ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

DECRETO Nº 23.430, DE 24 DE OUTUBRO DE 1974

(atualizado até o Decreto Estadual nº 58.584, de 8 de janeiro de 2026)

Aprova Regulamento que dispõe sobre a promoção, proteção e recuperação da Saúde Pública

O GOVERNADOR DO ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL, no uso da atribuição que lhe confere o artigo 66, itens IV e VII, da Constituição do Estado, e tendo em conta o disposto no artigo 59 da Lei nº 6.503, de 22 de dezembro de 1972,

DECRETA:

Art. 1º Fica aprovado o Regulamento anexo, que dispõe sobre a promoção, proteção e recuperação da Saúde Pública, no âmbito de competência da Secretaria da Saúde.

Art. 2º Revogam-se as disposições em contrário, em especial o Decreto nº 14.196, de 4 de outubro de 1962, e o Regulamento aprovado pelo Decreto nº 7.558, de 11 de novembro de 1938.

Art. 3º Este Decreto entrará em vigor a 1º de janeiro de 1975.

PALÁCIO PIRATINI, em Porto Alegre, 24 de outubro de 1974.

REGULAMENTO APROVADO PELO DECRETO Nº 23.430, DE 24 DE OUTUBRO DE 1974

TÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º Este Regulamento dispõe sobre as obrigações de ordem sanitária em todo o território do Estado do Rio Grande do Sul, visando à defesa e à proteção da saúde individual ou coletiva.

Art. 2º A Secretaria da Saúde é o órgão sanitário competente, no Estado do Rio Grande do Sul, para o estudo, o planejamento e a execução das atividades de saúde pública, visando à promoção, à proteção e à recuperação da saúde.

Art. 3º Compete à Secretaria da Saúde a aplicação dos dispositivos do presente Regulamento e das demais disposições a serem observadas por qualquer pessoa física ou jurídica, de direito público ou privado, respeitadas a legislação federal e as normas internacionais de saúde reconhecidas e adotadas pela República Federativa do Brasil.

Parágrafo único. Para o cumprimento das disposições do presente Regulamento, a Secretaria da Saúde exercerá o poder de polícia sanitária.

Art. 4º As atividades necessárias à promoção, proteção e recuperação da saúde no Estado do Rio Grande do Sul, serão entrosadas, sempre que possível, com órgãos federais, estaduais, municipais, com sociedades de economia mista ou com entidades particulares, através de convênios, acordos ou contratos.

Art. 5º Para a consecução de seus objetivos, a Secretaria da Saúde desenvolverá atividades referentes a:

I - saneamento do meio;

II - assistência médico-sanitária;

III - assistência médico-hospitalar;

IV - pesquisa.

§ 1º O saneamento do meio consiste em atividades destinadas ao controle do meio-ambiente, visando à promoção e proteção da saúde e prevenção da doença.

§ 2º A assistência médico-sanitária englobará medidas que, direta ou indiretamente, digam respeito ao homem são ou doente, bem como aos diversos agentes causadores de doença.

§ 3º A assistência médico-hospitalar será prestada para o tratamento de doenças transmissíveis e outras de caráter eminentemente social.

§ 4º As atividades de pesquisa destinam-se a dar apoio científico ao planejamento das atividades de saneamento do meio e de assistência médico-sanitária e médico-hospitalar.

Art. 6º Para o desempenho de suas atribuições a Secretaria da Saúde exercerá o controle, determinando a adoção das medidas que se fizerem necessárias:

I - das condições sanitárias das águas destinadas ao abastecimento público e privado;

II - das condições sanitárias decorrentes da coleta e destino de excretas;

III - das condições sanitárias decorrentes da coleta, transporte e destino de lixo e refugos industriais;

IV - das condições sanitárias decorrentes da contaminação das águas litorâneas ou interiores, superficiais ou subterrâneas;

V - das condições sanitárias dos abrigos destinados a animais, localizados em núcleos de população;

VI - de vetores ou reservatórios animados, responsáveis pela propagação de doenças, e de outros animais daninhos e prejudiciais à saúde;

VII - das condições sanitárias dos terrenos baldios;

VIII - das condições de higiene das instalações sanitárias destinadas ao uso público;

IX - das fontes de poluição das águas, do ar e do som;

X - das fontes de produção de radiações ionizantes;

XI - dos resíduos radioativos;

XII - das condições dos cemitérios, dos necrotérios, dos locais destinados a velórios para uso público, bem como das medidas sanitárias referentes a inumações, exumações, transladações e cremações de cadáveres;

XIII - da localização e das condições sanitárias dos estabelecimentos industriais, comerciais, de prestações de serviço e de trabalho em geral;

XIV - da produção e uso de fogos de estampido e produtos afins, nocivos à saúde;

XV - das condições sanitárias das habitações e de seus anexos, das construções em geral, das reconstruções, reformas e ampliação de prédios;

XVI - dos loteamentos de imóveis em geral, nas áreas urbanas e zonas rurais;

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

XVIII - das condições sanitárias das piscinas, balneários e afins;

XIX - das condições sanitárias e do funcionamento das lavanderias para uso público;

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

XXI - das condições sanitárias e do funcionamento das casas de banho, saunas e estabelecimentos afins, para uso público;

XXII - das condições sanitárias das estações ferroviárias, rodoviárias e dos aeroportos, bem como dos transportes coletivos para uso público;

XXIII - das condições sanitárias dos templos religiosas, conventos, claustros e afins;

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

~~XXV - das condições de higiene da produção, manipulação, beneficiamento, fracionamento, acondicionamento, armazenamento, transporte, distribuição e consumo de alimentos em geral;~~

~~XXV - das condições de higiene da produção, da manipulação, do beneficiamento, do fracionamento, do porcionamento, do acondicionamento, do armazenamento, do transporte, da distribuição e do consumo de alimentos em geral;~~ (Redação dada pelo Decreto nº 53.304, de 24 de novembro de 2016)

XXV - das condições de higiene da produção, manipulação, beneficiamento, racionamento, acondicionamento, armazenamento, transporte, distribuição e consumo de alimentos em geral; (Redação dada pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

XXVI - das qualidades dos alimentos e das condições sanitárias dos estabelecimentos em que se produzam, preparem, manipulem, beneficiem, acondicionem, armazenem, distribuam, exponham à venda ou consumam alimentos;

XXVII - das condições de higiene e saúde das pessoas que trabalhem em estabelecimentos em que se produzam, preparem, manipulem, beneficiem, acondicionem, armazenem, fracionem, distribuam à venda, vendam ou consumam alimentos;

XXVIII - das qualidades e das condições de higiene da produção, comércio e uso dos aditivos alimentares;

XXIX - das condições sanitárias decorrentes da produção, comércio e uso de produtos agropecuários, cujos resíduos possam prejudicar a saúde humana;

XXX - da qualidade e do uso dos pesticidas destinados ao controle de vetores de doenças;

XXXI - das condições sanitárias e do funcionamento dos estabelecimentos veterinários;

XXXII - das condições sanitárias dos estabelecimentos escolares;

XXXIII - das condições sanitárias dos estabelecimentos da produção, do comércio e do uso de entorpecentes ou de substâncias que produzam dependência, bem como das respectivas toxicomanias;

XXXIV - das condições sanitárias dos estabelecimentos e da produção, comércio e distribuição de drogas, medicamentos, produtos dietéticos e substâncias afins;

XXXV - das condições sanitárias dos estabelecimentos e da produção, comércio e distribuição de produtos de higiene, toucador e afins;

XXXVI - das condições sanitárias e do funcionamento dos estabelecimentos de assistência médico-hospitalar e congêneres, tais como hospitais, maternidades, postos de atendimento de urgência, ambulatórios, clínicas, consultórios médicos e dentários, oficinas de prótese, farmácias,

bancos de sangue, dispensários, lactários, bancos de leite humano, laboratórios de análises clínicas anátomo-patológicas, estabelecimentos de fisioterapia, hidroterapia e afins;

XXXVII - do exercício das profissões de médico, médico-veterinário, farmacêutico, odontólogo, enfermeiro, psicólogo e de outras profissões afins que digam respeito à saúde física ou mental;

XXXVIII - das condições sanitárias e do funcionamento de todo estabelecimento de assistência médico-social, subvencionado ou não pelo Estado;

XXXIX - das condições sanitárias dos estabelecimentos de aparelhagem ortopédica.

Parágrafo único. Todos os estabelecimentos regulados no presente artigo deverão obter ALVARÁ SANITÁRIO, renovável anualmente, junto ao órgão competente da Secretaria da Saúde.

TÍTULO II

DA PROTEÇÃO DA SAÚDE

CAPÍTULO I

DAS DOENÇAS TRANSMISSÍVEIS

Art. 7º Entende-se por doença transmissível a causada por agente etiológico animado ou por seus produtos tóxicos, capaz de ser transferida, de modo direto ou indireto, de uma pessoa ou animal, de vegetal ou do solo, para o organismo de outro indivíduo ou animal.

Art. 8º As medidas preventivas destinadas a evitar ou impedir o surto e a propagação de doenças transmissíveis são as que visam a:

I - suprimir ou diminuir o risco à coletividade representado pela presença de doenças infecciosas em seres humanos e animais;

II - interromper ou dificultar a transmissão de doenças;

III - proteger convenientemente os suscetíveis às doenças transmissíveis.

Parágrafo único. As medidas preventivas consistem em:

I - notificação compulsória de casos confirmados ou suspeitos;

II - investigação epidemiológica;

III - emprego de medidas de controle, de eficácia comprovada;

IV - assistência médico-sanitária e hospitalar, quando indicada;

V - estudos e pesquisas no campo da saúde com a colaboração de instituições especializadas, públicas ou particulares, do Estado ou de outras unidades da Federação;

VI - formação, aperfeiçoamento e atualização em Saúde Pública do pessoal de nível superior e técnico da Secretaria da Saúde do Rio Grande do Sul, inclusive através de treinamento em serviços;

VII - educação sanitária.

Art. 9º Constituem objeto de notificação compulsória os casos confirmados ou suspeitos, das seguintes doenças previstas no artigo 9º do Código Nacional de Saúde: blastomicoses, bouba, bruceloses, câncer, cancro venéreo, carbúnculo, cólera, coqueluche, dengue, difteria, doença de chagas, eritema infeccioso, escarlatina, espiroquetose ictero-hemorrágica, esquistossomose, exantema súbito, febre amarela, febres tifóide e paratifóides, gonocócia, gripe, hepatites por vírus, Leishmamioses, lepra, linfogranuloma venéreo, malária, meningite cérebro-espinhal epidêmica, meninge-encefalites epidêmicas, oftalmias de recém-nascido, parotidite epidêmica, pênfigos, peste, poliomielite anterior aguda, quarta moléstia, raiva, rubéola, riquetsioses, sarampo, sífilis, tétano, tracoma, tuberculose, varicela, varíola (inclusive alastrim), outras viroses humanas e os infortúnios do trabalho.

§ 1º A notificação das doenças transmissíveis obedecerá a um critério de prioridades estabelecido pelo órgão competente da Secretaria da Saúde.

§ 2º A notificação, prevista neste artigo, será feita à Unidade Sanitária mais próxima, que tomará as providências necessárias, conforme as normas em vigor.

§ 3º É responsável pela notificação o médico que estiver tratando do caso e, na falta deste, pessoa que dele tiver conhecimento.

Art. 10. O paciente portador de doença transmissível de notificação compulsória deverá indicar à autoridade sanitária a fonte de contágio, sempre que tiver conhecimento da mesma.

Art. 11. Constatada a existência de casos suspeitos ou confirmados de doença transmissível, a autoridade sanitária deverá providenciar na elucidação do diagnóstico, inclusive realizando necropsia.

Art. 12. Para impedir ou dificultar a transmissão de doenças a autoridade sanitária adotará os recursos necessários, inclusive os de impor isolamento domiciliar ou hospitalar do doente e demais comunicantes.

§ 1º Entende-se por isolamento a separação de indivíduos afetados por doenças transmissíveis e, eventualmente, portadores de microorganismos infectantes, em locais adequados, de molde a evitar que suscetíveis venham a ser atingidos, direta ou indiretamente, pelo agente patogênico.

§ 2º Em casos de isolamento domiciliar, proceder-se-á à desinfecção do local, diretamente, a critério da autoridade sanitária competente e sob sua supervisão.

Art. 13. A realização de investigação epidemiológica e o emprego de vacinas de eficácia comprovada ficam a critério da autoridade sanitária.

Art. 14. Sempre que houver, para determinada doença, recurso preventivo de eficácia comprovada e passível de ser aplicado a camadas amplas da população, será ele empregado em caráter sistemático.

Art. 15. A vacinação contra a varíola será praticada de modo sistemático e obrigatório, se as circunstâncias o exigirem, e a revacinação feita periodicamente.

Art. 16. É vedado às pessoas que não apresentarem atestado de vacinação antivariólica:

a) o exercício de qualquer cargo ou função estadual, municipal, autárquica ou paraestatal;

b) a matrícula em estabelecimento de ensino público ou privado, de qualquer natureza ou categoria;

c) internamento ou trabalho em asilo, creche, patronato e instituto de educação ou assistência social;

d) o trabalho em organização privada, de qualquer natureza.

Art. 17. Não poderá ser fornecida carteira de identidade, de registro individual de trabalho, ou outra oficialmente instituída, sem apresentação de atestado de vacinação antivariólica.

Art. 18. Os atestados de imunização, sempre pessoais, não podem ser retidos por nenhum órgão ou autoridade, mesmo quando a apresentação for exigida por lei.

Art. 19. O combate à lepra será preferentemente ambulatorial, merecendo particular atenção o descobrimento precoce dos casos, através de:

a) exames periódicos adequados da população das áreas mais atingidas pela endemia;

b) pelo controle periódico dos comunicantes dos doentes, em particular aqueles das formas lepromatosas e dimorfas.

Art. 20. A hospitalização de pacientes de lepra somente será efetuada após avaliação clínico- social do doente, devendo levar-se em conta os seguintes aspectos:

a) formas graves da doença, extremamente contagiosas ou mutilantes;

b) intercorrência de outros estados mórbidos que obriguem ao internamento;

c) condições sócio-econômicas que não permitam o tratamento ambulatorial.

Art. 21. No combate às doenças venéreas deverá ser dada ênfase à investigação epidemiológica dos casos descobertos.

Art. 22. No combate à tuberculose merecerá particular atenção:

a) a descoberta e anulação da infecção mediante o emprego de técnicas e métodos apropriados em Saúde Pública;

b) o aumento da resistência biológica de amplas camadas da população por meio de vacinação com BCG.

§ 1º As atividades de luta anti-tuberculose serão desenvolvidas de forma integrada, pelas Unidades Sanitárias, em conformidade com normas e instruções estabelecidas por órgão específico da Secretaria da Saúde.

§ 2º Para o internamento de pacientes tuberculosos em sanatórios, hospitais gerais ou outros, serão adotadas as normas e recomendações do órgão específico nacional.

Art. 23. Serão disciplinados por meio de Normas Técnicas Especiais os métodos e técnicas de combate a doenças transmissíveis, bem como as medidas preventivas que visem ao controle ou à erradicação, ou ainda, a evitar a disseminação de tais doenças.

Art. 24. Será exigida, obrigatoriamente, a Carteira Sanitária de pessoas que exerçam atividades nos seguintes estabelecimentos:

a) de gêneros alimentícios;

b) barbearias, salões de cabeleireiros, institutos de beleza, casas de banho, de estética e similares;

c) hidroterápicos e de repouso;

d) hotéis, pensões e congêneres.

Parágrafo único. A exigência prevista neste artigo poderá ser estendida a pessoas que exerçam outras atividades, a critério da Secretaria da Saúde.

SEÇÃO I

DAS DOENÇAS TRANSMISSÍVEIS E DO SANEAMENTO DO MEIO

Art. 25. Nas barbearias, casas de banho, salões de institutos de beleza e estabelecimentos congêneres, será obrigatória a limpeza do instrumental e utensílios destinados ao serviço, antes de serem usados, por meios apropriados, aceitos pela autoridade sanitária.

Art. 26. É proibido às casas de banho atender pessoas que sofram dermatoses ou qualquer doença parasitória, transmissível ou repugnante.

Parágrafo único. Os estabelecimentos que tiverem médico responsável, em caráter permanente, poderão atender pessoas com estas características, observadas as determinações do responsável.

Art. 27. As roupas, utensílios e instalações dos hotéis, pensões e casas de banho deverão ser limpas e desinfectadas.

§ 1º As roupas utilizadas nos quartos de banho deverão ser individuais, não podendo servir a mais de um banhista, antes de serem novamente lavadas e desinfectadas.

§ 2º As banheiras deverão ser lavadas e desinfectadas após cada banho.

§ 3º O sabonete será fornecido individualmente a cada banhista, devendo ser inutilizada a porção do sabonete que restar, após ser usado pelo cliente.

§ 4º Os pentes, navalhas, escovas e outros instrumentos utilizados nos quartos de banho serão desinfectados de acordo com as instruções da autoridade sanitária.

Art. 28. Os freqüentadores das piscinas de uso público deverão ser submetidos a, no mínimo, um exame médico mensal.

§ 1º Toda entidade em que houver piscina de uso coletivo deverá ter médico responsável.

§ 2º É proibido o uso das piscinas por pessoas portadoras de doenças parasitárias ou transmissíveis ou dermatoses.

Art. 29. Todo frequentador é obrigado a submeter-se a banho de chuveiro antes de entrar na piscina.

Art. 30. As roupas de banho e toalhas, quando fornecidas pelas entidades responsáveis pela piscina, deverão ser desinfectadas após o uso de cada banhista.

Art. 31. É proibido aos hospitais e estabelecimentos congêneres, bem como às pessoas portadoras de doenças transmissíveis, utilizarem lavanderias de uso coletivo para lavagem de roupas.

Art. 32. Estendem-se, no que couber, as determinações deste Capítulo aos hotéis, pensões e estabelecimentos congêneres.

SEÇÃO II

DO CONTROLE DE VETORES

Art. 33. Para os efeitos deste Regulamento e de suas Normas Técnicas Especiais, considera-se:

a) vetor biológico: o artrópode no qual se passa, obrigatoriamente, uma das fases de desenvolvimento de determinado agente etiológico;

b) vetor mecânico: o artrópode que, acidentalmente, pode transportar um agente etiológico;

c) artrópode importuno: o que, em determinada circunstância, causa desconforto ou perturbação ao sossego público.

Parágrafo único. Entende-se por agente etiológico ou agente infeccioso o ser animado capaz de produzir infecção ou doença infecciosa.

Art. 34. Os trabalhos de combate, controle ou erradicação de vetores e artrópodes importunos serão objeto de planejamento e programação, observados, obrigatoriamente, os seguintes procedimentos:

I - levantamento preliminar da situação, compreendendo:

a) delimitação da área;

b) estudo das causas;

c) determinação de medidas cabíveis;

II - ataque;

III - educação sanitária;

IV - avaliação de resultados.

Art. 35. Não se inclui nas disposições deste Regulamento o combate ou controle dos artrópodes peçonhentos e dos artrópodes parasitos tegumentares, exceção feita aos pediculidas e cavitários.

Art. 36. Cabe aos órgãos especializados da Secretaria da Saúde, em colaboração com outros órgãos do Estado, da União, Prefeituras Municipais e particulares, o controle e, quando possível, a erradicação dos vetores biológicos.

Art. 37. O controle dos principais vetores mecânicos é responsabilidade de todos os componentes da comunidade, tais como a municipalidade, as Unidades Sanitárias, as escolas e os particulares.

Art. 38. Excetuadas as situações especiais, a juízo da autoridade sanitária, a Secretaria da Saúde apenas dará orientação técnica às Prefeituras Municipais e aos particulares no combate aos artrópodes importunos.

Art. 39. Os servidores da Secretaria da Saúde, incumbidos das tarefas de combate, controle ou erradicação de vetores biológicos, contarão com todas as facilidades de acesso nas áreas de trabalho, e as autoridades locais a eles deverão prestar total colaboração.

Art. 40. A Secretaria da Saúde, através de seus órgãos competentes, dará orientação técnica, quando necessária, e colaborará com a Secretaria da Agricultura no combate aos vetores biológicos responsáveis pela transmissão

de zoonoses que possam representar perigo para a saúde do homem.

Art. 41. Caberá aos órgãos competentes à elaboração de Normas Técnicas Especiais para o combate aos vetores biológicos e artrópodes importunos.

Art. 42. Os serviços de desinsetização e/ou desratização, operados por instituições de qualquer natureza, estão sujeitos ao controle da Secretária da Saúde.

Art. 43. O controle das espécies dos gêneros "Musca" (mosca), "Periplaneta" e "Blatta" (baratas) e outros artrópodes, eventuais vetores mecânicos, constitui medida subsidiária na profilaxia de certas doenças transmissíveis e objetivará:

I - reduzir a população desses vetores;

II - prevenir o contato dos exemplares remanescentes com agentes etiológicos.

Art. 44. O combate aos vetores mecânicos se fará em seus criadouros, e o controle das formas adultas nos domicílios ou em outros locais.

Parágrafo único. Para os fins deste artigo poderão ser utilizados meios físicos, mecânicos, químicos ou biológicos, combinados ou isoladamente.

Art. 45. Nos programas de controle, a autoridade sanitária local indicará os meios de combate mais adequados, bem como as normas de segurança recomendadas quando se utilizem métodos, equipamentos ou substâncias que possam apresentar perigo à saúde do homem e animais. Art. 46 - A responsabilidade pelo controle das moscas e baratas será assim distribuída:

I - à autoridade sanitária local caberão a orientação técnica e educativa, a vigilância sanitária, o levantamento preliminar e a avaliação dos resultados;

II - às Prefeituras Municipais caberá a eliminação dos criadouros associados ao lixo e às canalizações nas vias públicas;

III - às escolas caberá a ação educativa frente aos escolares;

IV - aos particulares caberão a manutenção das condições higiênicas e de asseio nas edificações que ocupem, nas áreas anexas e nos terrenos de sua propriedade, e a eliminação dos focos nesses locais.

Parágrafo único. Em casos especiais, a autoridade sanitária poderá tomar medidas complementares.

SEÇÃO III

ARTRÓPODES IMPORTUNOS

Art. 47. Os principais artrópodes importunos a serem considerados e que podem vir a exigir providências de controle nas circunstâncias adiante indicadas, são as espécies dos gêneros:

I - "Culex" (pernilongos) em ambiente urbano, ou habitações domiciliares, quando em grande densidade;

II - "Pulex" (pulgas), "Climex" (percevejos) e "Pediculos" (piolhos), quando existentes em estabelecimentos coletivos ou locais de reunião.

III - "Simulídeos" (borrachudos).

§ 1º Para controle dos artrópodes referidos no item II deste artigo, adotar-se-á o seguinte procedimento geral:

a) inspeção sistemática de estabelecimentos e locais de reunião;

b) aplicação periódica de inseticida e outras medidas indicadas.

§ 2º Na ação contra os artrópodes referidos no item II deste artigo caberão:

a) às autoridades sanitárias, as medidas educativas e fixação da periodicidade da desinsetização dos estabelecimentos e locais mencionados;

b) às escolas, ação educativa junto aos escolares;

c) às pessoas físicas ou jurídicas, responsáveis pelos estabelecimentos coletivos e locais de reunião, manter as condições higiênicas e providenciar as desinsetizações determinadas pela autoridade sanitária.

Art. 48. Para controle dos artrópodes referidos nos itens I e II do artigo anterior adotar-se-á o procedimento geral seguinte:

a) pesquisa, localização, identificação e cadastramento de focos e locais propícios, à sua proliferação;

b) eliminação de focos e inspeção periódica dos locais propícios à sua proliferação ou refúgio;

c) medidas de proteção dos indivíduos e das habitações pelo emprego de processos indicados pela autoridade sanitária.

Parágrafo único. No caso de espécies do gênero "Culex" deverão ser adotadas, sempre que possível, medidas de destruição de focos através de obras hidráulicas e serviços de saneamento.

Art. 49. Na ação contra os artrópodes referidos no artigo anterior caberão:

a) às autoridades sanitárias, a orientação técnica, a vigilância sanitária e as medidas educativas;

b) às Prefeituras Municipais, as obras de saneamento, desobstrução, limpeza de cursos de água, canalizações, drenagens, aterros e outras medidas indicadas pela autoridade sanitária;

c) aos particulares, a manutenção das condições higiênicas e de asseio nas edificações que ocupem, nas áreas anexas e nos terrenos de sua propriedade, bem como a eliminação de focos neles existentes.

SEÇÃO IV

COMBATE AOS ROEDORES

Art. 50. O combate aos roedores que possam ser prejudiciais à saúde do homem, por transmitirem doenças, terá por objetivo a sua eliminação, quando possível, ou o seu controle.

Art. 51. A responsabilidade pelo combate aos roedores, referidos neste Capítulo, caberá a todos os componentes da comunidade.

Art. 52. Excetuadas as situações especiais, a juízo da autoridade sanitária, a Secretaria da Saúde apenas dará orientação técnica aos componentes da comunidade no combate aos roedores.

Parágrafo único. Em casos especiais, a autoridade sanitária poderá tomar medidas complementares.

Art. 53. Tanto as estabelecimentos públicos como os privados em que sejam depositados, manipulados, fracionados, guardados, elaborados e negociados materiais que se prestem ao abrigo ou à alimentação de ratos, serão construídos e mantidos à prova destes animais.

§ 1º Não será concedida autorização para o funcionamento destes estabelecimentos sem que a condição prevista neste artigo seja satisfeita integralmente.

§ 2º A arrumação e empilhamento de sacos, fardos, caixões e material similar, nestes estabelecimentos, deverá ser feita de modo a permitir o extermínio dos ratos.

§ 3º Sempre que possível, as bases das pilhas serão protegidas contra os ratos.

§ 4º É obrigatória a cooperação dos responsáveis por estabelecimentos na desratização, que se fará de conformidade com as instruções da autoridade sanitária.

CAPÍTULO II

DO SANEAMENTO DO MEIO

SEÇÃO I

DAS NORMAS GERAIS PARA CONSTRUÇÃO, RECONSTRUÇÃO E INSTALAÇÃO

Art. 54. A construção, reconstrução, reforma, ampliação, ocupação de obras e serviços de saneamento básico, de prédios e instalações para qualquer uso ou fim a que se destinem, bem como os loteamentos de terras em áreas urbanas ou rurais, devem atender às exigências mínimas deste Regulamento e de Normas Técnicas Especiais, não podendo ser iniciados sem a prévia aprovação de seus projetos pela Secretaria da Saúde.

§ 1º A aprovação prévia será condicionada ao exame do projeto específico, considerando-se o disposto neste Regulamento e em Normas Técnicas Especiais, a proteção da saúde individual e coletiva e os efeitos que dele possam decorrer para o meio ambiente.

§ 2º Poderão ser dispensados de aprovação os projetos para construção, reconstrução, reforma e ampliação de prédios em municípios, cuja Prefeitura Municipal disponha de legislação normativa das edificações e de órgãos técnicos habilitados, ficando, em qualquer circunstância, sujeitos à aprovação prévia da Secretaria da Saúde os prédios destinados a:

a) manipulação, industrialização ou comercialização de gêneros e produtos alimentícios;

b) manipulação, industrialização ou comercialização de produtos farmacêuticos ou químicos;

c) assistência médico-hospitalar e congêneres;

d) hospedagem e congêneres;

e) atividades que produzam resíduos de qualquer natureza que possam poluir ou contaminar o meio ambiente;

f) indústrias de qualquer natureza;

g) piscinas de uso coletivo.

Art. 55. O projeto de obras e serviços sujeitos ao controle da Secretaria da Saúde deve constituir-se de detalhes gráficos e memoriais informativos que permitam avaliação precisa de sua concepção e de seus objetivos.

Parágrafo único. A Secretaria da Saúde, quando o julgar necessário ao perfeito exame do projeto, poderá solicitar informações e detalhes gráficos complementares.

Art. 56. O projeto, mediante requerimento, deve ser encaminhado à Secretaria da Saúde em 3 (três) cópias, constando nas mesmas as assinaturas do:

a) proprietário ou representante legal;

b) autor do projeto;

c) responsável técnico pela construção.

Art. 57. As alterações de projeto aprovado só poderão ser feitas mediante aprovação da Secretaria da Saúde.

SUBSEÇÃO I

DOS PROJETOS DE SANEAMENTO BÁSICO

Art. 58. Os projetos de obras e serviços de saneamento básico, tais como os de abastecimento de água, de coleta, condução e disposição de esgotos domésticos, industriais e/ou sanitários, de coleta e disposição de lixo e os de esgotamento de águas pluviais e de drenagem de áreas urbanas devem constituir-se de:

a) memorial justificativo, indicando os objetivos e alcance do projeto, suas características técnicas e operacionais;

b) especificações dos materiais de construção e dos equipamentos a serem adotados;

c) memória de cálculo e planilha que indiquem as soluções técnicas, o dimensionamento e o porte da obra ou serviço;

d) planta geral da área abrangida pela obra ou serviço, com a indicação de sua localização;

e) planta de detalhes de equipamentos e obras complementares.

SUBSEÇÃO II

DOS PROJETOS DE PRÉDIOS

Art. 59. Os projetos de prédios sujeitos ao controle da Secretaria da Saúde devem constituir-se de:

a) projeto arquitetônico;

b) projeto das instalações de abastecimento de água;

c) projeto das instalações de esgoto sanitário doméstico e/ou industrial;

d) projeto de esgoto pluvial;

e) projetos especiais, decorrentes do uso ou atividades a que se destine o prédio.

Art. 60. O projeto arquitetônico deve ser constituído de:

a) planta de situação do lote ou terreno que receberá a obra, em escala 1:1000 (um por mil), na qual devem ser indicadas dimensões, orientação, denominação e largura do logradouro público para o qual faz frente, distância da esquina do logradouro mais próximo;

b) planta de localização do prédio no lote ou terreno, na escala de 1:250 (um por duzentos e cinquenta) ou 1:500 (um por quinhentos), onde devem ser indicados os afastamentos do prédio das linhas divisórias, as dimensões externas do prédio, a posição das construções existentes;

c) planta baixa de todos os pavimentos, na escala de 1:50 (um por cinquenta) ou 1:100 (um por cem), onde devem ser indicados o uso, a área, as dimensões, o tipo de piso em cada compartimento, as dimensões de vãos, as dimensões e tipo de parede, as dimensões e tipo de piso nas áreas livres de ventilações e insolação, as posições dos cortes longitudinais e transversais;

d) planta de cortes longitudinal e transversal, na escala 1:50 (um por cinquenta) ou 1:100 (um por cem) onde devem ser indicados o tipo de fundação, o pé direito, a altura de vãos e esquadrias, peitoris e dintéis ou vergas, detalhes de esquadrias, da estrutura da cobertura ou telhado, altura de barras de revestimentos especiais das paredes;

e) plantas de elevação das fachadas para os logradouros públicos, ns escala 1:50 (um por cinquenta) ou 1:100 (um por cem), onde deve ser indicada a altura do prédio;

f) memorial informativo sobre o uso a ser dado ao prédio ou obra, sobre os materiais a serem empregados e equipamentos a serem instalados.

Art. 61. O projeto das instalações de abastecimento de água deve constituir-se de:

a) planta baixa de todos os pavimentos do prédio, em escala 1:50 (um por cinquenta) ou 1:100 (um por cem), onde deve ser indicado o uso e a área de cada compartimento, a posição dos aparelhos a serem abastecidos, o traçado da rede de distribuição de água, a localização e a capacidade de reservatórios, sistema de recalque e, quando a fonte de suprimento for doméstica, detalhes e localização da mesma e da adução à rede predial;

b) estereograma da rede de distribuição;

c) memorial descritivo das instalações e especificações dos materiais e equipamentos a serem empregados.

Art. 62. O projeto das instalações de esgoto sanitário deve constituir-se de:

a) planta baixa de todos os pavimentos, na escala 1:50 (um por cinquenta) ou 1:100 (um por cem), onde devem ser indicados o uso e a área de cada compartimento, a posição de cada aparelho sanitário a ser esgotado, o traçado da rede coletora e, se a rede de esgoto não for ligada à rede pública, o sistema de tratamento e de disposição final de efluente;

b) planta de localização do prédio no terreno, na escala 1:250 (um por duzentos e cinquenta) ou 1:500 (um por quinhentos), onde deve ser indicada a localização da ligação à rede pública ou, quando adotado sistema de tratamento e disposição doméstico, a localização do dispositivo de tratamento;

c) perfil longitudinal e transversal do terreno, na escala 1:250 (um por duzentos e cinquenta) ou 1:500 (um por quinhentos), tomando-se como referência de nível o logradouro público para o qual faz frente o terreno;

d) memorial descritivo das instalações e especificações dos materiais a serem empregados e equipamentos a serem instalados.

Art. 63. O projeto das instalações de esgoto pluvial deve constituir-se de:

a) planta baixa de todos os pavimentos e do telhado ou cobertura do prédio, na escala 1:50 (um por cinquenta) ou 1:100 (um por cem), onde devem ser indicados o traçado da rede coletora e a disposição final das águas pluviais;

b) memorial descritivo das instalações e especificações dos materiais empregados e equipamentos a serem instalados.

Art. 64. O projeto de prédio para instalação de indústrias de qualquer natureza, além do projeto arquitetônico e dos projetos das instalações sanitárias, deve conter:

a) localização, em planta baixa, de máquinas, motores, caldeiras, chaminés e outros equipamentos fixos;

b) fluxograma das operações industriais;

c) memorial descritivo das operações industriais, com especificação do tipo e consumo de matéria-prima e produtos químicos; tipo e quantidade de produto final; consumo médio de água; tipo, volume e características dos resíduos industriais; tipo e consumo de combustíveis e número de empregados.

Art. 65. Os documentos gráficos e os memoriais informativos dos projetos arquitetônicos das instalações sanitárias e demais projetos complementares podem ser apresentados em um único projeto geral.

SUBSEÇÃO III

DOS PROJETOS DE LOTEAMENTOS

Art. 66. O projeto de loteamento de terras deve constituir-se de:

a) projeto de urbanização;

b) projeto do sistema de abastecimento de água;

c) projeto do sistema de esgoto sanitário;

d) projeto do sistema de esgoto pluvial.

Art. 67. O projeto de urbanização deve constituir-se de:

a) planta de situação da gleba a ser loteada, na escala 1:5000 (um por cinco mil), onde deve ser definida a localização do loteamento na estrutura urbana da cidade;

b) planta topográfica, plani-altimétrica, na escala 1:2000 (um por dois mil), indicando as dimensões e confrontações da gleba, bem como o relevo por curvas de nível de metro em metro;

c) planta geral de distribuição dos lotes, na escala 1:2000 (um por dois mil), onde devem ser locados os quarteirões, os lotes com suas dimensões e área, o sistema viário, as áreas verdes e as áreas para usos especiais;

d) memorial descritivo das obras e especificações dos materiais a serem empregados.

Art. 68. O projeto do sistema de abastecimento de água deve ser constituído de:

a) planta geral da rede de distribuição de água, na escala 1:2000 (um por dois mil), indicando o traçado, o diâmetro de tubulação e peças acessórias;

b) planta e detalhe dos reservatórios e obras acessórias;

c) planta e detalhe do sistema de captação, adução e tratamento, quando a rede do loteamento não for ligada a um sistema em operação;

d) memorial descritivo de obras e especificações dos equipamentos e materiais a serem empregados.

Art. 69. O projeto dos sistemas de esgoto deve constituir-se de:

a) planta geral da rede coletora, em escala 1:2000 (um por dois mil), onde devem ser especificados diâmetros, declividades, poços de visita, obras e equipamentos acessórios;

b) planta e detalhes do emissário, sistema de tratamento e/ou de disposição final do afluente da rede;

c) memorial descritivo das obras, do dimensionamento do sistema e especificação dos materiais e dos equipamentos a serem empregados.

SUBSEÇÃO IV

DO ENCAMINHAMENTO DE PROJETOS

Art. 70. Os projetos devem ser encaminhados para processamento na Unidade Sanitária da Secretaria da Saúde do local onde o mesmo será executado.

Art. 71. A Unidade Sanitária encaminhará o processo ao órgão técnico competente da Secretaria da Saúde, devendo informar:

a) da compatibilidade do projeto com o zoneamento urbano;

b) das condições sanitárias do terreno onde será implantado o projeto;

c) da existência de serviços de abastecimento de água, de coleta de esgotos sanitário e pluvial e de remoção de lixo.

SUBSEÇÃO V

DA CONSTRUÇÃO E DA VISTORIA

Art. 72. A construção deve obedecer aos detalhes gráficos e aos memoriais informativos, de acordo com o projeto aprovado.

Art. 73. A Secretaria da Saúde, em razão da aprovação de um projeto, não se responsabilizará por deficiências técnicas que possam advir na construção, na operação e no uso.

Art. 74. A construção será embargada pela autoridade sanitária competente, sem prejuízo de outras penalidades previstas em lei, quando:

a) não tiver seu projeto aprovado de acordo com este Regulamento e Normas Técnicas Especiais;

b) for desrespeitado o projeto aprovado.

Art. 75. Nenhuma obra ou serviço poderá ser ocupada ou operada sem que seja feita a vistoria e expedida a licença respectiva pela autoridade sanitária competente.

SEÇÃO II

DO SANEAMENTO BÁSICO

Art. 76. Os serviços de saneamento básico, tais como abastecimento de água, de coleta e disposição de esgotos e de coleta e disposição de lixo, operados por entidades de qualquer natureza, estão sujeitos ao controle da Secretaria da Saúde e devem obedecer ao que dispõe este Regulamento e Normas Técnicas Especiais.

§ 1º Nenhum serviço de saneamento básico poderá ser operado ou funcionar sem prévia aprovação e licença da Secretaria da Saúde.

§ 2º O licenciamento será mediante "Alvará" fornecido pela Secretaria da Saúde a requerimento da entidade responsável.

Art. 77. Sob nenhum pretexto será suspenso total ou parcialmente o funcionamento ou operação de qualquer serviço de saneamento básico, por mais de 48 (quarenta e oito) horas, a não ser em casos de força maior.

§ 1º Quando for necessária a suspensão por mais de 48 (quarenta e oito) horas, a entidade responsável comunicará os motivos da mesma à Secretaria da Saúde.

§ 2º Toda e qualquer suspensão do funcionamento deverá ser comunicada pela entidade responsável aos usuários por meio de órgãos de divulgação.

Art. 78. A entidade responsável por serviço de saneamento básico, nas zonas especialmente abrangidas pelo mesmo, deve atender a todas as edificações nelas situadas.

Parágrafo único. Quando não for possível o atendimento, a entidade responsável comunicará à Secretaria da Saúde os motivos impeditórios.

Art. 79. Nas instalações ou serviços de saneamento básico somente serão empregados e instalados materiais, artefatos ou equipamentos de tipo que satisfizer às exigências das Normas Técnicas da ABNT.

Parágrafo único. Para aqueles materiais, artefatos ou equipamentos, não regulados nas normativas da ABNT, deverá preceder ao uso a aprovação da Secretaria da Saúde, nos termos do art. 4º deste Regulamento.

Art. 80. As instalações domiciliares de saneamento básico devem ser mantidas em condições de operação e higiene que garantam segurança sanitária aos usuários e não prejudiquem a vizinhança.

SUBSEÇÃO I

DO ABASTECIMENTO DE ÁGUA

Art. 81. A captação de água para abastecimento deve ser feita em manancial de superfície ou subterrâneo com parâmetros físicos, químicos e biológicos que permitam, com tratamento adequado, suprimento que atenda aos padrões estabelecidos para o tipo de consumo.

Art. 82. É obrigatória a desinfecção da água distribuída para fins potáveis, em qualquer circunstância, utilizando, de preferência, cloro ou seus compostos ativos.

~~Art. 83. Não será permitida, em qualquer circunstância, a conexão do sistema de abastecimento de água potável com outro destinado a abastecimento para outra finalidade.~~

Art. 83. Entende-se por água para o consumo humano aquela destinada à ingestão, à preparação, à produção de alimentos e à higiene pessoa, independente de sua origem, conforme estabelecido pela legislação vigente. (Redação dada pelo Decreto nº 53.901, de 30 de janeiro de 2018)

Parágrafo único. A água para o consumo humano deve estar de acordo com as normas e padrões de potabilidade estabelecidas pela legislação vigente. (Incluído pelo Decreto nº 53.901, de 30 de janeiro de 2018)

Art. 84. Os serviços coletivos de abastecimento de água potável, além do disposto neste Regulamento e Normas Técnicas Especiais, devem satisfazer às seguintes condições:

a) serem projetados, construídos e operados para atender ao consumo mínimo de 150 1/hab./dia (cento e cinquenta litros por habitante por dia) e pressão de serviço mínima de 10,00 m (dez metros), em coluna de água ou 1 kg/cm2 (um quilograma por centímetro quadrado);

b) terem sempre que possível, o sistema de distribuição com circulação contínua, sem extremidades e trechos com águas estagnadas;

c) não colocarem o sistema de distribuição ou trechos das canalizações em vala que contenha sistema ou tubulações de esgoto de qualquer natureza;

d) procederem ao pronto reparo da rede de distribuição em casos de fugas de água ou de acidentes de qualquer natureza;

e) procederem a perfeita desinfecção dos sistemas de distribuição antes da efetiva entrada em serviço, bem como dos setores que forem objeto de reparos ou remanejamento;

f) disporem de profissional habilitado como responsável técnico para os serviços de operação do sistema de abastecimento;

g) disporem de controle de potabilidade de água a ser distribuída.

Art. 85. Os serviços coletivos de abastecimento de água potável devem manter as estações de tratamento, as redes de distribuição, os reservatórios e os demais equipamentos e instalações em condições de operação e higiene que garantam a segurança sanitária e a potabilidade da água a ser distribuída.

Art. 86. Toda edificação terá suprimento de água potável em quantidade suficiente ao fim ou uso a que se destina e será dotada das instalações de abastecimento necessárias, de acordo com este Regulamento e com as Normas Técnicas da ABNT.

~~Art. 87. Somente pela rede pública de abastecimento de água potável, quando houver, far-se-á o suprimento da edificação.~~

~~Parágrafo único - Não será permitida, em qualquer circunstância, conexão das instalações domiciliares ligadas à rede pública com tubulação que contenha água proveniente de outras fontes de abastecimento.~~

Art. 87. Toda e qualquer forma de abastecimento de água para o consumo humano coletiva ou individual, na área urbana ou rural, de gestão pública ou privada, incluindo as instalações intradomiciliares, estão sujeitas à vigilância dos órgãos sanitários competentes. (Redação dada pelo Decreto nº 53.901, de 30 de janeiro de 2018)

Art. 88. As canalizações e reservatórios não devem ser instalados em locais onde possam ser contaminados, devendo ser afastados, no mínimo, 3,00 m (três metros) das canalizações de esgoto.

§ 1º Quando for necessária a instalação com afastamento menor do que o recomendado, devem ser adotados meios de proteção contra rupturas, escapamentos e infiltrações.

§ 2º É expressamente proibida a passagem de canalizações de abastecimento de água pelo interior de fossas, canalizações de esgoto, sistemas de disposição final, poços de visita ou caixas de inspeção das redes de esgoto.

Art. 89. As edificações, dependendo de sua altura e das condições técnicas operadoras do serviço público de abastecimento de água, poderão ter:

a) abastecimento direto, ou seja, alimentação dos pontos de consumo em função da rede pública;

b) abastecimento indireto, ou seja, alimentação dos pontos de consumo pelo reservatório superior;

c) abastecimento misto, ou seja, alimentação de pontos de consumo distintos com adoção simultânea dos dois sistemas anteriores;

d) abastecimento indireto com recalque, ou seja, alimentação dos pontos de consumo pelo reservatório superior, que será alimentado pelo reservatório inferior, através de um sistema de recalque de água.

Art. 90. Nos edifícios residenciais, comerciais, industriais, de diversões públicas, de prestação de serviços e similares, deverão ser observadas as seguintes condições:

a) as edificações com até 2 (dois) pavimentos poderão ter abastecimento direto, indireto ou misto;

b) nas edificações com até 4 (quatro) pavimentos somente os 2 (dois) primeiros pavimentos poderão ter abastecimento direto, indireto ou misto, devendo os demais ter abastecimento indireto com recalque.

Art. 91. Os edifícios destinados a hotel, escola, asilo, hospital ou similares deverão ter abastecimento indireto ou indireto com recalque.

Art. 92. Nas edificações com mais de 4 (quatro) pavimentos, destinados a qualquer atividade, será obrigatório o abastecimento indireto com recalque.

Parágrafo único. Atendendo a condições locais, a autoridade sanitária poderá exigir, para qualquer edificação, a instalação de sistema de recalque.

Art. 93. Nas edificações com abastecimento indireto ou indireto com recalque, a capacidade dos reservatórios deverá obedecer às seguintes condições:

a) capacidade mínima correspondente ao consumo de um dia;

b) estimativa de consumo obedecendo à norma NB-92 da ABNT;

c) nos edifícios residenciais e nos destinados a hotel, asilo, escola com internato e similares, o consumo será estimado considerando-se, uma pessoa para cada 6,00 m2 (seis metros quadrados) ou fração de área de dormitório ou alojamento;

d) nos edifícios destinados a escritórios, consultórios e similares, o consumo será estimado considerando-se 1 (uma) pessoa para cada 7,00 m2 (sete metros quadrados) ou fração de área de sala de trabalho;

e) o reservatório superior, quando houver instalação de reservatório inferior, e sistema de recalque, não poderá ter capacidade menor do que 40% (quarenta por cento) da reserva total calculada;

f) o reservatório inferior terá capacidade dependente do regime de trabalho do sistema de recalque e não poderá ter capacidade menor do que 60% (sessenta por cento) da reservação total calculada.

Parágrafo único. Quando houver abastecimento misto poderá se prescindir a inclusão na estimativa das áreas da edificação com abastecimento direto.

Art. 94. Os reservatórios serão construídos obedecendo às seguintes condições:

a) serem perfeitamente estanques e terem as paredes internas com superfície lisa, impermeável e resistente;

b) terem cobertura adequada, com a abertura de visita que permita inspeção, dotada de rebordo e tampa;

c) não serem construídos ou revestidos com material que possa poluir ou contaminar a água;

d) terem entrada de água por canalização dotada de torneira de bóia situada, no mínimo, a 0,02m (dois centímetros) acima do nível máximo da água;

e) terem canalização de esgotamento e limpeza com diâmetro superior no da canalização de entrada;

f) terem canalização para extravasor com diâmetro superior ao da canalização de entrada de água;

g) as canalizações de esgotamento e do extravasor devem desaguar em ponto perfeitamente visível e não poderão ser ligados diretamente à rede pluvial ou de esgoto doméstico; deve, ainda, o extravasar ser dotado de dispositivo protetor, com tela que impeça o acesso de insetos e pequenos animais;

h) os reservatórios com capacidade maior do que 10,00 m3 (dez metros cúbicos) deverão ser subdivididos em compartimentos independentes;

i) terem proteção contra entrada de mosquitos, poeiras, líquidos ou qualquer matéria estranha.

§ 1º Os reservatórios inferiores não devem ser totalmente enterrados e sua tampa deve situar-se, no mínimo, a 0,20 m (vinte centímetros) do nível do piso ou terreno.

§ 2º Sobre o reservatório não poderão ser construídos depósito de lixo, incineradores ou qualquer edificação que possa poluir ou contaminar a água e impedir o acesso à abertura de inspeção ou dificultar o esgotamento e extravasão.

§ 3º É proibido acumular objetos sobre as tampas dos reservatórios, devendo estas permanecer sempre desimpedidas.

§ 4º Será obrigatória a limpeza dos reservatórios, no mínimo, uma vez por ano e de acordo com técnica prescrita pela Secretaria da Saúde.

Art. 95. Nas edificações com abastecimento indireto com recalque, as instalações de recalque de água devem ser projetadas e instaladas obedecendo às seguintes condições:

a) terem capacidade adequada à demanda de consumo da instalação predial;

b) terem, no mínimo, 2 (duas) bombas de recalque e cada uma com capacidade para atender à demanda de consumo;

c) terem as bombas capacidade de vazão horária, no mínimo, igual a 15% (quinze por cento) do consumo diário;

d) não poderão as bombas proceder à sucção direta da rede pública de abastecimento de água potável nem do ramal de ligação à mesma;

e) terem as casas de bomba área necessária para instalação, num mínimo de 2,00 m2 (dois metros quadrados), e serem dotadas de porta-veneziana e ralo no piso.

~~Art. 96. Nas zonas servidas por rede de abastecimento de água potável, os poços serão tolerados exclusivamente para suprimento com fins industriais ou para uso em floricultura ou agricultura, devendo satisfazer seguintes condições:~~

~~a) serem convenientemente fechados, com tampa, no mínimo, a 0,40 m (quarenta centímetros) da superfície do solo;~~

~~b) serem dotados de bomba;~~

~~Parágrafo único. Os poços não utilizados serão aterrados até o nível do terreno.~~

Art. 96. O uso de água para o consumo humano por fontes alternativas será permitido desde que atenda a legislação vigente, dos órgãos competentes. (Redação dada pelo Decreto nº 53.901, de 30 de janeiro de 2018)

Parágrafo único. Não será permitido o uso de fontes alternativas para o consumo humano na presença de rede pública de distribuição de água, exceto em situações de emergência ou intermitência. (Redação dada pelo Decreto nº 53.901, de 30 de janeiro de 2018)

Art. 97. Nas zonas não dotadas de rede de abastecimento de água potável será permitido o suprimento por fontes e poços, devendo a água ser previamente examinada e considerada de boa qualidade para fins potáveis.

§ 1º As fontes, além da boa qualidade da água para fins potáveis, devem satisfazer às seguintes condições:

a) serem dotadas de caixa de captação de concreto armado, alvenaria de tijolos ou pedras, perfeitamente fechada e impermeável, e de acordo com as exigências sanitárias fixadas para os reservatórios inferiores neste Regulamento e em Normas Técnicas Especiais;

b) terem proteção sanitária adequada contra infiltração de poluentes.

§ 2º Os poços, além da boa qualidade da água para fins potáveis, devem satisfazer às seguintes condições:

a) estarem convenientemente distanciados de fossas, sumidouros de águas servidas ou de qualquer fonte de contaminação;

b) terem as paredes estanques no trecho em que possa haver infiltrações de águas de superfície;

c) terem bordas superiores a, no mínimo, 0,40 m (quarenta centímetros) acima da superfície do solo;

d) terem tampa de laje de concreto armado com caimento para as bordas, dotada de abertura de visita com proteção contra entrada de águas pluviais;

e) serem dotadas de bomba.

§ 3º É proibido acumular objetos sobre as tampas de poços, devendo permanecer sempre desimpedidas.

Art. 98. Nas zonas dotadas de serviço de abastecimento de água é proibido o seu acúmulo em barris, tinas, latas e recipientes similares.

SUBSEÇÃO II

DA COLETA E DISPOSIÇÃO DOS ESGOTOS SANITÁRIOS

Art. 99. As águas residuárias de qualquer natureza ou origem devem ser coletarias, transportadas e ter destino final através de instalações ou sistema de esgoto sanitário que satisfaçam às seguintes condições:

a) permitir coleta total de todos os resíduos líquidos;

b) promover pronto e eficiente escoamento dos esgotos coletados;

c) impedir a poluição e consequente contaminação das águas e dos alimentos;

d) impedir a emissão de gases que possam poluir o ar;

e) permitir fácil manutenção e reparo de seus dispositivos e canalizações.

Parágrafo único. Não serão permitidos nas redes coletoras de esgotos sanitários despejos que contenham:

a) gases tóxicos ou substâncias capazes de produzi-los;

b) substâncias inflamáveis ou que produzam gases inflamáveis;

c) resíduos ou materiais capazes de causar obstruções, incrustações ou danos às instalações de coleta, transporte e tratamento de esgoto sanitário;

d) substâncias que possam interferir com os processos de tratamento.

Art. 100. As águas residuárias de qualquer natureza ou origem devem ter destino final com prévio tratamento por processo compatível com o corpo receptor.

Parágrafo único. As águas residuárias poderão ter destino final sem prévio tratamento, a juízo da Secretaria da Saúde, desde que suas características atendam ao que prescrevem este Regulamento e Normas Técnicas Especiais.

Art. 101. Os serviços coletivos de esgoto sanitário, além do disposto neste Regulamento e em Normas Técnicas Especiais, devem satisfazer às seguintes condições:

a) empregarem, para coleta e transporte das águas residuárias, de preferência, o sistema separador absoluto;

b) manterem as instalações e rede coletora em perfeitas condições de operação e higiene;

c) operarem sob responsabilidade de profissional habilitado.

Art. 102. Sob nenhum pretexto, que não tenha por base condições imperiosas de Saúde Pública, será interrompida a ligação de instalações de esgoto sanitário de qualquer edificação à rede coletora pública, salvo em casos extremos e a juízo da Secretaria da Saúde.

Art. 103. Toda edificação terá um conjunto de canalizações e aparelhos sanitários que constituirá a instalação predial de esgoto sanitário destinada a coletar e afastar todos os despejos domésticos ou industriais.

Art. 104. Todos os prédios com frente para logradouros dotados de coletor de esgoto sanitário devem ser ligados ao referido coletor.

Parágrafo único. Quando a instalação predial não puder ter esgotamento dos despejos por gravidade para o coletor público, deve ser instalada caixa coletora e dispositivo de recalque ou adotado o sistema de tratamento por fossa séptica.

Art. 105. As instalações prediais de esgoto sanitário devem satisfazer, além do disposto neste Regulamento e na Norma Técnica 19 da ABNT, às seguintes condições:

a) não receberem águas pluviais ou de drenagem de terreno nem substâncias estranhas ao fim a que se destinam;

b) terem o coletor predial e os subcoletores diâmetro mínimo de 100 mm (cem milímetros), construídos, sempre que possível, na parte não edificada no terreno;

c) terem as caixas de inspeção com tampa à vista;

d) terem dispositivos desconectadores destinados à proteção contra emissões de gases da rede para o interior da edificação;

e) terem sistema de ventilação para coletar e conduzir os gases para a atmosfera;

f) terem distância entre caixas de inspeção, poços de visita ou peças de inspeção não inferior a 15,00 m (quinze metros);

g) terem dispositivo de retenção de gorduras, óleos e graxas;

h) terem coleta de águas de lavagem de pisos e banho por meio de ralo sifonado.

Art. 106. Nas edificações situadas em logradouros não dotados de coletor público de esgoto sanitário, será adotado, para tratamento dos despejos domésticos, o sistema de fossa séptica, com instalações complementares.

Art. 107. As fossas sépticas, além do disposto neste Regulamento e em Normas Técnicas da ABNT, devem satisfazer às seguintes condições:

a) receberem todos os despejos domésticos ou qualquer outro despejo de características semelhantes;

b) não receberem águas pluviais nem despejos industriais, que possam prejudicar as condições de funcionamento;

c) terem capacidade adequada ao número de pessoas a atender, com dimensionamento mínimo para a contribuição de 5 (cinco) pessoas;

d) serem construídas com material de durabilidade e estanqueidade adequadas ao fim a que se destinam;

e) terem facilidade de acesso, tendo em vista a necessidade periódica de remoção de lodo digerido;

f) não serem localizadas no interior das edificações e sim em áreas livres do terreno.

