX - uso de instrumentos, aparelhos, recipientes e embalagens que possam transmitir toxidez aos alimentos .....	221,302
XXI - falta de distribuição, nos veículos, de gêneros alimentícios por espécie, dificultando a fiscalização .....	132,781



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

	UFIR
XXII - falta de instalações e recipientes adequados, bem como de água potável de boa procedência, comprovada e mantida na temperatura de ebulição, para cocção de milho verde, salsichas e outros alimentos permitidos .....	132,781
XXIII - manutenção, no trabalho, de empregado com suspeita de doença infecto-contagiosa ou dermatose ou que se recuse a novo exame de saúde ...	221,302
XXIV - manutenção ou permissão da presença de animais nos locais de venda e preparação de alimentos .....	177,041
XXV - uso de fumo na ocasião de preparo e de manipulação de alimentos .....	88,520
XXVI - não comprovação da origem legal do alimento..	221,302
XXVII - falta de limpeza no local de estacionamento..	88,520
XXVIII - falta de remoção do lixo ou sua manutenção fora de depósito adequado ou em depósito destampado .....	88,520
XXIX - falta de recipientes adequados, à disposição do consumidor, para detritos, papéis, cascas de frutas e resíduos de alimentos consumidos no local .....	88,520
XXX - uso de papéis servidos, sacos já utilizados, jornais e revistas para o embrulho de alimentos .....	88,520
XXXI - manutenção de canudos para sucção de refrigerantes, refrescos e similares, sem proteção adequada contra poeira, insetos e manuseio de consumidores .....	88,520
XXXII - exposição à venda de produtos industrializados com data de validade alterada ou vencida.	354,083
XXXIII - recusa à exibição de cartazes relativos à fiscalização sanitária .....	88,520
XXXIV - recusa ao fornecimento de dados ou informações de interesse da fiscalização sanitária .....	88,520
XXXV - descumprimento de termo de intimação .....	132,781

*Handwritten signature*



TÍTULO II  
DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 32 - Qualquer infração a dispositivos da legislação sanitária em vigor para a qual não haja penalidade específica prevista sujeitará o infrator a multa de 132,781 UFIR.

Art. 33 - Observadas as restrições legais aplicadas à espécie, é assegurada à fiscalização sanitária o ingresso em qualquer local, para inspecionar e fiscalizar casos de infiltrações e vazamentos e ainda as condições higiênico-sanitárias do comércio e da indústria, adotando as medidas necessárias ao cumprimento das leis e regulamentos sanitários vigentes.

Parágrafo Único - Independentemente das sanções legais, nos casos de oposição ou impedimento à ação fiscal, a autoridade sanitária intimará o proprietário, locatário, comerciante, industrial, administrador, síndico, responsável direto ou seus procuradores a facilitarem a visita, no prazo que para isto vier a ser assinalado, solicitando a intervenção da Procuradoria Geral, na hipótese de ação judicial.

Art. 34 - Nos casos de embaraço à fiscalização sanitária, poderá ser solicitada a intervenção da autoridade policial para garantir a execução da medida ordenada, sem prejuízo das demais sanções previstas na legislação vigente.

Art. 35 - A Coordenadoria de Vigilância, Fiscalização e Controle de Zoonoses divulgará onde e como for conveniente, as normas a serem observadas em benefício da saúde da população, advertindo-a de riscos e perigos que possa sofrer.

Art. 36 - Nos casos de sucessão, a empresa que tiver alterado o seu contrato social ou sua razão social fica obrigada a cumprir todas as exigências regulamentares formuladas à antecessora, respondendo ainda pelas penalidades que lhe foram impostas.

§ 1º - A empresa com nova razão social fica obrigada a requerer novo Certificado de Inspeção Sanitária.



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

§ 2º - O Certificado de Inspeção Sanitária para o comércio fixo, quando da mudança da razão social, terá validade até 30 (trinta) dias após a data de emissão do Alvará para Localização.

Art. 37 - O Alvará de Licença para Localização, a ser concedido pela Secretaria Municipal de Fazenda, das atividades relativas ao comércio, à indústria e à armazenagem de gêneros alimentícios, dependerá da apresentação do Certificado de Inspeção Sanitária.

Art. 38 - O proprietário do estabelecimento de gêneros alimentícios será responsável, para todos os efeitos, por toda e qualquer infração deste Regulamento e que venha a ser apurada no referido comércio, como também aquelas que forem praticadas por seus empregados ou prepostos, salvo quando estes agirem dolosamente com o intuito de prejudicar o proprietário.

Art. 39 - Os gêneros alimentícios, bem como toda e qualquer substância que entre em sua elaboração, estarão sujeitos a exames tecnológicos laboratoriais.

Art. 40 - Os Certificados de Sanidade dos empregados ou prepostos de empresas que comercializem gêneros alimentícios deverão permanecer no estabelecimento durante o expediente, em lugar de fácil acesso, a fim de serem exibidos à fiscalização sanitária.

Art. 41 - Verificada pela fiscalização sanitária a falta de Alvará para Localização do estabelecimento, o fato será comunicado à Secretaria Municipal de Fazenda, para as providências cabíveis, sem prejuízo das demais sanções previstas neste Regulamento.

Art. 42 - Para os efeitos do presente Regulamento, considera-se reincidência a repetição genérica ou específica da infração, após decisão definitiva, na esfera administrativa, sobre o ato que houver imposto a penalidade.

Parágrafo Único - Independentemente de outras sanções, a reincidência em infrações mencionadas no presente Regulamento será punida com aplicação em dobro da multa anterior, não excedendo o valor máximo de 885,200 UFIR.

*Handwritten signature*





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

Art. 43 - Nas reclamações ou recursos contra a ação da fiscalização sanitária, o processo será formado na Coordenadoria de Vigilância, Fiscalização e Controle de Zoonoses, da Secretaria Municipal de Saúde e, após ouvida a autoridade autuante, será primeiramente apreciado por funcionários designados pelo Secretário.

Parágrafo Único - Da decisão, caberá Recurso à Junta de Recursos Fiscais, da Secretaria Municipal de Fazenda, respeitados os prazos fixados no Código Tributário Municipal de Duque de Caxias.

Art. 44 - No estabelecimento comercial onde se proponha a exercitar diferentes ramos de atividade só será permitida a exposição de gêneros alimentícios quando não houver risco de contaminação dos produtos oferecidos ao consumo.

Art. 45 - Os casos omissos neste Regulamento serão resolvidos pelo Coordenador de Vigilância, Fiscalização e Controle de Zoonoses, com base nas legislações estadual e federal em vigor.

Art. 46 - O presente Regulamento entrará em vigor na data de sua publicação, revogando-se as disposições em contrário.

Prefeitura Municipal de Duque de Caxias, em 11 de agosto de 1997.

JOSÉ CAMILO ZITO DOS SANTOS FILHO  
Prefeito Municipal