Art. 108. O efluente de fossa séptica poderá ser disposto no solo ou em águas superficiais, desde, que observadas as seguintes condições:

a) nenhum manancial destinado ao abastecimento domiciliar corra perigo de poluição ou contaminação;

b) não sejam prejudicadas as condições de balneabilidade de praias e outros locais de recreio e esporte;

c) não se observem odores desagradáveis, presença de insetos e outros inconvenientes;

d) não haja poluição ou contaminação do solo, capaz de afetar, direta ou indiretamente, a saúde de pessoas ou animais.

SUBSEÇÃO III

DA COLETA E DISPOSIÇÃO DO LIXO

Art. 109. É obrigatória a remoção diária do lixo de todas as edificações situadas em zonas servidas por serviço de limpeza pública, na forma do disposto neste Regulamento e em Normas Técnicas Especiais.

Art. 110. O lixo deve ser coletado, transportado e ter destino final conforme o disposto neste Regulamento e de acordo com as seguintes condições:

a) serem os recipientes de coleta domiciliar, estanques, de fácil remoção e esvaziamento, com superfície interna lisa e dotados de dispositivos adequados de fechamento;

b) serem, os veículos de transporte, dotados de compartimento adequado ao acondicionamento de lixo com dispositivo que impeça a queda de resíduos nas vias públicas;

c) não ser utilizado, quando “in natura” para alimentação de porcos ou outros animais;

d) não ser depositado sobre o solo;

e) não ser queimado ao ar livre;

f) não ser lançado em águas de superfície.

Parágrafo único. O lixo séptico e os restos de alimentos dos hospitais serão, obrigatoriamente, incinerados nos próprios hospitais.

Art. 111. O solo poderá ser utilizado para destino final do lixo domiciliar desde que adotado o processo de aterro sanitário observadas as seguintes condições:

a) delimitação da área de terreno destinada a receber o aterro, por meio de dispositivo que impeça o acesso de pessoas estranhas ao serviço e de animais;

b) adoção de meios que impeçam a poluição das águas subterrâneas ou de superfície;

c) compactação adequada do lixo depositado;

d) adoção de medidas de controle de insetos e ratos, de maus cheiros e combustão;

e) instalação de dispositivo que impeça a dispersão, pela vizinhança, de resíduos carregados pelos ventos;

f) cobertura final com terra em camada com espessura mínima de 0,60 m (sessenta centímetros).

Art. 112. A incineração de lixo somente poderá ser efetuada em equipamento adequado.

§ 1º Os incineradores, além do disposto neste Regulamento e em Normas Técnicas Especiais, deverão satisfazer às seguintes condições:

a) serem de tipo aprovado pela Secretaria da Saúde;

b) utilizarem como fonte de energia calorífica óleo ou gás derivados de petróleo ou eletricidade;

c) serem do tipo de câmaras múltiplas;

d) não terem a temperatura de queima inferior a 650ºC (seiscentos e cinquenta graus Celsius);

e) terem suprimento adequado de combustível e de ar que permita completa combustão do lixo;

f) serem os sistemas de isolamento, carga, alimentação e exaustão providas de todos os meios de proteção, segurança e vedação para não cansarem nenhum risco, prejuízo ou incômodo às pessoas ou ao ambiente;

g) terem capacidade adequada ao volume de lixo a ser incinerado;

h) terem chaminé dotada de dispositivo fuliginário.

§ 2º Nenhum incinerador poderá ser instalado ou funcionar sem prévia aprovação da Secretaria da Saúde.

Art. 113. As instalações domiciliares em edificações de uso coletivo, além do disposto neste Regulamento e em Normas Técnicas Especiais, deverão satisfazer às seguintes condições:

I - terem compartimento próprio para colocação dos recipientes de coleta com as seguintes características:

a) ser construído de alvenaria;

b) ter piso e paredes revestidos com material lavável, impermeável, liso, uniforme e resistente;

c) ter, no piso, ralo sifonado para coleta de líquidas e águas de lavagem, ligado à rede de esgoto sanitário;

d) ter ampla e permanente ventilação;

e) ter área útil de acordo com o número de recipientes e com o volume de lixo a ser coletado em 24 (vinte e quatro) horas;

f) ter porta com largura não inferior a 0,70 m (setenta centímetros).

II - O tubo de queda para transporte de lixo deve satisfazer as seguintes condições:

a) ter as paredes lisas e uniformes, de material impermeável e não absorvente;

b) ter diâmetro nunca inferior a 0,45 m (quarenta e cinco centímetros) e alinhamento a prumo;

c) ser separado das chaminés do incinerador;

d) serem as aberturas para despejo de lixo com fechamento automático e hermético, com secção menor que a do tubo de queda, instaladas em compartimento próprio com acesso por área de uso comum.

Parágrafo único. Para o cálculo do volume de lixo a ser coletado considera-se à contribuição de 2,5 l (dois litros e meio) por pessoa.

SUBSEÇÃO IV

DA COLETA E DISPOSIÇÃO DAS ÁGUAS PLUVIAIS E DA DRENAGEM

Art. 114. Nos terrenos, ao receberem edificações, deverão ser realizadas as obras necessárias ao pronto escoamento de águas pluviais e as de drenagem do terreno, quando necessário, atendendo às seguintes condições:

a) as águas de chuva e de drenagem deverão ser conduzidas para a rede pública do esgoto pluvial, para calha ou sarjeta do logradouro público ou para uma vala ou curso de água que passe nas proximidades do terreno:

b) quando o escoamento das águas se fizer através de terrenos vizinhos, devido à conformação topográfica, deverão ser tomadas medidas convenientes que evitem danos à propriedade alheia;

c) as canalizações deverão ter diâmetro e declividade convenientes ao escoamento;

d) nas mudanças de direção e no encontro de coletores deverão ser construídas caixas de inspeção;

e) as caixas coletoras deverão ser dotadas de dispositivos de retenção de materiais grosseiros;

f) não poderão ser conduzidas as águas pluviais à rede de esgoto sanitário.

Parágrafo único. Os terrenos e as edificações serão dispensados das obras de coleta e escoamento de águas pluviais, desde que:

a) a área ocupada pela edificação seja inferior a 1/20 (um vinte avos) da área do terreno;

b) a distância mínima entre a edificação e a divisa do lote, em cota mais baixa, seja superior a 20,00 m (vinte metros).

SEÇÃO III

DA PROTEÇÃO DO MEIO AMBIENTE E DO CONTROLE DA POLUIÇÃO

Art. 115. É vedado o lançamento de qualquer substância ou mistura de substância, em estado sólido, líquido ou gasoso, no meio ambiente (águas, ar e solo), que possam torná-lo:

a) impróprio, nocivo, ofensivo, inconveniente ou incômodo à saúde e ao bem-estar do homem, bem como às atividades normais da comunidade;

b) prejudicial ao uso e gozo da propriedade e danoso às edificações.

Art. 116. Para efeitos da proteção do meio ambiente, ficam sob controle da Secretaria da Saúde as atividades industriais, comerciais, de prestação de serviços e outras fontes de qualquer natureza, que produzam ou venham a produzir efeitos danosos ao meio ambiente.

SUBSEÇÃO I

DA PROTEÇÃO DAS ÁGUAS

Art. 117.As águas litorâneas e das bacias hidrográficas, no território do Estado do Rio Grande do Sul, para fins de controle de poluição e de sua proteção, serão destinadas a:

a) abastecimento público ou privado de água potável;

b) recreação, natação, esportes aquáticos e balneários;

c) recebimento para diluição e afastamento de despejos industriais e sanitários, a critério da Secretaria da Saúde.

Parágrafo único. As águas do Estado, quando destinadas aos usos previstos neste Regulamento, não poderão ser utilizadas para outros fins sem prévia aprovação da Secretaria da Saúde.

~~Art. 118. As águas do Estado serão classificadas, pela Secretaria da Saúde, de acordo com suas características físico-químicas, bacteriológicas e biológicas e com seus usos preponderantes, para efeitos de abastecimento de água potável e para recepção e diluição de despejos industriais e sanitários, nas seguintes classes:~~ (Revogado pelo Decreto nº 30.191, de 15 de junho de 1981)

~~a) Classe I - águas destinadas ao abastecimento para fins potáveis sem tratamento de qualquer natureza, a não ser processo de desinfecção;~~ (Revogado pelo Decreto nº 30.191, de 15 de junho de 1981)

~~b) Classe II - águas destinadas ao abastecimento para fins potáveis, após filtração e desinfecção, à irrigação de hortaliças, natação, recreação, esportes aquáticos e balneários;~~ (Revogado pelo Decreto nº 30.191, de 15 de junho de 1981)

~~c) Classe III - águas destinadas ao abastecimento para fins potáveis, após tratamento convencional e desinfecção;~~ (Revogado pelo Decreto nº 30.191, de 15 de junho de 1981)

~~d) Classe IV - águas destinadas ao abastecimento para fins potáveis, com tratamento especial e desinfecção;~~ (Revogado pelo Decreto nº 30.191, de 15 de junho de 1981)

~~e) Classe V - águas que não possam ser utilizadas como manancial para abastecimento para fins potáveis, podendo ser utilizadas para o recebimento e diluição de despejos industriais e sanitários, a critério da Secretaria da Saúde.~~ (Revogado pelo Decreto nº 30.191, de 15 de junho de 1981)

~~§ 1º Os parâmetros físicos, químicos e biológicos de cada classe e o enquadramento na classificação serão fixados pela Secretaria da Saúde, através de Normas Técnicas Especiais.~~ (Revogado pelo Decreto nº 30.191, de 15 de junho de 1981)

~~§ 2º A Secretaria da Saúde, quando julgar necessário e conveniente, poderá alterar a classificação dos corpos de água.~~ (Revogado pelo Decreto nº 30.191, de 15 de junho de 1981)

Art. 119. As águas residuárias de qualquer natureza, quando por suas características físicas, químicas e biológicas, alterarem prejudicialmente a composição das águas receptoras, deverão sofrer prévio tratamento, a critério da Secretaria da Saúde.

Art. 120. O lançamento de águas residuárias poderá ser efetuado nos corpos de água somente após prévia autorização da Secretaria da Saúde e mediante licença específica.

§ 1º Na licença específica para lançamentos de águas residuárias constarão o volume e as características do despejo que, em qualquer circunstância, não poderão ser alterados sem autorização da Secretaria da Saúde.

§ 2º As águas classificadas na Classe I não poderão receber despejos de qualquer natureza.

SUBSEÇÃO II

DA PROTEÇÃO DO AR

Art. 121. O controle de substâncias estranhas, introduzidas na atmosfera interior ou exterior das edificações, consideradas incômodas ou nocivas à saúde, será exercido pela Secretaria da Saúde.

Parágrafo único. Os limites de tolerância para emissão de gases, fumos, vapores e poeiras serão fixados pela Secretaria da Saúde através de Normas Técnicas Especiais.

Art. 122. A emissão de fumaça será controlada através do emprego da Escala de Ringelmann.

§ 1º Considera-se fumaça a suspensão, no ar, de pequenas partículas sólidas resultantes da combustão incompleta de material carbonáceo.

§ 2º A Escala Ringelmann classifica as fumaças por comparação com seis (6) padrões gráficos, com variações uniformes de tonalidade do branco (padrão zero) ao preto (padrão 5).

§ 3º Não será permitida a emissão contínua, para o ar, de fumaça com tonalidade superior ao Padrão 2 (dois) da Escala de Ringelmann.

§ 4º É tolerada a emissão de fumaça com Padrão 3 (três) da Escala de Ringelmann por um período máximo de 6 (seis) minutos, em qualquer período de uma hora, correspondente às operações iniciais de combustão ou de limpeza da fornalha.

SUBSEÇÃO III

DA PROTEÇÃO DO SOLO

Art. 123. A disposição no solo de biocidas, adubos e resíduos de qualquer natureza deverá ser feita de forma a não prejudicar a saúde nem contribuir para a poluição dos corpos de água.

Art. 124. O solo poderá ser utilizado para destino final de resíduos, desde que sua disposição seja feita de acordo com o estabelecido em Normas Técnicas Especiais e mediante licença específica fornecida pela Secretaria da Saúde.

SUBSEÇÃO IV

DOS SONS INCÔMODOS E DOS RUÍDOS

Art. 125. É proibido perturbar o bem-estar público ou particular com sons ou ruídos de qualquer natureza, que ultrapassem os níveis máximos de intensidade fixados por este Regulamento e Normas Técnicas em vigor.

Art. 126. A responsabilidade pelo controle de sons e ruídos que perturbem o bem-estar público cabe a todos os componentes da comunidade ligados ao problema, tais sejam, a autoridade policial, a autoridade de trânsito, as prefeituras municipais e a autoridade sanitária.

Art. 127. As autoridades citadas no artigo anterior, levarão em conta, na execução de suas atribuições, os nível de sons incômodos e ruídos estabelecidos pelas Normas Técnicas deste Regulamento.

Art. 128. Os níveis de intensidade de som devem ser medidos em termos de pressão sonora, por aparelhos normalmente designados “Medidores de Intensidade de Som” de três bandas, e expressos os resultados em decibéis (dB).

Art. 129. Fica proibida a localização de indústrias, oficinas, casas de diversões e qualquer outro estabelecimento em zonas que, pela sua proximidade, possam perturbar os moradores com sons incômodos e/ou ruídos que produzam.

Art. 130. Para o estabelecimento de níveis de sons e ruídos tolerados é adotado o critério de horário noturno e diurno, compreendendo-se como horário noturno o das 22 (vinte e duas) horas até às 5 (cinco) horas da manhã.

Art. 131. Ficam estabelecidos os seguintes níveis de sons e ruídos permitidos de acordo com o horário de atividade:

a) “Horário Noturno” - até 30 dB (trinta decibéis) medidos na curva “A” do medidor de intensidade de som (decibelímetro);

b) “Horário Diurno” - até 60 dB (sessenta decibéis) medidos na curva “B” do medidor de intensidade de som.

Parágrafo único. A medição dos níveis de sons incômodos e ruídos será feita dentro do domicílio ou estabelecimento prejudicado, com as janelas e portas fechadas, e à distância de 1,00 m (um metro) da parede.

Art. 132. As exigências contidas nos artigos anteriores não dispensam os estabelecimentos de cumprirem os dispositivos legais exigidos por outras autoridades fora da área da Saúde Pública.

SUBSEÇÃO V

DA PROTEÇÃO CONTRA RADIAÇÕES

Art. 133. O uso de substâncias radioativas, naturais ou artificiais, e a instalação de equipamentos que produzem radiações ionizantes, para fins terapêuticos ou pesquisa científica, dependem de prévia autorização da Secretaria da Saúde e devem obedecer ao que dispõe este Regulamento.

Art. 134. O transporte do material radioativo será fiscalizado de acordo com as instruções baixadas pela autoridade sanitária.

Art. 135. O transporte do rádio ou de doses terapêuticas de material radioativo nos hospitais e nos centros urbanos deve ser feito em recipientes que ofereçam proteção adequada, observando-se os valores indicados por cálculo e seus portadores não devem ser expostos a dose superior a 0,0022 Roentgen/hora.

Art. 136. No preparo e emprego do radon, cuja proteção deve ser assegurada como se fora o rádio, serão observadas as normas que forem prescritas nas tabelas de proteção, levando-se em conta que a quantidade de randon, presente no ar, e que pode ser medida por aspiração, não deve ultrapassar a 10-12 Ci/cm^3.

Art. 137. A disposição dos resíduos radioativos só pode ser feita nas condições estabelecidas pelas Normas Internacionais. Art. 138. Às pessoas que manipulam rádio, sais de rádio ou qualquer substância radioativa deve ser assegurada proteção contra os efeitos:

a) dos raios Alfa e Beta;

b) dos raios Gama, particularmente sobre as mãos, órgãos internos hematopoiéticos e gônadas.

Art. 139. A manipulação do rádio, sais de rádio ou qualquer outra substância radioativa deve ser feita à distância, de preferência por meio longas pinças providas de manopla de chumbo, não devendo ser tocado diretamente com as mãos, sendo que na preparação de moldes e aparelhos o operador

deve trabalhar em mesa angular em L (ele), com anteparo de chumbo de espessura calculada em função da quantidade de rádio ou espessura equivalente de outro material.

Art. 140. Ao pessoal que manipula rádio é recomendável a adoção de sistema de rodízio, que afaste periodicamente cada servidor do contato direto com o mesmo e, particularmente, depois de exposições que ultrapassem 1,5 R/semana (um e meio Roetgen por semana) para as mãos, ou 0,1R/semana para o corpo todo.

Art. 141. É absolutamente proibido o trabalho em regime de exposição ocupacional de 8h/dia ou 40h/semana (oito horas por dia ou quarenta horas por semana) sem o uso de dosímetro pessoal, quais sejam: câmara de ionização, tipo caneta, e dosímetro termoluminescente ou radio-fotoluminescente.

Art. 142. O rádio, sais de rádio ou qualquer substância radioativa, quando fora de uso, deve ser conservado o mais distante possível do pessoal do serviço e guardado em cofre munido de gavetas, com proteção de chumbo em todas as direções, de acordo com espessuras calculadas em função da quantidade em mg (miligramas) de rádio.

SEÇÃO IV

DO ZONEAMENTO URBANO E DOS LOTEAMENTOS

SUBSEÇÃO I

DO ZONEAMENTO URBANO

Art. 143. A Administração Pública Municipal, nas áreas urbanas sob sua jurisdição, deve estabelecer zonas residenciais, comerciais e industriais, de modo a regulamentar o uso, a altura das construções, a ocupação e o índice de aproveitamento dos lotes urbanos.

Art. 144. A zona industrial deve ser localizada observando a orientação dos ventos dominantes de modo que não sejam lançados detritos, fumaças, gases ou vapores sobre a área urbana.

Art. 145. Os planos e projetos de demarcação ou instalação de distritos ou zonas industriais devem ser aprovados pela Secretaria da Saúde.

Art. 146. Nas zonas residenciais a ocupação do lote pela edificação deve ser, no máximo, de 66% (sessenta e seis por cento) da área total.

Parágrafo único. As edificações nas zonas residenciais devem ter, obrigatoriamente, recuo de frente com a profundidade mínima de 4,00 m (quatro metros).

Art. 147. Nas zonas comerciais e industriais a ocupação do lote com a edificação principal deve ser, no máximo, de 80% (oitenta por cento) da área total.

SUBSEÇÃO II

DOS LOTEAMENTOS

Art. 148. A expansão urbana por loteamento, além das disposições legais emanadas da Administração Pública Municipal, deve atender ao disposto neste Regulamento, mesmo quando aqueles se situarem em zonas suburbanas ou rurais.

§ 1º O loteamento de glebas rurais em chácaras, sítios, colônias ou congêneres independe de aprovação prévia da Secretaria da Saúde.

§ 2º Considera-se loteamento rural a subdivisão de glebas, em zonas rurais, em chácaras, sítios, colônias ou congêneres com área dos lotes não inferior a 5.000,00 m2 (cinco mil metros quadrados) e cujas características não permitam, por simples subdivisão, transformarem-se em lotes urbanos.

Art. 149. Não podem ser loteados os terrenos baixos, alagadiços e sujeitos a inundações, antes de tomadas as providências para assegurar-lhes o escoamento das águas.

Art. 150. O traçado viário deve atender ao plano de arruamento estabelecido pela Administração Pública Municipal e satisfazer às seguintes condições:

a) dar continuidade às ruas vizinhas existentes ou previstas no plano municipal de arruamento, segundo orientação da municipalidade;

b) terem, as ruas, largura total não inferior a 14,00 m (quatorze metros), reservando-se, no mínimo, 7,00 m (sete metros) para o leito carroçável e 3,50 m (três metros e cinquenta centímetros) para passeio em ambos os lados da via pública;

c) terem rampa máxima de 10% (dez por cento).

§ 1º As ruas de tráfego local que servem e se situam no interior de núcleos ou conjuntos de edificações, quando com comprimento não superior a 220,00 m (duzentos e vinte metros), reservando-se 3,00 m (três metros) para o leito carroçável e 2,00 m (dois metros) para o passeio em ambos os lados da via.

§ 2º À margem das faixas de domínio de vias férreas e de estradas de rodagem é obrigatória a existência de rua.

Art. 151. O comprimento das quadras não pode ser superior a 450,00 m (quatrocentos e cinquenta metros).

Parágrafo único. As quadras com mais de 220,00 m (duzentos e vinte metros) devem dispor de passagem interna para pedestres com 3,00 m (três metros) de largura, no mínimo.

Art. 152. A área mínima reservada a espaços abertos de uso público, compreendendo sistema viário e sistema de recreação, deve ser de 30% (trinta por cento) da área total da gleba a ser loteada.

§ 1º Para efeitos deste artigo, consideram-se sistema de recreação as áreas destinadas a praças, jardins e parques de uso público.

§ 2º As glebas a serem loteadas com área inferior a 10.000,00 m2 (dez mil metros quadrados) estão isentas das exigências deste artigo.

§ 3º A área de uso público deve ser distribuída em 10% (dez por cento) para o sistema de recreação e 20% (vinte por cento) para o sistema viário.

§ 4º No caso de ser a área ocupada pelo sistema viário, inferior a 20% (vinte por cento) da área total a ser loteada, a diferença deve ser acrescida à área reservada para o sistema de recreação.

§ 5º É vedada expressamente, a construção de edifícios públicos ou privados nas áreas destinadas ao sistema de recreação, quando destinados a atividades incompatíveis com a finalidade do sistema.

Art. 153. Ao longo das águas correntes, intermitentes ou dormentes, deve ser destinada área para rua ou sistema de recreio com 9,00 m (nove metros) de largura, no mínimo, observadas as demais exigências deste Regulamento.

Art. 154. Ao longo dos coletores naturais de águas pluviais deve ser prevista faixa com 9,00 m (nove metros) de cada lado do eixo, podendo ser reduzida ao mínimo de 4,50 m (quatro metros e cinquenta centímetros), em função da área da bacia tributária, sempre obedecendo às demais exigências deste Regulamento.

Art. 155. Os lotes destinados a receber edificações devem ter frente mínima de 10,00 m (dez metros) e área mínima de 250,00 m^2 (duzentos e cinquenta metros quadrados).

§ 1º Não são permitidos lotes de fundo.

§ 2º A critério da autoridade sanitária, os lotes que apresentem partes situadas em cota inferior ao eixo da rua terão reserva obrigatória de faixa não edificável para construção de obras de saneamento.

Art. 156. É permitido o agrupamento de edificações em conjuntos residenciais, comerciais ou industriais, desde que a área ocupada pelas construções não seja superior a 50% (cinquenta por cento) da área total da gleba a ser loteada.

SEÇÃO V

DAS EDIFICAÇÕES E INSTALAÇÕES

Art. 157. As edificações, além das exigências estabelecidas neste Regulamento, em Normas Técnicas Especiais e Legislação Municipal vigente no local onde venham a ser construídas, devem ser adequadas e compatíveis com o uso ou finalidade a que se destinarem.

SUBSEÇÃO I

DA LOCALIZAÇÃO

Art. 158. As edificações, de acordo com o uso ou finalidade a que se destinam, devem ser compatíveis com os zoneamentos urbanos estabelecidos pela Legislação Municipal vigente no local onde venham a ser construídas ou ocupadas.

Parágrafo único. Nos municípios onde não houver zoneamentos urbanos estabelecidos pela Administração Municipal, a Secretaria da Saúde poderá impedir a construção ou ocupação de uma edificação cujo uso ou atividade a

que se destina seja incompatível com o uso preponderante de uma zona urbana.

Art. 159. A Secretaria da Saúde, em qualquer circunstância, poderá impedir a construção ou ocupação de uma edificação cujo uso ou fim à que se destine seja perigoso ou nocivo à Saúde Pública.

SUBSEÇÃO II

DOS ELEMENTOS GERAIS DAS EDIFICAÇÕES

Art. 160. As edificações deverão ter composição funcional a ser construída com materiais e técnicas compatíveis com o uso ou finalidade a que se destinem.

Parágrafo único. A Secretaria da Saúde poderá impedir ou embargar a construção ou ocupação de uma edificação que apresentar deficiente composição funcional e inadequados materiais e/ou técnica de construção ao uso ou finalidade a que se destine.

Art. 161. Quando as condições do terreno o exigirem, para afastar a umidade ou infiltrações de águas, será realizada drenagem, por técnica eficaz e aprovada pela autoridade sanitária.

Parágrafo único. Na construção de qualquer edificação devem ser adotados meios que impeçam a infiltração de águas de qualquer natureza que possam prejudicar as suas condições de salubridade.

Art. 162. As edificações devem atender, no mínimo, às seguintes condições de impermeabilização:

a) assentarem sobre o terreno preparado de modo a evitar estagnação de águas de qualquer natureza;

b) serem isoladas do solo por camada impermeável e resistente, cobrindo toda a superfície da construção e atravessando as alvenarias até o paramento externo;

c) terem o pavimento térreo a 0,15 m (quinze centímetros) acima do nível do terreno livre contíguo ao paramento externo da construção, salvo quando este pavimento for destinado a porão utilizável;

d) terem as fundações construídas com material de tipo resistente, impermeável e não absorvente;

e) terem as alvenarias em contato com o solo ou expostas a ventos chuvosos tratamento impermeabilizante para impedir infiltrações de águas;

f) terem a cobertura de material resistente, impermeável, imputrescível, incombustível e mau condutor de calor, construída de forma a permitir rápido escoamento das águas pluviais.

Art. 163. As paredes das edificações, salvo quando a técnica de construção indicar o contrário, serão de alvenaria de tijolos de barro cozido e obedecerão às seguintes características:

a) as paredes externas deverão ter espessura mínima de 0,25 m (vinte e cinco centímetros);

b) as paredes internas deverão ter espessura mínima de 0,15 m (quinze centímetros);

c) as paredes que constituírem divisa entre economias distintas, mesmo em uma edificação, deverão ter espessura mínima de 0,25 m (vinte e cinco centímetros);

d) serem convenientemente revestidas com material adequado ao uso ou atividade a que se destinem os compartimentos da edificação.

§ 1º Somente será tolerado o emprego de argila na argamassa quando utilizados recursos que façam compacta a sua superfície externa.

§ 2º As paredes poderão ser construídas com outros materiais, de natureza diversa do tijolo, desde que possuam, comprovadamente, as mesmas características de resistência, impermeabilidade e isolamento termo-acústico deste material, podendo, no caso, as espessuras mínimas especificadas para as paredes ser alteradas.

§ 3º As edificações destinadas à habitação unifamiliar poderão ter paredes de madeira.

Art. 164. Os entrepisos devem ser de material resistente, impermeável, incombustível e não absorvente.

Parágrafo único. Nas edificações destinadas à habitação unifamiliar será tolerado entrepiso de madeira.

Art. 165. Os pisos serão pavimentados com material adequado ao uso ou finalidade a que se destinem os compartimentos da edificação e de acordo com as prescrições deste Regulamento.

Art. 166. Nas edificações, de acordo com o uso ou finalidade a que se destinem, os compartimentos terão os seguintes pés direitos mínimos:

a) compartimentos situados no pavimento térreo ou ao nível do logradouro público e destinados a lojas, comércio ou indústria: 3,50 m (três metros e cinqUenta centímetros) quando tiverem área não superior a 80,00 m2 (oitenta metros quadrados) ou 4,00 m (quatro metros) quando tiverem área superior a 80,00 m2 (oitenta metros quadrados);

b) compartimentos de utilização prolongada: 2,60 m (dois metros e sessenta centímetros);

c) compartimentos de utilização transitória: 2,20 m (dois metros e vinte centímetros);

Parágrafo único. Os compartimentos de utilização especial terão pé direito de acordo com especificações próprias estabelecidas neste Regulamento.

Art. 167. Os compartimentos das edificações devem ter porta com dimensões adequadas ao uso finalidade a que se destinem e com as seguintes características mínimas:

I - largura:

a) a porta principal de acesso à edificação: 0,90 m (noventa centímetros);

b) porta de acesso a qualquer compartimento de utilização prolongada: 0,80 m (oitenta centímetros);

c) porta de acesso a qualquer compartimento de utilização transitória: 0,70 m (setenta centímetros);

d) porta de compartimento sanitário: 0,60 m (sessenta centímetros);

II - altura: 2,00 m (dois metros).

Parágrafo único. Os compartimentos de utilização especial terão portas de acordo com especificações próprias estabelecidas neste Regulamento.

Art. 168. Os compartimentos das edificações devem ter janelas ou portas-janelas voltadas para o exterior com tipo e dimensões adequadas ao uso ou finalidade a que se destinem e de acordo com as seguintes características:

a) terem superfície iluminante igual a 1/8 (um oitavo) da área de piso dos compartimentos de utilização prolongada;

b) terem superfície iluminante igual a 1/5 (um quinto) da área de piso dos compartimentos destinados a domicílio, alojamento enfermaria e sala de aula;

c) terem superfície iluminante igual a 1/12 (um doze avos) da área de compartimentos de utilização transitória;

d) terem dispositivo que permita abertura para ventilação de 1/2 (um meio) da superfície iluminante considerada como mínima para o compartimento.

§ 1º Em nenhum caso uma janela poderá ter superfície iluminante inferior a 0,40 m^2 (quarenta decímetros quadrados).

§ 2º As janelas, quando em compartimentos destinados a dormitório, alojamento ou enfermaria, serão dotadas de veneziana ou persiana e, quando dotadas de bandeira, esta terá dispositivo que permita sua fácil abertura.

§ 3º Em cada compartimento, uma das vergas de janela, no mínimo, deve ter altura igual a 1/7 (um sétimo) do pé direito.

§ 4º Poderá ser dispensada a exigência de janela para o exterior nos seguintes compartimentos:

a) cinemas, teatros, auditórios, blocos cirúrgicos ou obstétricos, laboratórios, salas de aula, estabelecimentos comerciais ou industriais, desde que dotados de instalação de ar condicionado e de sistema de iluminação artificial de acordo com a Norma Técnica NB-57 da ABNT;

b) sanitários, escadarias no pavimento térreo e corredores com comprimento de até 10,00 m (dez metros).

Art. 169 - Os compartimentos sanitários, quando não dotados de janela para o exterior, devem ter ventilação e iluminação nas seguintes condições:

a) ventilação através de duto para o exterior sobre o forro rebaixado de compartimento contíguo ou através de chaminé de tiragem de ar;

b) porta de acesso dotada de veneziana em, no mínimo, 1/3 (um terço) de sua superfície;

c) iluminação artificial com nível de iluminamento de 100 (cem) lux, no mínimo.

§ 1º Quando a ventilação se fizer através de duto para o exterior sobre o forro rebaixado de compartimento contíguo, devem ser atendidas as seguintes condições:

a) o rebaixo não poderá ter altura inferior a 0,40 m (quarenta centímetros);

b) largura mínima de 1,00 m (um metro);

c) comprimento máximo de 5,00 m (cinco metros);

d) dispor de sistema de tiragem forçada de ar, quando o comprimento for superior a 5,00 m (cinco metros);

e) abertura para o exterior da edificação dotada de veneziana e tela milimétrica;

f) abertura interna dotada de veneziana móvel ou removível para permitir limpeza.

§ 2º Quando a ventilação se fizer por meio de chaminé de tiragem de ar, esta deverá ter as seguintes características:

a) secção transversal não inferior a 0,40 m^2 (quarenta decímetros quadrados);

b) extremidade superior dotada de chapéu protetor;

c) abertura, no compartimento, dotada de veneziana.

Art. 170. As edificações devem dispor de sistema de circulação compatível com a finalidade a que se destinem, adequado à sua capacidade de utilização e por meio de:

a) corredores para circulação horizontal;

b) escadas, rampas ou elevadores para circulação vertical.

Art. 171. Os corredores devem atender às seguintes características:

a) largura mínima de 1,00 m (um metro) quando em edificação de uso residencial unifamiliar ou com nítida utilização para circulação secundária;

b) largura mínima de 1,20 m (um metro e vinte centímetros) quando em edificação de uso coletivo.

Art. 172. As escadas devem atender às seguintes características:

a) serem construídas de material resistente e incombustível;

b) terem passagem livre com altura não inferior a 2,00 m (dois metros);

c) terem largura mínima de 1,00 m (um metro) quando em edificação de uso residencial unifamiliar ou com nítida utilização para circulação secundária;

d) terem largura mínima de 1,20 m (um metro e vinte centímetros) quando em edificação de uso coletivo;

e) terem degraus dimensionados de acordo com a fórmula de Blondel: - 2h+b-0,63m ou 0,64m (dois "h" mais "b" igual a sessenta e três centímetros ou sessenta e quatro centímetros), onde "h" é a altura e "b" a largura do degrau;

f) terem os degraus altura não superior a 0,19 m (dezenove centímetros) e largura não inferior a 0,25 m (vinte e cinco centímetros);

g) terem o piso revestido com material adequado a sua finalidade;

h) terem balaustrada ou corrimão com altura de 0,85 m (oitenta e cinco centímetros);

i) terem seus lances com número de degraus não superior a 18 (dezoito);

j) terem patamar com comprimento não inferior a 0,80 m (oitenta centímetros) entre seus lances.

§ 1º As escadas para uso eventual poderão ter largura mínima de 0,60 m (sessenta centímetros).

§ 2º As escadas em leque, além das disposições deste artigo, devem atender às seguintes condições:

a) a largura dos degraus deve ser medida em linha interna à distância máxima de 0,60 m (sessenta centímetros) do bordo côncavo;

b) os degraus devem ter largura de 0,07 m (sete centímetros) junto ao bordo côncavo.

§ 3º As escadas em prédio de uso residencial unifamiliar poderão ser construídas de madeira.

Art. 172. As rampas devem atender às seguintes condições:

a) serem construídas de material resistente e incombustível;

b) terem passagem livre com altura não inferior a 2,00 m (dois metros);

c) terem largura mínima de 1,00 m (um metro) quando em edificação de uso residencial unifamiliar ou com nítida utilização secundária;

d) terem largura mínima de 1,50 m (um metro e cinquenta centímetros) quando em edificação de uso coletivo;

e) terem declividade não superior a 15% (quinze por cento) de seu comprimento;

f) terem o piso revestido com material antiderrapante e adequado à sua finalidade;

g) terem balaustrada ou corrimão com altura de 0,85 m (oitenta e cinco centímetros).

Art. 174. As instalações de elevadores, além das disposições da Norma Técnica NB-30 da ABNT, devem satisfazer às seguintes condições:

a) número e capacidade de elevadores de acordo com cálculo de tráfego;

b) 1 (um) elevador, no mínimo, nas edificações com mais de 4 (quatro) pavimentos ou com altura superior a 13,00 m (treze metros);

c) 2 (dois) elevadores, no mínimo, nas edificações com mais de 7 (sete) pavimentos ou com altura superior a 22,00 m (vinte e dois metros).

Parágrafo único. No cálculo da altura ou no número de pavimentos da edificação não serão computados:

a) o último pavimento quando se constituir área integrada a uma economia do penúltimo pavimento ou quando se destinar à moradia de zelador;

b) o pavimento imediatamente inferior ao térreo quando utilizado como garagem, moradia de zelador ou dependência de uso comum da edificação.

Art. 175. As áreas para ventilação e iluminação naturais dos compartimentos das edificações são classificadas em:

a) área principal - quando destinada a ventilar e iluminar diretamente compartimentos de utilização prolongada;

b) área secundária - quando destinada a ventilar e iluminar diretamente compartimentos de utilização transitória;

c) poço de ventilação - aceitável para ventilação de compartimentos sanitários, escadarias, corredores e garagens domiciliares.

Art. 176. As áreas principais devem satisfazer às seguintes condições:

a) ser de 2,00 m (dois metros) o afastamento de qualquer vão ou esquadria, à face da parede ou linha divisória do lote que lhe fique oposta, afastamento este medido sobre a perpendicular, traçada em plano horizontal, no meio do peitoril ou soleira do vão;

b) terem, no plano horizontal, área mínima de 9,00 m^2 (nove metros quadrados);

c) permitirem a inscrição, em plano horizontal, de um círculo com diâmetro mínimo de 2,00 m (dois metros).

Parágrafo único. Quando a edificação tiver mais de 1 (um) pavimento, permitirem a inscrição no plano horizontal e a partir do primeiro pavimento servido pela área, de um círculo com diâmetro "D", em metros, dado pela fórmula: D _H_ + 2 10 (D é igual a H sobre dez mais dois), onde "H" é a altura, em metros, da edificação medida do nível do piso do primeiro pavimento ao forro do último pavimento servidos pela área.

Art. 177. As áreas secundárias devem satisfazer às seguintes condições:

a) ser de 1,50 m (um metro e cinquenta centímetros) o afastamento de qualquer vão ou esquadria à face da parede ou linha divisória do lote que lhe fique oposta, afastamento este medido sobre a perpendicular traçada em plano horizontal, no meio do peitoril ou soleira do vão.

b) permitirem a inscrição, em plano horizontal, de um círculo com diâmetro mínimo de 1,50 m (um metro e cinquenta centímetros);

c) terem, no plano horizontal, área mínima de 4,50 m^2 (quatro metros e cinquenta centímetros quadrados);

Parágrafo único. Quando a edificação tiver mais de 1 (um) pavimento, permitirem a inscrição, no plano horizontal, e a partir do primeiro pavimento servido pela área, de um círculo com diâmetro "D", em metros, dado pela fórmula: D _H_ + 1,50 15 (D é igual a H sobre quinze mais um e cinquenta), onde "H" é a altura, em metros, da edificação medida do nível do piso do primeiro pavimento ao forro do último servidos pela área.

Art. 178. Os poços de ventilação devem satisfazer às seguintes condições:

a) ser de 1,50 m (um metro e cinquenta centímetros) o afastamento de qualquer vão ou esquadria à face de parede, quando esta pertencer a economia distinta, ou da linha divisória do lote que lhe fique oposta,

afastamento este medido sobre a perpendicular traçada, em plano horizontal, no meio do peitoril ou soleira do vão;

b) permitirem a inscrição, em plano horizontal, de círculo com diâmetro mínimo de 1,00 m (um metro);

c) terem, no plano horizontal, área mínima de 1,50 m^2 (um metro e cinquenta decímetros quadrados).

Art. 179. As áreas que se destinarem, simultaneamente, à ventilação e iluminação naturais de compartimentos de utilização prolongada e de utilização transitória, serão dimensionadas para os primeiros.

§ 1º O diâmetro "D", em metros, calculado, deverá ser observado em toda a extensão da área.

§ 2º Para o cálculo da altura "H", além dos pés direitos dos pavimentos servidos pela área, será considerada a espessura mínima de 0,15 m (quinze centímetros) para cada entrepiso.

§ 3º Não serão computados na altura "H" os pavimentos abaixo do piso do primeiro pavimento servido pela área e que dela possam prescindir para ventilação e iluminação naturais.

Art. 180. As áreas e poços de ventilação, além das exigências para seu dimensionamento, devem satisfazer às seguintes condições:

a) serem dotados de acesso que permita sua limpeza;

b) terem as paredes revestidas;

c) terem piso revestido com material resistente e impermeável, excluindo-se desta exigência os pátios e jardins;

d) terem ralo ou caixa coletora de águas pluviais ligado à rede domiciliar de esgoto pluvial.

Art. 181. Os compartimentos das edificações deverão ser dimensionadas e ter características compatíveis com o fim ou uso a que se destinem.

Art. 182. Os compartimentos das edificações são classificados em:

a) compartimentos de utilização prolongada;

b) compartimentos de utilização transitória;

c) compartimentos de utilização especial.

§ 1º São considerados compartimentos de utilização prolongada:

a) dormitórios, alojamentos e enfermarias;

b) salas de estar, de jantar, de recreação, de reuniões, de espera;

c) salas de trabalho em geral, escritórios, consultórios;

d) salas de aula e auditórios;

e) refeitórios e cozinhas comerciais e industriais.

§ 2º São considerados compartimentos de utilização transitória:

a) cozinhas, copas e lavanderias de uso doméstico;

b) depósitos e despensas;

c) sanitários e vestiários;

d) garagens.

§ 3º São compartimentos de utilização especial aqueles com destinação específica e não enquadrados na classificação deste artigo.

Art. 183. A subdivisão de compartimentos por meio de tabiques somente será permitida nas seguintes condições:

a) quando os compartimentos resultantes satisfizerem às exigências deste Regulamento;

b) quando não impedirem a ventilação e a iluminação diretas e naturais dos compartimentos resultantes salvo os casos previstos neste Regulamento.

Parágrafo único. Os tabiques deverão ser de material adequado ao uso e finalidade dos compartimentos resultantes, construídos de forma a garantir perfeita estabilidade.

Art. 184. É permitida a construção de galerias ou jiraus em um compartimento, desde que observadas as seguintes normas:

a) ter o compartimento, no mínimo, pé direito de 4,00 m (quatro metros);

b) os compartimentos resultantes satisfazerem o disposto neste Regulamento;

c) ser permitida a passagem livre por baixo com altura mínima de 2,00 m (dois metros);

d) serem dotados de escada fixa e de parapeito ou balaustrada;

e) não ocuparem mais de 25% (vinte e cinco por cento) da área do compartimento.

Parágrafo único. Serão tolerados jiraus e galerias ocupando até 50% (cinquenta por cento) da área do compartimento, desde que:

a) deixem passagem livre por baixo com altura mínima de 3,00 m (três metros);

b) tenha, o compartimento, pé direito mínimo de 5,50 m (cinco metros e cinquenta centímetros).

Art. 185. Os dormitórios, alojamentos e enfermarias, além das disposições deste Regulamento que lhes forem aplicáveis, devem:

a) ter área útil de 6,00 m^2 (seis metros quadrados) por pessoa que os ocupe;

b) ter pé direito mínimo de 2,60m (dois metros e sessenta centímetros);

c) permitir a inscrição, no plano horizontal, de um círculo com diâmetro de 2,50 m (dois metros e cinquenta centímetros).

Art. 186. As salas, em geral, além das disposições deste Regulamento que lhes forem aplicáveis, devem:

a) ter área mínima de 9,00 m^2 (nove metros quadrados);

b) ter pé direito mínimo de 2,60 m (dois metros e sessenta centímetros);

c) permitir a inscrição no plano horizontal, de um círculo com diâmetro de 2,50 m (dois metros e cinquenta centímetros).

Art. 187. Os sanitários, além das demais disposições deste Regulamento que lhes forem aplicáveis, devem:

a) ter pé direito mínimo de 2,20 m (dois metros e vinte centímetros);

b) ter área mínima de 1,50 m^2 (um metro e cinquenta decímetros quadrados);

c) ter instalados, no mínimo, uma bacia sanitária e um lavatório;

d) ter piso pavimentado com material liso, lavável, impermeável e resistente;

e) ter paredes revestidas com material liso, lavável, impermeável e resistente, até a altura mínima de 1,50 m (um metro e cinquenta centímetros) quando em prédio para uso residencial e 2,00 m (dois metros) em prédios para os demais usos;

f) não comunicação direta com cozinhas, copas e despensas.

§ 1º Quando o compartimento sanitário for subdividido, as paredes divisórias não poderão exceder à altura de 2,10 m (dois metros e dez centímetros).

§ 2º Para o dimensionamento dos compartimentos sanitários devem ser considerados ocupados pelos aparelhos sanitários as seguintes áreas:

a) para bacia sanitária: 0,40m x 0,60m (quarenta centímetros por sessenta centímetros);

b) para lavatório: 0,55m x 0,40m (cinquenta e cinco centímetros por quarenta centímetros);

c) para bidê: 0,40m x 0,60m (quarenta centímetros por sessenta centímetros);

d) para box-chuveiro: 0,80m^2 (oitenta decímetros quadrados) e largura mínima de 0,80m (oitenta centímetros);

e) passagem livre de 0,60m (sessenta centímetros) frente aos aparelhos.

Art. 188. As cozinhas, despensas e lavanderias, além das demais disposições deste Regulamento que lhes forem aplicáveis, devem:

a) ter pé direito mínimo de 2,40 m (dois metros e quarenta centímetros) quando em prédios para uso residencial e 3,00 m (três metros) em prédios para demais usos

b) ter área mínima de 5,00 m2 (cinco metros quadrados) quando em prédio para uso residencial e 10,00 m^2 (dez metros quadrados) em prédios para os demais usos;

c) ter piso pavimentado com material liso, lavável, impermeável e resistente;

d) ter paredes revestidas com material liso, lavável, impermeável e resistente, até a altura mínima de 1,50 m (um metro e cinquenta centímetros) quando em prédios para uso residencial e 2,00 m (dois metros) em prédios

para os demais usos;

e) permitir a inscrição, em plano horizontal, de um círculo com diâmetro de 1,50 m (um metro e cinquenta centímetros), quando em prédios para uso residencial, e 2,50 m (dois metros e cinquenta centímetros) em prédios para os demais usos.

Art. 189. Os comedouros e refeitórios, além das disposições deste Regulamento que lhes são aplicáveis, devem:

a) ter pé direito mínimo de 2,60 m (dois metros e sessenta centímetros);

b) ter área mínima de 5,00 m^2 (cinco metros quadrados);

c) permitir a inscrição, no plano horizontal, de um círculo com diâmetro de 2,00 m (dois metros).

Parágrafo único. Os refeitórios em estabelecimentos industriais devem:

a) ter piso pavimentado com material liso, impermeável, lavável e resistente;

b) ter as paredes revestidas com material liso, impermeável e resistente até a altura de 2,00 m (dois metros).

Art. 190. Os vestiários, além das disposições deste Regulamento que lhe são aplicáveis, devem:

a) ter pé direito mínimo de 2,40 m (dois metros e quarenta centímetros);

b) ter área mínima de 1,50 m^2 (um metro e cinquenta decímetros quadrados);

c) permitir a inscrição, no plano horizontal, de um círculo com diâmetro de 1,20 m (um metro e vinte centímetros).

Parágrafo único. Nos prédios para uso não residencial os vestiários deverão, ainda, atender às seguintes condições:

a) ter área compatível com o número de usuários;

b) ter piso revestido com material liso, impermeável, lavável e resistente;

c) ter paredes revestidas com material liso, impermeável, lavável e resistente até a altura de 2,00 m (dois metros);

d) ter armários individuais para guarda de roupas e objetos dos usuários.

Art. 191. As edificações para uso residencial, além de atenderem às demais disposições deste Regulamento que lhes forem aplicáveis, devem, no mínimo, dispor dos seguintes compartimentos:

a) 1 (um) dormitório com área mínima de 12,00 m^2 (doze metros quadrados);

b) 1 (uma) sala com área mínima de 9,00 m^2 (nove metros quadrados);

c) 1 (um) sanitário com chuveiro para banho;

d) 1 (uma) cozinha com 1 (uma) pia de serviço;

e) 1 (um) tanque para lavar roupas sob cobertura ou telheiro.

§ 1º A sala e o dormitório poderão constituir um único compartimento desde que este tenha área mínima de 15,00 m^2 (quinze metros quadrados).

§ 2º Nas edificações do tipo popular, denominadas "casa popular" ou "apartamento popular", quando integrarem conjunto habitacional vinculado ao sistema do Banco Nacional da Habitação - BNH - admitem-se áreas mínimas de 9,00 m^2 (nove metros quadrados) para o dormitório e 3,00 m^2 (três metros quadrados) para a cozinha.

Art. 192. Os conjuntos residenciais formados por habitações unifamiliares ou por edifícios de apartamentos, além de atenderem às demais disposições deste Regulamento que lhes forem aplicáveis, devem dispor de:

a) área coberta e/ou livre para recreação na proporção de 1,00 m2 (um metro quadrado) por morador;

b) moradia para zelador.

Art. 193. As edificações executadas com estrutura e paredes de madeira, além das demais disposições que lhes são aplicáveis neste Regulamento, devem atender às seguintes condições:

a) serem destinadas ao uso unifamiliar;

b) possuírem, no máximo, 2 (dois) pavimentos;

c) terem pé direito de, no mínimo, 2,50 m (dois metros e cinquenta centímetros);

d) serem afastadas, no mínimo, 1,50m (um metro e cinquenta centímetros) das linhas de divisa do terreno;

e) terem o piso do pavimento térreo, quando constituído por assoalho, construído sobre pilares ou embasamento de alvenaria e a uma altura de 0,40 m (quarenta centímetros) da superfície do terreno.

Art. 194. Os prédios de apartamentos, além das demais disposições deste Regulamento que lhes forem aplicáveis, devem atender as seguintes condições:

a) terem moradia para zelador quando o prédio possuir mais de 20 (vinte) apartamentos;

b) terem responsável pela administração do condomínio.

§ 1º Poderá ser dispensada a obrigatoriedade da área de serviço com tanque para roupas nos apartamentos, desde que a edificação disponha de compartimento para lavanderia de uso comum e nele instalado 1 (um) tanque para cada apartamento.

§ 2º Em prédios de apartamentos só poderão ser instalados e funcionar escritórios, consultórios, estúdios ou estabelecimentos comerciais cuja natureza não prejudique a saúde, o bem-estar, a segurança e o sossego dos moradores.

Art. 195. As garagens particulares, individuais ou coletivas, além das disposições deste Regulamento que lhes são aplicáveis, devem atender às seguintes condições:

a) terem área mínima de 13,00 m^2 (treze metros quadrados), permitindo a inscrição de um círculo com diâmetro de 2,50 m (dois metros e cinquenta centímetros) no plano horizontal;

b) terem as paredes de material incombustível;

c) terem o pé direito mínimo de 2,20 m (dois metros e vinte centímetros);

d) terem piso de material incombustível, resistente, lavável e impermeável;

e) terem ventilação permanente por aberturas com área, no mínimo, igual a 1/20 (um vinte avos) da superfície do piso, tolerando-se a ventilação por meio de poço de ventilação;

f) terem porta de entrada com largura mínima de 2,40 m (dois metros e quarenta centímetros), devendo possuir 2 (duas) portas quando tiverem capacidade para mais de 50 (cinquenta) carros;

g) terem as rampas largura mínima de 3,00 m (três metros) e declividade de 20% (vinte por cento);

h) terem os corredores de circulação de veículos largura mínima de 3,00 m (três metros);

Parágrafo único. Nas garagens particulares, individuais ou coletivas, não são permitidas instalações para abastecimento de combustível, lubrificação ou reparos.

SUBSEÇÃO IV

DAS EDIFICAÇÕES PARA ESCRITÓRIOS E CONGÊNERES

Art. 196. As edificações destinadas a escritório, consultório ou estúdio profissional e congêneres, além das demais disposições deste Regulamento que lhes são aplicáveis, devem atender, no mínimo, às seguintes condições:

a) terem 1 (uma) sala com área de 10,00 m^2 (dez metros quadrados);

b) terem 1 (um) compartimento sanitário.

Art. 197. Os edifícios destinados a conjuntos de escritórios, consultórios, estúdios profissionais e congêneres, além das disposições deste Regulamento que lhes são aplicáveis, devem atender às seguintes condições:

a) terem, no hall de entrada, local destinado a portaria quando a edificação contar com mais de 20 (vinte) salas;

b) terem responsável pela administração do condomínio;

c) terem, em cada pavimento, sanitários separados para cada sexo, com acesso independente, na proporção de 1 (um) vaso sanitário, 1 (um) lavatório e 1 (um) mictório, este no sanitário para homens, para cada 100,00 m^2 (cem metros quadrados) de área útil de sala;

d) terem as salas área mínima de 10,00 m^2 (dez metros quadrados).

Parágrafo único. No cálculo do número de aparelhos sanitários não serão computadas as áreas das salas que disponham de sanitário privativo.

SUBSEÇÃO V

DAS EDIFICAÇÕES PARA HOSPEDAGEM E CONGÊNERES

Art. 198. As edificações destinadas a hotel, motel e congêneres, além das disposições deste Regulamento que lhes são aplicáveis, devem dispor, no mínimo, das seguintes dependências:

a) dormitórios, com área mínima de 9,00 m^2 (nove metros quadrados);

b) sala de estar geral, com área mínima de 10,00 m^2 (dez metros quadrados);

c) copa, com área mínima de 5,00 m^2 (cinco metros quadrados);

d) vestíbulo e portaria, com área mínima de 5,00 m^2 (cinco metros quadrados);

e) rouparia, com área mínima de 5,00 m^2 (cinco metros quadrados);

f) vestiário com armários individuais para empregados, com área mínima de 5,00 m^2 (cinco metros quadrados), separado para cada sexo e com entradas independentes, tendo anexos sanitários na proporção de 1 (um) vaso sanitário, 1 (um) lavatório e 1 (um) chuveiro para cada 20 empregados;

g) em cada pavimento, sanitários para hóspedes, separados para cada sexo e com entradas independentes, na proporção de 1 (um) vaso sanitário, 1 (um) lavatório e 1 (um) chuveiro para cada 10 (dez) usuários ou cada 60,00 m^2 (sessenta metros quadrados) de área útil de dormitório.

§ 1º No cômputo do número de sanitários para hóspedes não serão consideradas as áreas de dormitórios que dispuserem de sanitários privativos;

§ 2º Os dormitórios que não dispuserem de instalações sanitárias privativas devem possuir lavatório com água corrente.

§ 3º A copa deve ter suas paredes revestidas com azulejos ou material equivalente até a altura mínima de 2,00 m (dois metros) e o piso revestido com material liso, resistente, lavável e impermeável.

Art. 199. Nos estabelecimentos de hospedagem só poderão ser instalados escritórios, consultórios, estúdios profissionais ou atividades comerciais cuja natureza não prejudique a saúde, o bem-estar, a segurança e o sossego dos hóspedes.

§ 1º Os restaurantes, bares e congêneres instalados em estabelecimentos de hospedagem devem atender às disposições deste regulamento que lhes são aplicáveis.

§ 2º As lavandeiras, quando houver, devem ter o piso revestido com material liso, resistente, lavável e impermeável, as paredes, até 2,00 m (dois metros) de altura, com azulejos ou material equivalente e dispor de:

a) local para lavagem e secagem de roupas;

b) depósito de roupas servidas;

c) depósito, em local exclusivo, para roupas limpas.

SUBSEÇÃO VI

DAS EDIFICAÇÕES PARA ENSINO E CONGÊNERES

Art. 200. As edificações destinadas a estabelecimentos de ensino e congêneres, além das demais disposições deste Regulamento que lhes são aplicáveis, devem dispor, no mínimo, das seguintes dependências:

a) salas de aula, com área mínima de 10,00 m^2 (dez metros quadrados);

b) sala de administração com área mínima de 9,00 m^2 (nove metros quadrados);

c) sanitários para professores e para empregados, separados para cada sexo e com acessos independentes, na proporção de 1 (um) vaso sanitário e 1 (um) lavatório para cada 20 (vinte) usuários;

d) em cada pavimento, sanitários para alunos, separados para cada sexo e com acessos independentes.

Art. 201. A área das salas de aula corresponderá, no mínimo, a 1,00 m^2 (um metro quadrado) por aluno lotado, quando em carteiras duplas, e a 1,35 m^2 (um metro e trinta e cinco decímetros quadrados) quando em carteiras individuais.

Art. 202. Os auditórios ou salas de grande capacidade das escolas ficam sujeitos às seguintes exigências:

a) ter área útil nunca inferior a 0,80 m^2 (oitenta decímetros quadrados) por pessoa;

b) ter visibilidade perfeita comprovada, para qualquer espectador, da superfície da mesa do orador, bem como dos quadros ou telas de projeção;

c) ter ventilação natural ou renovação mecânica de 20,00m^3 (vinte metros cúbicos) de ar por pessoa, no mínimo, no período de 1 (uma) hora.

Art. 203. O pé direito médio das salas de aula nunca será inferior a 3,00 m (três metros), com o mínimo, em qualquer ponto, de 2,50 m (dois metros e cinquenta centímetros).

Art. 204. A área de ventilação das salas de aula deve ser, no mínimo, igual à metade da superfície iluminante, que será igual ou superior a 1/5 (um quinto) da área do piso.

Parágrafo único. Só será permitida iluminação unilateral esquerda.

Art. 205. Os corredores terão largura correspondente a 0,01m (um centímetro) por aluno, que deles se utilize, respeitado o mínimo de 1,80 m (um metro e oitenta centímetros).

Parágrafo único. No caso de ser prevista a localização de armários ou vestiários, ao longo dos corredores, será exigido o acréscimo de 0,50 m (cinquenta centímetros) por lado utilizado.

Art. 206. As escadas e rampas internas devem ter, em sua totalidade, largura correspondente, no mínimo, a 0,01 m (um centímetro) por aluno, previsto na lotação do pavimento superior, acrescida de 0,005m por aluno de outro pavimento que delas dependa, respeitando o mínimo de 1,50 m (um metro e cinquenta centímetros).

§ 1º As escadas não poderão apresentar trechos em leques; os lances serão retos e os degraus não terão mais de 0,16 m (dezesseis centímetros) de altura e nem menos de 0,25 m (vinte e cinco centímetros) de profundidade.

§ 2º As rampas não poderão apresentar declividade superior a 15% (quinze por cento).

Art. 207 Os compartimentos sanitários para alunos devem ser dotados de:

a) quando para alunas, 1 (um) vaso sanitário para cada 25 (vinte e cinco) e 1 (um) lavatório para cada 50 (cinquenta).

b) quando para alunos, 1 (um) vaso sanitário e 1 (um) lavatório para cada 50 (cinquenta) e 1 (um) mictório para cada 25 (vinte e cinco).

§ 1º As dimensões das bacias das latrinas atenderão à idade dos alunos.

§ 2º As portas das celas em que estiverem situadas as latrinas deverão ser colocadas de forma a deixar um vão livre de 0,15 m (quinze centímetros) de altura, na parte inferior, e de 0,30 m (trinta centímetros), no mínimo, na parte superior, acima da altura mínima de 2,00 m (dois metros).

§ 3º É obrigatória a existência de instalação sanitária nas áreas de recreação.

Art. 208 É obrigatória a existência de local coberto para recreio nas escolas de primeiro grau com área, no mínimo, igual a 1/3 (um terço) da soma das áreas das salas de aula.

Parágrafo único. As escolas cujos cursos não ultrapassem o período de 1 (uma) hora ficam dispensadas das exigências deste artigo.

Art. 209. Os edifícios escolares destinados a cursos de primeiro grau ou equivalentes devem ter comunicação direta obrigatória entre a área de fundo e logradouro público, por uma passagem de largura mínima de 3,00 m (três metros) e altura mínima de 3,00 m (três metros).

Art. 210. Nas escolas, as cozinhas e copas, quando houver, devem satisfazer às exigências mínimas estabelecidas para tais compartimentos concernentes a restaurantes, observadas, porém, as peculiaridades escolares.

Art. 211. Nos internatos serão observadas às disposições referentes às habilitações em geral e às de fins especial, no que lhes forem aplicáveis.

Art. 212. As escolas devem ser dotadas de reservatório de água potável, com capacidade mínima correspondente a 40 l (quarenta litros) por aluno.

§ 1º Nos internatos esse mínimo será de 150 l (cento e cinquenta litros).

§ 2º É obrigatória a instalação de bebedouro, na proporção de 1 (um) para cada sala de aula de 40 (quarenta) alunos, vedada sua localização em instalações sanitárias; nas áreas de recreio a proporção será de 1 (um) para cada 100 (cem) alunos.

Art. 213. As escolas ao ar livre, os parques infantis e congêneres obedecerão às exigências mínimas deste regulamento, no que lhes forem especificamente aplicáveis.

SUBSEÇÃO VII

DAS EDIFICAÇÕES PARA ASSISTÊNCIA MÉDICA E CONGÊNERES

Art. 214. As edificações destinadas a serviços de assistência médica e congêneres devem dispor dos compartimentos e instalações necessárias ao seu perfeito funcionamento e atender às disposições deste Regulamento que lhes forem aplicáveis.

Art. 215. Os hospitais e estabelecimentos congêneres devem atender às seguintes condições:

I - Dispor de compartimentos e instalações para os seguintes serviços:

a) Unidade de Administração;

b) Unidade de Diagnóstico e Tratamento;

c) Unidade de Internamento;

d) Unidade de Serviços Gerais.

II - A Unidade de Administração deve ser constituída, no mínimo, de:

a) sala de recepção e espera, com área mínima de 12,00 m^2 (doze metros quadrados);

b) sala de Serviço de Admissão e Alta, com área mínima de 12,00 m^2 (doze metros quadrados);

c) sala de Direção e Serviços Administrativos, com área mínima de 16,00 m^2 (dezesseis metros quadrados);

d) sanitários para o público, separados para cada sexo e com acessos independentes, dispondo de 1 (um) vaso sanitário e 1 (um) lavatório cada um, no mínimo.

III - A Unidade de Diagnóstico e Tratamento deve ser constituída de setores especializados de acordo com o tipo de assistência médica prestada pelo estabelecimento e dispor, no mínimo, de:

a) Centro Cirúrgico;

b) Centro de Material e Esterilização.

IV - A Unidade de Internamento deve ser constituída, no mínimo, de:

a) enfermarias ou quartos-enfermarias;

b) postos de enfermagem;

c) sanitários para o pessoal da Unidade e para visitantes, separados para cada sexo e com acessos independentes, dispondo cada um de 1 (um) vaso sanitário e 1 (um) lavatório, no mínimo;

d) sanitários para pacientes, separados para cada sexo e com acessos independentes, dispondo cada um, no mínimo, de 1 (um) vaso sanitário e 1 (um) lavatório para cada 8 (oito) leitos; 1 (uma) banheira e 1 (um) chuveiro para cada 12 (doze) leitos, não se computando para o cálculo do número de aparelhos sanitários os leitos em quartos e enfermarias que disponham de sanitários privativos.

V - A Unidade de Serviços Gerais deve ser constituída, no mínimo, de:

a) necrotério;

b) cozinha, despensa, copa e refeitório;

c) rouparia e lavanderia;

d) depósito-almoxarifado;

e) vestiários para pessoal, separados para cada sexo e com acessos independentes, dotados de armários individuais;

f) sanitários, anexos ao vestiário, para cada sexo, dispondo de 1 (um) vaso sanitário, 1 (um) lavatório e 1 (um) chuveiro para cada 20 (vinte) pessoas que trabalham no estabelecimento, no mínimo.

VI - A edificação deve, ainda, atender às seguintes condições gerais:

a) observar recuo mínimo de 3,00 m (três metros) das divisas laterais de fundo e de 4,00 m (quatro metros) do alinhamento de frente do terreno;

b) ter pé direito mínimo de 3,00 m (três metros) em todas as dependências, exceto os corredores e sanitários;

c) terem, os corredores de acesso às enfermarias ou quartos para doentes, ao Centro Cirúrgico, ao Centro Obstétrico e aos locais de diagnóstico e tratamento de pessoas internadas, largura mínima de 2,00 m (dois metros) e pavimentação de material liso, resistente, impermeável e lavável;

d) terem, os corredores secundários, largura mínima de 1,20 m (um metro e vinte centímetros);

e) quando com mais de 1 (um) pavimento, ter escadas ou rampas localizadas com afastamento máximo de 60,00m (sessenta metros) uma de outra, não sendo admitidas escadas em leque e devendo as rampas ter declividade máxima de 10% (dez por cento);

f) quando com mais de 2 (dois) pavimentos, ter elevadores em número de acordo com a capacidade do estabelecimentos, exigindo-se, no mínimo, 1 (um) elevador para transporte de pessoas, macas e leitos com dimensões internas mínimas de 1,10 m (um metro e dez centímetros) por 2,20 m (dois metros e vinte centímetros);

g) ter nas instalações de abastecimento de água reservatório com capacidade mínima de 300 (trezentos) litros por leito;

h) ter instalação de incineração de lixo séptico ou cirúrgico.

§ 1º Os recuos laterais e de frente da edificação em relação às linhas de divisa do terreno podem ser dispensados a critério da autoridade sanitária competente.

§ 2º Nas edificações construídas no alinhamento de frente do terreno não poderão ser localizados quartos e enfermarias no pavimento térreo.

§ 3º Os hospitais especializados e estabelecimentos congêneres, a juízo da autoridade sanitária, podem ser dispensados da exigência de instalação de Centro Cirúrgico.

§ 4º Os Hospitais-Maternidade ou os estabelecimentos hospitalares que mantenham serviços de maternidade devem dispor de compartimentos destinados a:

a) Centro Obstétrico;

b) Unidade de Internamento, inclusive com quarto ou enfermaria para pacientes infectadas, em isolamento;

c) Unidade de Berçário.

§ 5º Os hospitais especializados ou os estabelecimentos hospitalares e congêneres que tratam de doentes portadores de moléstias transmissíveis devem dispor de compartimentos destinados a Unidade de Internamento exclusiva para isolamento, segundo o tipo de infecção, de doentes ou suspeitos de serem portadores de doença transmissível.

Art. 216. Nas Unidades de Internamento, além das disposições deste Regulamento que lhes são aplicáveis, devem ser observadas às seguintes condições:

I - Terem capacidade, no máximo, para internamento de 35 (trinta e cinco) pessoas;

II - As enfermarias devem ter capacidade de 3 (três) a 8 (oito) leitos, correspondendo a cada leito área mínima de:

a) 6,00 m^2 (seis metros quadrados) para adultos;

b) 3,50 m^2 (três metros e cinquenta decímetros quadrados) para crianças;

c) 2,00 m^2 (dois metros quadrados) para recém nascidos.

III - Os quartos-enfermaria devem ter área mínima de:

a) 8,00 m^2 (oito metros quadrados) quando para 1 (um) leito;

b) 14,0 0m^2 (quatorze metros quadrados) quando para 2 (dois) leitos.

IV - As enfermarias e quartos enfermaria devem, ainda, satisfazer às seguintes condições:

a) terem a porta de acesso em largara mínima de 0,90m (noventa centímetros) e dotada de bandeirola móvel;

b) terem, as paredes, cantos de concordância arredondados e serem revestidas, até 1,50m (um metro e cinquenta centímetros) de altura, com material que torne a superfície das mesmas lisas, impermeável e resistente a frequentes lavagens;

c) terem os pisos revestidos de material isotérmico, a juízo da autoridade sanitária;

d) terem os rodapés das paredes formando concordância arredondada com o piso;

e) não serem isoladas nem terem ventilação e iluminação naturais somente por meio de áreas internas fechadas;

f) terem 1 (um) lavatório quando não dispuserem de sanitário privativo anexo.

V - O Posto de Enfermagem deve ser constituído, no mínimo, de:

a) sala de serviços, com área mínima de 9,00 m^2 (nove metros quadrados), dispondo de pia em balcão cem tampo de material liso, uniforme, resistente e impermeável;

b) sala de utilidades, com área mínima de 5,00 m^2 (cinco metros quadrados), dispondo de pia em balcão com tampo de material liso uniforme, resistente e impermeável; locais para rouparia e cuba para despejos;

c) copa, com área mínima de 5,00 m^2 (cinco metros quadrados), dispondo de pia em balcão com tampo de material liso, uniforme, resistente e impermeável;

d) sala de curativos, com área mínima de 9,00m^2 (nove metros quadrados), dispondo de pia em balcão com tampo de material liso, uniforme, resistente e impermeável.

VI - O Posto de Enfermagem deve satisfazer, ainda, às seguintes condições:

a) portas principais de acesso às dependências com largura mínima de 0,90 m (noventa centímetros);

b) terem as paredes cantos de concordância arredondada e serem revestidas com material liso, uniforme, resistente e impermeável;

c) terem os pisos revestidos com material liso, uniforme, resistente e impermeável;

d) terem os rodapés das paredes formando concordância arredondada com o piso.

§ 1º A juízo da autoridade sanitária e de acordo com o tipo da assistência médica prestada pelo estabelecimento hospitalar, a capacidade de internamento das enfermarias poderá ser ampliada.

§ 2º As Unidades de Internamento de doentes em regime de isolamento devem, além das disposições deste Regulamento que lhes são aplicáveis, atenderem às seguintes condições:

a) janelas e portas de acesso teladas;

b) sanitário privativo anexo à enfermaria ou quarto-enfermaria.

§ 3º A Unidade de Internamento deve ser localizada em um único pavimento da edificação.

§ 4º Quando em um pavimento da edificação houver mais de uma Unidade de Internamento, 1 (uma) sala de curativos pode servir a 2 (duas) Unidades.

§ 5º As Unidades de Tratamento Intensivo e as Enfermarias de Recuperação podem ocupar um único compartimento, desde que os serviços de Postos de Enfermagem sejam setorizados adequadamente no seu interior, dispensando se, no caso, a instalação de sala de curativos.

Art. 217. A cozinha e seus anexos, tais como despensa, câmara frigorífica, locais para preparo e cozimento dos alimentos e para lavagem de louças e utensílios, além das disposições deste Regulamento que são aplicáveis, devem ter:

a) janelas com proteção de tela milimétrica;

b) abastecimento de água quente e fria, exceto na despensa e na câmara frigorífica;

c) área útil de 0,75 m^2 (setenta e cinco decímetros quadrados) por leito hospitalar, computando-se até o máximo de 200 (duzentos) leitos.

Art. 218. A lavanderia, além das demais disposições deste Regulamento que lhe são aplicáveis, deve ter:

a) locais para recepção e seleção de roupa suja, lavagem, secagem e passagem de roupas;

b) abastecimento de água quente e fria;

c) área útil de 0,50 m^2 (cinquenta decímetros quadrados) por leito hospitalar, computando-se até o máximo de 200 (duzentos) leitos.

Parágrafo único. Anexa à lavanderia deve ser instalada, em compartimento próprio, rouparia para depósito da roupa limpa, com área mínima de 5,00m2 (cinco metros quadrados).

Art. 219. O necrotério, além das demais disposições deste Regulamento que lhe são aplicáveis, deve atender às seguintes condições:

a) ter área mínima de 8,00 m^2 (oito metros quadrados);

b) ter paredes revestidas com azulejos ou material equivalente até a altura de 2,00 m (dois metros);

c) ter o piso revestido com material liso, uniforme, resistente e impermeável, dispondo de ralo coletor de águas de lavagem ligada à rede de esgoto sanitário;

d) ter janelas e porta de acesso protegidas com tela milimétrica.

§ 1º O necrotério, quando em pavilhão isolado e próprio, deve distar, no mínimo, 20,00 m (vinte metros) das habitações vizinhas e ser dotado de proteção que torne seu interior indevassável.

§ 2º A juízo da autoridade sanitária, poderá ser exigida a instalação de câmara frigorífica para guarda de cadáveres.

Art. 220. O Centro Cirúrgico deve ser constituído, no mínimo, dos seguintes compartimentos:

a) 1 (uma) sala de Cirurgia para cada 50 (cinquenta) leitos;

b) 1 (uma) Sala Auxiliar para serviços de enfermagem, podendo servir a 2 (duas) salas de cirurgia;

c) 1 (uma) sala para material e equipamento de anestesia;

d) 1 (uma) sala para utilidade, contendo local para limpeza e expurgo;

e) 1 (um) lavabo com torneira com comando de pedal;

f) vestiário separados para cada sexo, cada um com sanitário anexo, contendo 1 (um) vaso sanitário, 1 (um) lavatório e 1 (um) chuveiro.

§ 1º Nos hospitais que não disponham de Unidade de Tratamento Intensivo, é obrigatória a instalação de Enfermaria de Recuperação anexa ao Centro Cirúrgico.

§ 2º O Centro Cirúrgico, além das demais disposições deste Regulamente que lhe são aplicáveis, deve atender às seguintes condições:

a) porta de acesso com largura mínima de 1,50 m (um metro e cinquenta centímetros);

b) janelas protegidas com tela milimétrica;

c) piso revestido de material liso, uniforme, resistente e impermeável, com o rodapé formando concordância arredondada;

d) paredes totalmente revestidas de azulejos em cores claras ou material equivalente, com cantos de concordância arredondados;

§ 3º A Sala de Cirurgia deve atender, ainda, às seguintes condições:

a) porta principal de acesso com largura mínima de 1,50 m (um metro e cinquenta centímetros);

b) ter área mínima de 20,00 m^2 (vinte metros quadrados);

c) piso com dispositivo condutor de eletricidade estática;

d) iluminação difusa por artefatos embutidos;

e) lâmpada cirúrgica;

f) tomada de oxigênio a 1,60 m (um metro e sessenta centímetros) do piso;

g) tomada de aspiração a 1,60 m (um metro e sessenta centímetros) do piso;

h) tomadas de luz e força elétrica a 1,20 m (um metro e vinte centímetros) do piso e dotadas de blindagem à prova de faíscas elétricas;

i) sistema de ar condicionado.

§ 4º A Sala Auxiliar deve atender, ainda, às seguintes condições:

a) ter área mínima de 6,00 m^2 (seis metros quadrados);

b) ser dotada de pia em balcão com tampo de material liso, uniforme, resistente e impermeável.

§ 5º A sala para material e equipamentos para anestesia deve atender, ainda, às seguintes condições:

a) ter área mínima de 5,00 m^2 (cinco metros quadrados);

b) ser dotada de lavatório;

c) ser dotada de sistema de exaustão de ar.

§ 6º Sala de Utilidades deve atender, ainda, às seguintes condições:

a) ter área mínima de 5,00 m^2 (cinco metros quadrados);

b) ter pia em balcão com tampo de material liso, uniforme, resistente e impermeável;

c) ter local para rouparia e para cuba de despejos.

Art. 221. O Centro de Material e Esterilização deve ser constituído, no mínimo, de compartimentos para:

a) 1 (uma) sala de recepção, expurgo e limpeza de material;

b) 1 (uma) sala para depósito de material não submetido a processo de esterilização;

c) 1 (um) sala de preparo e esterilização;

d) 1 (uma) sala de material esterilizado.

§ 1º O Centro de Material e Esterilização, além das demais disposições deste Regulamento que lhe são aplicáveis, deve atender às seguintes condições:

a) ter o piso revestido com material liso, uniforme, resistente e impermeável;

b) ter as paredes revestidas totalmente com azulejos de cores claras ou material equivalente;

c) ter os cantos das paredes e os rodapés formando concordância arredondada;

d) serem as janelas protegidas com tela milimétrica.

§ 2º A sala de recepção, expurgo e limpeza de material deve, ainda, atender às seguintes condições:

a) ter área mínima de 6,00 m^2 (seis metros quadrados);

b) ter pia dupla com água canalizada quente e fria, em balcão com tampo de material liso, uniforme, resistente e impermeável;

c) ter comunicação por guichê com a sala para material não esterilizável e com a sala de preparo e esterilização.

§ 3º A sala para depósito de material não submetido a processo de esterilização deve ter área mínima de 6,00 m^2 (seis metros quadrados).

§ 4º A sala de preparo e esterilização de material deve, ainda, atender às seguintes condições:

a) ter área mínima de 16,00 m^2 (dezesseis metros quadrados);

b) ter pia com água corrente quente e fria, em balcão com tampo de material liso, uniforme, resistente e impermeável;

c) ter instalações para, no mínimo, 1 (uma) autoclave e 1 (uma) estufa.

§ 5º A sala de material esterilizado deve ter área mínima de 6,00m2 (seis metros quadrados).

Art. 222. O Centro Obstétrico deve ser constituído, no mínimo, dos seguintes compartimentos:

a) 1 (uma) Sala de Preparo e Pré-parto para cada 10 (dez) leitos obstétricos, tendo anexo sanitário dotado de 1 (um) vaso sanitário e 1 (um) lavatório;

b) 1 (uma) Sala de Parto para cada 25 (vinte e cinco) leitos obstétricos;

c) 1 (uma) Sala de Parto Cirúrgico para cada 50 (cinquenta) leitos obstétricos;

d) 1 (uma) Sala Auxiliar para serviços de enfermagem, podendo esta servir a 2 (duas) Salas de Parto;

e) 1 (uma) Sala de Utilidade, contendo local para limpeza e expurgo;

f) 1 (um) lavabo com torneiro com comando de pedal;

g) 1 (uma) sala de exame e preparo de recém-natos;

h) vestiários para cada sexo, cada um com sanitário anexo, dotado de 1 (um) vaso sanitário, 1 (um) lavatório e 1 (um) chuveiro.

§ 1º Nos hospitais que não disponham de Unidade de Tratamento Intensivo é obrigatória a instalação de Enfermaria de Recuperação anexa ao Centro Obstétrico.

§ 2º O Centro Obstétrico, além das demais disposições deste Regulamento que lhe são aplicáveis, deve atender as seguintes condições:

a) ter porta de acesso com largura mínima de 1,50 m (um metro e cinquenta centímetros);

b) ter janelas protegidas com tela milimétrica;

c) ter piso revestido com material liso, uniforme, resistente e impermeável;

d) ter as paredes revestidas totalmente com azulejos de cores claras ou material equivalente;

e) ter os cantos das paredes e os rodapés formando concordância arredondada.

§ 3º A Sala de Preparo e Pré-parto deve atender, ainda, às seguintes condições:

a) ter área mínima de 14,00 m^2 (quatorze metros quadrados);

b) ter uma pia com água corrente quente e fria em balcão com tampo de material liso, uniforme, resistente e lavável.

§ 4º A Sala de Parto e a Sala de Parto Cirúrgico devem atender, ainda, as condições exigidas para as salas de cirurgia.

§ 5º A Sala Auxiliar deve atender, ainda, às seguintes condições:

a) ter área mínima de 6,00 m^2 (seis metros quadrados);

b) ter pia com água corrente quente e fria em balcão com tampo de material liso, uniforme, resistente e lavável.

§ 6º A Sala de Utilidade deve atender, ainda, às seguintes condições:

a) ter área mínima de 5,00 m^2 (cinco metros quadrados);

b) ter pia com água corrente quente e fria em balcão com tampo de material liso, uniforme, resistente e lavável;

c) ter local para rouparia e para cuba de despejos.

§ 7º A sala de exames e preparo de recém-nato deve ter área mínima de 6,00 m^2 (seis metros quadrados) e ser dotada de lavatório com água corrente quente e fria e com torneira com comando de pedal.

Art. 223. A Unidade de Berçário deve ser constituída, no mínimo, de compartimentos para:

a) Enfermaria, podendo esta ser setorizada para recém-natos normais e prematuros, com capacidade máxima de 15 (quinze) berços;

b) Enfermaria para suspeitos de qualquer processo infeccioso, com capacidade máxima de 8 (oito) berços;

c) Posto de Enfermagem para cada tipo de enfermaria, podendo servir a duas enfermarias do mesmo tipo;

d) Lactário.

§ 1º As enfermarias, além das disposições deste Regulamento que lhes são aplicáveis, devem atender às seguintes condições:

a) terem área mínima de 8,00 m^2 (oito metros quadrados), correspondendo a cada berço área de 2,00 m^2 (dois metros quadrados);

b) terem paredes pintadas ou revestidas com material liso, uniforme e lavável;

c) terem piso revestido com material liso, uniforme e lavável;

d) terem os cantos das paredes e os rodapés formando concordância arredondada;

e) terem lavatório com água corrente quente e fria com torneira com comando de pedal;

f) terem as janelas protegidas com tela milimétrica.

§ 2º O Posto de Enfermagem, além das disposições deste Regulamento que lhe são aplicáveis, deve atender as seguintes condições:

a) ter área mínima de 6,00 m^2 (seis metros quadrados);

b) ter as paredes pintadas ou revestidas com material liso, uniforme e lavável;

c) ter o piso revestido com material liso, uniforme e lavável;

d) ter os cantos de paredes e os rodapés formando concordância arredondada;

e) ter lavatório com água corrente quente e fria com torneira de comando de pedal;

f) ter pia com água corrente quente e fria em balcão com tampo de material liso, uniforme, resistente e lavável;

g) ter as janelas protegidas com tela milimétrica.

§ 3º O Lactário, além das disposições deste Regulamento que lhe são aplicáveis, deve atender às seguintes condições:

a) ter área mínima de 5,00 m^2 (cinco metros quadrados);

b) ser setorizado com locais separados para limpeza e esterilização de vasilhames para preparo e envasamento de alimento;

c) ter as janelas protegidas com tela milimétrica;

d) ter as paredes revestidas com azulejos de cores claras ou material equivalente em toda a altura;

e) ter o piso revestido de material liso, uniforme, resistente e lavável;

f) ter os cantos de paredes e os rodapés formando concordância arredondada;

g) ter 2 (duas) pias com água corrente quente e fria em balcão com tampo de material liso, uniforme, resistente e lavável.

Art. 224. Os Serviços de Hemoterapia ou Bancos de Sangue devem ser constituídos, no mínimo, de compartimentos para:

a) 1 (uma) sala de espera;

b) 1 (uma) sala para exames clínicos de doadores;

c) 1 (uma) sala para sangria;

d) 1 (uma) sala para recuperação pós-sangria;

e) 1 (uma) sala para estocagem, tipagem e preparo;

f) 1 (uma) sala para lavagem e esterilização;

g) 1 (uma) copa ou cantina;

h) sanitários separados para cada sexo, com acessos independentes, com 1 (um) vaso sanitário e 1 (um) lavatório para cada 20 (vinte) usuários;

i) vestiários separados para cada sexo, com acessos independentes, com armários individuais.

§ 1º Quando o Serviço de Hemoterapia ou Banco de Sangue for instalado em estabelecimento hospitalar, são exigidos, no mínimo, os seguintes compartimentos:

a) 1 (uma) sala de sangria;

b) 1 (uma) sala de recuperarão pós-sangria;

c) 1 (uma) sala para estocagem, tipagem e preparo.

§ 2º Os Serviços de Hemoterapia e Bancos de Sangue, além das demais disposições deste Regulamento que lhes são aplicáveis, devam atender às seguintes condições:

a) terem piso revestido de material liso, uniforme, resistente e impermeável;

b) terem os cantos de parede e os rodapés formando concordância arredondada.

§ 3º A sala para exames clínicos de doadores deve atender às seguintes condições:

a) ter área mínima de 10,00 m^2 (dez metros quadrados);

b) ter lavatório;

c) ter pia em balcão com tampo de material liso, uniforme, resistente e impermeável.

§ 4º A sala para sangria e a sala para recuperação pós-sangria devem ter área mínima de 10,00 m^2 (dez metros quadrados).

§ 5º A sala para estocagem, tipagem e preparo deve atender às seguintes condições:

a) ter área mínima de 14,00 m^2 (quatorze metros quadrados);

b) ter as paredes revestidas com azulejos de cores claras ou material equivalente;

c) ter pia com água corrente quente e fria em balcão com tampo de material liso, uniforme, resistente e impermeável;

d) ter as janelas protegidas com tela milimétrica;

e) ter lavatório com água corrente quente e fria;

f) ter instalações para refrigerador e centrifugador.

§ 4º A sala para lavagem e esterilização deve atender às seguintes condições:

a) área mínima de 6,00 m^2 (seis metros quadrados);

b) paredes revestidas com azulejos de cores claras ou material equivalente;

c) pia dupla em balcão com tampo de material liso, uniforme, resistente e impermeável;

d) janelas protegidas com tela milimétrica;

e) instalação para autoclave.

Art. 225. Os Serviços de Radiologia devem ser constituídos, no mínimo, de compartimentos para:

a) sala de aparelhos;

b) sala de revelação;

c) sala de interpretação;

d) vestiários para pacientes com sanitário anexo, com 1 (um) vaso sanitário e 1 (um) lavatório;

e) sanitários separados para cada sexo, com acessos independentes, com 1 (um) vaso sanitário, 1 (um) lavatório e 1 (um) chuveiro;

f) vestiários separados para cada sexo, com acessos independentes e com armários individuais.

§ 1º Os Serviços de Radiologia, além das demais disposições deste Regulamento que lhes são aplicáveis, devem atender às seguintes condições:

a) serem instalados de preferência em pavilhão isolado ou em local que ofereça boas condições de segurança, aproveitando-se o maior número possível de paredes externas ou adjacentes a locais não usados por pessoas;

b) terem piso revestido com material liso, uniforme, resistente e lavável;

c) terem os cantos das paredes e rodapés formando concordância arredondada.

§ 2º As salas de aparelho devem atender às seguintes condições:

a) ter área mínima de 20,00 m^2 (vinte metros quadrados);

b) ter as paredes, teto, piso e portas, quando não se constituírem em proteção suficiente para reduzir a radiação ao índice permissível, revestimento protetor de espessura determinada pela autoridade sanitária;

c) conter somente o mobiliário indispensável, sendo vedada a colocação de mesas de trabalho;

d) serem os aparelhos emissores de radiação instalados de modo que o feixe útil não seja dirigido para locais freqüentemente ocupados por pessoas;

e) disporem de biombo protetor para o operador, quando a mesa de comando estiver situada no campo das radiações secundárias;

f) disporem de cabina de comando, quando o aparelho for de tensão nominal superior a 125 kv (cento e vinte e cinco quilovolts);

g) disporem os biombos e cabinas de comando de visor dotado de vidro plumbífero fixo que proporcione proteção equivalente ou superior a 2 mm (dois milímetros) de chumbo;

h) disporem as ampolas de Raios X de cúpula protetora e filtro de alumínio com 2 mm, (dois milímetros) de espessura em aparelhos até 70 kv (setenta quilovolts) e de 2,5 mm (dois milímetros e meio) para os com mais de 70 kv (setenta quilovolts);

i) disporem os equipamentos radiológicos providos de condensadores, como parte de seu circuito de alta tensão, de dispositivos especiais para descarga da energia residual desses condensadores;

j) serem todos os equipamentos de radiologia ligados à terra por meio de fio ou cabo condutor descoberto, exceto os equipamentos portáteis;

l) serem as redes de alta tensão instaladas com isoladores adequados e colocados à altura mínima de 2,50 m (dois metros e cinquenta centímetros) do piso;

m) serem as chaves gerais do tipo blindado e providas de fusíveis com capacidade adequada.

§ 3º A sala de revelação deve atender às seguintes condições:

a) ter área mínima de 5,00 m^2 (cinco metros quadrados);

b) ter paredes revestidas de azulejos ou material equivalente;

c) ter tanque de revelação.

§ 4º A sala de interpretação deve ter área mínima de 10,00 m^2 (dez metros quadrados), podendo nela serem instalados os depósitos de filme e o arquivo de chapas.

Art. 226. Os Postos de Assistência de Urgência devem ser constituídos, no mínimo, de compartimentos para:

a) sala de administração;

b) sala de exames médicos;

c) sala de curativos;

d) sanitários separados para cada sexo, com acessos independentes, com 1 (um) vaso sanitário e 1 (um) lavatório e 1 (um) chuveiro;

e) vestiários separados para cada sexo com armários individuais.

§ 1º A sala de administração deve ter área mínima de 10,00 m^2 (dez metros quadros);

§ 2º A sala de exames médicos deve ter:

a) área mínima de 10,00 m^2 (dez metros quadrados);

b) lavatório;

c) paredes pintadas ou revestidas com material liso, uniforme e lavável até a altura de 2,00 m (dois metros);

d) piso revestido com material liso, uniforme, resistente e impermeável.

§ 3º A sala de curativos deve atender às seguintes condições:

a) ter área mínima de 10,00 m^2 (dez metros quadrados);

b) ter paredes revestidas com azulejos de cores claras ou material equivalente;

c) ter piso revestido com material liso, uniforme, resistente e impermeável;

d) ter os cantos de parede e os rodapés formando concordância arredondada;

e) ter pia com água corrente quente e fria em balcão com tampo de material liso, uniforme, resistente e impermeável.

SUBSEÇÃO VIII

DAS EDIFICAÇÕES PARA ASSISTÊNCIA SOCIAL, RELIGIOSA E CONGÊNERES

Art. 227. As creches e estabelecimentos congêneres, além das demais disposições deste Regulamento que lhes são aplicáveis, devem atender às seguintes condições:

a) berçário ou dormitório, com área proporcional a 2,00 m^2 (dois metros quadrados) para cada berço ou cama;

b) sala de recreação, com área mínima de 9,00 m^2 (nove metros quadrados) e na proporção de 1,00 m^2 (um metro quadrado) por criança de mais de 1 (um) ano assistida;

c) cozinha, com área mínima de 5,00 m^2 (cinco metros quadrados)

d) compartimento para banho e higiene das crianças, com área mínima de 3,00 m^2 (três metros quadrados);

e) sanitário com 1 (um) vaso sanitário e 1 (um) lavatório para cada 20 (vinte) crianças com mais de 1 (um) ano assistidas;

f) sanitário para empregados, com 1 (um) vaso sanitário e 1 (um) lavatório para cada 20 (vinte) pessoas.

Art. 228. Os asilos, orfanatos, albergues e instituições congêneres, além das demais disposições deste Regulamento que lhes são aplicáveis, devem atender às seguintes condições:

a) terem os dormitórios área de 6,00 m^2 (seis metros quadrados), quando destinados a 1 (uma) pessoa, e 4,00 m^2 (quatro metros quadrados), por leito nos de uso coletivo;

b) terem instalações sanitárias constituídas por 1 (um) vaso sanitário, 1 (um) lavatório e 1 (um) chuveiro para cada 10 (dez) pessoas assistidas;

c) terem cozinha e anexos com área mínima de 5,00 m2 e na proporção de 0,5 m^2 (cinquenta decímetros quadrados) por pessoa assistida;

d) terem refeitório com área mínima de 5,00 m^2 (cinco metros quadrados) e na proporção de 0,50 m^2 (cinquenta decímetros quadrados) por pessoa assistida;

e) terem, quando se destinarem a menores, salas de aula e área de recreação, aplicando-se para tais dependências as condições exigidas para estabelecimentos de ensino.

Art. 229. Os templos, além das demais disposições deste Regulamento que lhes são aplicáveis, devem atender às seguintes condições:

a) terem as portas com a mesma largura do corredor que lhe dá acesso, devendo a porta de acesso principal ter largura mínima de 1,50 m (um metro e cinquenta centímetros);

b) terem os corredores largura mínima de 1,50 m (um metro e cinquenta centímetros);

c) terem sanitários separados para cada sexo, com acessos independentes, na proporção de 1 (um) vaso sanitário e 1 (um) lavatório.

SUBSEÇÃO IX

DAS EDIFICAÇÕES PARA COMÉRCIO, ARMAZENAGEM E CONGÊNERES

Art. 230. As edificações para comércio em geral, para armazenagem e estabelecimentos congêneres, além das demais disposições deste Regulamento que lhes são aplicáveis, devem atender às seguintes condições:

a) ter a dependência destinada a atividade comercial área mínima de 20,00 m2 (vinte metros quadrados);

b) terem sanitários com 1 (um) vaso sanitário e 1 (um) lavatório.

Parágrafo único. Os estabelecimentos comerciais e congêneres com área superior a 80,00 m^2 (oitenta metros quadrados) devem:

a) ter sanitários para empregados separados para cada sexo, com 1 (um) vaso sanitário e 1 (um) lavatório para cada 20 (vinte) empregados;

b) ter vestiário, anexo ao sanitário, com armários individuais, para cada sexo.

Art. 231. Serão permitidas galerias internas de acesso a estabelecimentos comerciais, em qualquer pavimento, desde que tenham:

a) largura correspondente a 1/20 (um vinte avos) de seu comprimento;

b) largura mínima de 4,00 m (quatro metros);

c) pé direito mínimo de 3,50 m (três metros e cinquenta centímetros).

Parágrafo único. As galerias comerciais devem dispor, em cada pavimento, de sanitários separados para cada sexo, na proporção de 1 (um) vaso sanitário, 1 (um) lavatório e 1 (um) mictório, este no sanitário para homens, para cada 140,00 m^2 (cento e quarenta metros quadrados) de área comercial não se computando para o cálculo do número de aparelhos a área de lojas e salas já dotadas de sanitário privativo.

Art. 232. As drogarias terão dependência destinada à atividade comercial com área mínima de 30,00 m^2 (trinta metros quadrados), piso e barras com 2,0 m (dois metros) de altura, de material resistente, liso não absorvente, a critério da autoridade sanitária.

Art. 233. Os depósitos de drogas terão dependência destinada à atividade comercial com área mínima de 20,00 m^2 (vinte metros quadrados), piso e barra com 2,00 m (dois metros) de altura de material resistente, liso e não absorvente, a critério da autoridade sanitária.

Art. 234. As farmácias devem conter, no mínimo, 2 (dois) locais, separados por material impermeável e resistente: 1 (um) destinado ao mostruário e comércio de medicamentos e outro ao laboratório.

§ 1º O piso será de material liso, resistente e impermeável e as paredes do laboratório revestidas com material liso, resistente e impermeável, de cor clara e na altura de 2,00 m (dois metros no mínimo).

§ 2º A área mínima do laboratório é de 8,00 m^2 (oito metros quadrados) e o local destinado a mostruário e entrega de medicamentos deve ter, no mínimo, 20,00 m^2 (vinte metros quadrados).

§ 3º Nas farmácias privativas instaladas em hospitais, escolas, associações, etc., as áreas mínimas poderão ser reduzidas, atendendo às peculiaridades de cada caso, a juízo da autoridade sanitária.

§ 4º Quando houver local para aplicação de injeções, o mesmo terá área mínima de 3,00 m^2 (três metros quadrados), pia com água corrente e equipamento para desinfecção do instrumental.

Art. 235. Os estabelecimentos comerciais de gêneros alimentícios em geral, além das demais disposições deste Regulamento que lhes são aplicáveis, devem atender às seguintes condições:

~~a) terem pé direito mínimo de 3,50 m (três metros e cinquenta centímetros);~~ (Revogado pelo Decreto nº 58.584, de 8 de janeiro de 2026)

b) terem, sempre que a autoridade sanitária o julgue necessário, torneiras e ralos dispostos de modo a facilitar a lavagem da parte industrial e comercial do estabelecimento;

~~§ 1º Os compartimentos de preparo ou manipulação de gêneros alimentícios terão os ângulos, formados pelas paredes, arredondados, o piso revestido de ladrilhos cerâmicos ou equivalentes, e as paredes, até a altura mínima de 2,00 m (dois metros), revestidas de material cerâmico vidrado ou equivalente, a juízo da autoridade sanitária, não sendo permitido o emprego de forros de madeira;~~ (Revogado pelo Decreto nº 58.584, de 8 de janeiro de 2026)

§ 2º Os compartimentos de venda de gêneros alimentícios terão as paredes, até a altura mínima de 2,00 m (dois metros), bem como os pisos, revestidos de material liso, resistente, impermeável e não absorvente;

~~§ 3º Os compartimentos de venda de gêneros alimentícios terão a área mínima de 20,00 m^2 (vinte metros quadrados) e os de manipulação a área a critério da autoridade sanitária;~~ (Revogado pelo Decreto nº 58.584, de 8 de janeiro de 2026)

~~§ 4º Os compartimentos de manipulação e depósitos de gêneros alimentícios deverão ter as janelas, portas e demais aberturas dotadas de tela à prova de insetos;~~

§ 4º Os compartimentos de manipulação e depósitos de gêneros alimentícios deverão dispor de meios que impeçam a entrada de vetores e pragas; (Redação dada pelo Decreto nº 58.584, de 8 de janeiro de 2026)

§ 5º As secções industriais e os sanitários não poderão comunicar-se diretamente entre si, admitindo-se a circulação por antecâmara. (Revogado pelo Decreto nº 58.584, de 8 de janeiro de 2026)

§ 6º As exigências estabelecidas nas letras a e nos §§ 1º e 2º, poderão ser modificadas a juízo da Secretaria da Saúde, que terá em vista a categoria do estabelecimento e as condições e recursos locais.

~~Art. 236. Os Cafés, Restaurantes, Bares e estabelecimentos congêneres devem, ainda, atender às seguintes condições:~~ (Revogado pelo Decreto nº 58.584, de 8 de janeiro de 2026)

~~a) terem a cozinha e seus anexos o piso revestido de material liso, resistente, impermeável e não absorvente e as paredes, até a altura mínima de 2,00 m (dois metros), revestidos de material cerâmico vidrado ou equivalente, a juízo da autoridade sanitária;~~ (Revogado pelo Decreto nº 58.584, de 8 de janeiro de 2026)

~~b) ter a cozinha área mínima de 10,00 m^2 (dez metros quadrados), não podendo a largura ser inferior a 2,50 m (dois metros e cinquenta centímetros), e equipamentos para retenção de gorduras;~~ (Revogado pelo Decreto nº 58.584, de 8 de janeiro de 2026)

~~c) terem os salões de consumação o piso revestido de material resistente, liso, impermeável e não absorvente e as paredes, até a altura mínima de 2,00 m (dois metros), revestidas de material cerâmico vidrado ou equivalente, a juízo da autoridade sanitária, que terá em vista a categoria do estabelecimento e as condições e recursos locais;~~ (Revogado pelo Decreto nº 58.584, de 8 de janeiro de 2026)

~~d) terem as despensas e adegas as paredes, até a altura mínima de 2,00 m (dois metros), e o piso revestidos de material resistente, liso e impermeável;~~ (Revogado pelo Decreto nº 58.584, de 8 de janeiro de 2026)

~~e) serem as aberturas para o exterior das cozinhas, copas, despensas e sanitários, teladas à prova de insetos;~~ (Revogado pelo Decreto nº 58.584, de 8 de janeiro de 2026)

~~f) terem sanitários separados para cada sexo, com acessos independentes, com 1 (um) vaso sanitário e 1 (um) lavatório para cada 50,00 m^2 (cinquenta metros quadrados) de área do salão de consumação.~~ (Revogado pelo Decreto nº 58.584, de 8 de janeiro de 2026)

~~§ 1º Os estabelecimentos comerciais de alimentos poderão utilizar, na parte destinada ao público, revestimentos especiais para fins decorativos, quando mantidos higienizados, instalados sobre superfície adequada e aprovados previamente pela Secretaria da Saúde.~~ (Revogado pelo Decreto nº 58.584, de 8 de janeiro de 2026)

~~§ 2º Os pequenos estabelecimentos para servir lanches podem dispor de copa quente, com 4,00 m^2 (quatro metros quadrados) de área, desde que nela só trabalhe uma pessoa.~~ (Revogado pelo Decreto nº 58.584, de 8 de janeiro de 2026)

Art. 237. Os mercados e supermercados devem satisfazer às seguintes exigências:

a) terem portas e janelas em número suficiente, gradeadas, de forma a permitir franca ventilação e impedir a entrada de roedores;

b) terem pé direito mínimo de 3,50 m (três metros e cinquenta centímetros), contados do ponto mais baixo da cobertura;

c) terem piso impermeável e com declividade para facilitar o escoamento das águas;

d) terem abastecimento de água e rede interna para escoamento de águas residuais e de lavagem.

Parágrafo único. Os diversos locais de venda nos mercados e supermercados devem obedecer às disposições deste Regulamento, segundo o gênero de comércio, no que lhes for aplicável, dispensados os requisitos de áreas mínimas.

~~Art. 238. As pastelarias e estabelecimentos congêneres devem:~~ (Revogado pelo Decreto nº 58.584, de 8 de janeiro de 2026)

~~a) ter dependências separadas para manipulação e comercialização;~~ (Revogado pelo Decreto nº 58.584, de 8 de janeiro de 2026)

~~b) ter piso revestido com material liso, uniforme, resistente, impermeável e não absorvente;~~ (Revogado pelo Decreto nº 58.584, de 8 de janeiro de 2026)

~~c) ter paredes revestidas, no mínimo, até 2,00 m (dois metros) de altura com material de cor clara, liso, uniforme, resistente, impermeável e não absorvente;~~ (Revogado pelo Decreto nº 58.584, de 8 de janeiro de 2026)

~~d) ter equipamentos para exaustação de vapores e para retenção de gorduras;~~ (Revogado pelo Decreto nº 58.584, de 8 de janeiro de 2026)

~~e) ter depósito de matéria-prima, vestiário e instalações sanitárias.~~ (Revogado pelo Decreto nº 58.584, de 8 de janeiro de 2026)

~~Parágrafo único. As pastelarias que manipulam outros alimentos satisfarão às condições gerais estabelecidas para bares e restaurantes.~~ (Revogado pelo Decreto nº 58.584, de 8 de janeiro de 2026)

Art. 239. As casas e depósitos de frutas e hortaliças terão o piso de material resistente, liso, impermeável e não absorvente e as paredes, até a altura mínima de 2,00 m (dois metros), revestidas de material liso, impermeável e resistente, a juízo da autoridade sanitária.

~~Art. 240. As casas de venda de aves e pequenos animais vivos terão o piso e as paredes, até a altura mínima de 2,00 m (dois metros), revestidos de material resistente, liso, impermeável e não absorvente.~~ (Revogado pelo

Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

~~Art. 241. Os empórios, mercearias, fiambrerias, armazéns e depósitos de gêneros alimentícios e estabelecimentos congêneres terão o piso revestido de material resistente, liso, impermeável e não absorvente e as paredes, até a altura mínima de 2,00 m (dois metros), revestidas de material resistente, liso e impermeável.~~

~~Parágrafo único. Nos entrepostos, armazéns de carga e descarga e grandes depósitos de gêneros ou bebidas, os pisos e as paredes, até a altura mínima de 2,00 m (dois metros), deverão ser revestidos de material liso, resistente e impermeável, quando julgado necessário pela autoridade sanitária competente.~~

Art. 241. Os estabelecimentos que comercializam alimentos terão o piso revestido de material resistente, liso, impermeável e não absorvente, e as paredes revestidas de material resistente, liso e impermeável. (Redação dada pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

~~Art. 242. Os açougues devem atender, no mínimo, às seguintes exigências:~~

~~a) 1 (uma) porta abrindo diretamente para logradouro público, assegurando ampla ventilação;~~

~~b) área mínima de 20,00 m^2 (vinte metros quadrados);~~

~~c) piso de material resistente, liso, impermeável e não absorvente;~~

~~d) paredes revestidas, até a altura mínima de 2,00 m (dois metros), de material cerâmico vidrado ou equivalente, a juízo da autoridade sanitária;~~

~~e) ângulos internos das paredes arredondadas;~~

~~f) pia e água corrente;~~

~~g) instalação frigorífica.~~

~~§ 1º É proibida a cor vermelha e seus matizes no revestimento dos pisos, paredes e tetos, bem como nos dispositivos de exposição de carnes e de iluminação.~~

~~§ 2º As exigências para instalações de açougues em supermercados e estabelecimentos afins serão determinadas pela autoridade sanitária.~~

Art. 242. Os açougues, peixarias e fiambrerias devem atender, no mínimo, às seguintes exigências: (Redação dada pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

a) piso de cor clara, de material resistente, liso, impermeável e não absorvente; (Redação dada pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

b) paredes de cor clara, de revestimento liso, impermeável e não absorvente; (Redação dada pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

c) uma pia para lavagem de materiais e uma pia exclusiva para lavagem de mãos, ambas dotadas de água corrente; (Redação dada pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

d) instalação frigorífica. (Redação dada pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

~~Art. 243. Os entrepostos de carne terão área mínima de 40,00 m2 (quarenta metros quadrados) e possuirão câmaras frigoríficas.~~ (Revogado pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

~~Parágrafo único. São extensivas aos entrepostos de carne todas as disposições referentes a açougues no que lhes forem aplicáveis.~~ (Revogado pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

~~Art. 244. As peixarias devem atender, no mínimo, às seguintes exigências:~~ (Revogado pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

~~a) 1 (uma) porta abrindo diretamente para logradouro público, assegurando ampla ventilação;~~ (Revogado pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

~~b) área mínima de 20,00 m^2 (vinte metros quadrados);~~ (Revogado pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

~~c) piso de material liso, resistente, impermeável e não absorvente;~~ (Revogado pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

~~d) paredes revestidas até a altura mínima de 2,00 m (dois metros), de material cerâmico vidrado ou equivalente, a juízo da autoridade sanitária;~~ (Revogado pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

~~e) ângulos internos das paredes arredondados;~~ (Revogado pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

~~f) pia e água corrente;~~ (Revogado pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

~~g) instalação frigorífica.~~ (Revogado pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

~~Parágrafo único. As exigências para instalação de peixarias e entrepostos de pescados ou supermercados e estabelecimentos afins serão determinadas pela autoridade sanitária.~~ (Revogado pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

~~Art. 245. Os entrepostos de peixe terão área mínima de 40,00 m^2 (quarenta metros quadrados) e possuirão câmaras frigoríficas.~~ (Revogado pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

~~Parágrafo único. São extensivas aos entrepostos de peixe todas as disposições referentes às peixarias no que lhes forem aplicável.~~ (Revogado pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

SUBSEÇÃO X

DAS EDIFICAÇÕES PARA INDÚSTRIAS, OFICINAIS E CONGÊNERES

Art. 246. As edificações para instalação de indústrias, oficinas e estabelecimentos congêneres, além das demais disposições deste Regulamento que lhes são aplicáveis, devem atender às seguintes condições:

a) serem construídas de material incombustível, tolerando-se o emprego de madeira apenas nas esquadrias, na estrutura do telhado e na pavimentação de dependências onde se justificar seu uso;

b) serem as paredes construídas nas divisas do lote, do tipo corta-fogo, elevadas 1,00 m (um metro) acima da linha da cobertura;

c) terem pé direito de 3,50 m (três metros e cinquenta centímetros) as dependências industriais com área não superior a 80,00 m^2 (oitenta metros quadrados);

d) terem pé direito de 4,00 m (quatro metros) as dependências industriais com área superior a 80,00 m^2 (oitenta metros quadrados);

e) terem cobertura de material cerâmico ou similar e serem providas de forro de material e tipo de acordo com a atividade industrial;

f) terem, os pisos dos locais de trabalho, revestimento de material liso, uniforme, resistente e impermeável, salvo em casos especiais a juízo da autoridade sanitária e de acordo com o tipo de atividade industrial;

g) terem as paredes dos locais de trabalho revestimento, até a altura de 2,00 m (dois metros), de material liso, uniforme, resistente e impermeável tolerando-se a pintura lavável em casos especiais a juízo da autoridade sanitária e de acordo com o tipo de atividade industrial;

h) terem iluminação e ventilação naturais condizentes com o tipo de atividade industrial;

i) terem iluminação artificial por meio de artefatos elétricos com poder iluminante conveniente e adequado ao tipo de atividade industrial;

j) serem dotados de isolamento término os fornos, máquinas, caldeira, estufas, fogões, forjas ou quaisquer outros aparelhos onde se produza ou se concentre calor;

l) serem os aparelhos ou equipamentos que concentrem ou produzam calor instalados em locais ou compartimentos próprios, e afastados no mínimo 1,00 m (um metro) do forro e das paredes;

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

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

o) serem instalados dispositivos apropriados para impedir que se formem ou se espalhem, nas dependências de trabalho, suspensóides tais como poeiras, fumos, fumaça, gases ou vapores tóxicos, irritantes ou corrosivos;

p) terem, as passagens destinadas a pessoas entre máquinas e equipamentos, largura mínima de 0,80 m (oitenta centímetros) e altura livre de 2,00 m (dois metros);

q) terem, os corredores, largura mínima de 1,20 m (um metro e vinte centímetros);

r) disporem de dependências destinadas a vestiário para empregados, separados para cada sexo e com acessos independentes, dotadas de armários individuais para guarda de roupas e objetos;

s) disporem de dependências para sanitários, separadas para cada sexo com acessos independentes, com 1 (um) vaso sanitário, 1 (um) lavatório e 1 (um) chuveiro para cada 20 (vinte) empregados, dispondo, ainda, o sanitário destinado a homens de 1 (um) mictório para cada grupo de 20 (vinte) empregados homens;

t) serem os vasos sanitários e os chuveiros instalados em compartimento próprio para cada aparelho;

u) terem abastecimento de água que atenda aos padrões de potabilidade, devendo haver reservação com capacidade adequada ao número de empregados e ao consumo do processo industrial, cabendo a cada operário no mínimo 100 (cem) litros de água por dia;

v) disporem de bebedouro de jato oblíquo para fornecimento de água para bebida na proporção de 1 (um) bebedouro para cada 100 (cem) pessoas;

x) terem dispositivo de proteção contra ratos e insetos; quando se destinarem a depósito, manipulação ou produção de materiais que se prestam a abrigo ou alimentação desses animais.

§ 1º A autoridade sanitária, de acordo com o tipo de atividade industrial de um estabelecimento, poderá exigir que as alturas de pé direito das dependências fixadas neste Regulamento sejam aumentadas.

§ 2º Quando o pé direito de uma dependência for igual ou superior a 5,00 m (cinco metros), poderá ser dispensado o forro e tolerada a cobertura metálica.

§ 3º Para as operações industriais que não envolvam produtos alimentícios e quando não for possível utilizar água potável, poderá ser tolerado o emprego de águas com outra qualidade, contanto que seja distribuído em sistema sem conexão com o de água potável.

Art. 247. Nos estabelecimentos em que trabalharem mais de 100 (cem) empregados deverá existir compartimento para ambulatório, destinado aos primeiros socorros de urgência, com área mínima de 6,00 m^2 (seis metros

quadrados); paredes até 2,00 m (dois metros), no mínimo, e piso revestidos de material liso, resistente e impermeável.

Art. 248. Os estabelecimentos em que trabalhem mais de 30 (trinta) mulheres, com mais de 16 (dezesseis) anos de idade, disporão de local apropriado, a juízo da autoridade sanitária, onde seja permitido às empregadas guardar, sob vigilância e assistência, os seus filhos no período de amamentação.

Parágrafo único. Esse local deve possuir, no mínimo:

a) berçário, com área de 2,00 m^2 (dois metros quadrados) por criança, na proporção de 1 (um) berço para cada 25 (vinte e cinco) mulheres e área mínima de 6,00 m^2 (seis metros quadrados);

b) saleta de amamentação, com área mínima de 6,00 m^2 (seis metros quadrados);

c) cozinha dietética, com área mínima de 4,00 m^2 (quatro metros quadrados);

d) compartimento de banho e higiene das crianças, com área mínima de 3,00 m^2 (três metros quadrados).

Art. 249. Nos estabelecimentos em que trabalhem mais de 300 (trezentos) operários será obrigatória a existência de refeitório.

Parágrafo único. O refeitório deve obedecer às seguintes condições:

a) ter área mínima de 0,40 m^2 (quarenta decímetros quadrados) por trabalhador;

b) ter as paredes, até a altura mínima de 2,00 m (dois metros) e os pisos revestidos com material liso, resistente e impermeável;

c) ter a superfície iluminante com o mínimo de 1/8 (um oitavo) da área do piso, e a ventilação correspondente a 1/2 (um meio) da superfície iluminante;

d) ter lavatórios.

Art. 250. Os depósitos de combustíveis devem estar instalados em locais apropriados e protegidos, isolados convenientemente das demais dependências, de modo a não prejudicar a higiene, o asseio e a segurança do estabelecimento.

Art. 251. Os estabelecimentos industriais de gêneros alimentícios em geral, além das demais disposições deste Regulamento que lhes são aplicáveis, devem satisfazer às seguintes condições:

a) terem, sempre que a autoridade sanitária o julgue necessário, torneiras e ralos dispostos de modo a facilitar a lavagem da parte industrial e comercial do estabelecimento;

b) terem, os compartimentos de preparo ou manipulação de gêneros alimentícios, os ângulos, formados pelas paredes, arredondados; o piso revestido de ladrilhos cerâmicos ou equivalentes, e as paredes até a altura mínima de 2,00 m (dois metros), revestidas de material cerâmico vidrado ou equivalente, a juízo da autoridade sanitária, não sendo permitido o emprego de forros de madeira;

c) terem, os compartimentos de venda ou expedição de gêneros alimentícios, as paredes, até a altura mínima de 2,00 m (dois metros), bem como os pisos, revestidos de material liso, resistente, impermeável e não absorvente;

d) terem os compartimentos de manipulação e depósitos de gêneros alimentícios, as janelas, portas e demais aberturas teladas à prova de insetos;

e) formarem, as secções industriais e residenciais e de instalação sanitária conjuntos distintos na construção do edifício e não se comunicarem diretamente entre si, a não ser por antecâmaras dotadas de aberturas para o exterior;

f) terem lavatório nas salas de trabalho onde haja manipulação, preparo ou fabrico de alimentos.

Art. 252. Os edifícios de padarias, quando se destinarem somente à indústria panificadora, compor-se-ão no mínimo das seguintes dependências:

a) depósito de matéria-prima;

b) sala de manipulação;

c) sala de expedição ou sala de vendas;

d) depósito de combustível, quando queimar lenha ou carvão.

Parágrafo único. Os depósitos de matéria-prima terão as paredes, até a altura mínima de 2,00 m (dois metros), bem como o piso, revestidos de material resistente, liso, impermeável e não absorvente.

Art. 253. Nas fábricas de massas ou estabelecimentos congêneres, a secagem dos produtos deva ser feita por meio de equipamentos ou câmaras de secagem.

Parágrafo único. A câmara de secagem terá:

a) paredes até a altura mínima de 2,00 m (dois metros) e pisos revestidos de material resistente, liso, impermeável e não absorvente;

b) abertura para o exterior envidraçada e telada.

Art. 254. As aberturas do depósito de matéria-prima não embalada e da sala de manipulação serão teladas à prova de insetos.

Art. 255. As fábricas de doces, de conservas de origem vegetal e os estabelecimentos congêneres devem ter dependências destinadas a depósito de matéria-prima, sala de manipulação, sala de expedição ou sala de venda, local para caldeiras e depósito de combustível, quando houver.

§ 1º As salas de manipulação ou de venda dos produtos terão o piso revestido de material resistente, liso, impermeável e não absorvente e as paredes, até a altura mínima de 2,00 m (dois metros), revestidas de material cerâmico vidrado ou equivalente, a juízo da autoridade sanitária.

§ 2º Os depósitos de matéria-prima terão as paredes, até a altura mínima de 2,00 m (dois metros), e os pisos revestidos de material resistente, liso, impermeável e não absorvente.

Art. 256. As torrefações de café serão instaladas em dependências próprias e exclusivas, nas quais não se permitirá a exploração de qualquer outro ramo de comércio ou indústria de produtos alimentícios.

§ 1º As torrefações de café devem ter dependências destinadas a depósitos de matéria-prima, torrefação, moagem e acondicionamento, expedição ou venda.

§ 2º As paredes de secções de torrefação, de moagem e acondicionamento, de expedição ou venda, devem ser revestidas, até a altura de 2,00 m (dois metros), de material cerâmico ou equivalente.

Art. 257. As fábricas de bebidas e estabelecimentos congêneres devem ter o piso revestido de material resistente, liso, impermeável e as paredes, até a altura mínima de 2,00 m (dois metros), revestidas de material resistente, liso, impermeável e não absorvente.

§ 1º As fábricas de bebidas e estabelecimentos congêneres devem ter locais ou dependências próprias, destinadas a depósito de matéria-prima, sala de manipulação, sala de limpeza e lavagem de vasilhames e satisfazer as exigências referentes a locais de trabalho.

§ 2º A sala de manipulação deverá ter área mínima de 25,00 m^2 (vinte e cinco metros quadrados) e a largura mínima de 4,00 m (quatro metros), admitidas reduções nas pequenas indústrias, a critério da autoridade sanitária.

Art. 258. Os armazéns frigoríficos e as fábricas de gelo terão o piso revestido de material impermeável e antiderrapante, sobre base de concreto, e as paredes, até a altura da ocupação, impermeabilizadas com material liso e resistente.

~~Art. 259. Os matadouros em geral deverão preencher os seguintes requisitos para funcionamento:~~ (Revogado pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

~~a) pisos revestidos com material resistente, liso e impermeável, providos de caneletas ou outro sistema indispensável à formação de uma rede de drenagem das águas de lavagem e residuais;~~ (Revogado pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

~~b) paredes ou separações revestidas, até a altura mínima de 2,00 m (dois metros), com material resistente, liso e impermeável;~~ (Revogado pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

~~c) dependências e instalações, destinadas ao preparo de produtos alimentícios, separadas das demais utilizadas no preparo de substâncias não comestíveis e das em que forem trabalhadas as carnes e derivados para outros fins;~~ (Revogado pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

~~d) abastecimento de água quente e fria;~~ (Revogado pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

~~e) vestiário e instalações sanitárias;~~ (Revogado pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

~~f) currais, brete e demais instalações de estacionamento e circulação dos animais, pavimentados e impermeabilizados~~; (Revogado pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

~~g) locais apropriados para separação e isolamento de animais doentes;~~ (Revogado pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

~~h) pavimento dos pátios e ruas na área dos estabelecimentos e dos terrenos onde forem localizados os tendais para secagem de charques;~~ (Revogado pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

~~i) local apropriado para necrópsias, com as instalações necessárias e forno crematório anexo, para incineração das carcaças condenadas;~~ (Revogado pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

~~j) gabinete para laboratório e escritório para inspeção veterinária.~~ (Revogado pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

~~Art. 260. Os matadouros de aves e pequenos animais, além das disposições relativas aos matadouros em geral que lhes forem aplicáveis, disporão das seguintes dependências:~~ (Revogado pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

~~a) compartimento para separação dos animais em lotes, de acordo com procedência e espécies;~~ (Revogado pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

~~b) compartimentos para matança, com área mínima de 20,00 m2 (vinte metros quadrados), piso de material cerâmico e paredes, até a altura mínima de 2,00 m (dois metros), revestidas de material cerâmico vidrado ou equivalente, a juízo da autoridade sanitária;~~ (Revogado pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

~~c) câmara frigorífica.~~ (Revogado pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

~~Art. 261. As dependências principais de cada estabelecimento, tais como sala de matança, triparias, fusão e refinação de gorduras, salga ou preparo de couros e outros subprodutos devem ser separadas umas das outras.~~ (Revogado pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

~~Art. 262. Os abrigos ou compartimentos para os animais a serem abatidos devem estar convenientemente afastados dos locais onde se preparem produtos para alimentação humana.~~ (Revogado pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

~~Art. 263. As fábricas de conservas de carnes e produtos derivados e estabelecimentos congêneres, além das exigências gerais para estabelecimentos industriais, devem ter:~~(Revogado pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

~~a) pisos e paredes, estas revestidas até 2,00 m (dois metros) de altura, de material liso, resistente, impermeável e não absorvente;~~ (Revogado pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

~~b) cantos das paredes arredondados;~~ (Revogado pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

~~c) abastecimento de água quente e fria;~~ (Revogado pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

~~d) câmara frigorífica.~~ (Revogado pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

~~§ 1º Nas fábricas onde se manipularem carnes e produtos derivados, comestíveis e não comestíveis, deverá haver integral separação nas suas instalações e dependências.~~ (Revogado pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

~~§ 2º Todos os compartimentos das triparias e graxarias terão o piso e as paredes, estas até a altura mínima de 2,00 m (dois metros), revestidos com material resistente, liso, impermeável e não absorvente, devendo os ângulos formados pelas paredes serem arredondados.~~ (Revogado pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

~~Art. 264. As fábricas de conservas de pescado devem ter:~~ (Revogado pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

~~a) piso revestido de material liso, resistente, impermeável e não absorvente;~~ (Revogado pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

~~b) paredes, até 2,00 m (dois metros) no mínimo, revestidas com material resistente, liso e impermeável;~~ (Revogado pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

~~c) abastecimento de água quente e fria;~~ (Revogado pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

~~d) câmaras frigoríficas;~~ (Revogado pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

~~e) instalações para fábrica de produtos não alimentícios e outros complementares isoladas das demais dependências.~~ (Revogado pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

Art. 265. Os estabelecimentos que fabricam ou manipulem produtos químicos e farmacêuticos, além de obedecer àquilo que diz respeito aos estabelecimentos de trabalho em geral, devem ter:

a) local independente, destinado à manipulação ou fabrico, de acordo com as fórmulas farmacêuticas, com piso de material liso, impermeável e resistente, parede de cor clara, com 2,00 m (dois metros) de altura, no mínimo, de material liso, impermeável e resistente;

b) sala para acondicionamento;

c) local para laboratório de controle;

d) compartimento para embalagem do produto acabado;

e) local para armazenamento de produtos acabados e material de embalagem;

f) depósito para matéria-prima.

§ 1º O local onde se fabriquem injetáveis deve, além de satisfazer aos requisitos anteriores, possuir:

a) câmara independente destinada a envasamento de injetáveis, com área mínima de 12,00 m^2 (doze metros quadrados), cantos arredondados, teto e parte superior da parede lisos, pintados com tinta impermeável, provida nem sistema de renovação de ar filtrado, com pressão positiva e antecâmara com 3,00 m^2 (três metros quadrados), no mínimo;

b) local de esterilização, com área mínima de 10,00 m^2 (dez metros quadrados), e as demais características do item anterior.

§ 2º Quando o estabelecimento manipular produtos que necessitem de envasamento asséptico, deverá satisfazer às condições gerais e mais às seguintes:

a) local para lavagem e secagem de vidros e vasilhames;

b) compartimento para esterilização dos vidros e vasilhames;

c) local para preparação e acondicionamento com instalação de ar condicionado, filtrado e esterilizado, com antecâmara de 3,00 m^2 (três metros quadrados), no mínimo;

d) sala de vestiário.

§ 3º Quando o estabelecimento fabricar produtos liofilizados deverá, além de satisfazer às condições gerais, possuir:

a) locais destinados à preparação dos produtos a serem liofilizados, atendendo às exigências dos locais destinados ao fabrico de produtos farmacêuticos;

b) local de liofilização, com área mínima de 12,00 m^2 (doze metros quadrados), piso, paredes e forros com características a critério da autoridade sanitária, ar condicionado, filtrado e esterilizado, lâmpadas germicidas, temperatura e pressão do ar sempre constantes.

§ 4º Os compartimentos de trabalho, onde não é explicitamente indicada a área mínima exigida, devem ter área mínima de 12,00 m^2 (doze metros quadrados) cada um, forro liso pintado com tinta adequada, piso de material liso, resistente, impermeável e paredes de cor clara, com 2,00 m (dois metros) de altura, no mínimo, de material liso, resistente e impermeável.

§ 5º Os estabelecimentos dessa natureza, instalados em hospitais e congêneres, satisfarão às exigências gerais, segundo a natureza dos produtos a serem fabricados, a critério da autoridade sanitária.

Art. 266. Para fabricação de águas sanitárias, de desinfetantes, de inseticidas, raticidas e congêneres para uso doméstico, além das condições para estabelecimentos de trabalho em geral, são exigidos:

a) local para fabricação, com paredes de material adequado, a juízo da autoridade sanitária;

b) locais independentes para depósito de matéria-prima e do produto acabado;

c) local destinado à lavagem de vidros e de vasilhames, com piso e paredes, estes até a altura mínima de 2,00 m (dois metros), de material adequado, a critério da autoridade sanitária.

Parágrafo único. Os locais obrigatórios terão área mínima de 12,00 m^2 (doze metros quadrados) e deverão ser independentes de residências.

SUBSEÇÃO XI

DAS EDIFICAÇÕES PARA LABORATÓRIOS DE ANÁLISES E PESQUISAS CLÍNICAS, CONSULTÓRIOS ODONTOLÓGICOS, OFICINAS DE PRÓTESE, ESTABELECIMENTOS DE ÓTICA, DE ARTIGOS CIRÚRGICOS,

ODONTOLÓGICOS E ORTOPÉDICOS E INSTITUTOS DE FISIOTERAPIA E ESTÉTICA SOB RESPONSABILIDADE MÉDICA E CONGÊNERES

Art. 267. Os laboratórios de análises e pesquisas clínicas e congêneres devem dispor, no mínimo, de três salas: uma para atendimento de clientes, outra para colheita de material e outra para laboratório propriamente dito.

Parágrafo único. A sala de laboratório deve ter, no mínimo, 10,00 m^2 (dez metros quadrados), com paredes e piso revestidos de material impermeável, a juízo da Secretaria da Saúde.

Art. 268. Os locais destinados à instalação de consultórios odontológicos devem obedecer aos seguintes requisitos mínimos:

a) ter área de 10,00 m^2 (dez metros quadrados);

b) ter instalações de água corrente e esgotamento de águas servidas;

c) ter paredes revestidas ou pintadas, até 2,00 m (dois metros) de altura, com material liso e impermeável;

d) ter paredes e forros pintados em cores claras.

Art. 269. Os laboratórios ou oficinas de prótese devem satisfazer às seguintes condições:

a) ter área mínima de 10,00 m^2 (dez metros quadrados);

b) ter água corrente;

c) ter piso liso, resistente e impermeável e paredes revestidas de material resistente, liso e impermeável, até 2,00 m (dois metros) de altura;

d) ter paredes e forros pintados em cores claras.

Art. 270. Os estabelecimentos de fisioterapia, estética e congêneres, sob responsabilidade médica, além de atenderem às condições gerais deste Regulamento, terão:

a) sala para administração;

b) sala para exame médico;

c) salas e locais adequados para tratamento e aplicações;

d) sanitários independentes para cada sexo, separados dos ambientes comuns;

e) vestiários e sanitários para empregados.

Parágrafo único. Os pisos, forros e revestimentos de paredes dos locais para tratamento propriamente dito terão qualidade e especificação a critério da Secretaria da Saúde.

Art. 271. Os estabelecimentos que fabricarem ou negociarem com artigos de ótica, cirúrgicos, odontológicos e ortopédicos devem ter piso e paredes com revestimentos a critério da autoridade sanitária e área mínima de 10,00 m^2 (dez metros quadrados) para cada compartimento de trabalho.

Parágrafo único. Os estabelecimentos de ótica devem ter, no mínimo, 2 (duas) salas: uma destinada ao mostruário e atendimento a clientes e outra destinada ao laboratório.

Art. 272. Os estabelecimentos que dispuserem de aparelhos que produzam calor excessivo devem ter isolamento térmico.

§ 1º Os fornos devem ser localizados, no mínimo, a 0,50 m (cinquenta centímetros) das paredes vizinhas.

§ 2º Os gases, vapores, fumaças e poeiras devem ser removidos por meios adequados.

§ 3º Os tubos de oxigênio, acetileno ou botijões de gás serão mantidos em compartimentos isolados e distantes do forno.

SUBSEÇÃO XII

DAS EDIFICAÇÕES PARA ESTABELECIMENTOS VETERINÁRIOS E CONGÊNERES

Art. 273. Os hospitais, clínicas e consultórios veterinários, bem como os estabelecimentos de pensão e adestramento, destinados ao atendimento a animais domésticos de pequeno porte, serão permitidos no perímetro urbano, desde que em local autorizado pela autoridade municipal e observadas as exigências deste Regulamento e de suas Normas Técnicas Especiais.

Art. 274. Os canis dos hospitais e clínicas devem ser individuais, localizados em recinto fechado, providos de dispositivos destinados a evitar a exalação de odores e a propagação de ruídos incômodos, construídos de alvenaria, com revestimento impermeável, podendo as gaiolas serem de ferro pintado ou material inoxidável, com piso removível.

Art. 275. Nos estabelecimentos de pensão e adestramento, os canis podem ser do tipo solário individual, devendo, neste caso, serem totalmente cercados e cobertos por tela de arame e providos de abrigo.

Art. 276. Os canis devem ser providos de esgotos ligados à rede, dispor de água corrente e de sistema adequado de ventilação.

SUBSEÇÃO XIII

DAS EDIFICAÇÕES PARA ESTABELECIMENTOS DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS E CONGÊNERES

Art. 277. As garagens, oficinas, postos de serviços ou de abastecimento de veículos estão sujeitos às prescrições referentes aos estabelecimentos de trabalho em geral, no que lhes forem aplicáveis.

§ 1º Os serviços de pintura, nas oficinas de veículos, devem ser feitos em compartimento próprio, de modo a evitar a dispersão de tintas e derivados nas demais secções de trabalho e terão aparelhamento para evitar a poluição do ar.

§ 2º Os despejos das garagens comerciais e postos de serviços passarão, obrigatoriamente, por uma caixa detentora de areia e graxas.

§ 3º Os depósitos de combustível e as colunas de abastecimento não podem se situar a distância menor de que 50,00 m (cinquenta metros) de estabelecimentos hospitalares e de escolas.

Art. 278. As lavanderias públicas devem atender às exigências deste Regulamento e Normas Técnicas Especiais.

§ 1º Nas localidades que não houver rede coletora de esgotos, as águas residuais terão destino e tratamento de acordo com as exigências deste Regulamento.

§ 2º As lavanderias serão dotadas de reservatórios de água com capacidade correspondente ao volume de serviço, sendo permitido o uso de água de poço ou de outras procedências, desde que não seja poluída e que o abastecimento público seja insuficiente.

§ 3º As lavanderias devem possuir locais destinados a:

a) depósito de roupas a serem lavadas;

b) operações de lavagem;

c) secagem e passagem de roupas, desde que não disponham de equipamento apropriado para esse fim;

d) depósito de roupas limpas.

Art. 279. Os institutos ou salões de beleza, salões de cabeleireiros e barbearias terão:

a) área mínima de 8,00 m^2 (oito metros quadrados) e 4,00 m^2 (quatro metros quadrados) por cadeira instalada excedente a duas;

b) piso revestido de material liso, impermeável e resistente, a critério da autoridade sanitária;

c) paredes revestidas ou pintadas, até 2,00 m (dois metros) de altura, com material liso, impermeável, em cores claras;

d) compartimento para sanitário com 1 (um) vaso sanitário e 1 lavatório.

Art. 280. As casas de banhos ou de sauna observarão às disposições referentes aos institutos e salões de beleza no que lhes forem aplicáveis e mais as seguintes:

a) os banheiros serão de ferro esmaltado ou de material aprovado pelo órgão competente;

b) os quartos de banho terão superfície mínima de 3,00 m^2 (três metros quadrados);

c) os sanitários e vestiários serão independentes para cada sexo.

SUBSEÇÃO XIV

DAS EDIFICAÇÕES PARA DIVERSÕES PÚBLICAS E CONGÊNERES

Art. 292. Para efeito da aplicação do presente Regulamento, as piscinas são classificadas nas duas categorias seguintes:

a) piscinas de uso coletivo: quando destinadas ao uso do público em geral, a membros de instituições públicas ou privadas ou moradores de habitação coletiva;

b) piscinas particulares: quando em residência unifamiliar são utilizadas por seus moradores.

Art. 293. Nenhuma piscina pode ser construída ou funcionar sem aprovação da autoridade sanitária.

Parágrafo único. As piscinas particulares ficam dispensadas das exigências deste Regulamento, podendo, entretanto, sofrer inspeção da autoridade sanitária, em caso de necessidade.

Art. 294. As piscinas de uso coletivo devem satisfazer às seguintes condições:

a) terem o revestimento interno de material impermeável e de superfície lisa;

b) terem o fundo com declividade conveniente, não sendo permitidas mudanças bruscas até a profundidade de 2,00 m (dois metros);

c) terem em todos os pontos de acesso à piscina tanque lava-pés, contendo desinfetantes em proporção estabelecida pela autoridade sanitária;

d) terem tubos influentes e efluentes em número suficiente e localizados de modo a produzir uma uniforme circulação de água na piscina, abaixo da superfície normal das águas;

e) disporem de um ladrão em torno da piscina, com os orifícios necessários para escoamento;

f) disporem de suprimento de água por sistema de recirculação;

g) terem a ligação à rede pública de abastecimento de água potável dotada de desconector para evitar refluxos;

h) terem esgotamento provido de desconector antes da ligação à rede pública ou privada de esgotos;

i) terem locais de alimentação de água tratada de tipo regulável ou com registros, obedecendo a espaçamento máximo de 4,50 m (quatro metros e cinquenta centímetros);

j) terem os ralos ou grelhas do sistema de esgoto de material não corrosivo, com abertura que permita escoamento em velocidade moderada, com afastamento máximo de 3,50 m (três metros e cinquenta centímetros) das paredes e distanciados, um de outro, no máximo, 6,00 m (seis metros);

l) terem área circundante, com largura mínima de 2,00 m (dois metros), pavimentada com material lavável e de fácil limpeza, com declividade mínima de 2% (dois por cento) em sentido oposto ao da piscina;

m) terem escada, preferencialmente metálica;

n) terem as instalações elétricas projetadas e construídas de modo a não acarretar riscos ou perigo aos usuários;

o) terem os maquinismos e equipamentos dimensionados para tratamento e recirculação de volume de água igual ao da capacidade da piscina, no período máximo de 8 (oito) horas;

p) disporem de filtros, por gravidade ou pressão, dimensionados para taxa de filtração não superior a 120 (cento e vinte) litros por minuto e por metro quadrado, tolerando-se os filtros de alta taxa desde que comprovada sua eficiência pela autoridade sanitária competente.

Parágrafo único. Os trampolins e plataformas de saltos, quando houver, deverão ser revestidos com material antiderrapante.

Art. 295. As piscinas devem dispor de vestiários, instalações sanitárias e chuveiros, separados para cada sexo e dispondo de:

a) chuveiros na proporção de 1 (um) para cada 60 (sessenta) banhistas;

b) latrinas e lavatórios na proporção de 1 (uma) para cada 60 (sessenta) homens e 1 (uma) para cada 40 (quarenta) mulheres;

c) mictórios na proporção de 1 (um) para cada 60 (sessenta) homens.

Parágrafo único. Para o cálculo do número de aparelhos sanitários e capacidade da piscina, considera-se a proporção de 1 (um) banhista para 1,50 m^2 (um metro e cinquenta decímetros quadrados) de superfície do tanque de banho.

Art. 296. A área destinada aos usuários da piscina deve ser separada por cerca ou dispositivo de vedação que impeça o uso da mesma por pessoa que não se submeteram a exame médico específico e a banho prévio de chuveiro.

Art. 297. A água das piscinas deve sofrer controle químico e bacteriológico, na forma estabelecias por este Regulamento e suas Normas Técnicas Especiais.

Art. 298. Nenhuma piscina de uso coletivo pode funcionar sem a responsabilidade técnica de profissional legalmente habilitado.

Art. 299. Nenhum parque de recreação ou acampamento pode ser instalado sem autorização prévia da Secretaria da Saúde.

Art. 300. O responsável pelo parque de recreação ou acampamento deve providenciar em exames bacteriológicos periódicos das águas destinadas ao seu abastecimento, qualquer que seja a sua procedência.

Art. 301. Os acampamentos de trabalho ou recreação devem ser instalados em terreno seco e com declividade suficiente ao escoamento das águas pluviais.

Art. 302. Quando as águas de abastecimento provierem de fontes naturais, estas devem ser devidamente protegidas contra poluição; se provierem de poços perfurados estes devem preencher as exigências previstas na legislação.

Art. 303. Nenhuma latrina deve ser instalada a montante e a menos de 30,00 m (trinta metros) das nascentes de água ou poços destinados a abastecimento.

Art. 304. O lixo deve ser coletado em recipientes fechados e incinerado ou colocado em valas; neste último caso terá uma camada protetora de terra, não inferior a 0,30 m (trinta centímetros).

Art. 305. Os parques de recreação e acampamentos, quando constituídos por vivendas ou cabinas, devem preencher as exigências mínimas deste Regulamento, no que se refere a instalações sanitárias adequadas, iluminação e ventilação, entelamento das cozinhas, precauções quanto a ratos e insetos e adequado destino do lixo.

SUBSEÇÃO XVI

DOS CEMITÉRIOS E CAPELAS DE VELÓRIO

Art. 306. Os cemitérios devem ser construídos em zonas elevadas e ficar isolados dos logradouros públicos e imóveis vizinhos por uma faixa não ocupada, com largura mínima de 14.00 m (quatorze metros), em zonas abastecidas pela rede de água, ou de 30,00 m (trinta metros) em zonas não providas da mesma.

Art. 307. O lençol de água subterrânea nos cemitérios deve ficar a 2,00 m (dois metros), no mínimo, de profundidade.

Art. 308. O nível dos cemitérios em relação aos cursos de água vizinhos deve ser suficientemente elevado, de modo que as águas das enchentes não atinjam o fundo das sepulturas.

Art. 309. Os vasos ornamentais devem ser preparados de modo a não conservarem água que permita a procriação de mosquitos.

Art. 310. Os locais destinados a velórios devem ser ventilados e iluminados e dispor, no mínimo, de sala de vigília, compartimento de descanso e instalações sanitárias independentes para ambos os sexos.

Parágrafo único. As paredes destes locais devem ter os cantos arredondados e receberão revestimento liso, resistente, impermeável, até 2,00 m (dois metros) de altura, no mínimo.

Art. 311. A trasladação e sepultamento de cadáveres obedecerá às seguintes normas:

I - O interessado deve requerer à Unidade Sanitária da Secretaria da Saúde, fazendo constar o nome da pessoa falecida, data do óbito e causa mortis e lugar onde será sepultada, para transladação de cadáver e restos mortais.

II - O requerimento deve ser acompanhado da respectiva certidão de óbito.

~~III - Todo o cadáver que for transportado da Capital para outro município, deve ser feito em caixão de zinco hermèticamente fechado, o que deverá ser constatado por funcionário da Secretaria da Saúde. No caso da morte ter sido por doença transmissível, a exigência do caixão de zinco em hipótese alguma poderá ser dispensada.~~

III - Todo o cadáver que for transportado da Capital para outro município, deve ser feito em caixão de zinco hermeticamente fechado, o que deverá ser constatado por funcionário da Secretaria da Saúde, sendo que a urna de zinco poderá ser substituída por saco impermeável, à prova de vazamento e selado, ou pela tecnologia de proteção e manejo de corpos vigente, conforme norma sanitária, sendo imprescindível, quando houver, a identificação do risco biológico. (Redação dada pelo Decreto nº 55.789, de 13 de março de 2021)

IV - Se o cadáver tiver que permanecer insepulto por menos de 24 horas, poderá, a juízo da autoridade sanitária, ser dispensado o caixão de zinco, desde que a causa morte não tenha sido doença transmissível, e que as condições do corpo permitam o transporte em caixão de madeira.

V - Se o cadáver a ser transladado permanecer insepulto por mais de 24 horas, é obrigatória a formalização do mesmo.

VI - As exumações serão concedidas após três anos “post-mortem” que será verificado pela certidão de óbito fornecida pelo Cartório.

VII - Se a causa da morte não for doença transmissível, a exumação poderá, a juízo das autoridades sanitárias, ser permitida antes de decorridos os três anos, mas deverá ser assistida por um funcionário da Secretaria da Saúde e por um médico.

VIII - Os Administradores, gerentes ou responsáveis por serviços funerários ou empresas, firmas ou corporações que fornecerem caixões para enterramento ficam sujeitos às obrigações constantes neste Regulamento.

SUBSEÇÃO XVII

DO SANEAMENTO RURAL

Art. 312. As habitações em zonas rurais devem obedecer às exigências mínimas estabelecidas neste Regulamento.

Art. 313. As instalações sanitárias, de acordo com as possibilidades locais, devem obedecer às exigências deste Regulamento.

Art. 314. O abastecimento de água potável, qualquer que seja sua origem, devem obedecer às exigências mínimas estabelecidas neste regulamento.

Art. 315. É terminantemente proibida, nas proximidades das habitações rurais, a uma distância menor de 50,00 m (cinquenta metros), a permanência de depósitos de lixo ou estrume.

Art. 316. Nenhuma latrina poderá ser instalada a montante e a menos de 30,00 m (trinta metros) das nascentes de água ou poços destinados a abastecimento.

Art. 317. Os paióis, tulhas e outros depósitos de cereais ou ferragens, devem ser bem arejados e ter pisos impermeabilizados ou isolados do solo.

Art. 318. Os estabelecimentos comerciais de gêneros alimentícios situados em propriedades rurais, bem como os situados ao longo das estradas, devem atender às exigências previstas neste Regulamento.

Parágrafo único. A juízo da autoridade sanitária e atendendo às condições locais, podem ser reduzidas as exigências mínimas estabelecidas neste Regulamento.

Art. 319. As indústrias que se instalarem em zonas rurais ficam subordinadas às exigências deste Regulamento e às demais que lhes forem aplicáveis.

Art. 320. Somente na zona rural é permitida a criação de porcos e as pocilgas devem obedecer às seguintes condições:

a) ficarem localizadas, no mínimo, a uma distância de 50,00 m (cinquenta metros) das habitações dos terrenos vizinhos e das frentes das estradas;

b) terem os abrigos piso impermeabilizado, providos de água corrente, com suas paredes impermeabilizadas até a altura de 1,00 m (um metro), no mínimo;

c) serem os resíduos líquidos canalizados por meio de manilhas ligadas diretamente a uma fossa séptica, com poço absorvente para o efluente da fossa.

Parágrafo único. Nas pocilgas podem ser tolerados os estrados de madeira em pequenas secções, facilmente removíveis.

Art. 321. Os estábulos, cocheiras, aviários e estabelecimentos congêneres só serão permitidos na zona rural.

Art. 322. O piso dos estábulos, cocheiras, aviários e estabelecimentos congêneres deve ser mais elevados que o solo exterior, revestido de camada resistente e impermeável, e ter declividade mínima de 2% (dois por cento), provido de camada revestida que receba e conduza os resíduos líquidos para o esgoto.

Art. 323. Os estábulos, cocheiras, aviários e estabelecimentos congêneres devem ficar à distância mínima de 20,00 m (vinte metros) das habitações, dos terrenos vizinhos e das frentes das estradas.

Art. 324. Os estábulos, cocheiras, aviários e estabelecimentos congêneres não beneficiados pelos sistemas públicos de água e esgoto ficam obrigados a adotar medidas indicadas pelas autoridades sanitárias no que concerne à provisão suficiente de água e à disposição dos resíduos sólidos e líquidos.

Art. 325. Nos estábulos, cocheiras, aviários e estabelecimentos congêneres serão permitidos compartimentos habitáveis, destinados aos tratadores dos animais, desde que fiquem completamente isolados.

SUBSÇÃO XVIII

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS DE SANEAMENTO

~~Art. 326. Nenhum prédio ou parte de prédio pode ser ocupado ou utilizado sem prévia autorização da autoridade sanitária competente, de acordo com as disposições deste Regulamento.~~

~~§ 1º Para o cumprimento do disposto neste artigo fica o responsável pelo prédio (proprietário, arrendatário, locatário ou seus procuradores) obrigado a comunicar por escrito a vacância do mesmo.~~

~~§ 2º Estando o prédio em condições deverá ser dado o "habite-se".~~

~~§ 3º A autoridade sanitária recusará o "habite-se" se verificar que o prédio não satisfaz às exigências deste Regulamento, e expedirá a intimação conveniente.~~

Art. 326. Nenhum prédio novo ou parte nova de prédio usado poderá ser ocupada ou utilizada sem prévia autorização da autoridade sanitária competente, de acordo com as disposições deste Regulamento. (Redação dada pelo Decreto nº 29.160, de 8 de outubro de 1979)

§ 1º Considera-se prédio novo ou parte nova de prédio usado, para os efeitos deste artigo, o que ainda não foi ocupado ou utilizado, independentemente da época de sua edificação. (Redação dada pelo Decreto nº 29.160, de 8 de outubro de 1979)

§ 2º Para o cumprimento do disposto no artigo fica o responsável pelo prédio (proprietário, locador ou seus procuradores) obrigado a solicitar, por escrito, o alvará de ocupação do mesmo. (Redação dada pelo Decreto nº 29.160, de 8 de outubro de 1979)

§ 3º Satisfazendo o prédio às exigências deste Regulamento, a autoridade expedirá o respectivo alvará de ocupação ou "habite-se"; caso contrário, recusá-lo-á, promovendo a competente intimação do responsável. (Redação dada pelo Decreto nº 29.160, de 8 de outubro de 1979)

~~Art. 327. Uma vez ocupado o prédio fica o locatário ou morador responsável por sua limpeza e conservação.~~

Art. 327. O ocupante de prédio (proprietário, arrendatário, locatário ou morador) é responsável por sua limpeza e conservação. (Redação dada pelo Decreto nº 29.160, de 8 de outubro de 1979)

Art. 328. Quando um prédio ou parte de prédio, terreno ou logradouro não oferecer as condições de higiene necessárias, a autoridade sanitária intimará o proprietário, locatário, responsável ou seus procuradores, a executar obras, ou melhoramentos, ou a desocupar, fechar, reconstruir, transformar ou demolir o dito prédio, de acordo com este Regulamento.

§ 1º Os prédios que, estando desabitados, não puderem ser visitados, por se desconhecer o endereço do depositário das respectivas chaves, por demora ou recusa do mesmo em cedê-las ou por dificuldades por ele criadas, serão interditados até que seja facilitada a entrada ou, quando necessário, visitados com a presença da autoridade policial, devendo, a seguir, o prédio ser novamente fechado e interditado.

§ 2º Quando algum prédio ou parte de prédio estiver sob a ação da autoridade judiciária ou outra, e nele haja mister proceder-se a qualquer operação sanitária, a autoridade sanitária requisitará à autoridade competente a abertura do referido prédio ou parte de prédio.

§ 3º Quando em um prédio, interditado pela autoridade judiciária ou outra, houver gêneros alimentícios deteriorados ou quaisquer substâncias que possam prejudicar a saúde pública ou causar incômodos, a autoridade sanitária comunicará o fato à autoridade competente, pedindo autorização para realizar a remoção ou destruição das substâncias julgadas nocivas ou incômodas, devendo, uma vez concedida autorização, ser arrolados os objetos apreendidos ou removidos, procedendo-se, quanto aos interditos, de conformidade com o estabelecido no parágrafo precedente.

Art. 329. Os estabelecimentos sujeitos a fiscalização da Secretaria da Saúde instalados antes da vigência deste Regulamento ficam obrigados a atender às disposições que lhe são aplicáveis em prazo a ser fixado pela autoridade sanitária competente.

Art. 330. Os compartimentos das edificações não podem servir para fins diferentes daqueles para os quais foram construídos, salvo quando satisfizerem a todos os requisitos impostos por este Regulamento para nova utilização.

Art. 331. Qualquer prédio ou parte de prédio só poderá ser transformado em casa de cômodos com o assentimento da autoridade sanitária, a qual fará verificar previamente a adaptabilidade da construção a esse fim.

Art. 332. É obrigatório o mais rigoroso asseio nos domicílios particulares e suas dependências, habitações coletivas, casas comerciais, armazéns, trapiches, estabelecimentos de qualquer natureza, terrenos ou lugares e logradouros e pela sua falta ficam sujeitos à multa os proprietários, arrendatários locatários ou moradores responsáveis.

§ 1º Todas as instalações sanitárias, tanques, banheiros, mictórios, latrinas, sem aparelhos e acessórios serão mantidos não só no mais rigoroso asseio, como em perfeito funcionamento.

§ 2º É proibido o acúmulo, em locais impróprios, de estrume, lixo, detritos de cozinha ou de material orgânico de qualquer natureza, que possam atrair ou facilitar a criação de moscas, alimentar ratos ou ser causa de odores incômodos.

Art. 333. É proibido criar ou conservar porcos ou quaisquer outros animais que, por sua espécie ou quantidade, possam ser causa de insalubridade ou de incômodo nos núcleos de população e habitações coletivas.

Parágrafo único. É proibido utilizar quaisquer compartimentos de uma habitação, inclusive porões ou sótãos, para depósito de animais.

Art. 334. Nos prédios em construção deve haver instalações provisórias, mas adequadas, a critério da autoridade sanitária, para remoção dos dejetos dos operários, devendo ser mantidas livres de águas de infiltração ou pluviais as escavações de alicerces ou fundações e os rebaixos de lajes.

Art. 335. Os terrenos baldios em zonas urbanas devem ser convenientemente fechados, drenados, periodicamente limpos, sendo obrigatória a remoção ou soterramento de latas, cacos, resíduos putrescíveis, assim como de quaisquer outros recipientes que possam conter água.

Parágrafo único. Os terrenos pantanosos ou alagadiços em zonas urbanas, devem ser convenientemente drenados ou aterrados.

CAPÍTULO III

DA HIGIENE DA ALIMENTAÇÃO

Art. 336. A Secretaria da Saúde providenciará, planejará e coordenará, no Estado, os meios de controle higiênico da alimentação, visando assegurar, através de ações de educação, assessoramento e correção, a obtenção e o

consumo de alimentos que satisfaçam aos requisitos sanitários e nutritivos.

§ 1º A Secretaria da Saúde integrar-se-á com os demais órgãos públicos estaduais, federais, municipais, autárquicos, paraestatais e privados que exerçam, direta ou indiretamente, atribuições relacionadas com o problema da alimentação, encarado em suas múltiplas relações com a agricultura, a pecuária, a indústria, o comércio, a armazenagem e outras atividades correlatas.

§ 2º A Secretaria da Saúde estimulará e prestará assistência técnica às instituições privadas, especialmente às associações de classe, interessadas na execução do autocontrole da higiene da alimentação.

Art. 337. A Secretaria da Saúde promoverá investigações e inquéritos epidemiológicos, visando ao conhecimento da magnitude do problema e às características epidemiológicas das doenças transmitidas pelos alimentos, objetivando, através de estudos e pesquisas, a adequação das medidas de controle.

Art. 338. A Secretaria da Saúde fará observar os padrões estabelecidos pelos órgãos competentes para orientação dos problemas referentes à alimentação e à adequada execução das medidas ligadas ao controle higiênico dos alimentos.

Art. 339. O IPB - Laboratório Central de Saúde Pública, é o laboratório oficial do Estado para a realização de exames bromatológicos e pesquisas sobre a higiene dos alimentos.

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

§ 2º Quando conveniente, a Secretaria da Saúde poderá credenciar outros órgãos estaduais ou municipais, atendendo à necessidade de descentralização ou de realização de exames bromatológicos ou de pesquisas especializadas.

~~Art. 340. A fabricação, produção, elaboração, fracionamento, beneficiamento, acondicionamento, conservação, transporte, armazenamento, depósito, distribuição e outras quaisquer atividades relacionadas com o fornecimento de alimentos em geral, ou com o consumo, só poderão precessar-se em rigorosa conformidade com as disposições legais, regulamentares e técnicas, federais e estaduais e, ainda assim, em condições que não sejam nocivas a saúde.~~

~~Art. 340. A fabricação, a produção, a elaboração, o fracionamento, o porcionamento, o beneficiamento, o acondicionamento, a conservação, o transporte, o armazenamento, o depósito, a distribuição e outras quaisquer atividades relacionadas com o fornecimento de alimentos em geral, ou com o consumo, só poderão processar-se em rigorosa conformidade com as disposições legais, regulamentares e técnicas, federais e estaduais e, ainda assim, em condições que não sejam nocivas a saúde.~~ (Redação dada pelo Decreto nº 53.304, de 24 de novembro de 2016)

Art. 340. A fabricação, a produção, a elaboração, o fracionamento, o beneficiamento, o acondicionamento, a conservação, o transporte, o armazenamento, o depósito, a distribuição e quaisquer outras atividades relacionadas com o fornecimento de alimentos em geral, ou com o consumo, só poderão processar-se em rigorosa conformidade com as disposições legais, regulamentares e técnicas, federais e estaduais e, ainda assim, em condições que não sejam nocivas a saúde. (Redação dada pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

Parágrafo único. São extensivas aos estabelecimentos e ao pessoal que lida com alimentos, respectivamente, as disposições de saneamento ambiental, contidas neste Regulamento e os preceitos de segurança e higiene do trabalho constantes na legislação pertinente.

Art. 341. O emprego de produtos destinados à higienização de alimentos, bebidas, matérias-primas alimentares e produtos alimentícios, bem como dos utensílios e equipamentos, embalagens e outros materiais, destinados a entrar em contato com os mesmos, dependerá de prévia aprovação do órgão competente.

SEÇÃO I

DAS DEFINIÇÕES

Art. 342. Para os efeitos deste regulamento, considera-se:

I - alimento: toda substância ou mistura de substâncias, no estado sólido, líquido, pastoso ou qualquer outra forma adequada, destinada a fornecer ao organismo humano os elementos normais à sua formação, manutenção e desenvolvimento;

II - matéria-prima alimentar: toda substância de origem vegetal ou animal, em estado bruto, que, para ser utilizada como alimento, precise sofrer tratamento e/ou transformação de natureza física, química ou biológica;

III - alimento “in natura”: todo alimento de origem vegetal ou animal, para cujo consumo imediato se exija, apenas, a remoção da parte não comestível e os tratamentos indicados para a sua perfeita higienização e conservação;

IV - alimento enriquecido: todo o alimento que tenha sido adicionado de substância nutriente com a finalidade de reforçar o seu valor nutritivo;

V - alimento dietético: todo alimento elaborado para regimes alimentares especiais destinado a ser ingerido por pessoas sãs;

VI - alimento de fantasia ou artificial: todo alimento preparado com o objetivo de imitar alimento natural e em cuja composição entre, preponderantemente, substância não encontrada no alimento a ser imitado;

VII - alimento irradiado: todo alimento que tenha sido intencionalmente submetido à ação de radiações ionizantes, com a finalidade de preservá-lo ou para outros fins lícitos, observadas as normas do órgão competente do Ministério da Saúde;

VIII - aditivo intencional: toda substância ou mistura de substância, dotadas ou não de valor nutritivo, ajuntadas ao alimento com a finalidade de impedir alterações, manter, conferir ou intensificar seu aroma, cor e sabor, modificar ou manter seu estado físico geral ou exercer qualquer ação exigida para uma boa tecnologia de fabricação do alimento;

IX - aditivo incidental: toda substância, residual ou migrada, presente no alimento em decorrência dos tratamentos prévios a que tenham sido submetidos a matéria-prima alimentar e o alimento “in natura”, e do contato do alimento com os artigos e utensílios empregados nas suas diversas fases de fabrico, manipulação, embalagem, estocagem, transporte ou venda;

X - produto alimentício: todo alimento derivado de matéria-prima alimentar ou de alimento “in natura”, adicionado ou não, de outras substâncias permitidas, obtido por processo tecnológico adequado;

XI - padrão de identidade e qualidade: o estabelecido pelo órgão competente do Ministério da Saúde, dispondo sobre a denominação, definição e composição de alimentos, matérias-primas alimentares, alimentos “in natura”

e aditivos intencionais, fixando requisitos de higiene, normas de envasamento e rotulagem, métodos de amostragem e análise;

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

XIII - embalagem: qualquer forma pela qual o alimento tenha sido acondicionado, guardado, empacotado ou envasado;

XIV - propaganda: a difusão, por quaisquer meios, de indicação e a distribuição de alimentos relacionados com a venda e o emprego de matéria-prima alimentar, alimento "in natura", materiais utilizados no seu fabrico ou preservação, objetivando promover ou incrementar o seu consumo;

~~XV - órgão competente: o órgão técnico específico do Ministério da Saúde, bem como os órgãos federais, estaduais, municipais, dos Territórios e do Distrito Federal, congêneres, devidamente credenciados;~~

XV - órgão competente: os órgãos Federais, Estaduais, Municipais, dos Territórios e do Distrito Federal, devidamente credenciados; (Redação dada pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

XVI - laboratório oficial: órgão técnico específico do Ministério da Saúde, bem como os órgãos congêneres federais, estaduais, municipais, dos Territórios e do Distrito Federal, devidamente credenciados;

XVII - autoridade fiscalizadora competente: o funcionário do órgão competente do Ministério da Saúde ou dos demais órgãos fiscalizadores federais, estaduais, municipais, dos Territórios e do Distrito Federal;

XVIII - análise de controle: aquela que é efetuada imediatamente após o registro do alimento, quando da sua entrega ao consumo, e que servirá para comprovar a sua conformidade com o respectivo padrão de identidade e qualidade;

XIX - análise fiscal: a efetuada sobre o alimento pela autoridade fiscalizadora competente e que servirá para verificar a sua conformidade com os dispositivos legais;

XX - estabelecimento: o local onde se fabrique, produza, manipule, beneficie, fracione, acondicione, conserve, transporte, armazene, deposite para venda, distribua ou venda alimentos, matérias-primas alimentares,

alimento “in natura”, aditivos intencionais, materiais, artigos e equipamentos destinados a entrar em contato com os mesmos.

Parágrafo único. Considera-se, ainda:

I - comércio ambulante ou vendedor ambulante: aquele que trabalha nos logradouros públicos, com bancas ou unidades móveis em locais permitidos pelas autoridades municipais, ou que realize vendas a domicílio;

II - serviços temporários: o estabelecimento, comércio ou vendedor ambulante que opere em local fixo, por um período que não exceda a 21 (vinte e um) dias a que esteja ligado a atividades festivas, como exposições e festivais;

III - alimento perecível: o alimento que está sujeito a deteriorar-se caso não for mantido em condições especiais de armazenagem;

IV - alimentos potencialmente perigosos: são os alimentos perecíveis constituídos, no todo ou em parte, de produtos de origem animal ou outros ingredientes e capazes, sob determinadas condições de temperatura e umidade, de permitir o rápido e progressivo crescimento de microorganismos infecciosos ou toxigênicos;

V - material resistente à corrosão: material que mantenha as características originais de sua superfície sob influência prolongada de alimentos, compostos para limpeza ou soluções desinfetantes ou outras que possam entrar em contato com o mesmo;

VI - licenciado: significa que o estabelecimento apresentou, ao exame inicial, condições iguais ou superiores aos padrões estabelecidos pelos órgãos competentes;

VII - alimento sucedâneo: todo alimento elaborado para substituir alimento natural, assegurando o valor nutritivo deste;

VIII - análise prévia: a análise que precede o registro;

IX - aproveitamento condicional: utilização parcial ou total de um alimento ou matéria-prima alimentar, inadequado para o consumo humano direto, que, após tratamento, adquire condições para seu consumo, seja na alimentação do homem, seja na alimentação de animais.

Art. 343. As locuções “alimentos”, “produtos” e “gêneros alimentícios” incluem, para efeitos deste Regulamento, alimentos e bebidas, matérias-primas alimentares, os alimentos “in natura”, os produtos alimentícios, os alimentos

enriquecidos, dietéticos, irradiados, de fantasia ou artificiais, os aditivos intencionais e demais ingredientes e substâncias empregadas na tecnologia alimentar, de qualquer tipo ou natureza.

§ 1º Aplicam-se, ainda, as disposições deste Regulamento, aos produtos a serem mascados ou outras substâncias, dotadas ou não de valor nutritivo, utilizadas no fabrico, preparação e tratamento de alimentos, matérias-primas alimentares e alimentos "in natura".

§ 2º Excluem-se do disposto neste capítulo os produtos com finalidade medicamentosa ou terapêutica, qualquer que seja a forma como se apresentem ou o modo como sejam ministrados.

SEÇÃO II

DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE

Art. 344. São adotados e serão observados pela Secretaria da Saúde os padrões de identidade e qualidade estabelecidos para cada tipo ou espécie de alimento pelo órgão competente e abrangendo:

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

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

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

IV - requisitos aplicáveis a peso e medida;

V - requisitos relativos à rotulagem e apresentação do produto;

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

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

§ 2º Os padrões de identidade e qualidade poderão ser revistos, na forma da legislação em vigor e por iniciativa do Poder Público ou a requerimento da parte interessada, devidamente fundamentado.

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

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

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

Art. 345. Caso ainda não existir padrão de identidade e qualidade estabelecido pelo órgão competente para determinado alimento, serão adotados os preceitos bromatológicos constantes dos regulamentos federais vigentes ou, na sua falta, os dos regulamentos estaduais pertinentes, ou as normas e padrões internacionalmente aceitos.

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

SEÇÃO III

DA QUALIFICAÇÃO DOS ALIMENTOS

Art. 346. Só poderão ser dados à venda ou expostos ao consumo alimentos próprios para tal finalidade, sendo assim considerados os que:

I - estejam em perfeito estado de conservação;

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

~~II - por sua natureza, composição e circunstâncias de produção, de fabricação, de manipulação, de beneficiamento, de fracionamento, de porcionamento, de depósito, de distribuição, de venda e de quaisquer atividades relacionadas com os mesmos, não sejam nocivos à saúde, não~~

~~tenham o seu valor nutritivo prejudicado e não apresentem aspecto repugnante;~~ (Redação dada pelo Decreto nº 53.304, de 24 de novembro de 2016)

II - por sua natureza, composição e circunstâncias de produção, fabricação, manipulação, beneficiamento, fracionamento, depósito, distribuição, venda e quaisquer atividades relacionadas com estes alimentos, não sejam nocivos à saúde, não tenham o seu valor nutritivo prejudicado e não apresentem aspecto repugnante; (Redação dada pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

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

IV - obedeçam às disposições da legislação federal e estadual vigentes relativas ao Registro, Rotulagem e Padrões de Identidade e Qualidade.

Art. 347. São considerados impróprios para o consumo, os alimentos que:

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

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

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

IV - contiverem parasitos que indiquem a deterioração ou defeito de manipulação, acondicionamento ou conservação;

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

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

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

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

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

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

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

Art. 348. São considerados adulterados os alimentos privados, total ou parcialmente, dos princípios alimentícios característicos do produto, modificados por substituição ou adição de outras substâncias que lhes alterem a qualidade, o valor nutritivo ou a coloração e que possam dissimular alterações, defeitos de elaboração ou a presença de matéria-prima de deficiente qualidade.

Art. 349. São considerados falsificados os alimentos que tenham a aparência e caracteres gerais de um produto legítimo ou genuíno protegido por marca registrada, e assim se denominem sem que procedam de seus verdadeiros fabricantes.

Art. 350. Não poderão ser comercializados os alimentos que:

I - provierem de estabelecimento não licenciado pelo órgão competente, quando for o caso;

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

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

IV - estiverem rotulados em desacordo com a legislação vigente;

V - não corresponderem à denominação, definição, composição, qualidade, requisitos relativos à rotulagem e apresentação do produto especificados no respectivo padrão de identidade e qualidade, quando se tratar de alimento padronizado, ou àqueles que tenham sido declarados no momento do respectivo registro, quando se tratar de alimento de fantasia ou não

padronizado, ou, ainda, às especificações federais pertinentes ou na sua falta às dos regulamentos estaduais concernentes ou às normas e padrões internacionalmente aceitos, quando ainda não padronizados.

SEÇÃO IV

DOS ADITIVOS

Art. 351. Só será permitido o emprego de aditivo intencional quando:

I - comprovada a sua inocuidade;

II - previamente aprovado pelo órgão competente para o tipo de alimento, respeitado o limite máximo de adição;

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

IV - não induzir o consumidor em erro, engano, confusão.

Art. 352. É proibido o uso de aditivo em alimentos quando:

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

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

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

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

V - contrariar as disposições da legislação pertinente.

Art. 353. No interesse da Saúde Pública, deverão ser observados os limites residuais para os aditivos incidentais presentes nos alimentos que forem estabelecidos pelo órgão federal competente e, na falta deste, pelo órgão próprio da Secretaria da Saúde do Estado.

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

Art. 354. O emprego de produtos fito e zoo-sanitários no combate ou extermínio de pragas e doenças da lavoura e pecuária, bem como o de aditivos e hormônios para fins preventivos ou de melhoria do estado ou nutrição vegetal ou animal, fica condicionado à aprovação do órgão competente.

Parágrafo único. A aplicação dos produtos mencionados neste artigo deverá ser realizada com todas as cautelas possíveis, por pessoal habilitado e nas circunstâncias de tempo, lugar, preparação, dosagem e emprego autorizados ou recomendados pelas autoridades competentes, de sorte a não afetar a saúde do pessoal envolvido ou a de terceiros e nem a ocorrência, no produto final, de resíduo em nível considerado tóxico ou acumulativo.

SEÇÃO V

DA PROTEÇÃO AOS ALIMENTOS

Art. 355. Em todas as fases de seu processamento, das fontes de produção até o consumidor, o alimento deve estar livre e protegido de contaminação física, química e biológica, proveniente do homem, dos animais e do meio ambiente.

§ 1º Os produtos, substâncias, insumos ou outros devem ser oriundos de fontes aprovadas ou autorizadas pela autoridade sanitária e apresentarem em perfeitas condições de consumo ou uso.

§ 2º Os alimentos perecíveis devem ser transportados, armazenados ou depositados sob condições de temperatura, umidade, ventilação e luminosidade que os protejam de deteriorações.

Art. 356. Os alimentos serão sempre e obrigatoriamente mantidos afastados de saneantes, desinfetantes, solventes, combustíveis líquidos, produtos e perfumaria, limpeza e congêneres.

Art. 357. Em todas as fases de seu processamento, os alimentos, substâncias ou outros, não devem entrar em contato com equipamentos, utensílios, recipientes e embalagens suscetíveis de contaminá-los em nível prejudicial à saúde do consumidor.

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

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

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

Art. 358. Na industrialização e comercialização de alimentos e na preparação de refeições, deve ser restringido, tanto quanto possível, o contato manual direto, fazendo-se uso apropriado de processos mecânicos, circuitos fechados, utensílios e outros dispositivos.

Art. 359. A dessecação ou a desidratação de alimentos deve ser realizada em estufas, câmaras e outras aparelhagens, segundo métodos e técnicas previamente aprovadas pelo órgão competente. Parágrafo único. Permite-se a dessecação de certos alimentos ao ar livre, enquanto não houver outra técnica industrial adequada e economicamente viável.

Art. 360. No armazenamento, transporte, exposição e venda, os gêneros alimentícios devem ser obrigatoriamente protegidos por invólucros próprios e adequados.

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

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

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

Art. 361. Os alimentos embalados devem ser armazenados, depositados ou expostos sobre estrados ou estantes, ou ainda, dependurados em suportes.

Art. 362. Os alimentos a granel podem ser armazenados, depositados ou acondicionados em silos, tanques e outros recipientes industriais, bem como em barris, tulhas e outros recipientes, observadas as exigências deste Regulamento.

Art. 363. Os alimentos pulverulentos e granulados, embalados ou não, e os produtos enlatados devem ser armazenados ou depositados em locais secos, iluminados e ventilados, evitando-se condições que permitam a condensação de umidade sobre a superfície.

Parágrafo único. As dependências de armazenamento ou depósitos de produtos pulverulentos ou granulados devem sofrer limpeza sempre que necessário, de modo a serem mantidos em perfeitas condições de higiene, sem a utilização de água, a qual só será empregada estando as dependências desocupadas.

Art. 364. No armazenamento, depósito, acondicionamento e exposição:

a) os alimentos crus não devem contatar diretamente com alimentos que possam ser consumidos sem lavagem, desinfecção ou cozimento prévios;

b) os alimentos que desprendem odores acentuados devem ser separados dos demais;

c) os produtos embalados não podem estar juntos com produtos não embalados.

~~Art. 365. Os alimentos suscetíveis de permitir o rápido e progressivo crescimento de microorganismos infecciosos ou toxigênicos devem ser mantidos continuamente em temperatura inferior a 7ºC (sete graus centígrados), exceto, quando for o caso, durante o tempo estritamento requerido pela tecnologia industrial específica, preparação culinária ou ao serem servidos.~~ (Revogado pelo Decreto nº 58.584, de 8 de janeiro de 2026)

~~§ 1º Os alimentos industrializados, enquadrados na exigência deste artigo, devem trazer impressa no invólucro a declaração "conservar sob refrigeração" e "conservar congelado" ou expressão equivalente, e a data de fabricação.~~ (Revogado pelo Decreto nº 58.584, de 8 de janeiro de 2026)

~~§ 2º O tempo de permanência à temperatura ambiente dos produtos, os insumos crus ou cozidos, que contenham em sua formulação carnes, pescado, ovos, leite e outras substâncias de origem animal ou seus derivados, deve ser o mínimo necessário à elaboração, preparação ou entrega ao consumidor e, quando em exposição para venda, devem ser mantidos em temperatura abaixo de 7º C (sete graus centígrados) ou acima de 60ºC (sessenta graus centígrados).~~ (Revogado pelo Decreto nº 58.584, de 8 de janeiro de 2026)

~~§ 3º As saladas que contenham em sua formulação produtos, substâncias ou insumos crus ou cozidos a que se refere o presente artigo, devem ser preparadas sob estritas condições de higiene com os referidos ingredientes previamente refrigerados e o produto elaborado mantido em temperatura abaixo de 7ºC (sete graus centígrados) até a sua entrega ao consumidor.~~ (Revogado pelo Decreto nº 58.584, de 8 de janeiro de 2026)

~~§ 4º Os sanduíches estão sujeitos às disposições deste artigo.~~ (Revogado pelo Decreto nº 58.584, de 8 de janeiro de 2026)

~~§ 5º Normas Técnicas Especiais, da Secretaria da Saúde, relacionarão, incluirão ou excluirão os alimentos sujeitos às exigências deste artigo e seus parágrafos, fixarão os prazos de validade para a sua utilização ou comercialização, bem como poderão alterar os limites de temperaturas.~~ (Revogado pelo Decreto nº 58.584, de 8 de janeiro de 2026)

Art. 366. Os alimentos congelados devem ser mantidos em temperatura inferior a -18 ºC (menos dezoito graus centígrados).

~~Art. 367. Os alimentos congelados serão descongelados, quando necessário:~~ (Revogado pelo Decreto nº 58.584, de 8 de janeiro de 2026)

~~a) utilizando instalações com temperatura de 7ºC (sete graus centígrados), ou menos, e umidade controlada;~~ (Revogado pelo Decreto nº 58.584, de 8 de janeiro de 2026)

~~b) utilizando água potável e corrente à temperatura de 21ºC (vinte e um graus centígrados), ou menos, de preferência em embalagem impermeável;~~ (Revogado pelo Decreto nº 58.584, de 8 de janeiro de 2026)

~~c) utilizando o método direto de cozimento;~~ (Revogado pelo Decreto nº 58.584, de 8 de janeiro de 2026)

~~d) utilizando qualquer outro método julgado satisfatório pela autoridade sanitária.~~ (Revogado pelo Decreto nº 58.584, de 8 de janeiro de 2026)

~~Parágrafo único. O alimento congelado, uma vez descongelado, não poderá ser novamente refrigerado ou congelado.~~ (Revogado pelo Decreto nº 58.584, de 8 de janeiro de 2026)

~~Art. 368. O cozimento dos alimentos deve ser feito mediante processo ininterrupto, objetivando assegurar seja atingida uma temperatura interna nunca inferior a 60ºC (sessenta graus centígrados), mantida por tempo~~

~~compatível a não ocasionar diminuição da qualificação comercial do produto.~~ (Revogado pelo Decreto nº 58.584, de 8 de janeiro de 2026)

~~Art. 369. Na elaboração de massas e recheios para pastéis, empadas e produtos afins, é expressamente proibida a utilização de óleos e gorduras que serviram previamente em frituras.~~ (Revogado pelo Decreto nº 58.584, de 8 de janeiro de 2026)

~~Parágrafo único. Os recheios para pastéis, empadas e produtos afins, devem ser utilizados no mesmo dia de sua preparação, observadas as demais exigências deste Regulamento.~~ (Revogado pelo Decreto nº 58.584, de 8 de janeiro de 2026)

~~Art. 370. É obrigatória a substituição da gordura ou do óleo de frituras em geral, assim que apresentarem sinais de saturação, modificações na sua coloração ou presença de resíduos queimados.~~ (Revogado pelo Decreto nº 58.584, de 8 de janeiro de 2026)

Art. 371. É proibido fornecer ao consumidor sobras ou restos de alimentos que já tenham sido servidos, bem como o aproveitamento das referidas sobras ou restos para a elaboração ou preparação de outros produtos alimentícios.

SUBSEÇÃO I

DAS CARNES, DERIVADOS E SUBPRODUTOS COMESTÍVEIS

~~Art. 372. Somente podem ser expostas à venda, entregues ao consumo ou empregadas na elaboração de derivados e subprodutos comestíveis, as carnes e vísceras de animais de abate:~~

~~I - provenientes de animais abatidos em matadouros ou abatedouros registrados e fiscalizados pela autoridade competente;~~

~~II - submetidas a processos adequados de tratamento pelo frio no próprio estabelecimento de abate e assim transportadas e mantidas nos estabelecimentos de consumo, em temperatura interna igual ou inferior a 7ºC (sete graus centígrados).~~

Art. 372. Somente podem ser expostas à venda, ou entregues ao consumo, as carnes e seus derivados de animais de açougue: (Redação dada pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

I - provenientes de animais abatidos em matadouros ou abatedouros registrados e fiscalizados pelo órgão competente federal, estadual ou municipal de agricultura; (Redação dada pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

II - mantidos sob temperaturas indicadas pelo fabricante. (Redação dada pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

~~§ 1º Nas vilas e povoados de pequeno consumo e baixo potencial econômico e na zona rural, quando não puderem ser cumpridas as exigências deste artigo, Normas Técnicas Especiais, expedidas pelo órgão competente, fixarão as exigências para os pequenos abatedouros e açougues, o número de horas que poderão decorrer entre a matança e a entrega ao consumo e as condições de conservação, exposição e venda para consumo exclusivamente local.~~ (Revogado pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

~~§ 2º Nas localidades em que não houver abastecimento suficiente de aves e outros pequenos animais abatidos em estabelecimentos registrados e fiscalizados, permite-se, a título precário, o abate pelo próprio estabelecimento consumidor, desde que disponha de instalações proporcionalmente adequadas, devendo a autorização constar no alvará de licenciamento da Secretaria da Saúde.~~ (Revogado pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

~~Art. 373. É proibido aos estabelecimentos de aves e outros pequenos animais vivos, tanto o abate, como venda destes animais abatidos.~~ (Revogado pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

~~Art. 374. O fracionamento de carnes e vísceras em geral, para a sua comercialização no estado cru, constituem atividade privativa dos açougues, entrepostos e indústrias de carnes ou matadouros.~~

~~Art. 374. O fracionamento, o porcionamento e a moagem de carnes resfriadas, assim como o fracionamento e o porcionamento de vísceras resfriadas em geral, para a sua comercialização, constituem atividade privativa dos minimercados, dos supermercados, dos hipermercados, dos açougues, dos entrepostos e das indústrias de carnes ou de matadouros.~~ (Redação dada pelo Decreto nº 53.304, de 24 de novembro de 2016)

Art. 374. O fracionamento de carnes e vísceras em geral, para a sua comercialização no estado cru, constituem atividade privativa dos açougues. (Redação dada pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

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

§ 2º A entrega de carnes e vísceras a domicílio só é permitida quando realizada sob a responsabilidade de açougues e entrepostos de carnes, devendo a mercadoria estar fracionada e endereçada antecipadamente à saída do estabelecimento e acondicionada em recipiente que satisfaça as condições sanitárias e higiênicas e a conserve em temperatura adequada.

~~Art. 375. As carnes e vísceras de animais de abate não podem ficar em contato direto com gelo sob qualquer pretexto, sendo sumariamente apreendidas quando assim encontradas, ficando os infratores sujeitos às demais penalidades previstas neste Regulamento.~~ (Revogado pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

~~Art. 376. As carnes e vísceras devem ser armazenadas, depositadas ou transportadas suspensas em ganchos, de sorte a não sofrerem compressões recíprocas ou das paredes, excetuando-se:~~ (Revogado pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

~~a) as carnes e vísceras congeladas e devidamente embaladas, as quais podem ser estivadas;~~ (Revogado pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

~~b) as carnes de aves e pequenos animais de abate, e ainda as vísceras, desde que refrigeradas e embaladas por peças ou acondicionadas em pequenos recipientes ou compartimentos aprovados pela autoridade sanitária;~~ (Revogado pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

~~c) as pequenas frações de carnes e vísceras, dispostas em prateleiras ou bandejas no interior dos compartimentos de depósito, exposição, venda ou quando da entrega a domicílio.~~ (Revogado pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

~~Art. 377. Aplicam-se aos respectivos derivados e subprodutos comestíveis as disposições referentes às carnes que lhes forem aplicáveis, resguardadas, no entanto, as indicações condicionadas pelas peculiaridades de cada produto e as normas federais em vigor.~~ (Revogado pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

SUBSEÇÃO II

DO PESCADO

~~Art. 378. Somente pode ser exporto à venda, entregue ao consumo ou empregado na elaborado de derivados e subprodutos comestíveis, pescado que não tenha sido capturado em águas contaminadas ou poluídas em nível suscetível de prejudicar a saúde do consumidor nem recolhido já morto.~~ (Revogado pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

~~§ 1º As disposições deste Regulamento e, em especial, as deste artigo, são extensivas às algas marinhas e outras plantas e animais aquáticos, deste que destinados à alimentação humana.~~ (Revogado pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

~~§ 2º Na modalidade de manutenção do pescado vivo, para o seu transporte e entrega aos estabelecimentos industriais ou comerciais de consumo, deve ser assegurada um renovação mínima de 5/1000 (cinco mil por mil) por minuto, do volume de água do recipiente.~~ (Revogado pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

~~Art. 379. O pescado "in natura", eviscerado ou não, é considerado:~~ (Revogado pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

~~a) pescado fresco: quando dado ao consumo sem ter sofrido qualquer processo anterior de conservação, exceto a ação contínua do gelo, na proporção de 30% (trinta por cento) do peso da mercadoria;~~ (Revogado pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

~~b) pescado resfriado: quando devidamente acondicionado em gelo e mantido em temperatura entre -0,5ºC e -2ºC (menos meio grau centígrado e menos dois graus centígrados) em câmara ou dispositivo frigorífico;~~ (Revogado pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

~~c) pescado congelado: quando submetido a processo industrial adequado de congelação, em temperatura não superior a -25ºC (menos vinte e cinco graus centígrados) e, posteriormente, mantido em câmara ou dispositivo frigorífico, até a sua entrega ao consumidor, em temperatura não superior a -18ºC (menos dezoito graus centígrados).~~ (Revogado pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

~~Parágrafo único. O pescado, uma vez descongelado, não poderá ser novamente recolhido a câmaras frigoríficas.~~ (Revogado pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

~~Art. 380. As operações de descamação ou esfola, evisceração ou filetagem do pescado devem ser realizadas exclusivamente nas dependências de peixarias, entrepostos e indústria de pescado e barcos pesqueiros.~~ (Revogado pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

~~Art. 381. A industrialização e o comércio de derivados e subprodutos comestíveis do pescado devem obedecer aos preceitos deste Regulamento no que couber, resguardadas, no entanto, as indicações condicionadas pelas peculiaridades de cada produto e as normas federais em vigor.~~ (Revogado pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

~~§ 1º A industrialização do pescado, inclusive a salga, prensagem, cozimento e defumação, só é permitida em estabelecimentos industriais devidamente licenciados.~~ (Revogado pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

~~§ 2º É obrigatória a limpeza e evisceração do pescado utilizado na elaboração de produtos em conserva ou curados, qualquer que seja a forma de seu processamento, exceto o pescado miúdo, a critério do órgão competente.~~ (Revogado pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

~~Art. 382. É permitida a venda de pescado, fora dos recintos de peixarias, indústrias e entrepostos de pescado, nos seguintes casos e condições:~~ (Revogado pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

~~a) "in natura", o pescado fresco, quando realizada por pescador profissional devidamente matriculado no órgão federal competente, devendo o gelo representar, no mínimo, 30% (trinta por cento) do peso da mercadoria;~~ (Revogado pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

~~b) "in natura", descamado ou esfolado, eviscerado ou filetado, resfriado ou congelado, tolerada a comercialização nas feiras livres, desde que observadas as exigências específicas mínimas deste Regulamento;~~ (Revogado pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

~~c) pré-embalado e congelado, devidamente rotulado e oriundo de estabelecimento industrial licenciado, desde que mantido em dispositivos congeladores semi-fixos ou fixos, de funcionamento automático quanto à produção de frio adequado, em estabelecimentos comerciais de gêneros~~

~~alimentícios e outros, observadas as demais exigências regulamentares e a critério do órgão competente.~~ (Revogado pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

~~Art. 383. A entrega de pescado a domicílio só é permitida quando sob encomenda e realizada pelos estabelecimentos do ramo, devendo estar acondicionado em recipientes que o mantenha em temperatura adequada.~~ (Revogado pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

SUBSEÇÃO III

DOS OVOS

~~Art. 384. Só podem ser industrializados ou comercializados ovos frescos ou conservados pelo frio, nas condições previstas na legislação pertinente.~~ (Revogado pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

~~§ 1º Os ovos provenientes de outras aves, que não as galinhas, devem ser vendidos com a declaração expressa da espécie do animal.~~ (Revogado pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

~~§ 2º É terminantemente proibido usar para a conservação dos ovos quaisquer processos ou substâncias que lhes possam transmitir propriedades prejudiciais.~~ (Revogado pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

~~Art. 385. Os depósitos, câmaras e dispositivos frigoríficos, onde se guardem ou armazenem ovos e quaisquer veículos para o seu transporte, devem ser limpos, livres de carnes, hortaliças ou produtos outros que, por sua natureza, lhes possam transmitir odores ou sabores estranhos.~~ (Revogado pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

~~§ 1º Os ovos expostos à venda devem estar acondicionados em caixas apropriadas ou embalagens especiais e devidamente protegidos dos raios solares diretos.~~ (Revogado pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

~~§ 2º Os ovos que tenham sofrido conservação pelo frio devem ser armazenados ou expostos em dispositivos que os mantenham em temperatura inferior a 7ºC (sete graus centígrados).~~ (Revogado pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

~~Art. 386. É proibida a industrialização e a comercialização, para fins de alimentação humana, de ovos retirados de chocadeiras, qualquer que seja o tempo de sua permanência nas mesmas.~~ (Revogado pelo Decreto nº 54.910, de

11 de dezembro de 2019)

~~Art. 387. Os produtos alimentícios e preparações culinárias contendo ovos somente poderão ser comercializados ou servidos quando a referida matéria-prima ou o produto final tenha sido submetido a tratamento adequado.~~

Art. 387. Os produtos alimentícios e preparações culinárias contendo ovos somente poderão ser comercializados ou servidos quando a matéria-prima tenha passado por inspeção veterinária, e o produto final tenha sido submetido a tratamento térmico adequado. (Redação dada pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

~~Art. 388. Os aviários, granjas e outras propriedades onde se faça avicultura, e nas quais estejam grassando zoonoses que possam ser veiculadas pelos ovos e sejam prejudiciais à saúde humana, não podem destinar sua produção às indústrias ou ao comércio, ficando interditados até que provem, com documentação fornecida pela autoridade competente, que cessou a zoonose e que dela estão livres.~~ (Revogado pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

~~Parágrafo único. Se forem muitos os estabelecimentos que se encontrem naquelas condições, toda a região ficará interditada.~~ (Revogado pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

SUBSEÇÃO IV

DO LEITE E LATICÍNIOS

~~Art. 389. A conservação do leite "in natura" será feita por meio do emprego exclusivo do frio, ressalvado o leite "esterilizado".~~ (Revogado pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

~~Art. 390. O leite para consumo direto da população será obrigatoriamente pasteurizado em usinas de beneficiamento licenciadas pelo órgão competente.~~ (Revogado pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

~~§ 1º É permitida, em caráter precário, a venda de leite cru, para consumo direto da população, em localidades que não possam ser abastecidas permanentemente com leite beneficiado, observadas as disposições da legislação em vigor.~~ (Revogado pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

~~§ 2º Normas Técnicas Especiais determinarão as exigências para licença a ser concedida, sempre a título precário, para a produção, transporte, distribuição e condições de manutenção do leite cru nos estabelecimentos varejistas, na exceção prevista no § 1º deste artigo.~~ (Revogado pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

~~Art. 391. O leite pasteurizado será dado a venda para o público, envasado à máquina em frascos de vidro ou em embalagens não reutilizáveis, fechados mecanicamente e de forma inviolável e trazendo consignado o tipo de leite, nome e domicílio do estabelecimento beneficiador e o dia da semana do envasilhamento.~~ (Revogado pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

~~§ 1º O envasilhamento de leite para o consumo só é permitido no estabelecimento que o pasteurize~~. (Revogado pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

~~§ 2º Durante o transporte e nos locais de venda até a sua entrega ao consumidor, o leite deve ser mantido em temperatura não superior a 7ºC (sete graus centígrados) e, quando preparado para ser servido quente, mantido acima de 60ºC (sessenta graus centígrados).~~ (Revogado pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

~~§ 3º Os estabelecimentos que comercializarem o leite devem dispor, obrigatoriamente, de refrigeradores ou secções de refrigeradores exclusivos para deposito do leite e, quando para servi-lo quente, dispositivo que o mantenha constantemente aquecido em temperatura superior a 60ºC (sessenta graus centígrados).~~ (Revogado pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

Art. 392. É proibida a abertura das embalagens originais para venda fracionada do leite, salvo quando destinado ao consumo imediato, nos estabelecimentos que sirvam refeições.

~~Art. 393. A entrega de leite pasteurizado a domicílio ou o seu comércio ambulante será permitido sob as seguintes condições:~~ (Revogado pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

~~a) fornecimento na embalagem original, sendo expressamente proibido o seu fracionamento;~~ (Revogado pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

~~b) transporte em veículo licenciado;~~ (Revogado pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

~~c) rigorosa observância às demais disposições deste Regulamento.~~ (Revogado pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

~~Parágrafo único. Permite-se a entrega de leite acondicionado em latões, com fechos invioláveis, para o consumo próprio de hospitais, internatos, penitenciárias e estabelecimentos militares.~~ (Revogado pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

~~Art. 394. É proibida a venda, para consumo direto da população, de creme de leite, laticínios, produtos elaborados à base de leite ou laticínios, incluindo sorvetes, que não tenham sido submetidos, ou a sua matéria-prima, a processo de pasteurização ou tratamento térmico aprovados pela autoridade competente.~~ (Revogado pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

~~Parágrafo único. O comércio de laticínios deve obedecer aos preceitos deste Regulamento no que couber, resguardadas, no entanto, as indicações condicionadas pelas peculiaridades de cada produto e as normas em vigor.~~ (Revogado pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

~~Art. 395. Será interditada a propriedade rural, pelo órgão competente e para efeito do aproveitamento do leite destinado à alimentação humana, quando se verifique qualquer surto de doença transmissível que justifique a medida.~~ (Revogado pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

~~Parágrafo único. A interdição será mantida até que a autoridade competente certifique a cessação das condições que a movimentam.~~ (Revogado pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

~~Art. 396. Na preparação de sorvetes, somente será usada água filtrada ou beneficiada por outro processo aprovado pelo órgão técnico competente, devendo seus ingredientes se apresentarem em perfeitas condições de consumo.~~ (Revogado pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

~~Parágrafo único. Os sorvetes devem ser, obrigatoriamente, pasteurizados mediante processo aprovado pelo órgão competente.~~ (Revogado pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

SUBSÇÃO V

DOS PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO, CONFEITARIA E DAS MASSAS ALIMENTÍCIAS

~~Art. 397. Nas atividades de produção de pães e produtos de confeitaria, devem ser observadas as seguintes exigências:~~ (Revogado pelo Decreto nº 58.584, de 8 de janeiro de 2026)

~~a) uso de fermentos selecionados, de pureza comprovada por laboratório oficial, sendo proibida a fermentação obtida pelas "iscas" de massas;~~ (Revogado pelo Decreto nº 58.584, de 8 de janeiro de 2026)

~~b) acondicionamento dos produtos de fabricação e sua proteção contra contaminações.~~ (Revogado pelo Decreto nº 58.584, de 8 de janeiro de 2026)

Art. 398. Na comercialização de pães, produtos de panificação e confeitaria, constitui obrigatoriedade e obediência às seguintes normas:

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

b) no fornecimento a granel, os pães e demais produtos de panificação e confeitaria devem estar acondicionados, também, em envoltório proporcional, nas mesmas condições exigidas na alínea anterior;

c) a exposição de pães e demais produtos destinados ao consumo, em qualquer estabelecimento, será feita sempre em vitrinas e sua venda efetuada envolvidos em papel ou contidos em sacos de papel ou plástico.

~~Art. 399. A secagem das massas alimentícias e produtos congêneres deve ser feita de acordo com especificações técnicas previamente aprovadas pelo órgão competente.~~ (Revogado pelo Decreto nº 58.584, de 8 de janeiro de 2026)

~~§ 1º As massas, durante a operação de secagem, devem ficar, obrigatoriamente, em armações com prateleiras.~~ (Revogado pelo Decreto nº 58.584, de 8 de janeiro de 2026)

~~§ 2º As massas alimentícias estão sujeitas às demais disposições referentes aos produtos de panificação e confeitaria.~~ (Revogado pelo Decreto nº 58.584, de 8 de janeiro de 2026)

SUBSEÇÃO VI

DOS REFRESCOS E/OU REFRIGERANTES

Art. 400. Os sucos, extratos, essências, xaropes e aditivos utilizados na preparação de refrescos e/ou refrigerantes ou vendidos em espécie, devem obedecer às exigências previstas na legislação em vigor e às deste Regulamento que lhes forem aplicáveis.

Parágrafo único. A água utilizada no preparo de refrescos e/ou refrigerantes deve ser filtrada ou beneficiada por outro processo aprovado pelo órgão técnico competente, sendo permitida a gaseificação exclusivamente pelo CO2 (dióxido de carbono).

Art. 401. Os refrescos preparados para consumo imediato, à vista do consumidor, quando contiverem corantes artificiais, essências naturais ou artificiais e quando de fantasia ou artificiais, tal condição deve constar em cartazes ou dizeres colocados em local visível e junto ao produto.

Art. 402. Na preparação de caldo de cana para consumo, imediato ou não, devem ser observadas as seguintes exigências:

a) a cana de açúcar destinada a moagem deverá sofrer seleção e lavagem em água corrente, a fim de ser separada qualquer substância estranha;

b) o caldo, obtido em instalações apropriadas, deverá passar em aparelhos refrigeradores e coadores;

c) Só será permitida a utilização de cana raspada e em condições satisfatórias de consumo;

d) a estocagem e a raspagem de cana devem ser realizadas, obrigatoriamente, em local previamente licenciado pela autoridade sanitária e mantido em perfeitas condições de higiene;

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

SUBSEÇÃO VII

DOS PRODUTOS LIQUIDIFICADOS

~~Art. 403. Os produtos obtidos pela liquidificação de alimentos "in natura", com ou sem adição de matéria-prima alimentar, devem ser, obrigatoriamente, de preparação recente, para consumo imediato.~~ (Revogado pelo Decreto nº 58.584, de 8 de janeiro de 2026)

~~§ 1º As frutas, legumes, leite e demais produtos alimentícios utilizados devem estar, obrigatoriamente, em perfeitas condições de consumo.~~ (Revogado pelo Decreto nº 58.584, de 8 de janeiro de 2026)

~~§ 2º É proibido o emprego de leite não pasteurizado que não tenha sido fervido e refrigerado.~~ (Revogado pelo Decreto nº 58.584, de 8 de janeiro de 2026)

~~§ 3º É expressamente proibido o uso de água, bem como a adição de quaisquer substâncias estranhas às matérias-primas necessárias à preparação dos produtos a que se refere este artigo.~~ (Revogado pelo Decreto nº 58.584, de 8 de janeiro de 2026))

~~§ 4º É proibido o uso do gelo em contato direto com produtos liquidificados.~~ (Revogado pelo Decreto nº 58.584, de 8 de janeiro de 2026)

SUBSEÇÃO VIII

DAS ÁGUAS DE MESA E MINERAIS

Art. 404. A exploração e comercialização de água potável de mesa, bem como o engarrafamento de águas minerais estão sujeitos às disposições da legislação federal específica, cabendo às autoridades sanitárias, estaduais e municipais, auxiliar e assistir o órgão federal competente da fiscalização.

§ 1º Só é permitida a exploração comercial de água mineral, termal, gasosa, potável de mesa, quando previamente analisada no órgão federal competente e após a expedição de autorização de lavra.

§ 2º Não podem ser exploradas comercialmente, para quaisquer fins, as fontes sujeitas à influência de águas superficiais e, por conseguinte, suscetíveis de poluição.

§ 3º As águas minerais de procedência estrangeira só podem ser expostas ao consumo, após cumprimento, no que lhes forem aplicáveis, a critério do órgão federal competente, das disposições sobre o comércio das águas minerais nacionais.

§ 4º É competência da Secretaria da Saúde, quando houver indicação, colher amostras de água potável de mesa ou água mineral e submetê-las a exame no laboratório oficial do Estado.

§ 5º Constatados, pela Secretaria da Saúde, motivos de infração aos dispositivos legais, será feita a devida comunicação ao órgão federal competente.

§ 6º Havendo perigo iminente de prejuízo à saúde pública, poderá a Secretaria da Saúde determinar a interdição temporária de instalações, equipamentos, produtos ou demais materiais.

SUBSEÇÃO IX

DAS FRUTAS, HORTALIÇAS E COGUMELOS

Art. 405. As verduras e frutas rasteiras devem ser oriundas de hortas e assemelhados registrados na unidade sanitária da jurisdição.

Art. 406. Durante o transporte, as frutas e hortaliças devem estar ao abrigo de poeiras e sujidades e, ainda, protegidas dos raios solares diretos.

Art. 407. Frutas e hortaliças “in natura” devem ser armazenadas ou depositadas em local fresco e bem ventilado, dispostas sobre estrados que permitam a circulação do ar.

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

§ 2º A maturação forçada de frutas deve observar as condições de higiene e técnica previamente aprovadas pela autoridade competente.

Art. 408. As frutas e hortaliças utilizadas nos estabelecimentos industriais e comerciais para a elaboração de produtos alimentícios e confecção de refeições, respectivamente, devem sofrer prévia limpeza e, a critério da autoridade sanitária, desinfecção por método previamente aprovado.

Art. 409. Na exposição ou venda, as frutas, e hortaliças devem estar protegidas de poeiras, sujidades, insetos, manuseio por parte dos compradores ou outras contaminações e da ação direta dos raios solares.

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

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

Art. 410. É obrigatória, nos locais de exposição e venda, a afixação de cartazes educativos, sob a orientação da Secretaria da Saúde, recomendando a lavagem de frutas e hortaliças antes de sua ingestão.

Art. 411. É proibido expor à venda, bem como o seu aproveitamento para preparação de produtos industriais ou culinários:

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

b) frutos passados, fermentados, putrefeitos ou, em determinadas ocasiões, a juízo da autoridade sanitária, os procedentes de localidades onde grassem doenças transmissíveis;

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

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

Art. 412. A venda de cogumelos comestíveis, quando provenientes de viveiros especiais, só será permitida se inspecionados por autoridade competente.

§ 1º Os estabelecimentos devem ser registrados na unidade sanitária da jurisdição.

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

SUBSEÇÃO X

DOS DEMAIS ALIMENTOS, INSUMOS OU SUBSTÂNCIAS OUTRAS

~~Art. 413. A torrefação de café só poderá ser realizada em instalações industriais destinadas exclusivamente a essa atividade, proibindo-se nas mesmas a exploração de qualquer outro ramo de indústria e/ou comércio de produtos alimentícios.~~ (Revogado pelo Decreto nº 58.584, de 8 de janeiro de 2026)

~~Parágrafo único. O café industrializado para consumo deve ser armazenado, nos estabelecimentos de venda para o público, em local apropriado e exclusivo para tal fim, de modo que se evite a adulteração do gosto e aroma pela contiguidade com outros produtos cujas propriedades peculiares passam ser por aquele absorvidas, no todo ou em parte.~~ (Revogado pelo Decreto nº 58.584, de 8 de janeiro de 2026)

Art. 414. A água, utilizada nos alimentos, na bebida e limpeza dos estabelecimentos, equipamentos, utensílios e recipientes, deve satisfazer aos requisitos de potabilidade.

Art. 415. O gelo, destinado a ser consumido diretamente nas bebidas ou em contato com alimentos, deve apresentar, após fusão, as características de água potável.

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

Art. 416. O CO_2 (dióxido de carbono) utilizado na elaboração ou conservação de alimentos e bebidas, deve estar isento de substâncias nocivas à saúde.

Art. 417. Os demais alimentos, insumos e substâncias outras, não expressamente mencionados neste Regulamento, estão sujeitos às disposições do mesmo em tudo o que lhes for aplicável e às da legislação específica.

SEÇÃO VI

DO PESSOAL

Art. 418. Pessoas que constituam fontes de infecções de doenças transmissíveis por alimentos, bem como as afetadas de dermatoses exudativas ou esfoliativas, somente podem lidar com alimentos quando, a juízo da autoridade sanitária, dessa atividade não decorra risco à Saúde Pública ou inconvenientes de outra espécie para os consumidores.

Parágrafo único. De modo especial, não podem lidar com alimentos as pessoas:

a) acometidas de febre tifóide, paratifo A ou B, enterite infecciosa (salmonelose), disenteria, hepatite infecciosa ou escarlatina, ou suspeitas de serem portadoras dessas doenças;

b) acometidas de tuberculose transmissível ou suspeita de serem portadores dessa doença;

c) acometidas de doença de pele transmissível ou suspeitas de serem portadores de doença desse gênero;

d) exercendo, concomitantemente, outra atividade, em virtude da qual possam tornar-se portadoras de agentes transmissíveis para os alimentos, sendo proibido de modo especial o aproveitamento de pessoas que desempenham atividade em serviços funerários, na remoção de cadáveres de animais ou nos de lixo ou esgoto.

~~Art. 419. O pessoal que exerce atividades em estabelecimentos industriais ou comerciais de alimentos, independentemente de sua categoria profissional, para efeito de admissão e permanência no trabalho, é obrigado a possuir carteira sanitária expedida pela autoridade sanitária, na qual serão consignadas as datas dos exames, que se repetirão, no mínimo, uma vez por ano, ou em menor prazo, desde que necessário.~~ (Revogado pelo Decreto nº 30.070, de 5 de março de 1981)

~~§ 1º Esta obrigação é extensiva aos proprietários que intervenham diretamente em seus estabelecimentos, quaisquer que sejam as atividades que desenvolvam nos mesmos.~~ (Revogado pelo Decreto nº 30.070, de 5 de março de 1981)

~~§ 2º O pessoal empregado nos estabelecimentos hospitalares, principalmente os de geriatria e de pediatria, repetirão os exames em intervalos mais frequentes, tendo por finalidade, principalmente, detectar portadores de agentes de doenças transmissíveis pelos alimentos.~~ (Revogado pelo Decreto nº 30.070, de 5 de março de 1981)

~~§ 3º As carteiras sanitárias são documentos individuais, fornecidos pela unidade sanitária local e sempre à disposição da autoridade competente.~~ (Revogado pelo Decreto nº 30.070, de 5 de março de 1981)

~~§ 4º Em casos excepcionais, a carteira sanitária poderá ser substituída, provisoriamente, por atestado médico fornecido pela autoridade sanitária local da Secretaria da Saúde, com declaração de prazo de validade, não sendo aceita a sua substituição por atestado emitido por médico particular.~~ (Revogado pelo Decreto nº 30.070, de 5 de março de 1981)

~~Art. 420. Mesmo quando portadores de Carteira Sanitária em prazo válido, devem ser afastadas das atividades industriais e comerciais de alimentos, por iniciativa própria ou do responsável pelo estabelecimento, ou por exigência da autoridade sanitária, as pessoas que se apresentarem com manifestações febris ou cutâneas, principalmente supurações na pele, ou ainda, corrimento nasal, supuração ocular e infecção respiratória, só podendo reassumir após liberação médica por escrito pela unidade sanitária da jurisdição.~~

Art. 420. Devem ser afastadas das atividades industriais e comerciais de alimentos, por iniciativa própria ou do responsável pelo estabelecimento, ou por exigência da autoridade sanitária, as pessoas que se apresentarem com manifestações febris ou cutâneas, principalmente supurações na pele, ou, ainda, corrimento nasal, supuração ocular e infecção respiratória, só podendo reassumir após liberação médica, por escrito, expedida pela unidade sanitária da jurisdição. (Redação dada pelo Decreto nº 30.070, de 5 de março de 1981)

Art. 421. As pessoas que manipulem alimentos não podem praticar ou possuir hábitos ou condições capazes de prejudicar a limpeza e sanidade dos alimentos, a higiene dos estabelecimentos e a saúde dos consumidores e, em especial:

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

b) quando no recinto de trabalho, devem fazer uso de vestuário adequado, o qual, para o mesmo estabelecimento ou atividade, será uniformizado de acordo com a natureza dos serviços;

c) quando envolvidas na elaboração, preparação ou fracionamento de alimentos, devem fazer uso de gorro ou outro dispositivo que cubra os cabelos;

d) devem ter as mãos e unhas limpas, obrigatoriamente lavadas com água e sabão antes do início das atividades, quando tenham tocado material contaminado ou dinheiro, feito uso de lenço e, principalmente, após a utilização do gabinete sanitário;

e) quando contatarem diretamente com os alimentos, devem ter as unhas curtas e sem pintura;

f) não devem tocar diretamente com as mãos nos alimentos mais do que o absolutamente necessário e desde que não possam fazê-lo indiretamente, através de utensílios apropriados;

g) devem ter cobertos com curativos impermeáveis os cortes, queimaduras e erosões de pele supervenientes durante o serviço;

h) não podem fumar, mascar gomas ou outras práticas semelhantes, nos locais onde se encontrem alimentos, podendo fazê-lo, todavia, em locais especiais e desde que após a prática lavem as mãos cuidadosamente;

i) não devem cuspir ou escarrar em qualquer dependência, podendo fazê-la tão somente no vaso sanitário;

j) ao empregado-caixa incumbe receber diretamente dos fregueses a moeda ou papel-moeda destinado ao pagamento das compras e dar-lhes, nas mesmas condições, o troco porventura devido, sendo absolutamente vedado ao vendedor tocar no dinheiro.

Art. 422. É proibida a entrada de pessoas estranhas nos locais de elaboração, fracionamento, acondicionamento, depósito ou armazenamento de alimentos.

Parágrafo único. Excetuam-se as pessoas que, pela natureza de suas atividades, tais como entrega de mercadoria, consertos ou visita sanitária sejam obrigadas a penetrar nos referidos locais, estando, todavia, sujeitas às disposições referentes à higiene do pessoal.

SEÇÃO VII

DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

Art. 423. As peças, maquinarias, utensílios, recipientes, equipamentos outros e embalagens que venham a entrar em contato com alimentos nas diversas fases de fabricação, produção, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, conservação, transporte, armazenamento, depósito, distribuição, venda e outras quaisquer situações, não devem interferir nocivamente com os mesmos, alterar o seu valor nutritivo ou as suas características organolépticas, devendo ser mantidas limpas e livres de sujidades, poeiras, insetos e outras contaminações:

I - o material empregado deve ser inodoro e não conter, em sua constituição e revestimento, substâncias consideradas nocivas;

II - o formato deve permitir a fácil higienização e escoamento do material, as bordas e cantos arredondados, sem ângulos agudos, com superfícies lisas e contínuas e, quando for o caso, com facilidades para desmontagem, remontagem e higienização interna;

III - o equipamento que não possa ser removido com facilidade deve situar-se de modo a permitir a limpeza das partes em relação com o piso e paredes da dependência ou então ser justaposto aos mesmos sem solução de continuidade;

IV - o material das superfícies que entrem em contato com os alimentos deve ser resistente à corrosão sob condições normais de trabalho, liso, impermeável e não absorvente;

V - quando destinados à guarda ou depósito de alimentos, outros utensílios, recipientes e acessórios ou resíduos, devem ser providos de dispositivos que os mantenham fechados;

VI - as partes e o todo devem ser mantidos em bom estado de conservação e funcionamento, não podendo as superfícies apresentar defeitos que alterem a sua continuidade e permitam a deposição de resíduos das operações;

VII - o lubrificante, caso necessário o seu emprego, não pode contaminar os produtos;

VIII - os espaços internos das estruturas dos equipamentos não devem ser completamente vedados e herméticos ou, então, completamente abertos para facilitar a limpeza;

IX - os aparelhos ou velas filtrantes destinados à filtragem de água nos estabelecimentos industriais e comerciais de alimentos ou em estabelecimentos coletivos, quando instalados, devem ser mantidos de forma a garantir sua eficiência e condições de higiene;

X - os balcões de alvenaria devem ser revestidos com material liso, resistente, impermeável e não absorvente; terão, obrigatoriamente, a altura mínima de 1,00m (um metro) e assentarão diretamente sobre o piso, em base de concreto;

XI - os balcões pré-frabricados devem ser de aço inoxidável ou de outro material previamente aprovado pela Secretaria da Saúde, devendo ficar afastados do piso 0,15m (quinze centímetros) no mínimo, obedecendo às demais especificações previstas;

XII - o frio para os dispositivos frigoríficos, móveis ou fixos, tais como gabinetes, armários, vitrinas e balcões refrigeradores, congeladores e outras instalações, deve ser produzido por aparelhagem de funcionamento automático, devendo a temperatura existente no terço superior de cada compartimento ser aferida por termômetro fixo, de razoável precisão;

XIII - as torneiras para fornecimento de bebidas a torno devem ser de fácil desmontagem e limpeza, providas, ainda, de dispositivos especiais para proteção contra contaminações.

Art. 424. Todos os equipamentos, utensílios e recipientes devem ser cuidadosamente lavados e desinfetados após a sua utilização:

I - a limpeza e desinfecção devem obedecer, em princípio, às seguintes etapas: remoção dos detritos, lavagem com água morna e sabão ou detergente, escaldo com água fervente ou vapor e secagem ao ar ou com o auxílio de toalhas;

II - as toalhas utilizadas para secar as superfícies lavadas e desinfetadas, quando não de papel, devem também ser lavadas e desinfetadas;

III - as operações de limpeza e desinfecção dos utensílios e recipientes para preparar, depositar ou servir alimentos ao público devem realizar-se, no mínimo, em 2 (dois) compartimentos de pias ou máquinas, dotadas de

dispositivo para o fornecimento de água quente e fria;

IV - a água utilizada na lavagem e desinfecção, além de satisfazer aos requisitos de potabilidade, deve ser continuamente renovada;

V - nos estabelecimentos industriais, a lavagem e desinfecção do equipamento, utensílios e recipientes, nas dependências de elaboração ou preparo e nas de recepção do vasilhame ou embalagem, devem ser realizadas mediante o emprego de dispositivos que forneçam água corrente e vapor de água sob pressão;

VI - a desinfecção com água fervente ou vapor pode ser coadjuvada ou substituída pelo emprego de desinfetantes químicos aprovado e em concentrações, tempo e temperatura indicadas em Normas Técnicas da Secretaria da Saúde;

VII - poderá, também, ser autorizada a desinfecção por qualquer outro método que venha a demonstrar-se não tóxico perante a Secretaria da Saúde e cuja eficiência seja igual ou superior ao adotado neste Regulamento;

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

Art. 425. Os utensílios, recipientes e equipamentos, após a realização das operações de lavagem e desinfecção, devem ser mantidos, depositados, guardados e manuseados de modo a não serem contaminados:

I - os recipientes de servir alimentos devem ser manuseados de modo que as superfícies, que entrem em contato com os alimentos ou com os lábios do consumidor, não sejam tocados pelos dedos ou outras fontes de contaminação;

II - os dispositivos para a guarda de talheres devem permitir a fácil retirada dos mesmos, apanhando-os tão somente pelos cabos;

III - os utensílios, recipientes e equipamentos portáteis devem ser depositados em dispositivos fechados, protegidos contra respingos, água de condensação, poeiras, insetos e outras contaminações;

IV - as superfícies dos equipamentos fixos devem, também, ser protegidas contra respingos, águas de condensação, poeiras e outras contaminações;

V - os utensílios, recipientes e equipamentos portáteis devem estar secos antes de serem guardados ou então ser depositados em posição que favoreça a drenagem em dispositivos providos de ganchos ou prateleiras de material não corrosível;

VI - quando praticável, os recipientes devem ser depositados em posição invertida.

Art. 426. De modo geral, é recomendado o emprego de utensílios e recipientes descartáveis, para serem utilizados uma única vez, feitos de papel, cartolina, plástico, madeira e outros materiais aprovados, as quais serão obrigatórios no caso de comércio ambulante de alimentos e outras modalidades congêneres:

I - os utensílios e recipientes descartáveis devem ser adquiridos em estabelecimentos licenciados, em embalagem original e fechada, e guardados em local seco e protegidos de contaminações;

II - após a remoção da embalagem e ao serem servidos, devem ser manuseados de modo a prevenir a contaminação das superfícies em que entrem em contato com os alimentos ou com os lábios do consumidor;

III - os utensílios e recipientes descartáveis não podem ser reutilizados;

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

Parágrafo único. Os utensílios e recipientes descartáveis estão sujeitos às demais disposições deste Regulamento.

Art. 428. Os continentes, vasilhame ou frasco de retorno, destinados a alimentos, devem ser inspecionados antes e após as operações de lavagem e desinfecção, as quais se realizarão de acordo com processos aprovados pelo órgão sanitário competente.

Parágrafo único. É proibida a reutilização de embalagens não suscetíveis de limpeza e desinfecção.

Art. 429. É proibida a utilização ou o aproveitamento de qualquer tipo de vasilhame tradicionalmente usado para alimentos, bebidas e, especialmente, refrigerantes ou suscetível de se confundir com aqueles, no envasilhamento,

industrialização ou comércio de saneantes, congêneres, substâncias repugnantes ou não alimentares.

Parágrafo único. Proíbe-se, outrossim, a utilização ou aproveitamento, para embalagem de alimentos, de recipientes ou vasilhames que tenham contido anteriormente saneantes e congêneres, substâncias repugnantes ou não alimentares e substâncias tóxicas ou suscetíveis de contaminar o alimento ou alterar as suas características organolépticas.

Art. 430. Os estrados e prateleiras para o armazenamento, depósito ou exposição de alimentos, devem ser construídos de material que possa ser lavado e desinfetado, tolerando-se a madeira aplainada desde que em bom estado de conservação e limpeza.

§ 1º Para permitir a conservação dos produtos, preservação contra a umidade, águas de limpeza do pavimento ou outras contaminações, facilitando a limpeza, os estrados e prateleiras devem situar-se, no mínimo, a 0,40 (quarenta centímetros) do pavimento.

§ 2º Nos locais de exposição e venda de estabelecimentos comerciais permite-se que os estrados e prateleiras se situem à distância mínima de 0,15m (quinze centímetros) do pavimento, desde que facilmente removíveis, de largura não superior a 0,60m (sessenta centímetros) e afastados, no mínimo, 1,50m (um metro e cinquenta centímetros) dos umbrais de portas que dêem para o exterior.

Art. 431. Sem prejuízo de outras sanções cabíveis, estão sujeitos à apreensão ou interdição as maquinarias, aparelhos, utensílios, recipientes, embalagens e outros materiais e objetos, quando não satisfaçam às exigências deste Regulamento.

SEÇÃO VIII

DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 432. Os estabelecimentos de industrialização e comercialização de alimentos devem estar instalados e equipados para os fins a que se destinam, quer em unidades físicas, quer em maquinaria e utensílios diversos e em razão da capacidade de produção com que se propõem operar.

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

Art. 433. Os estabelecimentos industriais e comerciais estão obrigados a cumprir, além das exigências específicas para cada finalidade, as seguintes exigências de ordem geral:

I - dispor de dependências e instalações mínimas adequadas às finalidades específicas;

II - dispor nas dependências ou local de trabalho de áreas e volumes mínimos adequados ao número de pessoas empregadas ou atendidas;

III - dispor de instalações, aparelhos e locais, conforme o caso, para a limpeza e desinfecção dos equipamentos, utensílios e alimentos, providos de água quente e fria sob pressão;

IV - dispor de instalações e elementos necessários à permanente higiene de seu pessoal e para utilização pelo público, se for o caso, abrangendo instalações sanitárias e vestiários com armários individuais, cujo número e localização devem obedecer às disposições deste Regulamento;

V - dispor, obrigatoriamente, de lavatório, de uso exclusivo dos manipuladores de alimentos, nas áreas onde se elaborem, fracionem ou acondicionem alimentos;

VI - prover os lavatórios, obrigatoriamente, de sabão e toalhas de uso individual, de preferência descartáveis;

VII - dispor de abastecimento de água limpa e potável para atender suficientemente às necessidades do trabalho industrial ou comercial e às exigências sanitárias, devendo fluir canalizada e sob pressão em todas as áreas de elaboração, fracionamento ou acondicionamento de alimentos, nas instalações de limpeza e desinfecção de utensílios e equipamentos e nos demais aparelhos sanitários;

VIII - dispor de adequado sistema de esgotamento sifonado ligado a tubos coletores e estes ao sistema geral de escoamento público, quando existente, ou a fossas sépticas;

IX - dispor de ventilação suficiente em todas as dependências de modo a manter o ambiente livre de odores desagradáveis e da condensação de vapores, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica;

X - dispor de iluminação natural sempre que possível e, quando dela se necessitar, a luz artificial deve ser o mais possível semelhante a luz natural, de intensidade e distribuição suficientes para garantir a apreciação do estado dos alimentos, equipamentos, utensílios e da construção, a par de proporcionar conforto visual;

XI - possuir instalações de frio, quando se fizerem necessários, em número, capacidade e eficiência adequados às finalidades e funcionamento do estabelecimento;

XII - dispor os gabinetes sanitários, vestiários ou dependências de moradia de modo a não haver comunicação direta com as dependências e locais onde se encontrem alimentos;

XIII - manter todas as dependências à prova de roedores;

XIV - dispor de dispositivos que impeçam a entrada de insetos e de impurezas evitáveis, nas aberturas dos locais onde se elaborem, fracionem, acondicionem, depositem ou armazenem alimentos não embalados;

XV - dispor de piso e paredes convenientemente impermeabilizados nos locais de elaboração, fracionamento, acondicionamento, depósito ou armazenamento de alimentos, de acordo com este Regulamento e Normas Técnicas Especiais da Secretaria da Saúde ou de outros órgãos competentes;

XVI - instalar os fornos e caldeiras em locais apropriados, observando as disposições concernentes à segurança, higiene do trabalho e incômodos a vizinhança.

§ 1º Os estabelecimentos industriais, os açougues e entrepostos de carnes, as peixarias, e os entrepostos de pescado, e, ainda, os hotéis, devem dispor de reservação de água suficiente para um dia de atividade.

§ 2º Os estabelecimentos que confeccionem e/ou sirvam refeições, serão interditados temporariamente, quando houver interrupção no abastecimento de água.

Art. 434. As câmaras frias devem estar providas de antecâmaras e instaladas de modo a assegurar a conservação e proteção adequadas dos alimentos.

§ 1º A obtenção do frio obedecerá à tecnologia aprovada.

§ 2º As câmaras frias devem ter controle permanente de temperatura e umidade relativa, de sorte a assegurar adequada conservação dos alimentos e atenuar o gotejamento proveniente da condensação da umidade nas superfícies dos tetos e paredes, devendo para esses fins dispor de termômetros e psicrômetros convenientemente localizados.

§ 3º A critério da autoridade sanitária, poderá ser exigida a instalação de sistema de ventilação controlada.

Art. 435. Nos estabelecimentos de produção, industrialização e comércio de alimentos, não é permitido:

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

II - vender a granel saneantes, desinfetantes, solventes, combustíveis líquidos e demais produtos similares;

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

IV - ter no local matérias-primas, instrumentos ou materiais estranhos ao processo de fabricação ou preparação licenciado;

V - depositar produtos, objetos e materiais estranhos às finalidades das dependências;

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

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

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

Art. 436. Todas as dependências e instalações dos estabelecimentos de alimentos devem ser mantidas em bom estado de conservação e em perfeitas condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos ou atividades.

§ 1º A limpeza deve ser realizada por método que não levante poeira.

§ 2º Exige-se lavagem diária dos pisos e paredes, estas até 2,00 m (dois metros) de altura nas dependências em que se elaborem, fracionem ou acondicionem alimentos; semanalmente utilizar-se-ão desinfetantes aprovados para os pisos dessas dependências e, quando necessário, a limpeza e a desinfecção, estender-se-ão ao forro, parte superior das paredes e esquadrias;

§ 3º Os depósitos de produtos pulverulentos e granulados, tais como os produtos e subprodutos do beneficiamento e moagem de trigo, milho, mandioca e congêneres, devem sofrer limpeza adequada, sempre que necessário, de modo a serem mantidos em perfeitas condições de higiene;

§ 4º Durante as operações de limpeza, os alimentos devem ser protegidos de contaminações por respingos ou poeiras;

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

§ 6º É obrigatória a desinsetização e a desratização periódica dos estabelecimentos, a serem realizadas por firma especializada e devidamente registrada no órgão sanitário competente, observadas as demais exigências regulamentares.

§ 7º Os responsáveis pelos estabelecimentos devem evitar a presença de roedores e insetos, agindo cautelosamente quanto ao emprego de venenos, cujo uso só será permitido nas dependências não destinadas à manipulação ou depósito de alimentos e mediante substâncias e métodos aprovados pelo órgão sanitário competente.

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

Art. 437. Os pisos dos mercados e supermercados devem ser convenientemente limpos por método que não levante poeira, quantas vezes se fizerem necessárias, de modo a serem mantidos em perfeitas condições de higiene.

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

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

Art. 438. Nos estabelecimentos de alimentos, a critério da Secretaria da Saúde, poderão ser depositados e vendidos produtos que, por sua natureza ou relação com estes, possam ser tolerados.

Parágrafo único. A critério da Secretaria da Saúde, que levará em conta as características locais, as condições de conservação e de acondicionamento e as facilidades de controle sanitário, poderá ser autorizada, a título precário, a venda de alimentos em estabelecimentos não especializados.

Art. 439. Cartazes, afixados obrigatoriamente em local visível em cada gabinete sanitário, advertirão os empregados para lavarem as mãos antes de retornarem ao trabalho e que, no caso de estarem sofrendo de doença contagiosa ou manifestações febris ou cutâneas, principalmente supurações da pele, ou então corrimento nasal, supuração ocular e infecção respiratória, deverão afastar-se do trabalho a fim de se submeterem a exame médico.

Art. 440. Os entrepostos e grandes armazéns, frigoríficos ou não, só poderão aceitar para conservação ou depósito os gêneros alimentícios que estejam em perfeitas condições sanitárias.

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

§ 2º Os estabelecimentos são obrigados a manter em dia o registro dos estoques, de modo a facilitar o controle da procedência e do tempo de armazenagem.

Art. 441. Os gêneros alimentícios não podem ficar estocados por mais de 6 (seis) meses, ressalvadas as condições peculiares à tecnologia de congelação.

Parágrafo único. Decorrido o prazo deste artigo, e não tendo sido entregues a consumo público, os gêneros alimentícios serão apreendidos, podendo a mercadoria ser doada a instituições de fins filantrópicos, a critério da autoridade sanitária.

Art. 442. O vasilhame de retorno, devidamente arrumado e empilhado, deve ser depositado em local coberto devidamente separado das dependências onde existam alimentos.

Art. 443. O lixo e resíduos de alimentos devem ser depositados separadamente, em recipientes impermeáveis e herméticos, de fácil limpeza e desinfecção ou não reutilizáveis.

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

§ 2º Os locais onde os recipientes com lixo e resíduos aguardam o destino conveniente devem ter o piso e paredes impermeabilizados e ser protegidos contra a ação de roedores e animais domésticos.

Art. 444. É proibido o uso de lixo "in natura" para servir como alimento a suínos e outros animais.

§ 1º Para efeitos deste artigo, admite-se na alimentação de suínos e outros animais o aproveitamento de resíduos de cozinha, desde que sejam mantidos e conduzidos em recipientes hermeticamente fechados e de uso exclusivo para esse fim, devendo estes ser previamente limpos e desinfetados, de acordo com as instruções da autoridade sanitária.

§ 2º Tratando-se de restos de comida de hospitais, o aproveitamento para a alimentação de suínos e outros animais só é permitido no caso de desinfecção pelo calor, realizada no próprio estabelecimento hospitalar.

SUBSEÇÃO I

DOS ESTABELECIMENTOS DE INDUSTRIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS

Art. 445. Os estabelecimentos de extração, produção, fabricação, transformação, preparação, purificação, beneficiamento, fracionamento e acondicionamento de alimentos, seus insumos e outros, em caráter industrial, devem observar as disposições relativas à segurança e à higiene do trabalho e as demais exigências deste Regulamento e da legislação federal específica.

Art. 446. Os estabelecimentos industriais de gêneros alimentícios devem ter locais ou dependências reservadas:

a) ao recebimento, seleção, lavagem da matéria-prima e outras operações preliminares, quando for o caso;

b) ao depósito ou armazenamento de matérias-primas e aditivos;

c) ao depósito de material de acondicionamento;

d) ao beneficiamento, preparação ou elaboração dos produtos;

e) ao depósito ou armazenamento de produtos semiacabados ou em processo de elaboração, se for o caso;

f) ao envasamento ou acondicionamento dos produtos acabados;

g) à lavagem e desinfecção do vasilhame ou outro material de acondicionamento, quando for o caso;

h) ao depósito ou armazenamento dos produtos acabados e a sua expedição;

i) ao depósito de combustível, quando for o caso;

j) aos vestiários;

l) às instalações sanitárias;

m) ao refeitório, quando exigido.

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

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

Art. 447. Para utilização em comum das instalações de industrialização de gêneros alimentícios levar-se-á em conta a compatibilidade dos alimentos, substâncias ou insumos e outros.

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

Art. 448. A maquinaria, equipamento, utensílios e instrumental devem ser de padrão consentâneo com a finalidade, de tipo aprovado pela tecnologia específica e de acordo com as disposições sanitárias.

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

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

SUBSEÇÃO II

~~DOS ESTABELECIMENTOS DE ARMAZENAMENTO, BENEFICIAMENTO, FRACIONAMENTO, VENDA DE CARNES~~

~~DOS ESTABELECIMENTOS DE ARMAZENAMENTO, DE BENEFICIAMENTO, DE FRACIONAMENTO, DE PORCIONAMENTO E DE VENDA DE CARNES~~ (REDAÇÃO DADA PELO DECRETO Nº 53.304, DE 24 DE NOVEMBRO DE 2016)

DOS ESTABELECIMENTOS DE ARMAZENAMENTO, BENEFICIAMENTO, FRACIONAMENTO, VENDA DE CARNES E DERIVADOS E DE PRODUTOS DE FIAMBRERIA (REDAÇÃO DADA PELO DECRETO Nº 54.910, DE 11 DE DEZEMBRO DE 2019)

~~Art. 449. Os açougues são estabelecimentos de armazenamento, beneficiamento, fracionamento e venda de carnes de animais de abate, sendo proibida aos mesmos qualquer atividade industrial ou o abate de animais.~~

~~Art. 449. Os açougues são estabelecimentos de armazenamento, de beneficiamento, de fracionamento, de porcionamento e de venda de carnes de animais de abate, sendo proibida a esses qualquer atividade industrial ou o abate de animais.~~ (Redação dada pelo Decreto nº 53.304, de 24 de novembro de 2016)

Art. 449. Os açougues são estabelecimentos de armazenamento, beneficiamento, fracionamento e venda de carnes e miúdos de animais de açougue, sendo-lhes proibida qualquer atividade industrial ou o abate de animais. (Redação dada pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

§ 1º Considera-se beneficiamento de carnes e miúdos o processo pelo qual ocorre o fracionamento, o corte da matéria-prima, permitindo a retirada da carne aderida aos ossos (desossa) e gorduras em excesso, a moagem da carne, sem modificar a natureza dos produtos. (Incluído pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

§ 2º Considera-se atividade industrial de carnes, de miúdos, de embutidos, de fiambres e de derivados lácteos, a utilização de quaisquer processos físicos e químicos que acarretem na modificação da natureza dos produtos, tais como a adição de temperos, corantes, conservantes, o uso de aditivos alimentares, bem como de quaisquer outros ingredientes, além de processos como defumação, cura, salga, dessecação, uso de envoltórios, entre outros. (Incluído pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

~~Art. 450. É facultada aos açougues:~~

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

~~b) a venda de carnes cruas pré-elaboradas para uso culinário, aplicando-se, no caso de preparações à base de carne moída, as disposições da alínea anterior;~~

~~c) a entrega de seus produtos a domicílio, observadas as exigências deste Regulamento;~~

~~d) a comercialização de produtos alimentícios derivados de carne e pescado congelado pré-embalado, desde que conservados na embalagem original do estabelecimento industrial produtor, mantidos em dispositivos que não interfiram com o depósito e exposição de carnes "in natura" e proibida a abertura das embalagens ou o seu fracionamento para a venda.~~

~~Art. 450. Os estabelecimentos de armazenamento, de porcionamento, e de venda de produtos de origem animal como carnes e derivados, queijos, fiambres, e os demais produtos de fiambreria, podem ser classificados em estabelecimentos do tipo AI e tipo AII e deverão adotar sistema de controle de identificação de origem e de procedimentos operacionais padrões.~~ (Redação dada pelo Decreto nº 53.304, de 24 de novembro de 2016)

~~§ 1º Consideram-se como estabelecimentos do tipo AI aqueles que dispõem de local específico para a atividade de porcionar e de fatiar, de embalar, de reembalar e de rotular: carnes e similares, produtos de fiambreria~~

como queijos e fiambres, já inspecionadas na origem, para serem comercializados no autosserviço ou balcão de atendimento, com ambientes climatizados, com controle de temperatura, atendendo às legislações específicas de rotulagem, obedecendo ao fluxo de manipulação, atendendo as Boas Práticas, e sob a orientação de profissional técnico responsável. (Incluído pelo Decreto nº 53.304, de 24 de novembro de 2016)

§ 2º Os estabelecimentos do tipo AI deverão adotar Procedimentos Operacionais Padrões para as atividades de porcionar, de fatiar, de embalar, de rotular e de comercializar, ficando a critério da responsabilidade técnica a determinação da validade dos produtos cárneos e derivados, produtos de fiambreria, estabelecendo prazo de validade igual ou inferior ao da peça original, conforme orientação do fornecedor, como garantia da segurança dos alimentos. (Incluído pelo Decreto nº 53.304, de 24 de novembro de 2016)

§ 3º A temperatura do ambiente para manipulação será estabelecida conforme a legislação vigente. (Incluído pelo Decreto nº 53.304, de 24 de novembro de 2016)

§ 4º O estabelecimento tipo AI que realizar a atividade de moagem de carnes (carne moída) para o balcão de atendimento, deverá possuir ambiente climatizado em temperatura máxima de 10 °C (dez graus "celsius"). (Incluído pelo Decreto nº 53.304, de 24 de novembro de 2016)

§ 5º Para a verificação da temperatura das carnes deverá ser utilizado termômetro infravermelho, sendo permitida a temperatura máxima de 7 °C (sete graus "celsius"). (Incluído pelo Decreto nº 53.304, de 24 de novembro de 2016)

§ 6º É permitido à pessoa proprietária ou responsável por estabelecimento tipo AI: (Incluído pelo Decreto nº 53.304, de 24 de novembro de 2016)

I - comercializar carne moída embalada para autosserviço ou balcão de atendimento, com prazo de validade para o dia da venda (um dia) inferior ao prazo de validade da embalagem original; (Incluído pelo Decreto nº 53.304, de 24 de novembro de 2016)

II - dispor as carnes para comercialização em balcões de autosserviço, manipuladas e rotuladas no próprio estabelecimento, desde que mantenha a temperatura do alimento igual ou inferior a 7 °C (sete graus "celsius"); e (Incluído pelo Decreto nº 53.304, de 24 de novembro de 2016)

~~III - dispor de produtos de origem animal fracionados, fatiados e rotulados na fiambreria, tais como queijos e fiambres ou outros, e comercialização em balcões de autosserviço ou balcão de atendimento, manipuladas no próprio estabelecimento, desde que mantenha a temperatura do alimento igual ou inferior a 7 °C (sete graus "celsius").~~ (Incluído pelo Decreto nº 53.304, de 24 de novembro de 2016)

~~§ 7º Consideram-se como estabelecimentos do tipo AII, aqueles autorizados a armazenar, porcionar, fatiar e vender carnes e similares; produtos de fiambreria, como queijos e fiambres, já inspecionadas na origem, podendo apenas porcionar e fatiar, conforme pedido do consumidor, ou deixando exposta para venda em balcões de atendimento com controle de temperatura, enquanto perdurar o tempo necessário para a venda, mantendo as condições de conservação e segurança dos alimentos.~~ (Incluído pelo Decreto nº 53.304, de 24 de novembro de 2016)

~~§ 8º É permitido à pessoa proprietária ou responsável por estabelecimento tipo AII:~~ (Incluído pelo Decreto nº 53.304, de 24 de novembro de 2016)

~~I - comercializar carnes provenientes dos frigoríficos ou entrepostos, inspecionadas pelos órgãos competentes, sendo manipuladas no próprio estabelecimento; produtos de fiambreria, como queijos e fiambres e outros produtos, já inspecionados na origem, podendo apenas porcionar e fatiar, conforme pedido do consumidor, ou deixando exposta para venda em balcões de atendimento;~~ (Incluído pelo Decreto nº 53.304, de 24 de novembro de 2016)

~~II - vender carne moída, com a moagem no ato da venda; e~~ (Incluído pelo Decreto nº 53.304, de 24 de novembro de 2016)

~~III - comercializar produtos alimentícios derivados de carne e de pescados pré-embalados, desde que, após abertos, sejam conservados na embalagem original do estabelecimento industrial produtor, mantidos em dispositivos de produção de frio e isolados do depósito e da exposição de carnes "in natura".~~ (Incluído pelo Decreto nº 53.304, de 24 de novembro de 2016)

Art. 450. É facultado aos açougues: (Redação dada pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

I - o fracionamento, o acondicionamento, a embalagem e a rotulagem de carnes e produtos cárneos, desde que o estabelecimento atenda o disposto em normas sanitárias complementares específicas; (Redação dada pelo Decreto nº

54.910, de 11 de dezembro de 2019)

II - a comercialização e a abertura das embalagens ou o seu fracionamento para a venda de produtos derivados de carne, desde que conservados na embalagem original do estabelecimento industrial produtor, conforme normas sanitárias complementares específicas. (Redação dada pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

Art. 450-A. Toda pessoa proprietária ou responsável por estabelecimento tipo AI e AII somente pode armazenar, manipular, porcionar, fatiar e vender carnes de animais de abate inspecionado, sendo vedado o abate nas dependências do estabelecimento. (Incluído pelo Decreto nº 53.304, de 24 de novembro de 2016)</p>

Art. 450-B. Deverá constar a classificação do tipo de operação no alvará sanitário: estabelecimento tipo AI ou AII. (Incluído pelo Decreto nº 53.304, de 24 de novembro de 2016)

§ 1º A identificação de origem deve ser apresentada por meio de Procedimento Operacional Padrão. (Incluído pelo Decreto nº 53.304, de 24 de novembro de 2016)

§ 2º Os produtos embalados na origem ou fracionados e reembalados no estabelecimento (autosserviço) deverão atender as exigências de rotulagem geral (RDC 259/02 - Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA). (Incluído pelo Decreto nº 53.304, de 24 de novembro de 2016)

Art. 450-C. Para os produtos dispostos nos balcões de venda (atendimento) a vigilância sanitária exigirá informações expostas à vista do consumidor, que poderá estar em formato de etiquetas ou outra forma, a critério do estabelecimento, como por exemplo: placas, cartazes ou dispositivos eletrônicos e as informações mínimas de rastreabilidade que deverão estar visíveis ao consumidor, serão dispostas conforme critérios estabelecidos pela autoridade de vigilância sanitária. (Incluído pelo Decreto nº 53.304, de 24 de novembro de 2016)

Art. 450-D. Todos os Procedimentos Operacionais Padrões - POPs - deverão contemplar, em seus anexos, as tabelas de registros assinadas e datadas pelo responsável pelo setor. (Incluído pelo Decreto nº 53.304, de 24 de novembro de 2016)

§ 1º A autoridade de vigilância sanitária deverá fiscalizar se os POPs estão atualizados, bem como se estão sendo aplicados na rotina de trabalho e adequados à realidade de cada estabelecimento, além de datados e assinados pelo responsável das atividades de manipulação. (Incluído pelo Decreto nº 53.304, de 24 de novembro de 2016)

§ 2º Os POPs exigidos serão: (Incluído pelo Decreto nº 53.304, de 24 de novembro de 2016)

I - higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios: natureza da superfície a ser higienizada, método de higienização, princípio ativo selecionado e sua concentração, tempo de contato dos agentes químicos e/ou físicos utilizados na operação de higienização, de temperatura, de frequência de higienização e de outras informações que se fizerem necessárias, bem como quando aplicável o desmonte dos equipamentos, os POPs devem contemplar esta operação; (Incluído pelo Decreto nº 53.304, de 24 de novembro de 2016)

II - higiene e saúde dos manipuladores: as etapas, a frequência e os princípios ativos usados para a lavagem e antissepsia das mãos dos manipuladores devem estar documentados em procedimentos operacionais, assim como as medidas adotadas nos casos em que os manipuladores apresentem lesão nas mãos, sintomas de enfermidade ou suspeita de problema de saúde que possa comprometer a segurança do alimento, especificar os exames aos quais os manipuladores de alimentos são submetidos, bem como a periodicidade de sua execução e o programa de capacitação dos manipuladores em higiene deve ser descrito, sendo determinada a carga horária, o conteúdo programático e a frequência de sua realização, mantendo-se em arquivo os registros da participação nominal dos funcionários; (Incluído pelo Decreto nº 53.304, de 24 de novembro de 2016)

III - controle de temperatura: aferição das temperaturas dos equipamentos, do ambiente e dos produtos devem ser registrados em planilha própria; (Incluído pelo Decreto nº 53.304, de 24 de novembro de 2016)

IV – controle integrado de vetores e de pragas urbanas: devem contemplar as medidas preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e/ou a proliferação de vetores e pragas urbanas, bem como no caso da adoção de controle químico, o estabelecimento deve apresentar

comprovante de execução de serviço fornecido pela empresa especializada contratada, contendo as informações estabelecidas em legislação sanitária específica; e (Incluído pelo Decreto nº 53.304, de 24 de novembro de 2016)

V - rastreabilidade: para a comprovação da origem o serviço de vigilância sanitária exigirá as notas fiscais, bem como a definição quanto à forma de como será realizada a rastreabilidade ficará a critério do estabelecimento, desde que atenda às exigências para as informações mínimas de procedência. (Incluído pelo Decreto nº 53.304, de 24 de novembro de 2016)

Art. 451. O equipamento, utensílios, instrumentos e recipientes devem obedecer às exigências sanitárias, higiênicas e tecnológicas.

Parágrafo único. É proibido o uso de machado e machadinha.

Art. 452. Os açougues devem ser dotados de instalações frigoríficas, de funcionamento e controle automático, destinadas exclusivamente à conservação e exposição de carnes e vísceras, as quais não devem permanecer fora de refrigeração ou expostas sem proteção contra poeiras, insetos e outros animais, manuseio por parte do comprador e outras contaminações.

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

~~§ 2º É concedido, a título precário, podendo ser reduzido caso haja motivo que o justifique, o prazo máximo de 3 (três) horas para a realização das operações mencionadas no parágrafo anterior, findo o qual as carnes fora de refrigeração ou expostas em desacordo com este Regulamento serão apreendidas, ficando os infratores sujeitos às demais penalidades regulamentares.~~ (Revogado pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

~~Art. 453. Os ossos, sebos e resíduos, sem aproveitamento imediato, devem ser depositados em recipientes herméticos, de material impermeável não absorvente e de superfície lisa, mantidos preferentemente sob refrigeração e em local próprio.~~

Art. 453. Os ossos, sebos e resíduos sem aproveitamento imediato, devem ser depositados em recipientes devidamente identificados para esse fim, de material impermeável não absorvente e de superfície lisa, mantidos, preferencialmente, sob refrigeração e em local próprio, que também deverá estar identificado. (Redação dada pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

~~Art. 454. São extensivas aos entrepostos de carnes todas as disposições referentes a açougues, no que lhes forem aplicáveis.~~

Art. 454. As fiambrerias são estabelecimentos que realizam armazenamento, fracionamento e venda de produtos de fiambreria no próprio local, mantendo suas condições de conservação, segurança e identificação, sendo proibida qualquer atividade industrial. (Redação dada pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

Parágrafo único. Considera-se atividade industrial de produtos de fiambrerias, a utilização de quaisquer processos físicos e químicos que acarretem na modificação da natureza dos produtos, tais como a adição de temperos, corantes, conservantes, o uso de aditivos alimentares, bem como de quaisquer outros ingredientes, além de processos como defumação, cura, salga, dessecação, uso de envoltórios, entre outros. (Incluído pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

Art. 454-A. É facultado às fiambrerias o fracionamento, o acondicionamento, a embalagem e a rotulagem de produtos de fiambreria, desde que o estabelecimento atenda ao disposto em normas sanitárias complementares específicas. (Incluído pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

SUBSEÇÃO III

DOS ESTABELECIMENTOS DE ARMAZENAMENTO, BENEFICIAMENTO, FRACIONAMENTO E VENDA DE PESCADO

Art. 455. As peixarias são estabelecimentos de armazenamento, beneficiamento e venda de pescado, estando sujeitas às disposições deste Regulamento que lhe forem aplicáveis.

§ 1º As peixarias que beneficiem o pescado devem dispor, obrigatoriamente, de dependências e instalações para a descamação, esfola, evisceração e filetagem.

§ 2º O equipamento, utensílios, recipientes e instrumentos devem obedecer as exigências sanitárias, higiênicas e tecnológicas.

§ 3º As peixarias podem proceder à entrega do pescado a domicílio, observadas as exigências deste Regulamento.

~~Art. 456. As peixarias e entrepostos de pescado é proibida a industrialização do pescado, inclusive a salga, prensagem, cozimento e defumação.~~

Art. 456. Às peixarias é proibida a industrialização do pescado, inclusive a salga, a prensagem, o cozimento, a defumação, entre outros. (Redação dada pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

§ 1º Poderão, todavia, as peixarias, comercializar produtos de pescado industrializados, desde que oriundos de estabelecimento licenciado para tal finalidade.

§ 2º É proibida a abertura e o fracionamento das embalagens de pescado pré-embalado e congelado.

Art. 457. O pescado deve ser mantido sob refrigeração ou congelamento, conforme o caso, em dispositivos dotados de produção e regulagem automáticas de frio.

Parágrafo único. É expressamente proibido manter o pescado em exposição fora dos locais que preencham as exigências deste artigo, senão o tempo necessário para a sua limpeza, descamação, esfola, evisceração ou filetagem.

Art. 458. As escamas, vísceras e demais resíduos do pescado devem ser guardados em recipientes adequados, retirados diariamente ou mais vezes, caso necessário.

~~Art. 459. São extensivas aos entrepostos de pescado todas as disposições referentes a peixarias, no que lhes forem aplicáveis.~~ (Revogado pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

SUBSEÇÃO IV

DOS ESTABELECIMENTOS DE ARMAZENAMENTO, FRACIONAMENTO OU VENDA DE OUTROS ALIMENTOS

Art. 460. Aos empórios, mercearias, fiambrerias, fruteiras, depósitos de gêneros alimentícios e estabelecimentos congêneres que façam o armazenamento, fracionamento ou venda de alimentos, aplicam-se as exigências deste Regulamento e mais as seguintes:

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

II - devem dispor de aparelhagem automática de frigorificação quando depositarem ou comercializarem alimentos que necessitem de conservação a baixa temperatura;

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

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

§ 1º É proibido o depósito e comercialização de aves e outros pequenos animais vivos.

§ 2º Não podem confeccionar ou servir refeições, incluindo-se na proibição a preparação de produtos alimentícios liquidificados, refrescos, refrigerantes e sorvetes.

§ 3º É proibido produzir bebidas alcoólicas no estabelecimento.

§ 4º Podem depositar e comercializar os demais gêneros alimentícios, obedecidas as disposições próprias contidas neste Regulamento.

§ 5º A venda de carvão e lenha só é permitida quando o estabelecimento dispuser de depósitos especiais e adequados, a critério da autoridade sanitária.

SUBSEÇÃO V

DOS ESTABELECIMENTOS DE PREPARAÇÃO E/OU SERVIÇO DE REFEIÇÕES E BEBIDAS

~~Art. 461. Nos restaurantes, churrascarias, "pizzarias", pastelarias, sorveterias, bares, cafés, lanchonetes e estabelecimentos congêneres, além das demais disposições deste Regulamento que lhes forem aplicáveis, serão observadas, também, as seguintes exigências:~~ (Revogado pelo Decreto nº 58.584, de 8 de janeiro de 2026)

~~I - dispor de dependências e instalações suficientes e adequadas ao ramo de comércio para o armazenamento, fracionamento e confecção de alimentos;~~ (Revogado pelo Decreto nº 58.584, de 8 de janeiro de 2026)

~~II - as copas e cozinhas devem ajustar-se à capacidade instalada e operacional dos estabelecimentos;~~ (Revogado pelo Decreto nº 58.584, de 8 de janeiro de 2026)

~~III - os bares e estabelecimentos que não preparem e nem sirvam refeições, quando for o caso, podem ter copas e cozinhas com área compatível com os equipamentos e as suas finalidades;~~ (Revogado pelo Decreto nº 58.584, de 8 de janeiro de 2026)

~~IV - as despensas e adegas devem ser instaladas em locais específicos, obedecendo aos requisitos de higiene;~~ (Revogado pelo Decreto nº 58.584, de 8 de janeiro de 2026)

~~V - dispor de número adequado de gabinetes sanitários à disposição do público e empregados, instalados de acordo com as disposições deste Regulamento e providos de papel higiênico fornecido, permanentemente, pelo estabelecimento;~~ (Revogado pelo Decreto nº 58.584, de 8 de janeiro de 2026)

~~VI - devem ter instalados lavatórios servidos por água corrente e providos de sabão e toalha de uso individual, junto aos gabinetes sanitários;~~ (Revogado pelo Decreto nº 58.584, de 8 de janeiro de 2026)

~~VII - devem ter vestiários providos de armários individuais para as pessoas que desempenham atividades no estabelecimento, sendo proibida a troca ou guarda de roupas em outros locais.~~ (Revogado pelo Decreto nº 58.584, de 8 de janeiro de 2026)

~~Parágrafo único. É expressamente proibido o funcionamento de estabelecimentos que confeccionem e/ou sirvam refeições quando não dispuserem de água quente e fria em quantidade suficiente para suas finalidades.~~ (Revogado pelo Decreto nº 58.584, de 8 de janeiro de 2026)

Art. 462. Os equipamentos, utensílios e instrumentos devem satisfazer às disposições deste Regulamento e, também, às seguintes exigências:

I - é expressamente proibido o uso de pratos, copos, talheres e demais utensílios quando quebrados, rachados, lascados, gretados ou defeituosos;

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

III - as louças, copos, talheres e demais utensílios, depois de convenientemente lavados e desinfetados, devem ser mantidos protegidos da ação de poeiras, insetos e outras contaminações;

IV - as louças, copos, talheres e guardanapos devem ser levados para as mesas convenientemente limpos e secos, e é proibido o uso de panos para enxugá-los na ocasião de serem servidas as refeições;

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

VI - nas cozinhas devem ser guardados exclusivamente os utensílios e apetrechos de trabalho, bem como as substâncias necessárias à confecção dos alimentos e de forma a assegurar sua higiene e conservação;

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

~~VIII - nos cafés "expressos", as xícaras e colherinhas devem ser previamente lavadas em água corrente fria e, em seguida, conservada em aparelhos apropriados que garantam uma temperatura não inferior a 90º (noventa graus centígrados);~~ (Revogado pelo Decreto nº 58.584, de 8 de janeiro de 2026)

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

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

~~XI - os fogões e churrasqueiras devem ser dotados de coifa ou cúpula exaustora;~~

XI - os fogões e churrasqueiras das cozinhas dos estabelecimentos comerciais e/ou industriais de alimentos serão dotados de coifa com sistema de exaustão interna com telas filtrantes ou sistema de coifa eletrostática. (Redação dada pelo Decreto nº 33.562, de 21 de junho de 1990)

XII - mesas, bancadas e balcões de trabalho devem ser dotados de tampos de material liso, compacto, resistente, impermeável, não absorvente e não corrosível;

~~XIII - as pias devem ser providas de fornecimento contínuo de água corrente quente e fria, devendo haver pia separada destinada exclusivamente à limpeza prévia dos alimentos, sendo as destinadas à lavagem e desinfecção de utensílios e recipientes obrigatoriamente duplas;~~ (Revogado pelo Decreto nº 58.584, de 8 de janeiro de 2026)

~~XIV - nas salas de confecção, fracionamento ou acondicionamento de alimentos deve haver lavatório de uso exclusivo dos manipuladores de alimentos e dotado de água corrente, sabão e toalha de uso individual;~~ (Revogado pelo Decreto nº 58.584, de 8 de janeiro de 2026)

XV - deve haver dispositivos adequados para guardar os utensílios e apetrechos de trabalho;

~~XVI - as toalhas de mesa e guardanapos, logo após a sua utilização, devem ser depositados em recipientes fechados, aguardando a sua remoção para lavagem e desinfecção;~~ (Revogado pelo Decreto nº 58.584, de 8 de janeiro de 2026)

XVII - a lavagem e esterilização de tolhas de mesa e guardanapos deve ser realizada em instalações adequadas e exclusivas, não podendo haver mistura com roupas de uso pessoal;

~~XVIII - deve haver estufas para exposição ou guarda de produtos que devam ser mantidos em temperatura acima de 60ºC (sessenta graus centígrados), quando for o caso;~~ (Revogado pelo Decreto nº 58.584, de 8 de janeiro de 2026)

~~XIX - devem ser observadas as disposições relativas aos utensílios e recipientes descartáveis.~~ (Revogado pelo Decreto nº 58.584, de 8 de janeiro de 2026)

Parágrafo único. Não é permitida a lavagem de utensílios, recipientes e instrumental em água parada nas pias ou outros recipientes.

Art. 463. No armazenamento, depósito ou fracionamento de alimentos e na preparação e serviço de refeições devem ser, obrigatoriamente, observadas as disposições gerais e especiais, relativas aos alimentos, contidas neste Regulamento.

§ 1º Todos os alimentos adquiridos devem ter, obrigatoriamente, rótulo ou nota de compra que torne possível identificar a sua procedência, pela autoridade sanitária.

§ 2º Os molhos de condimentos, quando não oriundos de estabelecimentos industriais, devem atender às exigências de ordem sanitária e estar mantidos em recipientes protegidos de insetos e impurezas.

~~Art. 464. É facultado aos estabelecimentos que preparem ou sirvam refeições o atendimento em mesas instaladas em recinto aberto, em áreas exteriores porém contíguas ao prédio, observadas as disposições deste Regulamento e as seguintes condições:~~ (Revogado pelo Decreto nº 58.584, de 8 de janeiro de 2026)

~~a) devem ter licença do órgão municipal competente;~~ (Revogado pelo Decreto nº 58.584, de 8 de janeiro de 2026)

~~b) o piso do local deve ter revestimento resistente, lavável e ser convenientemente drenado;~~ (Revogado pelo Decreto nº 58.584, de 8 de janeiro de 2026)

~~c) as instalações de cozinhas, copas, gabinetes sanitários, lavatórios e outras do estabelecimento devem ser proporcionais ao acréscimo verificado.~~ (Revogado pelo Decreto nº 58.584, de 8 de janeiro de 2026)

~~Parágrafo único. A autoridade sanitária, considerando as características ambientais do local e arredores, poderá negar a permissão facultada neste artigo.~~ (Revogado pelo Decreto nº 58.584, de 8 de janeiro de 2026)

SUBSEÇÃO VI

DOS ESTABELECIMENTOS DE DEPÓSITOS DE AVES E OUTROS PEQUENOS ANIMAIS VIVOS

~~Art. 465. Os estabelecimentos de depósitos de aves e outros pequenos animais vivos devem ter suas instalações ou lojas destinadas exclusivamente a esse ramo de comércio, aplicando-se aos mesmos as exigências deste Regulamento e mais as seguintes:~~ (Revogado pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

~~I - as gaiolas e gaiolões devem ser metálicos, de fundo duplo móvel, de modo a permitir a sua limpeza e lavagem frequentes, e providos de bebedouros e comedouros de tipo e material aprovados;~~ (Revogado pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

~~II - o número de animais em cada gaiola ou gaiolão não deve ultrapassar ao que for fixado pela autoridade competente;~~ (Revogado pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

~~III - é expressamente proibido expor à venda, ou manter no estabelecimento, animais doentes, em más condições de nutrição, ou confinados, em estado de superpovoamento.~~ (Revogado pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

~~§ 1º É proibido, nesses estabelecimentos, o abate, bem como a venda de aves e pequenos animais abatidos.~~ (Revogado pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

~~§ 2º É permitida a venda de ovos produzidos exclusivamente por animais alojados no local, observadas as exigências específicas.~~ (Revogado pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

Art. 466. A fim de serem prevenidas contaminações dos alimentos, o depósito e a venda de aves e outros pequenos animais vivos não podem ser feitos em qualquer outro tipo de estabelecimento de gêneros alimentícios, inclusive em locais ou lojas, mercados e supermercados.

~~Art. 467. Os incubatórios avícolas estão sujeitos às disposições deste Regulamento no que lhes forem aplicáveis.~~ (Revogado pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

SUBSEÇÃO VII

DOS ESTABELECIMENTOS DE CULTIVO DE HORTALIÇAS E FRUTAS RASTEIRAS

Art. 468. Para o cultivo de hortaliças e frutas rasteiras com finalidade industrial ou comercial é imprescindível o registro do estabelecimento na unidade sanitária da jurisdição.

Parágrafo único. O registro só será concedido após inspeção sanitária da área de cultivo, complementada com os exames que se fizerem necessários.

Art. 469. É obrigatória a existência de água, em condições julgadas satisfatórias pelo órgão competente, para a irrigação do terreno e/ou rega dos cultivos.

Parágrafo único. A juízo da autoridade sanitária, poderá ser determinado o tratamento da água ou a desinfecção das hortaliças e frutas rasteiras no próprio estabelecimento produtor por método aprovado.

Art. 470. Nas hortas é proibido:

a) o emprego, como adubo, de dejetos humanos, estrume não humificado, bem como palhas e lixo não industrializados;

b) a utilização de águas contaminadas ou suscetíveis de sofrer contaminação por esgotos, e efluentes de fossas sépticas, bem como as que contenham agentes patogênicos em concentrações nocivas à saúde.

Parágrafo único. Nos casos de infração ao disposto neste artigo, ficará o proprietário, locatário ou responsável sujeito a multa, além de ser compelido a destruir a horta.

Art. 471. Compete aos responsáveis pelas hortas manter limpos e desobstruídos os cursos ou depósitos de águas naturais e as valas de irrigação ou drenagem, bem como as margens regularizadas, sem vegetação e sempre que necessário, providas de obras de proteção e sustentação.

Art. 472. Os veículos e recipientes empregados no transporte de frutas e hortaliças não podem ser utilizados para o transporte de adubos, restos de comidas e outras sujidades.

SUBSEÇÃO VIII

DOS DEMAIS ESTABELECIMENTOS DE ALIMENTOS

Art. 473. Os demais estabelecimentos, não previstos neste Regulamento, estão sujeitos às disposições do mesmo conforme o gênero de atividades desenvolvidas.

SEÇÃO IX

DO COMÉRCIO AMBULANTE, EM FEIRAS E OUTRAS MODALIDADES

Art. 474. Tolera-se a comercialização de alimentos realizada nos logradouros públicos, a domicílio, em feiras-livres, festividades e outros locais e modalidades, atendendo a hábitos e necessidades de população e desde que observadas, no que lhes forem aplicáveis, as exigências deste Regulamento, e em especial:

I - as licenças fornecidas pela Secretaria da Saúde, para as modalidades de comercialização previstas nesta Secção, serão sempre a título de exceção e com menção da natureza e tipos de gêneros alimentícios;

II - as licenças sanitárias para ambulantes e feirantes são pessoais e intransferíveis, devendo constar nelas, também, o endereço do portador e do local onde guarde as mercadorias e o veículo, se for o caso;

~~III - as autoridades municipais não concederão licença aos interessados sem comprovação de se acharem previamente licenciados pela Secretaria da Saúde do Estado;~~ (Revogado pelo Decreto nº 58.584, de 8 de janeiro de 2026)

IV - a autoridade sanitária, tendo em conta as características ambientais e sociais de determinados locais, poderá proibir nos mesmos as modalidades de comercialização, toleradas nesta Secção;

V - todos os implementos devem ser previamente vistoriados pela autoridade sanitária, inclusive o local de guarda das mercadorias e do veículo, se for o caso.

Art. 475. Os implementos para o comércio ambulante ou em feiras poderão ser:

a) veículos, motorizados ou não;

b) tabuleiros, mesas e estrados;

c) cestas e caixas;

d) pequenos recipientes isotérmicos;

e) outros apetrechos que venham a ser aprovados.

§ 1º Os implementos não podem contrariar disposições das posturas municipais.

§ 2º Os implementos não podem ser utilizados para o transporte, guarda ou depósito de objetos ou mercadorias estranhas ao comércio licenciado.

§ 3º Os implementos devem estar construídos ou dispostos de modo a não permitir a guarda, depósito ou exposição de alimentos, seus utensílios e recipientes a menos de 0,40 m (quarenta centímetros) do pavimento.

~~§ 4º As superfícies dos dispositivos para guarda, depósito e exposição, quando a natureza do alimento não exigir um revestimento liso, resistente, impermeável, não absorvente e não corrosível, devem estar perfeitamente pintadas com tinta inócua e de cores claras, permitindo-se, no caso de feirantes, a critério da autoridade sanitária competente, a substituição do material de revestimento ou pintura por toalhas de plástico ou fazenda.~~ (Revogado pelo Decreto nº 58.584, de 8 de janeiro de 2026)

Art. 476. O local onde estacione o ambulante ou feirante deve ser mantido em perfeitas condições de limpeza.

Parágrafo único. Os ambulantes, feirantes e outros devem portar ou instalar, conforme o caso, recipientes adequados ao recolhimento dos resíduos e envoltórios.

Art. 477. As infrações aos dispositivos desta Secção serão punidas com a inutilização no ato ou com apreensão, quando referentes a alimentos, e com apreensão, se relativas a veículos, equipamentos e utensílios, sem prejuízo das demais penalidades aplicáveis.

SUBSEÇÃO I

DO COMÉRCIO AMBULANTE DE ALIMENTOS

Art. 478. No comércio ambulante somente é tolerada venda de alimentos que não ofereçam perigos ou inconvenientes de caráter sanitário, a critério do órgão competente, e não contrariem proibição expressa das posturas municipais.

Art. 479. É tolerada a venda ambulante de:

a) frutas e hortaliças;

b) sorvetes, refrescos e refrigerantes;

c) balas, caramelos, gomas de mascar e seus similares; bombons, chocolates em tabletes e similares; biscoitos e produtos de confeitaria, exceto os recheados com ovos;

d) outros alimentos de consumo imediato, desde que higienicamente preparados e assim conservados e vendidos, a critério do órgão sanitário competente.

~~§ 1º As verduras e frutas rasteiras devem ter sido adquiridas em fontes aprovadas pela autoridade sanitária competente, sendo proibida a venda de frutas descascadas ou fracionadas, bem como de hortaliças cortadas, exceto as que não possam ser ingeridas sem prévia cocção.~~ (Revogado pelo Decreto nº 58.584, de 8 de janeiro de 2026)

~~§ 2º Os demais produtos alimentícios devem ser dados ao consumo acondicionados por unidade de peso ou quantidade, em invólucros, pacotes ou vasilhame originais dos estabelecimentos comerciais ou industriais, devidamente comprovada a sua procedência.~~ (Revogado pelo Decreto nº 58.584, de 8 de janeiro de 2026)

~~Art. 480. A distribuição, fracionamento e venda, consumo imediato, de produtos alimentícios e especialmente bebidas, tais como refrigerantes, café e outras, acondicionados em pequenos recipientes e/ou caixas, isotérmicos ou não, e desde que portáteis, somente é permitido no interior de edifícios de escritórios ou consultórios, nas praias de banhos e na parte interna das praças de esporte durante o seu funcionamento.~~ (Revogado pelo Decreto nº 58.584, de 8 de janeiro de 2026)

Art. 481. A preparação, beneficiamento, fracionamento e confecção ambulante de alimentos para a venda imediata, bem como os serviços de lanches "expressos", são tolerados desde que observadas, em especial, as seguintes condições:

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

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

~~III - serem os utensílios e recipientes para utilização pelo consumidor descartáveis e descartados após uma única serventia;~~ (Revogado pelo Decreto nº 58.584, de 8 de janeiro de 2026)

~~IV - os alimentos, substâncias ou insumos e outros, serem depositados, manipulados e eventualmente aquecidos ou cozidos no interior do veículo;~~ (Revogado pelo Decreto nº 58.584, de 8 de janeiro de 2026)

~~V - os alimentos potencialmente perigosos guardados em dispositivos frigoríficos providos de aparelhagem automática de produção de frio suficiente para mantê-los nas temperaturas exigidas neste Regulamento, devendo, no caso de serem servidos quentes, ser mantidos em temperatura acima de 60ºC (sessenta graus centígrados), fazendo-se uso de estufas caso necessário;~~ (Revogado pelo Decreto nº 58.584, de 8 de janeiro de 2026)

~~VI - serem os utensílios, recipientes e instrumentos de trabalho mantidos em perfeitas condições de higiene mediante frequentes lavagens com água corrente e desinfeção com água fervente ou solução desinfetante aprovada;~~ (Revogado pelo Decreto nº 58.584, de 8 de janeiro de 2026)

~~VII - serem as mãos dos manipuladores mantidas asseadas e lavadas frequentemente, não podendo entrar em contato com dinheiro.~~ (Revogado pelo Decreto nº 58.584, de 8 de janeiro de 2026)

~~§ 1º São admitidos outros tipos de instalações ambulantes para os fins deste artigo, desde que operem de modo a evitar o contato manual com os alimentos, a critério do órgão sanitário competente.~~ (Revogado pelo Decreto nº 58.584, de 8 de janeiro de 2026)

~~§ 2º Aplicam-se, na modalidade de comercialização de que trata este artigo, no que for admissível, as demais disposições deste Regulamento relativas aos estabelecimentos de confecção e/ou servir refeições, podendo a Secretaria da Saúde, quando houver necessidade, expedir Normas Técnicas Especiais complementares.~~ (Revogado pelo Decreto nº 58.584, de 8 de janeiro de 2026)

SUBSEÇÃO II

DO COMÉRCIO EM FEIRAS-LIVRES

Art. 482. Todos os alimentos à venda nas feiras-livres devem estar agrupados de acordo com a sua natureza e protegidos da ação dos raios solares, chuvas e outras intempéries, ficando terminantemente proibido tê-los colocados diretamente sobre o solo.

Art. 483. Nas feiras-livres é permitido vender alimentos "in natura" e produtos oriundos de estabelecimentos comerciais ou industriais, observadas as demais disposições deste Regulamento e as seguintes exigências:

I - as verduras e frutas rasteiras devem ter sido adquiridas em fontes aprovadas pela autoridade sanitária competente;

II - devem ser mantidos refrigerados ou congelados, nas temperaturas exigidas por este Regulamento, respectivamente, os alimentos obrigados a esse tipo de conservação;

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

IV - os produtos alimentícios e bebidas devem ser mantidos e vendidos, tanto quanto possível, acondicionados por unidades de peso e quantidade, em invólucros, pacotes ou vasilhame originais e inviolados dos estabelecimentos comerciais e industriais, devidamente comprovada a sua procedência, sendo permitido o seu fracionamento a critério da autoridade sanitária da jurisdição local;

~~V - os derivados comestíveis de origem animal devem estar devidamente acondicionados e rotulados pelo estabelecimento industrial de seu fabrico, sendo expressamente proibido o seu fracionamento em porções com peso inferior a 200 g (duzentos gramas).~~ (Revogado pelo Decreto nº 58.584, de 8 de janeiro de 2026)

~~§ 1º É proibido o depósito ou venda de frutas descascados ou fracionadas, bem como de hortaliças cortadas, exceto o fracionamento das que para seu consumo exijam cocção prévia.~~ (Revogado pelo Decreto nº 58.584, de 8 de janeiro de 2026)

§ 2º Não é permitido depositar ou vender produtos alimentícios de elaboração caseira não licenciados.

§ 3º A comercialização de carnes e vísceras, inclusive de aves e outros pequenos animais, é tolerada desde que realizada em veículos providos de dispositivos para depósito e exposição das mercadorias nos quais o frio produzido por expansão de fluidos adequados a este fim, devendo as operações de fracionamento limitarem-se às estritamente necessárias para a entrega ao comprador, observadas ainda as demais disposições regulamentares.

§ 4º A comercialização do pescado é tolerada desde que realizada em veículos providos de dispositivos para depósito e exposição das mercadorias nos quais o frio seja produzido por expansão de fluidos adequados a este fim, sendo proibido, no local, a descamação, esfola, evisceração ou qualquer outro tipo de fracionamento, observadas ainda as demais exigências regulamentares.

§ 5º Os veículos para comercialização de carnes ou pescado devem dispor de depósito para suficiente abastecimento de água corrente.

§ 6º É proibido o depósito e comercialização de aves e outros pequenos animais vivos.

SUBSEÇÃO III

DAS OUTRAS MODALIDADES DE COMERCIALIZAÇÃO

Art. 484. Os dispositivos automáticos para autosserviço destinam-se ao fornecimento direto de alimentos ao consumidor.

~~§ 1º Para a instalação da modalidade de comercialização prevista neste artigo exige-se a prévia aprovação, pela Secretaria da Saúde, dos aparelhos, utensílios, recipientes, técnica operacional, locais de trabalho e comercialização.~~ (Revogado pelo Decreto nº 58.584, de 8 de janeiro de 2026)

§ 2º Quando oportuno, Normas Técnicas Especiais, da Secretaria da Saúde, estabelecerão as condições e exigências complementares que se tornarem necessárias a essa modalidade de comércio.

Art. 485. Os Serviços Temporários, definidos neste Regulamento estão sujeitos, no que lhes forem aplicáveis, às disposições referentes ao comércio ambulante e às feiras-livres.

~~§ 1º As licenças devem ser solicitadas, no mínimo, com 10 (dez) dias de antecedência.~~ (Revogado pelo Decreto nº 58.584, de 8 de janeiro de 2026)

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

§ 3º Atendendo a circunstâncias especiais, poderá, o órgão competente, prorrogar excepcionalmente o prazo de funcionamento dos Serviços Temporários, até o máximo de 90 dias. (Revogado pelo Decreto nº 58.584, de 8 de janeiro de 2026)

Art. 486. A entrega de gêneros alimentícios a domicílio não é considerada comércio ambulante, só podendo, todavia, ser exercida sob a responsabilidade de estabelecimentos licenciados e observadas as exigências deste Regulamento.

SEÇÃO X

DOS VEÍCULOS DE TRANSPORTE

Art. 487. Os veículos de transporte de gêneros alimentícios devem ser construídos, mantidos e utilizados de modo a preservar os alimentos, substâncias, insumos ou outros de qualquer contaminação ou alterações e manter ou prover temperatura adequada a sua conservação, se for o caso.

Art. 488. Estão sujeitos ao licenciamento prévio e sua renovação anual, junto à Secretaria da Saúde, os veículos que transportem:

a) carnes, derivados e subprodutos alimentícios;

b) pescado, derivados e subprodutos alimentícios;

c) leite, derivados e subprodutos alimentícios;

d) produtos de panificação, confeitaria e congêneres;

e) mel, doces, balas, caramelos, gomas de mascar e respectivos similares;

f) café torrado e/ou moído;

g) gelo.

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

§ 2º A Secretaria da Saúde poderá, caso necessário, estender a exigência de licenciamento prévio aos veículos que transportem gêneros alimentícios não relacionados neste artigo.

§ 3º Nas licenças sanitárias devem constar, além do nome do proprietário de veículo e seu endereço, o número das placas de licenciamento na Repartição de Trânsito e a natureza da mercadoria transportada.

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

Art. 489. Nos veículos de transporte, distribuição ou venda de alimentos, substâncias ou insumos e outros, além das disposições deste Regulamento, exige-se, em geral:

I - dispor de separação integral entre o compartimento de cargas e o compartimento do condutor e ajudantes;

II - dispor de compartimento de carga de acordo com a finalidade;

III - dispor de meios de proteção dos alimentos contra os raios solares diretos, chuvas, excesso de calor, poeiras e contaminações de qualquer natureza, em qualquer das operações;

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

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

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

§ 4º É proibido transportar alimentos cozidos juntamente com alimentos crus.

§ 5º É proibido utilizar o veículo para transporte de lixo, resíduos, estrume, substâncias repugnantes, tóxicas ou suscetíveis de contaminar os gêneros alimentícios ou alterar suas características organolépticas.

Art. 490. Os veículos que transportem alimentos que necessitem ser mantidos constantemente refrigerados ou congelados devem estar providos de meios que garantam essas condições durante todo o tempo de duração do trajeto e até a entrega final da mercadoria.

Parágrafo único. A autoridade sanitária competente, considerando o tempo de duração da viagem, a temperatura inicial da mercadoria e a temperatura quando de seu descarregamento, poderá exigir a instalação de dispositivos frigoríficos de produção automática de frio.

Art. 491. Os veículos devem ser mantidos nas mais rigorosas condições de limpeza.

~~§ 1º Os veículos que transportam carnes, pescado e leite em espécie, devem ser lavados diariamente ou mais vezes, caso necessário, e periodicamente devem ser desinfetados por método aprovado.~~ (Revogado pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

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

Art. 492. Os veículos devem ser pintados externamente com tintas adequadas ou revestidos de material metálico não corrosível.

~~Parágrafo único. Nas laterais do compartimento de carga deve constar o nome da firma proprietária, seu endereço e natureza da mercadoria.~~ (Revogado pelo Decreto nº 58.584, de 8 de janeiro de 2026)

Art. 493. Os condutores e ajudantes devem portar carteira de saúde, fazer uso de vestuários adequados e limpos e possuir hábitos de higiene.

Art. 494. Aplicam-se às infrações com veículos de transporte de alimentos as penalidades previstas neste Regulamento para o comércio ambulante.

SUBSEÇÃO I

DOS VEÍCULOS DE TRANSPORTE DE CARNE EM ESPÉCIE

~~Art. 495. Os veículos de transporte e distribuição de carnes se destinarão exclusivamente para essa finalidade, estando sujeitos às disposições gerais deste Regulamento e mais às seguintes exigências:~~ (Revogado pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

~~I - dispor de compartimento de carga completamente fechado e dotado de isolamento termo-isolante;~~ (Revogado pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

II - dispor de revestimento interno metálico não corrosível, de superfície lisa e contínua; (Revogado pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

III - possuir vedação para evitar o derrame de líquidos; (Revogado pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

IV - possuir, para o transporte de carcaças inteiras, metades e quartos, equipamento de suspensão feito de material não corrosível e colocado de tal maneira que a carne não possa tocar no piso e seja facilitada a sua retirada; (Revogado pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

§ 1º A carne congelada, desde que acondicionada em perfeitas condições higiênicas, poderá ser estivada. (Revogado pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

§ 2º Os pedaços de carnes e derivados do abate devem ser dependurados ou colocados sobre esteiras ou no interior de recipientes não corrosíveis. (Revogado pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

§ 3º Os estômagos só podem ser transportados quando já escaldados, e cabeças e patas somente se escaldadas ou, respectivamente, escaldadas e depiladas. (Revogado pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

§ 4º As tripas só podem ser transportadas se estiverem acondicionadas em embalagem firme e impermeável a líquidos e gorduras e submetidas previamente a limpem e desinfecção. (Revogado pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

§ 5º Durante as operações de cargas e descarga da mercadoria, para o transporte da carne sobre os ombros, o pessoal deverá utilizar, além do uniforme adequado, uma peça de proteção da nuca. (Revogado pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

§ 6º Os veículos para o transporte de aves e outros pequenos animais abatidos estão sujeitos às exigências deste artigo, podendo a mercadoria, quando o descarregamento se fizer diretamente no recinto dos depósitos frigoríficos dos estabelecimentos de atacado, ser acondicionada a granel em pequenos compartimentos integrados no veículo ou, então, sobre prateleiras ou dependurada em ganchos. (Revogado pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

~~§ 7º Quando o descarregamento de aves e outros pequenos animais de abate se fizer na via pública, para entrega aos estabelecimentos de varejo ou outros, a mercadoria deverá estar acondicionada, desde o matadouro, em recipientes adequados e fechados ou embalados por unidades.~~ (Revogado pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

SUBSEÇÃO II

DOS VEÍCULOS DE TRANSPORTE DE PESCADO EM ESPÉCIE

~~Art. 496. Os veículos de transporte e distribuição de pescado destinar-se-ão exclusivamente a essa finalidade, estando sujeitos à disposições gerais deste Regulamento e mais às seguintes exigências:~~ (Revogado pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

~~I - compartimento de carga idêntico ao exigido para o transporte de carnes em espécie;~~ (Revogado pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

~~II - instalações frigoríficas de produção automática de frio, tolerando-se, a critério da autoridade sanitária e enquanto perdurarem as condições incipientes deste tipo de transporte, o emprego de neve carbônica ou de gelo picado ou em escamas, sob a condição de representar, no mínimo, 30% (trinta por cento) do peso total da mercadoria;~~ (Revogado pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

~~§ 1º O pescado em espécie deve estar acondicionado em caixas adequadas, mantidas em bom estado de conservação e limpeza.~~ (Revogado pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

~~§ 2º O peixe filetado deve estar acondicionado em recipientes de material não corrosível e liso ou em unidades de peso ou quantidade em invólucros, pacotes e vasilhames originais dos estabelecimentos industriais e devidamente rotulados.~~ (Revogado pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

SUBSEÇÃO III

DOS VEÍCULOS PARA TRANSPORTE DE LEITE EM NATUREZA

~~Art. 497. O transporte de leite para sua entrega ou distribuição deve ser realizado em veículos sujeitos às disposições em geral deste Regulamento e mais às seguintes exigências:~~ (Revogado pelo Decreto nº 54.910, de 11 de

dezembro de 2019)

~~I - compartimento de carga fechado e dotado de isolamento termo isolante;~~ (Revogado pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

~~II - compartimento de carga revestido internamente com material liso, resistente, compacto, impermeável, não absorvente e relativamente contínuo, que permita a lavagem e desinfecção;~~ (Revogado pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

~~III - equipamento para acomodação de frascos e pacotes, quando for o caso, constituído de cestas ou caixas de formato adequado, fácil limpeza e desinfecção;~~ (Revogado pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

~~§ 1º Os tanques devem ser de formato sanitário e compartimentação adequada, construídos de metal não corrosível e inócuo e providos, caso necessário, de isolamento térmico.~~ (Revogado pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

~~§ 2º As tubulações, registros e válvulas deve ser de formato sanitário, metal inoxidável e inócuo, fácil montagem e desmontagem e mantidos devidamente protegidos contra contaminações.~~ (Revogado pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

~~§ 3º Os latões e outros vasilhames devem ser de material não corrosível e inócuo, superfície lisa e sem falhas, formato adequado e tampa apropriada.~~ (Revogado pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

~~§ 4º Não é permitido o emprego de carros-tanques ou tanques transportáveis para a distribuição de leite pasteurizado ao consumo.~~ (Revogado pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

~~§ 5º Permite-se o transporte de leite em latões quando no estado cru, para sua entrega às usinas de pasteurização e estabelecimentos de laticínios ou a sua distribuição ao consumo nas localidades que não disponham de abastecimento de leite pasteurizado.~~ (Revogado pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

~~§ 6º Permite-se, também, a entrega de leite pasteurizado acondicionado em latões e com fechos invioláveis para consumo próprio de hospitais, internatos, penitenciárias e estabelecimentos militares.~~ (Revogado pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

~~§ 7º Permite-se, juntamente com o leite, o transporte no mesmo veículo unicamente de produtos e subprodutos de laticínios para consumo humano.~~ (Revogado pelo Decreto nº 54.910, de 11 de dezembro de 2019)

SUBSEÇÃO IV

DOS DEMAIS VEÍCULOS PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS

Art. 498. Os veículos para o transporte dos demais gêneros alimentícios estão sujeitos às disposições de ordem geral deste Regulamento e mais às seguintes exigências:

I - não podem transportar carnes, pescado e leite em espécie, a não ser para pequenas entregas a domicílio e devidamente acondicionados;

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

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

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

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

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

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

SEÇÃO XI

DO CONTROLE DOS ALIMENTOS

Art. 499. O controle dos alimentos verificará as condições de sanidade, conservação e integridade dos alimentos, a higiene das instalações e dos estabelecimentos industriais e comerciais de alimentos, do pessoal neles empregado e da tecnologia adotada.

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

SUBSEÇÃO I

DA FISCALIZAÇÃO

Art. 500. A fiscalização dos alimentos será efetuada em todos os locais de preparação, manipulação, produção, acondicionamento, depósito, distribuição, comercialização ou de exposição para a entrega ao consumo, bem como sobre os prédios, instalações em geral, peças, máquinas, equipamentos, utensílios, recipientes e veículos empregados para aqueles fins e pessoal envolvido.

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

Art. 501. Os alimentos estão sujeitos à fiscalização da autoridade competente, mesmo nos armazéns das empresas de transporte ou em trânsito.

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

Art. 502. A autoridade sanitária competente tem livre acesso a qualquer local em que haja indício de que se fabriquem, manipulem, beneficiem, acondicionem, conservem, transportem, distribuam ou vendam alimentos.

Art. 503. Quando a autoridade competente verificar que há, em qualquer estabelecimento industrial ou comercial de gêneros alimentícios, elementos que possam tornar o produto impróprio ao consumo, adulterá-lo ou falsificá-lo,

aplicará aos responsáveis a penalidade prevista neste Regulamento, sem prejuízo da ação criminal cabível.

Art. 504. Não serão consideradas infrações, para os efeitos deste Regulamento, as alterações ou deteriorações havidas nos alimentos, em decorrência de causas, circunstâncias ou eventos naturais imprevisíveis, devidamente comprovados, sendo a mercadoria considerada imprópria para o consumo e ficando interditada.

§ 1º Nas hipóteses previstas neste artigo, a autoridade competente notificará o fabricante, manipulador, beneficiador, transportador ou acondicionador, para que, no prazo de 15 (quinze) dias, contados a partir do recebimento da notificação, adote as providências necessárias ao seu recolhimento e destino conveniente.

§ 2º Se houver necessidades de a mercadoria ser transportada a outros locais, a mesma deverá ser acompanhada de documento permissivo da autoridade competente.

§ 3º O não atendimento à notificação mencionada no parágrafo primeiro deste artigo ou o trânsito da mercadoria desacompanhada da documentação exigida no parágrafo segundo, sujeitará o responsável às penalidades previstas no presente Regulamento.

Art. 505. A autoridade competente deverá interditar ou apreender alimentos, substâncias ou insumos e outros quando houver fundada suspeita de estarem adulterados, falsificados ou impróprios para o consumo, uso ou comercialização, nos termos deste Regulamento.

§ 1º Interditada a mercadoria, a autoridade competente colherá amostras do alimento, substâncias ou insumos e outros para que se proceda à análise fiscal ou ao laudo técnico de inspeção, de conformidade com o disposto neste Regulamento.

§ 2º A interdição será efetivada pela lavratura de auto de apreensão e depósito, observadas as formalidades previstas neste Regulamento.

§ 3º Se o detentor da mercadoria ou responsável por ela for idôneo, moral e financeiramente, será constituído em depositário do alimento ou material apreendido; caso contrário, a mercadoria será recolhida para outro local sob a guarda da autoridade competente ou de outro depositário.

§ 4º O prazo de interdição, para os alimentos em geral, não poderá exceder a 60 (sessenta) dias e, para os perecíveis, a 48 (quarenta e oito) horas, findo o qual as mercadorias ficarão automaticamente liberadas.

§ 5º A interdição tornar-se-á definitiva se as análises fiscais realizadas ou os laudos técnicos de inspeção concluírem pela condenação da mercadoria.

§ 6º Se as análises não comprovarem infração a qualquer preceito deste Regulamento ou da legislação específica, a mercadoria interditada será liberada.

Art. 506. Os alimentos, substâncias ou insumos e outros manifestamente deteriorados ou alterados serão apreendidos e inutilizados imediatamente.

§ 1º Quando o interessado não se conformar com a condenação da mercadoria, a mesma não será inutilizada imediatamente, aplicando-se no caso o procedimento para o alimento suspeito de estar impróprio para o consumo; para tanto o interessado deverá protestar, por escrito, no auto de apreensão.

§ 2º Quando a inutilização não possa ser efetuada na ocasião da apreensão, a mercadoria será transportada para local que a autoridade competente designe, por pessoal de sua confiança e por conta do infrator; neste caso serão lavrados separadamente o auto de apreensão e o auto de inutilização.

Art. 507. A apreensão e a inutilização de alimentos, substâncias ou insumos e outros, poderão ser realizadas em qualquer local onde os mesmos se encontrem.

§ 1º Correrão por conta dos detentores ou responsáveis pela mercadoria apreendida ou inutilizada as despesas de depósito, transporte e desnaturação.

§ 2º No caso de prédios, equipamentos e utensílios de difícil remoção ou outros, havendo necessidade de impedir o seu uso transitório ou definitivo, a formalização legal será efetivada pela lavratura de auto de interdição, acompanhado ou não de aposição de lacres nos locais mais indicados.

Art. 508. O proprietário, detentor, possuidor, responsável ou depositário dos alimentos ou equipamentos e utensílios interditados, fica proibido de entregá-los ao consumo, desviá-los, substituí-los ou modificá-los, no todo ou em parte, ou de empregá-los de qualquer forma, sob pena das sanções previstas neste Regulamento, sem prejuízo da ação penal cabível.

Art. 50. Consideram-se como destinados ao consumo, comercialização, industrialização ou uso, quaisquer quantidades de alimentos, substâncias ou insumos e outros, encontradas nos estabelecimentos de gêneros alimentícios, suas dependências ou viaturas, salvo se estiverem em recipientes adequados para o lixo ou inutilizados.

Art. 510. As firmas proprietárias de estabelecimentos que produzam ou fracionem alimentos são responsáveis por todo o produto que enviem ao comércio, devendo, no caso de ocorrerem defeitos por falhas na elaboração, acondicionamento ou transporte, proceder a seu aproveitamento condicional ou inutilização, conforme o caso.

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

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

Art. 511. Os alimentos destinados ao consumo imediato, tenham ou não sofrido processo de cocção, quando encontrados expostos à venda sem estarem devidamente protegidos ou se apresentarem visivelmente prejudiciais à saúde, serão inutilizados sumariamente.

Art. 512. Verificada, em processo administrativo, a existência de fraude, falsificação ou adulteração de produtos, substâncias ou insumos e outros ou a ocorrência de infrações aos demais itens do artigo 346 deste Regulamento, deverá a autoridade competente, ao proferir a sua decisão, determinar a sua inutilização.

Parágrafo único. A inutilização dos produtos, substâncias ou insumos e outros, somente será feita após o decurso de 20 (vinte) dias, contados da ata da publicação ou notificação da decisão condenatória irrecorrível, lavrado o competente auto de inutilização.

Art. 513. A inutilização do alimento não será efetuada quando, através de análise de laboratório oficial ou credenciado, ou ainda, de expedição de laudo técnico de inspeção, ficar constatado não estar o alimento impróprio para o

consumo imediato.

§ 1º O alimento nas condições previstas neste artigo poderá, após sua interdição, ser distribuído a instituições públicas ou privadas, desde que beneficentes, de caridade ou filantrópicas.

§ 2º O mesmo procedimento será aplicado aos produtos e subprodutos de animais abatidos e aos demais gêneros alimentícios, quando oriundos de estabelecimentos não licenciados ou cuja procedência não possa ser comprovada.

Art. 514. No caso de produtos alimentícios apreendidos por infrações às normas de rotulagem e apresentação, desde que sanáveis e sendo o infrator primário, será permitida a correção da irregularidade e liberada a mercadoria.

Parágrafo único. No caso de reincidência ou de irregularidade não suscetível de correção, aplica-se à mercadoria apreendida o disposto no artigo anterior.

Art. 515. Os tubérculos, bulbos, rizomas, sementes e grãos em estado de germinação, expostos à venda em estabelecimentos de gêneros alimentícios, quando considerados impróprios para o consumo humano, não serão inutilizados, desde que possam ser destinados ao plantio ou a fins industriais, a critério da autoridade competente e observadas as necessárias precauções.

Parágrafo único. Também não será inutilizado o alimento apreendido quando suscetível de emprego na alimentação animal, plantio ou fins industriais não alimentícios, a critério da autoridade sanitária competente e observadas as necessárias precauções.

Art. 516. No interesse da saúde pública poderá a autoridade competente proibir, nos locais e regiões que determinar, o ingresso e a venda de gêneros alimentícios de determinadas procedências, quando plenamente justificados os motivos.

Parágrafo único. Enquanto perdurar a situação prevista neste artigo, a autoridade competente poderá exigir que o trânsito de determinadas mercadorias se faça acompanhado de Certificado Sanitário.

Art. 517. A autoridade competente poderá determinar a interdição, total ou parcial, temporária ou definitiva, dos estabelecimentos industriais ou comerciais de gêneros alimentícios, bem como dos locais de elaboração,

racionamento, acondicionamento, depósito, exposição ao consumo ou à venda de produtos, quando:

I - funcionarem sem a correspondente autorização oficial;

II - por suas condições insalubres, constituírem perigo à saúde pública;

III - ocorrer falta ou desatualização da carteira sanitária dos seus dirigentes ou responsáveis, bem como do pessoal em atividade;

IV - for comprovada entre o pessoal a presença costumeira de pessoas afetadas ou portadoras de doenças transmissíveis, dermatoses ou ainda nas demais situações proibidas por este Regulamento para as pessoas que lidam com alimentos.

Art. 518. A fiscalização se estenderá à publicidade e à propaganda de alimentos, quaisquer que sejam os veículos empregados para a sua divulgação.

Parágrafo único. As infrações a este artigo serão comunicadas ao órgão competente.

SUBSEÇÃO II

DO REGISTRO E APROVAÇÃO

Art. 519. Todo alimento somente será exposto ao consumo ou entregue à venda depois de registrado no órgão sanitário federal competente, observadas as normas e padrões fixados pela Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos e durante o prazo de validade estabelecido na legislação pertinente.

Parágrafo único. O Registro no órgão sanitário federal competente não exclui aqueles exigidos por lei para outras finalidades que não as de exposição à venda ou entrega ao consumo.

Art. 520. Estão, igualmente, obrigados a registro no órgão sanitário federal competente:

I - os aditivos intencionais;

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

III - os coadjuvantes da tecnologia de fabricação, assim declarados por Resolução da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.

Art. 521. Ficam dispensados da obrigatoriedade de registro no órgão sanitário federal competente:

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

II - os aditivos intencionais e coadjuvantes da tecnologia de fabricação de alimentos dispensados por Resolução da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos;

III - os produtos alimentícios, quando destinados ao emprego na preparação de alimentos industrializados, em estabelecimentos devidamente licenciados, desde que incluídos em Resolução da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.

Art. 522. A Secretaria da Saúde, mediante convênio com o órgão sanitário federal competente, promoverá, no Estado, o encaminhamento administrativo de registros, a colheita de amostras, a realização das análises de controle sanitário de alimentos e demais providências que se fizerem necessárias.

Art. 523. Em caso de análise condenatória, e sendo o alimento considerado impróprio para o consumo, será determinada a sua apreensão em todo o território do Estado e comunicado o fato ao órgão federal competente.

Parágrafo único. No caso de constatação de falhas, erros ou irregularidades sanáveis, e sendo o alimento considerado próprio para o consumo, deverá o interessado ser notificado da ocorrência e concedido o prazo necessário para a devida correção, decorrido o qual proceder-se-á a novas análises; persistindo as falhas, erros ou irregularidades ficará o infrator sujeito às penalidades cabíveis.

Art. 524. Qualquer modificação que implique em alteração de identidade, tipo ou marca de alimento já registrado, deve ser previamente comunicado ao órgão federal competente.

Art. 525. O registro de aditivos intencionais, de embalagens, equipamentos e utensílios, elaborados e/ou revestidos de substâncias resinosas e poliméricas e de coadjuvantes da tecnologia da fabricação que tenha sido declarado obrigatório, será sempre antecedido de análise prévia.

SUBSEÇÃO III

DA ROTULAGEM E DA APRESENTAÇÃO

Art. 526. Os alimentos e aditivos intencionais devem ser rotulados de acordo com as disposições da legislação federal vigente e demais normas que regem o assunto.

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

Art. 527. Os rótulos devem mencionar, em caracteres perfeitamente legíveis:

I - a qualidade, a natureza e o tipo do alimento, observadas a definição, a descrição e a classificação estabelecida no respectivo padrão de identidade e qualidade ou no rótulo arquivado no órgão federal competente, no caso de alimento de fantasia ou artificial ou de alimento não padronizado;

II - nome e/ou marca do alimento;

III - nome do fabricante ou produtor;

IV - sede da fábrica ou local de produção;

V - número de registro do alimento no órgão federal competente;

VI - indicação do emprego de aditivo intencional, nos termos da legislação em vigor;

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

VIII - o peso ou o volume líquido;

IX - outras indicações que venham a ser fixadas em regulamentos ou Normas Técnicas Especiais.

§ 1º Os alimentos rotulados no País, cujos rótulos contenham palavras em idioma estrangeiro, devem trazer respectiva tradução, salvo em se tratando de denominação universalmente consagrada.

§ 2º Os rótulos de alimentos destinados à exportação podem trazer as indicações exigidas pela lei do País a que se destinam.

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

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

§ 5º O disposto neste artigo se aplica, no que couber, à rotulagem dos aditivos intencionais e coadjuvantes da tecnologia da fabricação de alimentos.

Art. 528. Os rótulos de alimentos de fantasia ou artificiais não podem mencionar indicações especiais de qualidade, nem trazer menções, figuras ou desenhos que possibilitem falsa interpretação ou que induzam o consumidor em erro ou engano quanto à sua origem, natureza ou composição.

Art. 529. As declarações relativas aos corantes artificiais, essências naturais ou artificiais devem constar nos rótulos de acordo com as disposições da legislação em vigor.

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

§ 2º Os aditivos intencionais e os coadjuvantes da tecnologia de fabricação, declarados isentos do registro pela Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos, devem ter essa condição mencionada no respectivo rótulo.

Art. 530. Os rótulos dos alimentos enriquecidos, dos alimentos dietéticos e dos alimentos irradiados devem trazer a respectiva indicação, em caracteres facilmente legíveis.

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

Art. 531. As declarações superlativas de qualidade de um alimento só podem ser mencionadas na respectiva rotulagem em consonância com a classificação constante do respectivo padrão de identidade e qualidade.

Art. 532. Não podem constar da rotulagem denominações, designações, nomes geográficos, símbolos, figuras, desenhos, indicações que possibilitem interpretação falsa, erro com confusão quanto à origem, procedência, natureza,

composição ou qualidade do alimento, ou que lhe atribuam qualidades ou características nutritivas superiores àquelas que realmente possui.

Parágrafo único. O nome verdadeiro do produto deve ser impresso caracteres destacados em corpo e/ou cor, sem intercalação de desenhos e outros dizeres satisfeitas as demais exigências deste Regulamento.

Art. 533. Não são permitidas na rotulagem quaisquer indicações relativas à qualidade do alimento que não sejam as estabelecidas pela legislação pertinente.

Art. 534. A rotulagem dos produtos deve ser feita no próprio estabelecimento industrial.

Art. 535. A isenção de registro no órgão competente federal não dispensa o alimento da exigência de rótulo.

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

Art. 536. Na publicidade e propaganda de alimentos e bebidas, quaisquer que sejam seus veículos, são proibidas denominações, declarações, palavras, representações cênicas, desenhos ou inscrições que transmitam falsa impressão, forneçam indicação errônea de origem, qualidade e valor nutritivo e de qualquer modo induzam o consumidor a erro.

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

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

SUBSEÇÃO IV

DA ANÁLISE FISCAL E DA PERÍCIA DE CONTRAPROVA

Art. 537. A colheita de amostras para análise fiscal, com ou sem interdição de alimento ou material relacionado, será feita pela autoridade fiscalizadora competente, que lavrará auto da colheita de amostras em 3 (três)

vias assinadas por ela, pelo possuidor ou responsável pela mercadoria e, na ausência ou recusa deste, por duas testemunhas, especificando-se no auto a natureza e outras características do alimento ou material.

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

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

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

§ 4º No caso de alimentos perecíveis a análise fiscal não poderá ultrapassar de 24 (vinte e quatro) horas, e de 30 (trinta) dias nos demais casos, a contar da data do recebimento da amostra.

Art. 538. Concluída a análise fiscal, o laboratório oficial remeterá o laudo respectivo, em 3 (três) vias, no mínimo, à autoridade fiscalizadora competente, a qual, por sua vez, encaminhará uma das vias ao possuidor ou responsável e outra ao produtor do alimento, se for o caso, e com a terceira instruirá o processo.

§ 1º Se a análise comprovar infração de qualquer preceito deste Regulamento ou da legislação federal específica, a autoridade fiscalizadora competente lavrará auto de infração no qual conste, também, a notificação ao infrator, que terá o prazo de 10 (dez) dias ou de 24 (vinte e quatro) horas no caso de alimentos perecíveis, para apresentar defesa por escrito ou contestar o resultado da análise, requerendo perícia de contraprova.

§ 2º Decorrido o prazo de que trata o parágrafo anterior sem que o infrator tenha apresentado defesa ou requerido perícia de contraprova, a autoridade competente dará prosseguimento às medidas legais cabíveis.

§ 3º Se a análise fiscal condenatória se referir à amostra colhida em fiscalização de rotina, sem interdição de mercadoria, a autoridade sanitária poderá efetuar a interdição do alimento ou material ainda existente ou encontrado, devendo, neste caso, proceder à nova colheita de amostras.

§ 4º A autoridade sanitária competente dará ciência do resultado da análise, sempre e obrigatoriamente, ao possuidor ou ao responsável pela mercadoria interditada, quando não tiver sido caracterizada a infração, bem como ao produtor, se necessário.

Art. 539. A perícia de contraprova, será efetuada sobre a amostra em poder do detentor ou responsável, no laboratório oficial ou credenciado que tenha realizado a análise fiscal, presentes o perito do laboratório que expediu o laudo condenatório, o perito indicado pelo requerente e opcionalmente a autoridade fiscalizadora competente.

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

§ 2º Ao perito do contestante serão fornecidos todas as informações que solicitar, inclusive vistas à análise fiscal condenatória e aos demais documentos que julgar necessários.

§ 3º Na data fixada para a perícia de contraprova, o possuidor ou a pessoa responsável pelo alimento ou material apresentará a amostra sob sua guarda.

§ 4º A perícia de contraprova não será realizada quando a amostra de que trata o parágrafo anterior apresentar indícios de violação, lavrando-se, neste caso, ata circunstanciada.

§ 5º De tudo que ocorrer na perícia de contraprova, lavrar-se-á ata pelos peritos que a realizarem, a qual ficará arquivada no laboratório oficial ou credenciado; deste documento será enviada uma cópia ao órgão requisitante e poderá ser entregue outra ao perito do requerente, mediante recibo.

Art. 540. Aplicar-se-á à contraprova o mesmo método de análise empregado na análise fiscal, podendo, se houver anuência dos peritos, ser empregada outra técnica.

Art. 541. Em caso de divergência entre os peritos quanto ao resultado da análise fiscal condenatória ou discordância entre os resultados desta última com a da perícia da contraprova, caberá recurso da parte interessada ou do perito responsável pela análise condenatória à autoridade competente, devendo esta determinar a realização de novo exame pericial sobre a segunda amostra em poder do laboratório oficial ou credenciado.

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

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

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

Art. 542. No caso de partida de grande valor econômico, confirmada a condenação do alimento em perícia da contraprova, poderá o interessado solicitar nova retirada de amostras, aplicando-se, neste caso, adequada técnica de amostragem estatística.

§ 1º Entende-se por partida de grande valor econômico aquela cujo valor seja igual ou superior a 100 (cem) vezes o salário mínimo vigente no Estado.

§ 2º Excetuados os casos de presença de organismos patogênicos ou suas toxinas, considerar-se-á liberada, após a seleção cabível, a partida que indicar um índice de alteração ou deterioração inferior a 10% (dez por cento) de seu total.

Art. 543. No caso de alimentos condenados oriundos de outra Unidade da Federação, o resultado da análise condenatória será, obrigatoriamente, comunicado ao órgão federal competente e ao congênere da Unidade Federativa de procedência da mercadoria.

CAPÍTULO IV

DA FISCALIZAÇÃO DO EXERCÍCIO PROFISSIONAL

SEÇÃO I

DA MEDICINA

Art. 544. Só é permitido o exercício da medicina, em qualquer dos ramos e sob qualquer de suas formas, a quem se mostrar habilitado por título conferido por instituto de ensino oficial ou a este equiparado, na forma da lei.

§ 1º É condição obrigatória, para o exercício da medicina, em qualquer parte do território estadual, o registro do diploma no órgão fiscalizador da Secretaria da Saúde, após inscrição no Conselho Regional de Medicina.

§ 2º Os médicos ficam obrigados a notificar, à autoridade sanitária fiscalizadora, a sede do seu consultório profissional e o licenciamento do mesmo.

Art. 545. Os médicos diplomados por instituições estrangeiras só poderão exercer a medicina, no Estado do Rio Grande do Sul, após revalidarem o diploma, na forma da legislação em vigor e cumprirem todas as exigências de registro e inscrição previstas no artigo anterior e parágrafos.

Art. 546. Serão inscritos como especialistas os médicos titulados como tais por estabelecimentos oficiais ou reconhecidos e que o requererem ao órgão fiscalizador da Secretaria da Saúde, juntando documentos referendados pelo Conselho Regional de Medicina.

Art. 547. Todo aquele que, mediante anúncio ou qualquer outro meio, se propuser ao exercício da medicina sem título devidamente registrado, fica sujeito às penalidades aplicáveis ao exercício ilegal da medicina.

§ 1º Nenhuma instituição religiosa ou doutrinária, ou de qualquer natureza, poderá dar consultas médicas ou praticar atos inerentes ao exercício da medicina, fornecendo ou não medicamentos, sem que nela haja serviço médico-farmacêutico regularmente instalado, ficando sujeitas, nas pesquisas de seus diretores ou responsáveis, às penalidades estabelecidas para o exercício ilegal da medicina e/ou dispensação ilegal de medicamentos.

§ 2º Cabe à autoridade sanitária tomar providências junto a essas entidades para sua autuação e interdição, quando constatada infração ao exercício da medicina e para tanto recorrerá às autoridades competentes.

Art. 548. Sempre que tiver conhecimento de qualquer infração no exercício profissional, a autoridade sanitária comunicá-la-á ao Conselho Regional de Medicina, a fim de que seja instaurado o competente processo ético-profissional, nos termos do que dispõe a legislação específica do Conselho, sem prejuízo da competência da Secretaria da Saúde nas infrações de ordem sanitária e das sanções penais cabíveis.

Art. 549. O médico deverá obedecer aos preceitos de ética profissional, escrever as receitas, por extenso, legivelmente, em vernáculo, à tinta, de próprio punho, nelas indicando o nome do paciente, o uso externo ou interno do medicamento, a posologia, devendo ainda, em se tratando de produto controlado, constar a residência do paciente.

Parágrafo único. Obrigatoriamente, deverá constar dos cabeçalhos dos talões de receituário impressos, além do nome do médico, o endereço do consultório e a inscrição no CRM, com exceção dos receituários próprios dos órgãos previdenciários, estabelecimentos hospitalares e congêneres, nos quais, entretanto, deverá ser aposto carimbo com a identificação do profissional e número de inscrição no Conselho.

Art. 550. É obrigatória a observância das disposições regulamentares específicas referentes aos receituários de entorpecentes e de produtos controlados, às doenças de notificação compulsória e aos atestados de óbito.

Parágrafo único. Produto controlado é o medicamento como tal relacionado pelos órgãos competentes Federais e Estaduais.

Art. 551. É vedado ao médico, independentemente do que lhe é proibido pela legislação específica:

a) ter consultório comum ou cumpliciar-se de qualquer forma com quem exerça ilegalmente a medicina e assumir a responsabilidade ou auxiliar o tratamento médico realizado por quem não estiver legalmente habilitado a praticá-lo;

b) ter consultório em qualquer compartimento dependente de farmácia, laboratório industrial, drogaria, depósito de drogas, casa de ótica, laboratório de análises clínicas, não sendo também permitida sua instalação em lugar cujo acesso se faça pelo recinto privado de tais estabelecimentos;

c) receitar sob forma de código ou número e indicar em suas receitas o atendimento em determinado estabelecimento farmacêutico;

d) manter consultório por correspondência ou através da imprensa, só sendo permitida a divulgação de conselhos de higiene e de assuntos gerais de medicina, sem caráter de terapêutica individual;

e) intitular-se especialista sem habilitação e/ou sem se achar regularmente inscrito na repartição sanitária competente;

f) passar atestados de óbito de pessoas a quem não tenha prestado assistência médica, salvo na hipótese do desempenho de funções oficiais;

g) passar atestado de óbito, quando for causa primária ou imediata da morte acidente, homicídio, suicídio ou doença profissional, mesmo quando se tratar de doença sob seus cuidados médicos;

h) recusar-se a passar atestado de óbito de doente a quem venha prestando assistência médica, salvo quando houver motivo justificado, do qual dará ciência à autoridade sanitária competente;

i) praticar operações de embalsamamento antes de conhecida e atestada a causa da morte;

j) usar nos embalsamamentos solutos em que entrem arsênico, mercúrio, chumbo e seus compostos ou outras substâncias que possam ser consideradas de envenenamento por intoxicação;

l) praticar embalsamamento sem o cumprimento das seguintes exigências:

I - lavratura de um relatório em 3 (três) vias no qual serão mencionados a identidade do cadáver, os meios usados para a verificação da morte, a causa da morte, a pessoa que autorizou o embalsamamento, o processo de conservação empregado, as substâncias químicas usadas e suas respectivas dosagens;

II - entrega da primeira via do relatório do embalsamamento à autoridade policial da localidade; da segunda à autoridade sanitária competente e da terceira aquém tiver autorizado o embalsamamento;

m) praticar atos que tenham por fim interromper a gestação, salvo os casos previstos na legislação específica, averiguados em conferência médica, bem como publicar anúncios de tais práticas;

n) exercer a clínica quando afetado de doença infecciosa, em fase contagiante ou de qualquer estado mórbido que possa prejudicar o exercício da profissão ou trazer malefícios a saúde do cliente;

o) exercer simultaneamente, embora habilitado, as profissões médica e farmacêutica, devendo dar ciência de sua opção, por escrito, ao órgão fiscalizador da Secretaria da Saúde;

p) fazer parte, quando exercer a clínica, de sociedade ou empresa que explore a indústria e comércio farmacêutico;

q) recusar-se a prestar colaboração às autoridades sanitárias competentes, quando por elas solicitado;

r) anunciar a cura de determinadas doenças para as quais não haja tratamento eficaz.

Art. 552. Ficam assegurados aos médicos autores de fórmulas de especialidades farmacêuticas os direitos de propriedade, sendo-lhes, no entanto, vedado explorar diretamente o seu comércio, enquanto exercerem a clínica.

SEÇÃO II

DA FARMÁCIA

SUBSEÇÃO I

DO PROFISSIONAL

Art. 553. Só é permitido o exercício da profissão farmacêutica, em qualquer de seus ramos e sob qualquer de suas formas, a quem se mostrar habilitado por título conferido por instituto de ensino oficial ou a este equiparado na forma da lei.

§ 1º É condição obrigatória para o exercício da profissão farmacêutica, em qualquer parte do território estadual, o registro de diploma no órgão fiscalizador da Secretaria da Saúde, após inscrição no Conselho Regional de Farmácia.

Art. 554. Sempre que tiver conhecimento de qualquer infração no exercício profissional, a autoridade sanitária comunicá-la-á ao Conselho Regional de Farmácia, a fim de que seja instaurado o competente processo

ético-profissional, nos termos do que dispõe a legislação específica do Conselho, sem prejuízo da competência da Secretaria da Saúde nas infrações de ordem sanitária e das sanções penais cabíveis.

Art. 555. É vedado ao farmacêutico, independentemente do que lhe é proibido pela legislação específica:

a) exercer a profissão, quando afetado por doença transmissível ou portador de qualquer estado mórbido que prejudique o público no exercício de sua profissão;

b) exercer simultaneamente, embora habilitado, as profissões farmacêutica e médica, devendo dar ciência de sua opção, por escrito, à autoridade sanitária competente;

c) recusar-se a prestar colaboração às autoridades sanitárias competentes, quando por elas solicitado;

d) ter atividade comum com quem exerça ilegalmente as profissões farmacêutica, odontológica, veterinária, médica e afins.

SUBSEÇÃO II

DA INDÚSTRIA FARMACÊUTICA

Art. 556. Nenhum estabelecimento industrial de fabrico ou manipulação de drogas e de outros produtos químicos que interessem à medicina e à saúde pública, poderá funcionar sem prévia licença da autoridade sanitária competente e sem ter, na sua direção técnica, farmacêutico devidamente habilitado.

Art. 557. As filiais e sucursais desses estabelecimentos, para efeito das exigências deste Regulamento, serão consideradas estabelecimentos autônomos.

Art. 558. Os produtos controlados só poderão ser fabricados em laboratórios químico- farmacêuticos munidos de licença especial.

Art. 559. Para funcionamento dos estabelecimentos mencionados nesta Subsecção devem estar os mesmos aparelhados em material e pessoal para o fim a que se destinam e possuir o projeto de instalação aprovado pelo órgão competente da Secretaria da Saúde.

Art. 560. Quando houver manipulação ou fabricação de produtos injetáveis ou outros que exijam preparo asséptico, haverá para estes câmara ou sala especial, construída de modo a possibilitar asseio rigoroso e impedir a possibilidade de contaminação, provida ainda de instrumental e aparelhagem necessária para esterilização e enchimento dos referidos produtos.

Art. 561. As firmas proprietárias dos estabelecimentos a que se refere esta Subsecção responderão perante as autoridades competentes por quaisquer irregularidades, falta ou infração cometidas à revelia do responsável, assim como solidariamente com este, pelos seus atos.

Art. 562. É obrigatória a permanência do diretor técnico, legalmente habilitado, por ocasião do preparo e manipulação de especialidades farmacêuticas.

Art. 563. Os fabricantes de produtos e especialidades farmacêuticas, quando estabelecidos no estrangeiro ou em outros pontos do território nacional, deverão ter um representante local, que responderá perante a fiscalização sanitária por tudo quanto diga respeito a seus produtos.

Parágrafo único. Estes representantes deverão requerer licença à autoridade sanitária competente, juntando as relações dos produtos ou especialidades que desejarem representar, com a indicação de seus responsáveis e proprietários, datas e números das respectivas licenças, bem como apresentando documento que os habilite a responder, perante a autoridade sanitária, por todas as exigências regulamentares, inclusive por infrações e multas.

Art. 564. As drogas, produtos químicos e oficiais destinados ao uso farmacêutico deverão trazer nos rótulos os dizeres “Para uso farmacêutico” e a designação da farmacopéia brasileira ou de outro formulário, quando o produto não constar do Código Farmacêutico Nacional.

Art. 565. Todo o material utilizado no preparo, fabrico, envasilhamento ou acondicionamento das substâncias ou produtos quaisquer, destinados ao uso farmacêutico, deverão ser de material inócuo e inatacável.

SUBSEÇÃO III

DAS ESPECIALIDADES FARMACÊUTICAS

Art. 566. Especialidades farmacêuticas são todas as formas farmacêuticas de fórmula invariável com denominação especial para ser dada ao consumo em embalagem original, com indicação terapêutica, ou profilática.

Art. 567. É terminantemente proibido fabricar ou manipular, anunciar ou vender preparados secretos e atribuir aos licenciados propriedades curativas ou higiênicas que não tenham sido mencionadas nas licenças, relatórios, rótulos e bulas respectivas.

Parágrafo único. Para que um preparo não seja considerado secreto é necessário que esteja licenciado como especialidade farmacêutica ou seja produto oficial.

Art. 568. A especialidade farmacêutica só poderá ser entregue ao consumo, depois de licenciada pelo Serviço Nacional de Fiscalização da Medicina e Farmácia.

§ 1º Verificando encontrar-se um preparado em desacordo com a fórmula licenciada, será apreendido e inutilizado o seu estoque e cassada a licença quando ficar provada a culpabilidade do fabricante, sem prejuízo das sanções penais cabíveis.

§ 2º As infrações às disposições desta Subsecção serão punidas com as penalidades previstas neste Regulamento, aplicáveis aos proprietários do produto e do estabelecimento em que o mesmo se encontrar à venda.

Art. 569. As especialidades farmacêuticas trarão sempre impressa nos rótulos ou etiquetas e nas bulas, em língua portuguesa, o nome do responsável técnico e a indicação das substâncias ativas da fórmula, com sua composição básica, com a respectiva posologia, quando assim for determinado na licença, com as doses no sistema métrico decimal, data e número de licenciamento inicial e da última revalidação, a sede do laboratório de sua fabricação, o nome do proprietário e a declaração, em destaque, da exigência da venda sob prescrição médica, quando o produto tiver sido licenciado sob esta condição.

§ 1º O responsável ou proprietário de especialidades farmacêuticas não poderá consignar nos rótulos, bulas ou prospectos, propriedades ou efeitos além dos aceitos pelo Serviço Nacional de Fiscalização da Medicina e Farmácia.

§ 2º Os anúncios das especialidades farmacêuticas, fora dos jornais científicos e das publicações técnicas, limitar-se-ão exclusivamente aos termos das licenças concedidas pelo Serviço Nacional de Fiscalização da Medicina e Farmácia, reservando-se, à autoridade sanitária competente, o direito de impedir sua publicação desde que a considere inconveniente.

§ 3º É expressamente proibido, sob qualquer forma, o anúncio de especialidades farmacêuticas, indicando somente sua ação terapêutica, sem menção dos nomes do produto com insinuação de respostas por intermédio de caixas postais, institutos, residências e outros meios.

Art. 570. As especialidades farmacêuticas importadas que não estiverem devidamente licenciadas pelo Serviço Nacional de Fiscalização da Medicina e Farmácia e que não tiverem representantes devidamente licenciados não poderão ser comercializadas, competindo aos interessados satisfazer a essas exigências legais ou reexportá-las no prazo de 90 (noventa) dias, findo o qual serão as mesmas inutilizadas.

Art. 571. É expressamente proibido vender especialidades farmacêuticas, bem como drogas e produtos destinados ao uso farmacêutico, a estabelecimentos não licenciados pelas autoridades sanitárias competentes.

Art. 572. Só mediante receita médica poderão ser vendidas ao público as especialidades farmacêuticas licenciadas pelo Serviço Nacional de Fiscalização da Medicina e Farmácia com esta restrição.

Art. 573. É proibido anunciar a venda de medicamentos anticoncepcionais, bem como de produtos que possam ser aplicados como tais.

SUBSEÇÃO IV

DO COMÉRCIO FARMACÊUTICO

Art. 574. O comércio de farmácia só poderá ser exercido desde que na Direção Técnica do estabelecimento haja um farmacêutico, legalmente habilitado, e sejam cumpridas as determinações da legislação federal pertinente.

Art. 575. As farmácias que se conservarem fechadas por período superior a 90 (noventa) dias, devidamente comprovado pela autoridade sanitária competente, serão consideradas em baixa, sendo o farmacêutico liberado da

responsabilidade técnica.

Art. 576. Não será concedida licença nem baixa na responsabilidade de estabelecimentos farmacêuticos de qualquer natureza, sem a apresentação de um balanço das substâncias controladas, assinado pelo responsável e pelo proprietário.

Art. 577. Nenhum estabelecimento farmacêutico de qualquer natureza poderá ser modificado nas suas instalações, mudar razão social, transferir-se de local, sem prévia licença da autoridade sanitária competente.

Art. 578. As filiais de estabelecimentos farmacêuticos de qualquer natureza, para fins deste Regulamento, serão consideradas estabelecimentos novos e autônomos.

Art. 579. Serão autuados os estabelecimentos farmacêuticos de qualquer natureza que não forem conservados em bom estado de limpeza ou não observarem as exigências deste Regulamento.

Art. 580. Os proprietários do estabelecimento responderão pelas irregularidades verificadas sem a responsabilidade do farmacêutico.

Art. 581. O nome do farmacêutico responsável deverá constar sempre nos rótulos do estabelecimento em que exerce sua atividade profissional.

Art. 582. Na farmácia de atendimento público também é permitida a venda de artigos de cirurgia, perfumaria, artigos de toucador e livros.

Parágrafo único. É permitida às farmácias a venda de inseticidas, raticidas, desinfetantes e congêneres, desde que possuam locais especiais e isolados, para seu armazenamento.

~~Art. 583. Nas localidades onde, num raio de mais de 6 km (seis quilômetros) de distância, não houver farmácia estabelecida, poderá ser concedida licença para venda de produtos farmacêuticos populares, a quem se habilitar na forma da lei.~~

Art. 583. Em razão do interesse público, caracterizado pela necessidade de existência de drogaria para assistir à população e na falta de farmacêutico em horário integral, a Secretaria de Saúde, através de ato do Secretário de Estado da Saúde, em caráter de exceção, poderá conceder licença para venda de produtos farmacêuticos a um único estabelecimento por localidade, o qual deverá se habilitar na forma do presente regulamento e oferecer assistência

farmacêutica, com presença física de farmacêutico por no mínimo 4 (quatro) horas semanais. (Redação dada pelo Decreto nº 39.544, de 26 de maio de 1999)

§ 1º Não se concederá a licença de que trata o "caput" deste artigo se houver drogaria ou farmácia regularmente estabelecida a uma distância menor que 8 km ou se exista farmacêutico residente a uma distância menor do que 30 km, salvo se este, comprovadamente, não puder ou não quiser assumir a assistência farmacêutica em horário integral. (Incluído pelo Decreto nº 39.544, de 26 de maio de 1999)

§ 2º Ao aferir as condições de habilitação para o deferimento da licença mencionada no "caput", bem como em caso de haver mais de um interessado na instalação de drogaria nestas localidades, o Poder Público optará pelo estabelecimento que ofereça a melhor assistência farmacêutica, com presença do profissional em horários de atendimento ao público, de acordo com os seguintes requisitos, sendo licenciado o estabelecimento que se enquadre na categoria mais alta: (Incluído pelo Decreto nº 39.544, de 26 de maio de 1999)

I) 8 horas diárias ou período superior, ainda que não integral; (Incluído pelo Decreto nº 39.544, de 26 de maio de 1999)

II) 4 horas diárias; (Incluído pelo Decreto nº 39.544, de 26 de maio de 1999)

III) 2 horas diárias; (Incluído pelo Decreto nº 39.544, de 26 de maio de 1999)

IV) 8 horas semanais; (Incluído pelo Decreto nº 39.544, de 26 de maio de 1999)

V) 4 horas semanais. (Incluído pelo Decreto nº 39.544, de 26 de maio de 1999)

§ 3º Em caso de empate, a licença será concedida à empresa que tiver a mais antiga cadeia ininterrupta de licenciamentos na localidade para a qual foi aberta a possibilidade de licenciamento em caráter precário. (Incluído pelo Decreto nº 39.544, de 26 de maio de 1999)

~~Art. 584. A licença referida no artigo anterior sempre será concedida a título precário, cessando automaticamente por ocasião do licenciamento de farmácia dentro do referido raio de 6 km (seis quilômetros).~~

Art. 584. A licença referida no artigo anterior sempre será concedida a título precário, circunstância expressamente consignada no ato administrativo autorizador, cessando automaticamente seus efeitos por ocasião do licenciamento de drogaria ou farmácia com farmacêutico em horário integral ou que se enquadre em categoria mais alta na mesma localidade. (Redação dada pelo Decreto nº 39.544, de 26 de maio de 1999)

§ 1º A qualquer tempo, havendo um outro interessado em obter a licença precária de que trata o "caput" deste artigo, o Poder Público cientificará o estabelecimento já licenciado acerca deste fato e das condições apresentadas, oportunizando-lhe que ofereça, no prazo de 30 (trinta) dias, assistência farmacêutica em categoria igual ou superior àquela. (Incluído pelo Decreto nº 39.544, de 26 de maio de 1999)

§ 2º A venda de produtos controlados somente será procedida na presença do profissional farmacêutico no estabelecimento. (Incluído pelo Decreto nº 39.544, de 26 de maio de 1999)

§ 3º A Secretaria da Saúde deverá realizar, no mínimo a cada 6 (seis) meses, fiscalização sanitária nos estabelecimentos que trata este artigo, ocasião em que será verificado o cumprimento dos requisitos e reavaliado o interesse público na concessão de um licença precária. (Incluído pelo Decreto nº 39.544, de 26 de maio de 1999)

Art. 585. O prédio para instalação da farmácia deverá satisfazer rigorosamente às disposições do presente Regulamento, concernentes às habitações em geral e à higiene industrial.

Art. 586. As farmácias devem estar aparelhadas em material, pessoal e livros autenticados, destinados ao registro do receituário de medicamentos controlados, possuir planta física aprovada pelo órgão componente da Secretaria da Saúde e satisfazer às demais exigências contidas neste Regulamento.

Art. 587. Será permitida a aplicação de injeções nas farmácias desde que possuam local devidamente aparelhado, nos termos do que vier a ser estabelecido em Normas Técnicas Especiais, sob a responsabilidade de profissional habilitado.

Art. 588. É expressamente proibida a presença de amostras grátis de qualquer medicamento no interior dos estabelecimentos farmacêuticos e dependências correlatas.

Art. 589. A critério da autoridade sanitária competente poderão ser feitas outras exigências necessárias ao licenciamento referido nesta Secção.

Art. 590. Se nas farmácias e demais estabelecimentos farmacêuticos, por qualquer processo ou artifício, se fizer propaganda de médico, odontólogo e profissional afim, se venderem ou distribuírem cartões de consultas ou se empregarem meios de induzir clientela a preferi-los, ficarão os proprietários sujeitos às penalidades legais

SUBSEÇÃO V

DO RECEITUÁRIO

Art. 591. Só poderão ser aviadas as receitas datadas e assinadas por profissionais com diploma registrado no órgão competente da Secretaria da Saúde e quando escritas à tinta, de próprio punho, por extenso, legivelmente e em vernáculo, nelas contendo o nome e a residência do doente, bem como a residência e o consultório do profissional que a subscreveu.

§ 1º As receitas, antes de serem aviadas, serão transcritas nos livros especialmente destinados ao registro do receituário, com data do aviamento respectivo, número de ordem e indicação do nome e residência do doente e do profissional que as assinar.

§ 2º Depois de transcritas no livro competente, receberão as receitas a impressão de um carimbo no qual deverá constar, obrigatoriamente, o número de ordem do registro, a denominação da farmácia e o nome do farmacêutico responsável.

§ 3º Os dizeres das receitas, data de aviamento, número de ordem e nome do profissional serão transcritas nos rótulos e invólucros do medicamento e nas quais ficarão impressos o nome da farmácia, o nome do farmacêutico e da respectiva firma proprietária.

§ 4º As farmácias deverão possuir rótulos especiais contendo, em maiúsculo, as indicações: VENENO - USO EXTERNO - AGITE ANTES DE USAR - USO VETERINÁRIO - em caracteres pretos, vermelhos, verdes, amarelos, respectivamente, para serem utilizados nos medicamentos com estas indicações.

§ 5º Os frascos ou envoltórios dos medicamentos serão lacrados com etiquetas especiais em que constem o nome da farmácia e do farmacêutico.

Art. 592. O farmacêutico não poderá deixar de aviar receita que satisfaça às exigências regulamentares, salvo quando houver causa justificada, devendo disso dar ciência por escrito à autoridade competente.

SUBSEÇÃO VI

DAS SUBSTÂNCIAS QUE DETERMINAM DEPENDÊNCIA FÍSICA OU PSÍQUICA

Art. 593. Todo o medicamento que contiver entorpecentes, substâncias a eles equiparadas ou quaisquer outras que provoquem dependência física ou psíquica estará sujeito ao controle do órgão competente da Secretaria da Saúde, de acordo com a legislação federal.

Art. 594. Os entorpecentes, os equiparados a entorpecentes e demais produtos controlados, enquadrados pela legislação federal, deverão estar no estabelecimento farmacêutico ou hospitalar e congêneres, em armário exclusivo com chave de segurança para sua guarda, ficando sob a responsabilidade do farmacêutico e diretor gerente ou detentor de função semelhante.

Art. 595. Os livros de registro dos entorpecentes dos equiparados a entorpecentes e dos produtos controlados pela legislação federal deverão estar sempre no estabelecimento farmacêutico ou hospitalar, à disposição das autoridades sanitárias fiscalizadoras.

Art. 596. As notas fiscais de compra e transferência dos produtos controlados, bem como dos entorpecentes e equiparados, deverão estar permanentemente arquivadas no estabelecimento, em ordem cronológica e à disposição da autoridade sanitária fiscalizadora.

Art. 597. Quando forem apreendidos os livros de registro de entorpecentes, dos equiparados a entorpecentes e dos produtos controlados, por motivo de natureza fiscal ou processual, os estabelecimentos farmacêuticos e hospitalares ou congêneres deverão cessar a compra e venda de tais produtos.

Art. 598. Quando, por qualquer motivo, for interrompida a administração, aos doentes, de entorpecentes, equiparados a entorpecentes ou produtos controlados, o médico assistente e o responsável pelo doente deverão providenciar na remessa imediata dos medicamentos não utilizados à autoridade sanitária competente.

Art. 599. As autoridades sanitárias competentes da Secretaria da Saúde darão conhecimento, às farmácias das respectivas localidades, das assinaturas dos encarregados do "Visto Prévio", em receitas de produtos controlados, entorpecentes ou equiparados a entorpecentes.

Art. 600. Todos os produtos entorpecentes, equiparados a entorpecentes ou controlados que forem apreendidos pelos órgãos policiais ou pela autoridade sanitária competente, após os trâmites legais, serão arrolados e encaminhados ao órgão competente da Secretaria da Saúde, para a devida guarda até o término do processo, quando lhes será dado destino conveniente.

Art. 601. O talonário do receituário médico, odontológico ou veterinário destinado à prescrição dos produtos entorpecentes, equiparados a entorpecentes ou controlados somente poderá ser confeccionado pelas gráficas após autorização prévia do órgão competente da Secretaria da Saúde, mediante requerimento do profissional interessado.

§ 1º É obrigatória a aposição do nome da gráfica em cada folha do talão do receituário.

§ 2º No receituário usado pelas instituições hospitalares e congêneres, nas associações, quando não constar o nome do médico, cirurgião-dentista ou veterinário, deverá ser aposto, abaixo da assinatura do profissional, um carimbo de identificação no qual deverá constar o nome completo do profissional e a inscrição no respectivo Conselho, obedecendo às demais exigências da legislação em vigor.

Art. 602. O estabelecimentos farmacêuticos deverão, obrigatoriamente, carimbar as receitas de produtos entorpecentes, equiparados a entorpecentes ou controlados para fins de identificação do comprador, com os seguintes dizeres:

a) nome do comprador, endereço e identidade;

b) nome do balconista vendedor e data;

c) assinatura do comprador.

SEÇÃO III

DAS DROGARIAS E DOS DEPÓSITOS DE DROGAS

Art. 603. As drogarias e os depósitos de drogas são estabelecimentos destinados exclusivamente ao comércio por atacado.

Parágrafo único. Nos depósitos de drogas será permitida a guarda e distribuição de limitado número de especialidades farmacêuticas e de matéria-prima, destinadas às drogarias, farmácias e indústrias farmacêuticas.

Art. 604. Nenhum estabelecimento mencionado no artigo anterior poderá funcionar sem licença da autoridade sanitária competente, devendo para obter tal licenciamento, ter obrigatoriamente um farmacêutico devidamente habilitado como diretor técnico e cumprir as demais exigências estabelecidas na legislação federal e estadual em vigor.

Art. 605. Para o licenciamento de filiais ou representantes de estabelecimentos mencionados nos artigos anteriores, e sediados em outras Unidades da Federação, será obrigatória a apresentação de documento hábil que comprove a sua constituição, bem como o cumprimento das demais exigências legais.

SEÇÃO IV

DOS LABORATÓRIOS DE PRODUTOS BIOLÓGICOS

Art. 606. São considerados laboratórios para fabricação de produtos biológicos os laboratórios de soro, vacinas, bacteriófagos, hormônios e vitaminas naturais ou sintéticas, fermentos e outros produtos dessa natureza, cuja conservação exija cuidados especiais.

Parágrafo único. Os laboratórios de produtos biológicos ficam sujeitos a todas as exigências dos laboratórios fabricantes de produtos farmacêuticos, quanto à sua organização, instalações, pessoal, funcionamento e licenciamento, e as especiais previstas nesta Seção.

Art. 607. Somente sob a responsabilidade de médicos ou farmacêuticos especializados poderão ser fabricados soros, vacinas, bacteriófagos, toxóides e quaisquer outros produtos destinados à imunização ativa ou passiva.

Art. 608. Somente sob a responsabilidade de médicos ou farmacêuticos químicos ou biologistas especializados poderão ser fabricados vitaminas, hormônios, substâncias estrogênicas artificiais e produtos congêneres.

Art. 609. Os laboratórios fabricantes de hormônios naturais e produtos opoterápicos deverão recolher, nas condições técnicas adequadas, o material necessário àquela fabricação, fazendo-o no próprio local, logo após o sacrifício do animal.

§ 1º Os matadouros, devidamente licenciados e fiscalizados, poderão fornecer aos laboratórios os órgãos colhidos e mantidos em condições satisfatórias e refrigerados.

§ 2º Tais estabelecimentos deverão manter um médico-veterinário como responsável técnico.

Art. 610. Para poderem funcionar, os estabelecimentos a que se referem os artigos anteriores deverão obedecer às seguintes condições:

a) ter local independente destinado exclusivamente à manipulação ou ao fabrico do produto;

b) dispor de local especial e dos aparelhos, utensílios e vasilhame necessários à fabricação dos produtos e ensaio das matérias-primas utilizadas.

Art. 611. Quando os laboratórios procederem à fabricação ou à manipulação de produtos injetáveis ou de outros que exijam preparo asséptico, haverá câmara ou sala especial destinada a este fim.

Art. 612. Os laboratórios fabricantes de produtos biológicos deverão ter capacidade suficiente para assegurar a conservação dos produtos e da matéria-prima exigentes dessa condição para não se alterarem.

SEÇÃO V

DOS LABORATÓRIOS DE ANÁLISES E PESQUISAS CLÍNICAS

Art. 613. Os estabelecimentos de análises e pesquisas clínicas só poderão funcionar sob a responsabilidade técnica de profissional habilitado na forma da lei.

Art. 614. Para o licenciamento dos estabelecimentos, públicos ou privados, a que se refere o artigo anterior, serão necessários requerimento do responsável técnico e apresentação de documento hábil comprobatório de

constituição e legalização da entidade; bem como a planta física aprovada pela autoridade sanitária competente com a discriminação das instalações, equipamentos mínimos e indispensáveis a seu funcionamento.

Art. 615. O diretor técnico deverá solicitar baixa de sua responsabilidade, quando deixar a direção.

Parágrafo único. No caso previsto neste artigo, ou quando houver qualquer outro motivo que importe no afastamento do diretor técnico, uma vez concedida a baixa, ficará a direção do estabelecimento obrigada a apresentar outro responsável pela direção técnica.

Art. 616. Nos laboratórios de análises e de pesquisas clínicas haverá livros autenticados pela autoridade sanitária competente, destinados à transcrição das prescrições médicas.

Art. 617. Nos estabelecimentos mencionados nos artigos anteriores haverá dependência de atendimento ao público, sala de coleta de material e sala de laboratório, propriamente dito.

Art. 618. A critério da autoridade sanitária competente poderá ser dada ao profissional a dupla responsabilidade pelos estabelecimentos de análises e pesquisas clínicas.

Art. 619. Será exigido pela autoridade sanitária o título de especialista em análises clínicas ao responsável técnico, documento este referendado pelos respectivos Conselhos, na forma prevista neste Regulamento.

SEÇÃO VI

DOS ESTABELECIMENTOS DE HEMOTERAPIA

Art. 620. Compete aos órgãos de saúde pública do Estado a execução de medidas que visam a impedir a propagação de doenças transmissíveis através de transfusão de sangue ou de substâncias afins, quaisquer que sejam as suas modalidades.

Art. 621. O exercício das atividades hemoterápicas, no território estadual, somente será permitido às instituições que estiverem devidamente registradas na Comissão Nacional de Hemoterapia (CNH) e licenciadas no órgão sanitário competente estadual.

Art. 622. As instituições de que trata o artigo anterior só poderão funcionar sob a responsabilidade de médico devidamente registrado na Comissão Nacional de Hemoterapia e no órgão competente da Secretaria da Saúde.

Art. 623. Todas as organizações que industrializarem sangue e seus derivados estarão sujeitas, também, às leis e regulamentos em vigor que disponham sobre Hemoterapia.

Parágrafo único. O órgão competente da Secretaria da Saúde fornecerá, aos bancos de sangue, relação nominal dos doadores impedidos, bem como etiquetas numeradas, que serão afixadas, obrigatoriamente, nos frascos de sangue a transfundir.

Art. 625. Para o licenciamento dos estabelecimentos referidos nos artigos anteriores será necessário requerimento do responsável técnico e apresentação de documentos hábil comprobatório de constituição e legalização do estabelecimento, bem como planta física aprovada pela autoridade sanitária competente e discriminação das instalações e equipamentos mínimos indispensáveis ao funcionamento.

Parágrafo único. O responsável técnico deverá apresentar documento que comprove sua inscrição na CNH.

Art. 626. O sangue coletado e processado, bem como o plasma e outros derivados, preparados fora do Estado, para que possam ser manipulados e utilizados deverão estar sob a responsabilidade de uma instituição registrada no órgão fiscalizador da Secretária da Saúde.

Art. 627. Os doadores de sangue devem ter documento que os identifique com tais, expedido pelo órgão sanitário competente.

Art. 628. Os estabelecimentos mencionados nos artigos anteriores deverão fornecer à autoridade sanitária competente a relação de todas as doenças realizadas constando o número de cada doação, a identidade, a data do nascimento e a tipagem do doador.

Art. 629. É vedado aos estabelecimentos de hemoterapia realizarem coleta de sangue de doadores impedidos e constantes das relações fornecidas pelo órgão competente da Secretaria da Saúde.

Parágrafo único. O órgão competente da Secretaria da Saúde apreenderá, nos Bancos, frascos de sangue, destinados a transfusões, para análise fiscal.

Art. 630. Só poderá doar o candidato julgado apto pelo médico responsável, após ter sido submetido à investigação que inclua exame clínico e demais exames competentes exigidos pela legislação em vigor, fazendo-se constar da ficha o resultado de cada um deles.

Art. 631. Será consignada na ficha do candidato a decisão sobre seu aceite ou rejeição, devidamente autenticada por assinatura ou rubrica do responsável técnico.

Art. 632. No caso de baixa de responsabilidade técnica, deverá a instituição apresentar imediatamente novo responsável técnico.

Art. 633. É vedado aos estabelecimentos hemoterápicos realizarem coleta de sangue em locais não autorizados pela autoridade sanitária competente.

Art. 634. A qualquer momento a autoridade sanitária poderá solicitar amostras de sangue, estocado, para verificar se foram respeitadas as exigências sanitárias.

SEÇÃO VII

DOS PRODUTOS DE HIGIENE QUE INTERESSAM À SAÚDE PÚBLICA

Art. 635. Os produtos de higiene, cosméticos, perfumes e os congêneres que interessem à medicina e à saúde pública somente poderão ser fabricados, manipulados, beneficiados, acondicionados e expostos à venda, em todo o Estado do Rio Grande do Sul, após terem sido licenciados no órgão federal de saúde encarregado da fiscalização da medicina.

Art. 636. Toda empresa em que se fabriquem ou manipulem cosméticos, produtos de higiene, perfumes e congêneres, só poderá funcionar no Estado mediante licença do órgão federal de saúde encarregado da fiscalização da medicina e do órgão congênere estadual.

Art. 637. Não será concedida revalidação de licença de estabelecimento que não tenha obtido o comprovante de inscrição do ano anterior no órgão federal de saúde competente.

Art. 638. O funcionamento da firma representante de empresa sediada no estrangeiro fabricante de produtos de que trata esta Secção está sujeito à licença do órgão federal de saúde competente e do órgão congênere estadual, obedecidas as demais formalidades legais.

Art. 639. As empresas situadas no estrangeiro para operarem no País com produtos de que trata esta Secção deverão em primeiro lugar solicitar inscrição no órgão federal de saúde encarregado da fiscalização da medicina.

§ 1º As firmas importadoras e de representação se equiparam às empresas industriais naquilo que lhes for aplicável e são responsáveis e solidárias com suas representadas estrangeiras por qualquer violação às normas estabelecidas.

§ 2º Entende-se como representante legalmente estabelecido no País qualquer firma, devidamente habilitada pelos registros de comércio nacionais, que representar, importar e negociar com produtos de que trata esta Seção, regularmente inscrita no órgão federal de saúde encarregado da fiscalização da medicina e licenciada pelas repartições sanitárias competentes.

Art. 640. Os prédios destinados ao funcionamento das empresas fabricantes dos produtos de que trata esta Seção deverão ser construídos expressamente para os objetivos previstos, nos termos das disposições constantes neste Regulamento.

Parágrafo único. Os prédios referidos neste artigo deverão, igualmente, dispor de aparelhos, instrumentos, utensílios e vasilhames apropriados aos fins previstos.

Art. 641. A responsabilidade técnica de fabricação dos produtos de que trata esta Seção, caberá a farmacêutico ou a químico legalmente habilitado e inscrito no Conselho respectivo.

Art. 642. Considera-se infração a falsificação, a fraude e a adulteração dos produtos incluídos nesta Seção, bem como o não cumprimento das disposições nela contidas.

Art. 643. As demais exigências inerentes a esta Seção serão executadas pela autoridade sanitária competente de acordo com a legislação vigente.

SEÇÃO VIII

DOS ESTABELECIMENTOS DE DESINSETIZAÇÃO E DESRATIZAÇÃO

Art. 644. Só podem ser feitas desinsetização e desratização, nos domicílios ou em ambiente de uso coletivo, por empresas devidamente licenciadas pelo órgão competente da Secretaria da Saúde.

Art. 645. Cabe a farmacêutico ou a químico habilitado a responsabilidade pelos estabelecimentos referidos no artigo anterior.

Art. 646. As empresas que fazem desinfecção, desinsetização e desratização só podem usar produtos licenciados e devem fornecer um certificado do trabalho realizado, constando o nome e os caracteres dos produtos ou mistura que utilizarem.

Parágrafo único. No caso de mistura, deverão ser fornecidas as proporções dos componentes da mesma.

Art. 647. Para o licenciamento das empresas de que tratam os artigos anteriores serão necessários requerimento do responsável técnico e apresentação do documento hábil, comprobatório da constituição e legalização da entidade, bem como apresentação da planta física, aprovada pelo órgão competente da Secretaria da Saúde.

Art. 648. O responsável técnico habilitado que requerer ao órgão competente da Secretaria da Saúde a licença para o funcionamento dos estabelecimentos de que tratam os artigos anteriores deverá pedir baixa de sua responsabilidade quando deixar a direção técnica.

Parágrafo único. No caso previsto neste artigo, ou quando houver qualquer outro motivo que importe no afastamento do responsável técnico, uma vez concedida a baixa, ficará a direção do estabelecimento obrigada a apresentar outro responsável pela direção técnica.

Art. 649. Além das disposições previstas neste Regulamento, deverão ser observadas as determinações constantes na legislação federal quanto ao licenciamento, produção, acondicionamento, manipulação e o comércio de inseticida e congêneres de uso domiciliar.

SEÇÃO IX

DA MEDICINA VETERINÁRIA

Art. 650. Só é permitido o exercício da profissão de médico veterinário, em qualquer de seus ramos e sob qualquer de suas formas, a quem se mostrar habilitado por título conferido por instituto de ensino oficial ou a este equiparado na forma da lei.

§ 1º É condição obrigatória para o exercício da medicina veterinária, em qualquer parte do território estadual, o registro do diploma no órgão fiscalizador da Secretaria da Saúde, após inscrição no Conselho Regional de Medicina Veterinária.

§ 2º Os médicos veterinários ficam obrigados a notificar à autoridade sanitária fiscalizadora a sede de seu consultório, residência e eventuais transferências dos mesmos, para cadastramento profissional e licenciamento do consultório.

Art. 651. Os médicos veterinários diplomados por instituição estrangeira só poderão exercer a medicina veterinária no Estado do Rio Grande do Sul após revalidarem o diploma, na forma da legislação em vigor, e cumprirem todas as exigências de registro e inscrição previstas no artigo anterior e parágrafo.

Art. 652. Serão inscritos como especialistas os médicos veterinários, titulados como tais, que o requererem ao órgão fiscalizador da Secretaria da Saúde, juntando documentos referendados pelo Conselho Regional de Medicina Veterinária.

Art. 653. Todo aquele que, mediante anúncio ou outro qualquer meio, se propuser ao exercício da medicina veterinária, sem título devidamente registrado, na forma dos artigos anteriores, ficará sujeito às penalidades aplicáveis ao exercício ilegal da profissão.

Art. 654. É da competência privativa do médico veterinário, independentemente do que lhe é assegurado na legislação específica:

a) prática da clínica de animais em todas as suas modalidades;

b) direção técnica de hospitais para animais;

c) assistência médica aos animais;

d) inspeção e fiscalização, sob o ponto de vista higiênico, sanitário e tecnológico dos produtos de origem animal e dos matadouros, matadouros-frigoríficos, charqueadas, fábricas de conserva de carne e de pescado, fábricas de produtos gordurosos que empreguem como matéria-prima, no todo ou em parte, produto de origem animal, usinas, fábricas e postos de laticínios, entrepostos de carne, leite, peixe, ovos, mel, cera e demais derivados do reino animal, assim como inspeção e fiscalização dos estabelecimentos comerciais que armazenem ou comercializem os produtos citados nesta alínea, ressalvada a competência da fiscalização por parte da autoridade sanitária.

Art. 655. O médico veterinário deverá obedecer aos preceitos de ética profissional, escrever as receitas por extenso, legivelmente, em vernáculo, à tinta, de próprio punho, nelas indicando a espécie animal, o uso externo ou interno dos medicamentos, a posologia, a espécie do animal e ainda, em se tratando de produtos controlados, o nome e a residência do proprietário, bem como a própria residência ou consultório e, em qualquer caso, a sua qualidade de médico veterinário e o número de inscrição no Conselho Regional de Medicina Veterinária.

Art. 656. A autoridade sanitária comunicará no Conselho Regional de Medicina Veterinária qualquer infração no exercício profissional, a fim de que seja instaurado o competente processo ético-profissional, nos termos do que dispõe a legislação específica do Conselho, sem prejuízo da competência da Secretaria da Saúde, nas infrações de ordem sanitária e das sanções penais cabíveis.

Art. 657. É obrigatório por parte do médico veterinário:

a) observar fielmente as disposições legais e regulamentares referentes ao receituário das substâncias capazes de determinar dependência física ou psíquica e de outros produtos farmacêuticos que exijam receituário especial;

b) atestar o óbito declarando a "causa-mortis", de acordo com a nomenclatura nosológica internacional do Código de Polícia Sanitária Animal em vigor, em se tratando de doença ou zoonose transmissível ao homem.

c) notificar à autoridade competente, dentro de vinte e quatro (24) horas a ocorrência de casos suspeitos ou confirmados de zoonoses.

Art. 658. É vedado ao médico veterinário, independentemente do que lhe é proibido pela legislação específica:

a) ter consultório comum ou cumpliciar-se, de qualquer forma, com quem exerça ilegalmente a Medicina Veterinária ou, ainda, assumir a responsabilidade ou auxiliar o tratamento por quem não estiver legalmente habilitado a praticá-lo;

b) ter consultório em qualquer local ou compartimento dependente de estabelecimentos industriais ou comerciais de produtos veterinários, não sendo permitida, também, a sua instalação em lugar cujo acesso se faça pelo recinto privativo de tais estabelecimentos;

c) exercer simultaneamente, embora habilitado, a medicina veterinária e a farmácia, devendo optar por uma dessas profissões, do que deverá dar ciência por escrito, ao órgão fiscalizador da Secretaria da Saúde.

Art. 659. Ficam assegurados aos médicos veterinários autores de fórmulas de especialidades farmacêuticas, os direitos de propriedade, sendo-lhes, no entanto, vedado explorar diretamente o seu comércio, enquanto exercerem a profissão.

Art. 660. A fiscalização de produtos de uso veterinário, dos estabelecimentos que os fabriquem e comercializem, assim como o registro e licenciamento dos mesmos, far-se-á de conformidade com a legislação federal e estadual em vigor.

Art. 661. Os consultórios, clínicas, prontos-socorros, hospitais veterinários e congêneres devem estar aparelhados de material e pessoal, e somente poderão funcionar com o licenciamento do órgão sanitário fiscalizador, após submeterem a planta física à aprovação da autoridade sanitária competente.

SEÇÃO X

DA ODONTOLOGIA

SUBSEÇÃO I

DO PROFISSIONAL

Art. 662. Só é permitido o exercício da odontologia, em qualquer de seus ramos e sob qualquer de suas formas, a quem se mostrar habilitado por título conferido por instituto de ensino ou a este equiparado, na forma da lei.

§ 1º É condição obrigatória, para o exercício da odontologia, em qualquer parte do território estadual, o registro do diploma, na forma da legislação federal em vigor e no órgão fiscalizador da Secretaria da Saúde, além da inscrição no Conselho Regional de Odontologia.

§ 2º Os cirurgiões-dentistas diplomados por instituições ou faculdades estrangeiras só poderão exercer a odontologia no Estado do Rio Grande do Sul após revalidarem o diploma, na forma da legislação federal em vigor, e cumprirem todas as exigências de registro e inscrição previstas neste artigo e parágrafos.

§ 3º Os dentistas licenciados, que o foram por legislação específica, enquadram-se, também, nas exigências deste artigo, respeitada sua titulação.

Art. 663. A autoridade sanitária comunicará ao Conselho Regional de Odontologia qualquer infração no exercício profissional, a fim de que seja instaurado o competente processo ético-profissional, nos termos do que dispõe a legislação específica do Conselho, sem prejuízo da competência da Secretaria da Saúde e das sanções cabíveis.

Art. 664. Todos os consultórios odontológicos particulares, as clínicas, policlínicas, prontos-socorros e hospitais odontológicos, bem como quaisquer outras instituições relacionadas com a odontologia, só poderão funcionar com a prévia licença da repartição sanitária competente, que julgará quanto às respectivas necessidades em pessoal e material.

§ 1º Nos estabelecimentos referidos neste artigo, em que haja radiologia, observar-se-ão, rigorosamente, as exigências mínimas de proteção, estabelecidas na legislação federal em vigor e em Normas Técnicas Especiais da Secretaria da Saúde.

§ 2º Os serviços odontológicos móveis, com equipamentos portáteis, serão licenciados somente para atendimento de pacientes que, comprovadamente, não possam ou não devam locomover-se.

§ 3º Excetuam-se do parágrafo anterior as unidades móveis, que deverão ser licenciadas pelo órgão fiscalizador da Secretaria da Saúde, observadas as exigências desta Subsecção que lhes forem aplicáveis e outras que vierem a ser estabelecidas em Normas Técnicas Especiais;

§ 4º Todos os consultórios dentários são obrigados a possuir o fichário odontológico de seus clientes.

Art. 665. Além dos princípios de ética profissional, constituem deveres do cirurgião-dentista:

a) mencionar seu nome, profissão e endereço em seus papéis de orçamento e receituários, bem como em quaisquer anúncios permitidos pelo Código de Ética Profissional;

b) escrever as receitas por extenso, legivelmente, em vernáculo, à tinta, de próprio punho, nelas indicando o nome do paciente, o uso externo ou interno do medicamento, a posologia, devendo ainda, em se tratando de produtos controlados; constar a residência do paciente;

c) observar fielmente as disposições legais referentes ao receituário de medicação controlada e às doenças de notificação compulsória.

Art. 666. É vedado ao cirurgião-dentista, independentemente do que lhe é proibido pela legislação específica:

a) ter consultório comum ou cumpliciar-se de qualquer forma com quem exerça ilegalmente a odontologia e assumir a responsabilidade ou auxiliar o tratamento odontológico realizado por quem não estiver legalmente habilitado a praticá-lo;

b) exercer a clínica quando afetado de doença infecciosa, em fase contagiante ou de qualquer estado mórbido que possa prejudicar o exercício da profissão ou trazer malefícios à saúde do cliente;

c) anunciar a cura de determinadas doenças para as quais não haja tratamento eficaz;

d) atender a consultas mediante correspondência, rádio ou televisão ou meios semelhantes;

e) usar no receituário códigos ou fórmulas secretas;

f) recusar-se a prestar colaboração às autoridades sanitárias competentes, com vistas ao interesse da saúde pública.

Art. 667. Serão inscritos como especialistas os cirurgiões-dentistas titulados como tais, que o requererem ao órgão fiscalizador da Secretaria da Saúde, juntando documentos comprobatórios referendados pelo Conselho Regional de Odontologia.

Art. 668. As inovações nos métodos ou processos de esterilização nos consultórios dentários ficarão entregues ao critério da autoridade sanitária competente, que baixará Normas Técnicas Especiais, sempre que o julgar necessário.

Art. 669. O pronto-socorro dentário é um estabelecimento aparelhado em pessoal e material, destinado ao atendimento a pacientes em regime de urgência, sem internação, podendo o paciente nele permanecer, no máximo, por 24 (vinte e quatro) horas.

Art. 670. O hospital odontológico é um estabelecimento aparelhado em pessoal e material, destinado ao atendimento a pacientes com internação.

SUBSEÇÃO II

DA PRÓTESE DENTÁRIA

Art. 671. Somente poderá exercer a profissão de protético dentário o portador de certificado de habilitação legal, registrado no órgão sanitário competente, sem prejuízo de quaisquer outros registros exigidos pela legislação federal.

Art. 672. É expressamente vedado ao protético dentário, além do que lhe for vedado pela legislação específica:

a) prestar, sob qualquer forma, assistência clínica odontológica, incluindo-se a clínica protética, diretamente a pacientes;

b) ter, em sua oficina ou em quaisquer outros locais, equipamentos ou instrumentos, medicamentos ou mais matérias que propiciem a atividade clínica odontológica;

c) executar moldagens e colocar trabalhos protéticos em clientes, mesmo com a assistência de cirurgião-dentista.

Art. 673. As oficinas ou laboratórios de prótese dentária não poderão funcionar sem a prévia licença da autoridade sanitária competente.

§ 1º Os licenciamentos far-se-ão mediante processamento regular, com normas próprias estabelecidas pela autoridade competente.

§ 2º As filiais ou sucursais desses estabelecimentos são consideradas autônomas, para efeitos de licenciamento.

Art. 674. As oficinas de prótese dentária funcionarão sob a responsabilidade técnica de protético dentário ou cirurgião-dentista legalmente habilitado, com vinculação formal.

Art. 675. O vínculo da responsabilidade técnica será desfeito mediante formalização legal, salvo casos excepcionais plenamente justificados, a juízo da autoridade competente.

Art. 676. Os serviços de prótese dentária das repartições públicas, entidades autárquicas, para-estatais e associações ou ainda quaisquer outras instituições privadas ficam sujeitos à fiscalização e ao licenciamento da autoridade sanitária competente.

Art. 677. Nenhuma oficina poderá ser modificada nas suas instalações, mudar sua denominação, transferir de local ou alterar a constituição social da firma sem prévia licença da autoridade sanitária competente, para os efeitos legais.

SEÇÃO XI

DOS ESTABELECIMENTOS DE ÓPTICA

Art. 678. Além das disposições contidas na legislação federal, os estabelecimentos de óptica deverão obedecer às determinações desta Seção.

Art. 679. Nenhum estabelecimento de óptica poderá instalar-se e funcionar, em qualquer parte do território estadual, sem a prévia licença do órgão fiscalizador da Secretaria da Saúde.

Parágrafo único. A responsabilidade técnica de tais estabelecimentos caberá a óptico devidamente habilitado e registrado no órgão fiscalizador da Secretaria da Saúde.

Art. 680. Para o licenciamento dos estabelecimentos de que trata o artigo anterior será necessário requerimento do responsável técnico e apresentação de documento hábil, comprobatório de constituição e legalização da entidade, independentemente de outros documentos exigidos, a critério da autoridade sanitária.

Art. 681. O responsável técnico que requerer a licença para funcionamento da óptica, deverá pedir baixa quando desejar fazer cessar sua responsabilidade.

Parágrafo único. No caso previsto neste artigo, ou quando houver qualquer outro motivo que importe no afastamento do responsável técnico, uma vez concedida a baixa, ficará o estabelecimento obrigado a apresentar outro responsável pela direção técnica.

Art. 682. Os estabelecimentos de óptica, em caso de transferência de local, deverão requerer vistoria ao órgão competente da Secretaria da Saúde.

Art. 683. Os estabelecimentos de óptica não poderão utilizar qualquer instalação ou aparelhagem destinadas a exames oftalmológicos.

Parágrafo único. Tais estabelecimentos não poderão ter consultórios, em quaisquer de suas dependências, nem afixar cartazes de propaganda de médicos ou de profissionais afins.

Art. 684. As filiais ou sucursais dos estabelecimentos de óptica são consideradas como estabelecimentos autônomos, aplicando-se-lhes, para efeitos de licenciamento e fiscalização, as exigências dos artigos anteriores.

Art. 685. Para a obtenção da autorização ou respectiva licença o estabelecimento de óptica deverá possuir o mínimo de material indispensável para o aviamento de receituário médico, instalações destinadas à sala de atendimento ao público e laboratório, devendo a planta física do estabelecimento ter aprovação do órgão competente sanitário, além de possuir livro autenticado pela autoridade competente para fins de transcrição do receituário.

Art. 686. O óptico não poderá ser responsável por mais de um estabelecimento de óptica.

~~Art. 687. Estão sujeitos ao presente regulamento o comércio de óculos com lentes de grau e de proteção sem grau, com ou sem cor, bem como de lentes de contato.~~

Art. 687. Está sujeito ao presente regulamento o comércio de óculos com lentes de grau e de lentes de contato. (Redação dada pelo Decreto nº 32.173, de 14 de fevereiro de 1986)

Art. 688. Nenhum médico, na localidade onde exercer a clínica, nem o respectivo cônjuge, poderá possuir ou ter sociedade para explorar o comércio de óculos com lentes corretoras, de proteção ou de contato, sendo-lhes vedada a indicação, nas receitas, de determinados estabelecimentos para o

aviamento de suas prescrições. ~~A colocação de lentes de contato nos pacientes é da competência exclusiva de médico-oculista.~~ (Parte final revogada pelo Decreto nº 32.221, de 17 de abril de 1986)

Art. 689. Ao óptico responsável pelo estabelecimento licenciado cabe:

a) a manipulação ou fabrico de lentes de grau, de proteção, ou ornamentais e de lentes de contato;

b) o aviamento das fórmulas de óptica constantes da prescrição médica;

c) a substituição, por lentes iguais, de lentes corretores danificadas, a venda de óculos de proteção, substituições e o conserto das armações de óculos e lunetas.

Art. 690. O óptico responsável pelo estabelecimento deverá assinar, diariamente, o livro de registro de receituário.

Art. 691. Os estabelecimentos de óptica que venderem por atacado só poderão fornecer seus produtos a firmas licenciadas na forma deste Regulamento.

SUBSEÇÃO I

DO EXERCÍCIO DA PROFISSÃO DE ÓPTICO PRÁTICO E ÓPTICO EM LENTES DE CONTATO

Art. 692. Só é permitido o exercício da profissão de óptico prático e de óptico em lentes de contato a quem estiver habilitado na forma da legislação em vigor.

Art. 693. É condição obrigatória para o exercício das profissões de óptico, no território estadual, a prova de registro dos respectivos certificados na repartição competente da Secretaria da Saúde.

Parágrafo único. Todo aquele que, mediante anúncio ou outro qualquer meio, se propuser ao exercício das atividades previstas nesta Subsecção sem habilitação e título devidamente registrado, ficará sujeito às penalidades aplicáveis por exercício ilegal da profissão.

~~Art. 694. É vedada aos profissionais de que trata esta Subsecção, a colocação de lentes de contato em pacientes.~~ (Revogado pelo Decreto nº 32.221, de 17 de abril de 1986)

SUBSEÇÃO II

DOS ESTABELECIMENTOS DE ASSISTÊNCIA MÉDICO-HOSPITALAR E CONGÊNERES

Art. 695. Para os fins deste Regulamento e de suas Normas Técnicas Especiais, considera-se:

I - Hospital: a instituição aparelhada em pessoal e material que se destine a receber, sob regime de internação, para diagnóstico e tratamento, pacientes que necessitem de cuidados médicos diários e de cuidados permanentes de enfermagem por período superior a 24 (vinte e quatro) horas;

II - Instituição Para-Hospitalar de Assistência Médica: o estabelecimento devidamente aparelhado para prestar serviços de diagnóstico ou tratamento de suspeitos, de doentes ou de acidentados, com cuidados de enfermagem, onde o paciente pode permanecer até 24 (vinte e quatro) horas;

III - Ambulatório: o estabelecimento destinado ao diagnóstico ou ao tratamento de pacientes não hospitalizados;

IV - Clínica ou Consultório: o local onde, como característica principal, um ou mais médicos exerçam suas atividades profissionais de diagnóstico de doenças;

V - Posto de Atendimento de Urgência (PADU): o estabelecimento destinado à assistência médico-cirúrgica de urgência, com cuidados permanentes de enfermagem, onde o paciente não pode ficar internado por mais de 24 (vinte e quatro) horas;

VI - Unidade Hospitalar de Convalescentes: unidade pertencente a uma organização hospitalar, aparelhada em pessoal e material, destinada a atender a pacientes que recebam alta hospitalar e considerados convalescentes.

Art. 696. Os estabelecimentos de assistência médico-hospitalar e congêneres deverão ter um médico como responsável pelos serviços médicos, devendo seu nome estar registrado no órgão fiscalizador da Secretaria da Saúde, nesta qualidade.

Parágrafo único. A substituição do responsável deverá ser comunicada à autoridade sanitária, competente, com a indicação do novo titular.

~~Art. 697. Salvo exceções previstas, nenhum hospital poderá funcionar se não dispuser de Centro Cirúrgico e de Centro de Material e Esterilização, dentro de padrões mínimos especificados na Subsecção VII da Secção IV do Capítulo IV.~~

~~Art. 697. Salvo exceções previstas, os hospitais, de acordo com sua proposta assistencial, poderão ou não possuir centro cirúrgico, a juízo da autoridade sanitária.~~ (Redação dada pelo Decreto nº 53.845, de 19 de dezembro de 2017)

Art. 697. Salvo exceções previstas, os hospitais, de acordo com sua proposta assistencial, poderão ou não possuir centro cirúrgico. (Redação dada pelo Decreto nº 57.187, de 10 de setembro de 2023)

~~§ 1º Os hospitais que receberem parturientes terão obrigatoriamente um Centro Obstétrico, com salas de cirurgia, de parto e pré-parto e berçário.~~ ("§ 1º" renumerado para "Parágrafo único" pelo Decreto nº 53.845, de 19 de dezembro de 2017)

~~§ 2º Os hospitais especializados em hanseníase, tuberculose e psiquiatria, poderão, a juízo da autoridade sanitária, não possuir Centro Cirúrgico.~~ (Excluído pelo Decreto nº 53.845, de 19 de dezembro de 2017)

Parágrafo único. Os hospitais que receberem parturientes terão obrigatoriamente um Centro Obstétrico, com salas de cirurgia, de parto e pré-parto e berçário. ("§ 1º" renumerado para "Parágrafo único" pelo Decreto nº 53.845, de 19 de dezembro de 2017)

Art. 698. Os hospitais com 150 (cento e cinquenta) leitos ou mais deverão dispor de médico sob regime de plantão.

Art. 699. Os atuais estabelecimentos de Pronto Socorro e Hospitais de Pronto Socorro deverão satisfazer a todas as condições para hospitais previstas nesta Subsecção, além de obedecer às disposições constantes neste Regulamento que lhes forem aplicáveis.

§ 1º Os atuais estabelecimentos de Pronto Socorro que desejarem transformar-se em hospitais, deverão fazê-lo no prazo máximo de 2 (dois) anos a contar da data da publicação do presente Regulamento.

§ 2º Os atuais estabelecimentos de Pronto Socorro que não vierem a transformar-se em hospitais de Pronto Socorro, de acordo como o parágrafo anterior, serão automaticamente classificados como Postos de Atendimento de

Urgência (PADU).

Art. 700. Os estabelecimentos previstos nos incisos III e IV do art. 695 deverão possuir, no mínimo, as seguintes instalações:

I - Ambulatório: sala de exame médico, sala de espera e sala de curativos;

II - Posto de Atendimento de Urgência (PADU): sala de administração, sala de exames médicos, sala de curativos e, facultativamente, sala de Raios X e sala de gesso.

Art. 701. Os estabelecimentos especificados nesta Subsecção deverão obedecer às disposições constantes no Capítulo II - Subseção VII da Seção IV, deste Regulamento, no que lhes for aplicável.

Art. 702. Nenhum hospital, de qualquer natureza, público ou privado, inclusive os especializados, poderá funcionar sem a licença concedida pelo órgão de fiscalização do exercício profissional, após o registro e aprovação de sua constituição, da forma de organização e da apresentação do projeto arquitetônico do imóvel, devidamente aprovado pela autoridade sanitária competente, bem como a vistoria prévia de suas instalações pelos mesmos órgãos.

~~Parágrafo único. Considera-se hospital especializado aquele que se dedicar exclusivamente a uma especialidade da medicina, ficando seu licenciamento a critério da autoridade sanitária competente.~~

Parágrafo único. Considera-se hospital especializado aquele que se dedicar exclusivamente a uma ou mais especialidades da medicina, ficando seu licenciamento a critério da autoridade sanitária competente. (Redação dada pelo Decreto nº 53.845, de 19 de dezembro de 2017)

Art. 703. Os estabelecimentos hospitalares de qualquer natureza serão obrigados a fornecer às autoridades sanitárias competentes a relação de seu pessoal técnico e dos serviços médicos auxiliares, renovando as informações quando julgadas necessárias por essas autoridades e sempre que houver modificações no seu quadro.

Art. 704. Nos hospitais, as farmácias privativas, laboratórios de análises, serviços de Raio X, U.T.I. (Unidade de Tratamento Intensivo) e outros serviços médicos auxiliares obedecerão às exigências deste Regulamento no que lhes for aplicável e terão os responsáveis técnicos respectivos.

Art. 705. As entidades que se proponham à prestação de assistência médica, geral ou especializada, de caráter ambulatorial ou hospitalar, só poderão iniciar suas atividades após o registro no órgão competente.

§ 1º Compreende-se como início de atividade qualquer forma de promoção e publicidade de serviços médico-assistenciais a serem prestados.

§ 2º A critério da autoridade sanitária competente poderão ser dispensados da apresentação de projetos arquitetônicos os ambulatórios, as clínicas e os consultórios médicos.

§ 3º Somente poderá haver dispensação de medicamentos nos estabelecimentos que possuírem serviço farmacêutico devidamente licenciado pela autoridade sanitária competente.

Art. 706. Gabinete de Fisioterapia, Casas de Banho, Casas de Estética e similares são estabelecimentos devidamente aparelhados em material e profissionais habilitados e somente poderão funcionar sob a responsabilidade de médico devidamente habilitado.

Parágrafo único. Os Institutos de Beleza sem direção médica limitar-se-ão aos serviços compatíveis com sua finalidade, sendo terminantemente proibida aos que nele trabalham a prática de intervenções de cirurgia plástica, por mais rudimentares que sejam, bem como a aplicação de medicamentos.

Art. 707. Os atuais estabelecimentos licenciados como Casa de Saúde deverão cumprir todas as exigências estabelecidas para hospitais em prazo a ser fixado pela autoridade sanitária competente.

Art. 708. Todos os estabelecimentos mencionados nesta Subseção deverão ter livros autenticados pela autoridade sanitária competente, destinados ao registro dos pacientes atendidos, projetos arquitetônicos aprovados pelo órgão competente da Secretaria da Saúde e somente funcionarão sob a responsabilidade de médico habilitado.

SUBSEÇÃO III

DOS ESTABELECIMENTOS HIDROTERÁPICOS

Art. 709. Os estabelecimentos hidroterápicos, climatéricos e de repouso só poderão funcionar sob a responsabilidade de médico.

Art. 710. O funcionamento dos estabelecimentos de que trata o artigo anterior somente será permitido depois da indispensável licença exigida pelo órgão fiscalizador da Secretaria da Saúde.

Parágrafo único. Quando se tratar de estâncias hidrominerais de águas termais é exigência obrigatória a apresentação de exame físico, químico e bacteriológico devidamente atualizado.

Art. 711. Para o licenciamento de estabelecimentos públicos ou privados de que trata esta Subseção será necessário requerimento firmado pelo responsável técnico e apresentação de documento hábil, comprobatório da constituição da instituição, bem como da planta física e discriminação das instalações e equipamentos indispensáveis a seu funcionamento, inclusive laudos de exames de que trata o artigo anterior quando se tratar de estância hidromineral, independentemente de outros documentos exigidos, a critério da autoridade sanitária.

SEÇÃO XII

DOS ESTABELECIMENTOS DE APARELHAGEM ORTOPÉDICA

Art. 712. Nenhum estabelecimento de fabricação ou venda de aparelhagem ortopédica poderá instalar-se ou funcionar em qualquer parte do território estadual sem a prévia licença do órgão competente da Secretária da Saúde.

Art. 713. Para o licenciamento a que se refere o artigo anterior será necessário requerimento do responsável, acompanhado da documentação exigida pela autoridade sanitária competente.

Art. 714. O responsável por aparelhos ortopédicos que requerer ao órgão competente licença para o funcionamento do estabelecimento de que tratam os artigos anteriores, deverá pedir baixa desta condição, quando desejar fazer cessar a responsabilidade.

Parágrafo único. No caso previsto neste artigo ou quando outro motivo importar no afastamento do responsável, uma vez concedida a baixa, fica a entidade obrigada a apresentar outro responsável no prazo exigido pela autoridade sanitária competente.

Art. 715. Os estabelecimentos de fabricação ou venda de aparelhagem ortopédica, quando da mudança de local, deverão requerer vistoria ao órgão sanitário competente.

Art. 716. Os estabelecimentos de que tratam os artigos anteriores não podem vender qualquer tipo de aparelhagem ortopédica sem a devida prescrição médica.

Parágrafo único. A transcrição do receituário será feita em livro próprio, autenticado pela autoridade sanitária competente.

Art. 717. As sucursais ou filiais dos estabelecimentos de fabricação ou venda de aparelhos ortopédicos são considerados como estabelecimentos autônomos, aplicando-se-lhes, para efeito de licenciamento e fiscalização, as exigências dos artigos anteriores.

Art. 718. Para habilitação do oficial ortopédico com fins de cadastramento, será necessária a apresentação de atestados de 2 (dois) médicos ortopedistas, dizendo da capacidade deste profissional e outros documentos que possam ser solicitados a critério da autoridade sanitária competente.

Art. 719. É vedado aos estabelecimentos que fabriquem ou comerciem com artigos de ortopedia vender ou aplicar aparelhos protéticos, contensivos, corretivos ou imobilizadores sem a respectiva prescrição médica.

SEÇÃO XIII

DO EXERCÍCIO DAS PROFISSÕES DE TÉCNICO DE LABORATÓRIO, LABORATORISTA E AUXILIAR DE LABORATÓRIO

Art. 720. Só é permitido o exercício das profissões de Técnico de Laboratório, Laboratorista e Auxiliar de Laboratório, a quem estiver habilitado na forma da lei.

Art. 721. É condição obrigatória para o exercício das profissões de Técnico de Laboratório, Laboratorista e Auxiliar de Laboratório, a prova de registro do respectivo certificado no órgão fiscalizar da Secretaria da Saúde.

SEÇÃO XIV

DA PSICOLOGIA

SUBSEÇÃO I

DO PROFISSIONAL

Art. 722. Só é permitido o exercício da profissão de Psicólogo em qualquer dos ramos e sob qualquer de suas formas, a quem se mostrar habilitado por título conferido por instituto de ensino oficial ou a este equiparado, na forma da lei.

Parágrafo único. É condição obrigatória para exercer a profissão de Psicólogo, em qualquer parte do território estadual, o registro do diploma no órgão fiscalizador da Secretaria da Saúde.

Art. 723. Todo aquele que, mediante anúncio ou qualquer outro meio, se propuser ao exercício da Psicologia sem título devidamente registrado fica sujeito às penalidades aplicáveis por exercício ilegal da profissão.

Art. 724. Além das disposições constantes neste Capítulo, e aplicáveis a esta Secção, deverão ser observadas as determinações da legislação específica que regular o exercício da psicologia.

SUBSEÇÃO II

DOS GABINETES DE PSICOLOGIA

Art. 725. Nenhum Gabinete de Psicologia poderá funcionar sem prévia licença do órgão fiscalizador da Secretaria da Saúde.

Parágrafo único. Para o licenciamento dos estabelecimentos mencionados no presente artigo será necessário requerimento do responsável técnico psicólogo, devidamente habilitado, juntando a documentação exigida pela autoridade sanitária competente.

SEÇÃO XV

DA QUÍMICA

Art. 726. Só é permitido o exercício da profissão de químico aos profissionais habilitados por instituto de ensino oficial ou a este equiparado, na forma da lei.

§ 1º É condição obrigatória para o exercício da profissão de químico, em qualquer parte do território estadual, o registro do diploma no órgão fiscalizador da Secretaria da Saúde, após inscrição no Conselho Regional de Química.

§ 2º Os químicos diplomados por instituições de ensino estrangeiras só poderão exercer a profissão depois de revalidar o diploma, na forma da legislação federal em vigor, e de cumprir todas as exigências do presente Regulamento.

Art. 727. A autoridade sanitária comunicará ao Conselho Regional de Química, qualquer infração no exercício profissional, a fim de que seja instaurado o competente processo ético- profissional, nos termos do que dispõe a legislação específica do Conselho, sem prejuízo da competência da Secretaria da Saúde nas infrações de ordem sanitária, e das sanções penais cabíveis.

Art. 728. Além das disposições do presente Regulamento, aplicáveis a esta Secção, deverão ser observadas as determinações constantes na legislação federal em vigor.

SEÇÃO XVI

DO EXERCÍCIO DA PROFISSÃO DE NUTRICIONISTA

Art. 729. Só é permitido o exercício da profissão de nutricionista a quem estiver habilitado na forma da lei.

Parágrafo único. Os profissionais de que trata o artigo anterior só poderão exercer a profissão no Estado, após registro do diploma no Serviço Nacional de Fiscalização da Medicina e Farmácia e no órgão fiscalizador da Secretaria da Saúde.

Art. 730. Todo aquele que, mediante anúncio ou qualquer outro meio, se propuser a exercer atividades de nutricionista sem título devidamente registrado, ficará sujeito às penalidades aplicáveis por exercício ilegal da profissão.

Art. 731. É vedado ao nutricionista prescrever dietas sem orientação médica.

Art. 732. Além das disposições constantes neste Capítulo e aplicáveis a esta Seção deverão ser observadas as determinações da legislação específica que regular o exercício da profissão.

SEÇÃO XVII

DOS GABINETES DE RAIOS X, RADIOTERAPIA E RADIOISÓTOPOS

Art. 733. Os Gabinetes de Raios X, Radioterapia e Radioisótopos, públicos ou privados, só poderão funcionar sob a responsabilidade técnica de médico especialista e após a indispensável licença expedida pelo órgão fiscalizador da Secretaria da Saúde.

Art. 734. Para o licenciamento dos serviços de que trata o artigo anterior será necessário requerimento do responsável técnico e apresentação de documento hábil, comprobatório da constituição e da entidade, bem como planta física e discriminação das instalações e equipamentos.

Art. 735. O responsável técnico que requerer ao órgão fiscalizador da Secretaria da Saúde licença para o funcionamento de estabelecimento referido nos artigos anteriores, deverá pedir baixa de sua responsabilidade quando deixar a direção.

Parágrafo único. No caso previsto neste artigo, ou quando houver qualquer outro motivo que importe no afastamento do responsável técnico, uma vez concedida a baixa, ficará a direção do estabelecimento obrigada a apresentar outro responsável.

Art. 736. Os Gabinetes de Raios X destinados exclusivamente a uso odontológico somente poderão funcionar após licenciamento no órgão fiscalizador da Secretaria da Saúde e sob a responsabilidade técnica de odontólogo devidamente habilitado e com título de especialista, com as formalidades devidas.

SUBSEÇÃO I

DO EXERCÍCIO DA PROFISSÃO DE OPERADOR DE RAIO X E DE RADIOTERAPIA

Art. 737. Só é permitido o exercício da profissão de operador de Raios X e de radioterapia a quem estiver habilitado na forma da lei.

Art. 738. É condição obrigatória para o exercício da profissão a que se refere o artigo anterior, no território estadual, a prova de registo do respectivo certificado no órgão fiscalizador da Secretaria da Saúde.

SEÇÃO XVIII

DO PEDICURO

Art. 739. Entende-se por pedicuro o profissional habilitado a cuidar das afecções superficiais dos pés, tendo como atribuições a extirpação de calos ou calosidades e o cuidado de unhas encravadas.

Art. 740. Só é permitido o exercício da profissão de pedicuro a quem estiver habilitado na forma da legislação em vigor.

Parágrafo único. Ficam assegurados os direitos dos pedicuros inscritos no órgão fiscalizador da Secretaria da Saúde até a data da publicação do presente Regulamento.

Art. 741. É condição obrigatória para o exercício da profissão de pedicuro, no território estadual, a prova de registro do respectivo certificado no órgão fiscalizador da Secretaria da Saúde.

Art. 742. É expressamente vedado ao pedicuro, além do que lhe for vedado pela legislação específica:

a) prescrever ou aplicar aparelhos ortopédicos;

b) prescrever medicamentos injetáveis ou para uso interno.

Art. 743. Todo aquele que, mediante anúncio ou qualquer outro meio, se propuser ao exercício das atividades previstas neste Capítulo, sem certificado devidamente registrado, ficará sujeito às penalidades aplicáveis ao exercício ilegal da profissão.

Art. 744. As licenças para funcionamento dos gabinetes de pedicuro serão fornecidas, após vistoria prévia, pelo órgão fiscalizador da Secretaria da Saúde, mediante requerimento de profissional devidamente habilitado.

Parágrafo único. Nos gabinetes de pedicuro não poderá haver prática de qualquer ato privativo do exercício da medicina.

SEÇÃO XIX

DO EXERCÍCIO DA PROFISSÃO DE MASSAGISTA

Art. 745. Só é permitido o exercício da profissão de massagista a quem estiver habilitado por título conferido na forma da legislação em vigor.

Art. 746. É condição obrigatória para o exercício da profissão de massagista, no território estadual, a prova de registro do respectivo certificado no órgão fiscalizador da Secretaria da Saúde.

Art. 747. O massagista, devidamente habilitado, poderá manter o gabinete em seu próprio nome, observadas as seguintes normas:

a) a aplicação de massagens dependerá de prescrição médica, registrada a receita em livro autenticado pela autoridade sanitária e arquivada no gabinete;

b) será somente permitida a aplicação de massagem manual, sendo vedado o uso de aparelhagem mecânica ou fisioterápica.

Parágrafo único. É vedado ao massagista, nos anúncios, propor-se ao tratamento de qualquer doença ou estado mórbido, limitando-se nos mesmos à indicação de sua profissão e do local onde se encontra.

Art. 748. Todo aquele que, mediante anúncio ou qualquer outro meio, se propuser ao exercício das atividades previstas nesta Secção, sem certificado devidamente registrado, ficará sujeito às penalidades aplicáveis por exercício ilegal da profissão.

Art. 749. As licenças para o funcionamento dos gabinetes de massagista serão fornecidas, após vistoria, pelo órgão fiscalizador da Secretaria da Saúde, mediante requerimento do profissional devidamente habilitado, não podendo, no local em referência, haver prática de qualquer ato privativo do exercício da medicina.

SEÇÃO XX

DOS BANCOS DE LEITE HUMANO

Art. 750. Os Bancos de leite humano, públicos ou privados, só poderão funcionar sob a responsabilidade técnica de médico legalmente habilitado.

Art. 751. O funcionamento dos estabelecimentos de que trata o artigo anterior somente será permitido após a indispensável licença expedida pelo órgão fiscalizador da Secretaria da Saúde.

Art. 752. Os bancos de leite humano deverão possuir fichário das doadoras, das quais serão exigidas, além do exame clínico, as seguintes provas complementares: reações sorológicas para Lues, hemograma completo, bacterioscopia direta da secreção do orofaringe e Raio X dos campos pleuro-pulmonares.

Parágrafo único. Os exames referidos neste artigo deverão ser renovados em cada período de lactação das doadoras.

Art. 753. Os bancos de leite humano deverão possuir instalações e equipamentos para assegurar a conservação de leite na temperatura de -4 ºC (menos quatro graus centígrados), dosar o seu teor de gordura e aferir o seu pH.

Parágrafo único. Os dados técnicos a que se refere este artigo deverão constar no rótulo de cada recipiente.

Art. 754. Todo o material utilizado pelo banco de leite, na colheita e armazenagem de leite humano, deverá ser esterilizado.

Art. 755. Todo o leite humano só poderá ser fornecido pelo banco de leite para consumo, obedecidas as exigências legais, não podendo ser comercializado sem prescrição médica.

Parágrafo único. Haverá livro autenticado pela autoridade sanitária competente para fins de transcrição das prescrições médicas.

SEÇÃO XXI

DO EXERCÍCIO DA PROFISSÃO DE ENFERMEIRO

Art. 756. Só é permitido o exercício da profissão de enfermeiro, em quaisquer dos ramos e sob qualquer de suas formas, a quem se mostrar habilitado por título conferido por instituto de ensino oficial ou a este equiparado na forma da lei.

§ 1º É condição obrigatória para o exercício da profissão de enfermeiro em qualquer parte do território estadual registro do diploma no órgão fiscalizador da Secretaria da Saúde, ressalvadas as demais exigências previstas em lei.

§ 2º Os enfermeiros diplomados por instituições de ensino estrangeiras só poderão exercer a profissão no Estado do Rio Grande do Sul, após revalidarem o diploma na forma da legislação em vigor e cumprirem todas as exigências de registro e da transcrição previstas neste artigo e parágrafos.

Art. 757. Todo aquele que, mediante anúncio ou qualquer outro meio, se propuser ao exercício da enfermagem, sem título devidamente registrado, ficará sujeito às penalidades aplicáveis por exercício ilegal da profissão.

Art. 758. Serão inscritos como especialistas os enfermeiros titulados como tais que o requererem ao órgão fiscalizador da Secretaria da Saúde, juntando documentos referendados pelo Conselho Regional de Enfermagem.

Art. 759. Além das proibições às demais profissões previstas neste Capítulo e aplicáveis a esta Seção e independentemente do que for proibido pela legislação específica, é vedado ao enfermeiro ministrar medicamentos e realizar tratamentos sem prescrição médica.

Art. 760. Os auxiliares de enfermagem só poderão exercer a profissão desde que devidamente habilitados e após cumprimento das demais exigências legais.

TÍTULO III

DA PROMOÇÃO E RECUPERAÇÃO DA SAÚDE

CAPÍTULO I

DA INFÂNCIA, ADOLESCÊNCIA E MATERNIDADE

Art. 761. A Secretaria da Saúde promoverá e orientará a assistência médica e alimentar a gestantes, nutrizes e crianças, através de serviços e instalações próprias, ou mediante acordos, contratos ou convênios com instituições públicas ou privadas, devidamente registradas e credenciadas.

Parágrafo único. A assistência alimentar será prestada suplementarmente pela Secretaria da Saúde, dentro de suas possibilidades e programação.

Art. 762. A Secretaria da Saúde, através de seu órgão específico, caberá promover pesquisas, estudos e inquéritos, na área da saúde materno-infantil e da nutrição, inclusive estimulando a ação particular neste campo.

Art. 763. As instituições que se dedicam à assistência materno-infantil e à adolescência somente poderão funcionar quando devidamente registradas e licenciadas pelo órgão próprio da Secretaria da Saúde.

Parágrafo único. Por instituições de assistência materno-infantil e à adolescência entendem-se:

I - Serviços de caráter predominantemente médico:

1. Consultório de Higiene Pré-Natal

2. Consultório de Higiene Infantil

3. Consultório de Higiene Pré-Escolar

4. Consultório de Higiene Escolar

5. Maternidade

6. Hospital Infantil

7. Posto de Puericultura

8. Centro de Puericultura

9. Hospitais Gerais com Serviços Específicos destinados à Maternidade e à Infância.

II - Serviços de caráter predominantemente social:

1. Cantina Maternal

2. Refúgio de Gestante

3. Abrigo Maternal

4. Clube de Mães

5. Lactário Seco

6. Creche

7. Escola Maternal

8. Jardim de Infância

9. Parque Infantil

10. Abrigo de Menores

11. Escola de Reajustamento

12. Casa da Criança

13. Educandário.

Art. 764. Somente será registrada a instituição que estiver enquadrada nas normas e instruções em vigor, estabelecidas pela Secretaria da Saúde.

Parágrafo único. Para os fins previstos neste artigo, as instituições deverão submeter previamente aos órgãos específicos e fiscalizadores os projetos de instalação e localização.

Art. 765. Cabe à Secretaria da Saúde estimular a criação de instituições destinadas à proteção médico-social da maternidade, infância e adolescência, orientando-as quanto às instalações e funcionamento.

Art. 766. É da competência da Secretaria da Saúde a fiscalização, supervisão e coordenação de todas as instituições que tenham por finalidade a assistência médico-social à maternidade, infância e adolescência.

CAPÍTULO II

DA ASSISTÊNCIA SOCIAL E PSIQUIÁTRICA

Art. 767. À Secretaria da Saúde incumbe o planejamento, a orientação, a execução e a supervisão, no Estado do Rio Grande do Sul, das medidas que visem à promoção à proteção e à recuperação da saúde mental da população.

§ 1º Para o cumprimento do disposto neste artigo poderão ser estabelecidos convênios, acordos ou contratos com instituições públicas ou privadas.

§ 2º Os convênios, acordos ou contratos de que trata o parágrafo anterior poderão compreender cooperação técnica e/ou material e/ou financeira, sempre de acordo com as normas e exigências estabelecidas em lei e regulamentos.

Art. 768. A Assistência Psiquiátrica no Estado tem por finalidades:

a) desenvolver programas de prevenção da doença mental;

b) proporcionar assistência aos doentes mentais;

c) promover a habilitação ou reabilitação profissional e social dos pacientes;

d) prover à proteção dos doentes mentais, conforme dispõe a lei;

e) promover o estudo e a pesquisa epidemiológica sobre a incidência e a prevalência das doenças mentais e estados mórbidos correlatos.

Art. 769. A Secretaria da Saúde, dentro do programa de saúde mental para o Estado, estimulará a criação e a organização de instituições públicas ou privadas para a assistência psiquiátrica e social ao doente mental e a sua família.

Parágrafo único. As instituições privadas que se destinam à assistência ao doente mental e a sua família só poderão funcionar quando legalmente constituídas e devidamente registradas e licenciadas pelo órgão fiscalizador da Secretaria da Saúde e cadastradas junto ao setor especializado sanitário, de acordo com as normas em vigor e de conformidade com o que vier a ser estabelecido em Regulamento ou em Normas Técnicas Especiais.

Art. 770. A assistência psiquiátrica do Estado promoverá e orientará a criação de Centros Comunitários Regionais de Saúde Mental, constituídos de Postos de Psiquiatria, Ambulatórios de Saúde Mental, Unidades Psiquiátricas em Hospitais Gerais, Hospitais Psiquiátricos-Regionais e Serviços de Reabilitação, de forma a cobrir toda a área estadual.

Parágrafo único. Os Centros Comunitários Regionais de Saúde Mental compreenderão, também, serviços especializados para o atendimento psiquiátrico de crianças, adolescentes, deficientes mentais e geriátricos, estimulando a criação de instituições ou serviços privados.

Art. 771. A Secretaria da Saúde promoverá e orientará programas específicos de assistência psiquiátrica social a indivíduos adidos ao álcool e a drogas ou estimulará diretamente a consecução de tais objetivos através de instituições públicas ou privadas que se dediquem ao tratamento e recuperação dos toxicômanos.

Art. 772. A Secretaria da Saúde fiscalizará, supervisionará e coordenará, de acordo com o programa de saúde mental do Estado, todas as instituições que tenham como finalidade a assistência psiquiátrica social do doente mental e a sua família, de conformidade com as normas estabelecidas pelo setor competente.

Art. 773. Cabe à Secretaria da Saúde promover e estimular o aprimoramento técnico do pessoal da área de saúde mental, visando ao aperfeiçoamento da assistência em hospitais ou em estabelecimentos congêneres, ambulatórios e afins.

Art. 774. As instituições hospitalares e para-hospitalares de assistência psiquiátrica poderão utilizar, para fins terapêuticos a capacidade laborativa de seus pacientes, com expressa indicação técnica e sob supervisão; poderão, também, institucionalizar a assistência hetero-familiar, dentro dos limites de sua capacidade de supervisão e controle, visando a reintegração social dos pacientes passíveis de adaptação à vida familiar.

Art. 775. A perícia psiquiátrica de pessoas que respondam a processos ou de sentenciados deverá ser realizada em estabelecimentos específicos do Governo do Estado.

§ 1º As solicitações judiciais de internamento de pessoas sentenciadas ou que respondam a processo, devem ter atendimento no estabelecimento específico.

§ 2º Os doentes mentais que cometerem crimes no decurso de internação, em hospitais psiquiátricos ou fora deles, deverão, quando houver necessidade, ser transferidos para estabelecimento idôneo ou internados em Hospitais Forenses.

SEÇÃO I

DOS SERVIÇOS DE ASSISTÊNCIA PSIQUIÁTRICA

Art. 776. A Secretaria da Saúde reconhece como estabelecimentos específicos psiquiátricos no Estado, os seguintes:

a) Pronto Socorro, destinado a atendimento de urgência;

b) Unidades Psiquiátricas em Hospitais Gerais;

c) Hospitais Psiquiátricos destinados à internação de doentes mentais;

d) Hospitais-Colônias destinados ao tratamento de crônicos;

e) Hospitais Forenses, destinados à internação e tratamento de doentes mentais sentenciados, ou que respondam a processo penal, ou que devam cumprir medidas de segurança, ou que venham a praticar crimes no decurso de internação em Hospital Psiquiátrico;

f) Centro de Psiquiatria Infantil e do Adolescente destinado à assistência à criança até 14 (quatorze) anos, e compreendendo:

1. Ambulatório de Saúde Mental;

2. Unidades para internação de crianças e de adolescentes psicóticos;

3. Unidade especial para assistência a oligofrênicos em surto psicótico;

4. Unidade especial para abrigar os imbecis e idiotas;

g) Centros Comunitários Regionais de Saúde Mental, compreendendo as várias instituições que trabalhem coordenadamente, visando a proporcionar a prevenção da saúde mental e a reabilitação;

h) Centros de Reabilitação destinados à habilitação ou reabilitação de doentes mentais por meio das técnicas ergoterápicas e socioterápicas.

Parágrafo único. Caberá ao órgão técnico da Secretaria da Saúde a definição das denominações e a classificação dos estabelecimentos psiquiátricos de que trata o presente artigo, com posterior licenciamento e

cadastramento junto aos setores técnicos competentes.

Art. 777. Caberá a médico psiquiatra a direção técnica de qualquer estabelecimento psiquiátrico.

Art. 778. A Secretaria da Saúde, através de seu órgão competente, realizará inspeções periódicas nos estabelecimentos psiquiátricos ou privados, a fim de avaliar a sua estrutura física e funcional, determinando ou sugerindo medidas que visem ao bem-estar do doente e a melhorias no seu atendimento.

Art. 779. A admissão e a alta de pacientes em instituições públicas ou privadas obedecerão aos critérios estabelecidos pelo órgão próprio da Secretaria da Saúde, de acordo com a legislação em vigor e/ou disposições regulamentares, bem como a Normas Técnicas Especiais que poderão ser revisadas ou atualizadas, conforme a necessidade.

Art. 780. Feito o diagnóstico da doença mental e caracterizada a necessidade de internação, deverá o paciente ser encaminhado a estabelecimento hospitalar especializado.

Art. 781. Será assegurada a proteção ao patrimônio do doente mental nos termos da legislação em vigor e da que vier a ser estabelecido em regulamentos e Normas Técnicas Especiais.

§ 1º Na impossibilidade de internação imediata, deverá o paciente ser recolhido ao estabelecimento hospitalar de qualquer natureza mais próximo, onde aguardará a transferência, sob vigilância médica.

§ 2º É vedado o recolhimento, a qualquer título, do paciente mental a estabelecimento policial, penitenciário ou similar.

Art. 782. Os infratores às disposições do presente Capítulo serão punidos com as medidas previstas na legislação em vigor e neste Regulamento.

CAPÍTULO III

DA ASSISTÊNCIA MÉDICO-HOSPITALAR

Art. 783. Para os fins deste Regulamento e de suas Normas Técnicas Especiais considera-se a assistência médico-hospitalar como sendo a assistência prestada ao doente, ao convalescente ou ao portador de sequelas

psicossomáticas, destinando-se precipuamente à recuperação da saúde, consubstanciada no diagnóstico e tratamento precoces, na limitação da incapacidade e na reabilitação.

Art. 784. Compete à Secretaria da Saúde, no campo de Assistência Médico-Hospitalar:

I - classificar e promover periodicamente a reclassificação de hospitais gerais e especializados e dos demais estabelecimentos classificados no que se refere à Assistência Médico-Hospitalar;

II - orientar e fiscalizar a Assistência Médico-Hospitalar, tanto de órgãos oficiais como dos particulares;

III - sugerir medidas destinadas à expansão da rede hospitalar do Estado, aprovando e baixando normas para a orientação de hospitais gerais ou especializados, oficiais ou privados, a fim de assegurar tratamento eficiente dos doentes.

Art. 785. A assistência médico-hospitalar pode ser executada, direta ou indiretamente, pelo Estado e, neste caso, através de instituições privadas.

Art. 786. A ajuda do Estado às instituições que se dediquem à atividade de assistência médico-hospitalar de caráter beneficente, de caridade, ou filantrópica, assume a forma:

I - de auxílio: se destinado a cobrir, parcial ou totalmente, investimento em construção ou reconstrução, reforma e ampliação de prédios, instalações e equipamentos;

II - de subvenção: quando em caráter necessariamente supletivo e aplicada em despesa de manutenção.

Art. 787. Somente poderá ser considerada beneficente, de caridade ou filantrópica, a instituição hospitalar ou para-hospitalar que oferecer, gratuitamente, um mínimo de 30% (trinta por cento) dos leitos e serviços para uso público, sem discriminações pessoais.

Art. 788. O Estado só concederá auxílio ou subvenção a instituições que se dediquem à assistência médico-hospitalar se:

a) os seus objetivos corresponderem à satisfação de necessidades reais;

b) exercerem atividades filantrópicas;

c) forem tais atividades exercidas somente no território do Estado;

d) foram exercidas durante 1 (um) ano, no mínimo, sem interrupção, antes da solicitação do auxílio financeiro.

Art. 789. A Secretaria da Saúde, através do órgão competente, promoverá o aprimoramento técnico e material dos estabelecimentos médico-hospitalares em geral e estimulará a criação de novas unidades, onde se tornarem necessárias, visando de preferência ao aumento de leitos do parque hospitalar do Estado.

Art. 790. A Secretaria da Saúde promoverá, por todos os meios a seu alcance, a criação e o desenvolvimento de serviços de assistência ao parto, em estabelecimentos hospitalares em geral e, ainda, de assistência ao prematuro, prestando-lhes cooperação técnica e material.

Art. 791. Para fins de assistência médica e educacional, os menores excepcionais serão assistidos em estabelecimentos especializados a eles destinados ou em secções apropriadas de outras entidades, num e noutro caso, devidamente registrados na Secretaria de Estado competente e inscritos no órgão próprio incumbido da concessão de auxílios e subvenções em todo o Estado.

Art. 792. O órgão competente da Secretaria da Saúde incentivará a criação de instituições que tenham por objetivo o combate ao alcoolismo e a outras toxicomanias, a prevenção do vício e a recuperação da saúde dos atingidos.

Art. 793. A Secretaria da Saúde cooperará, técnica e materialmente, no amparo à velhice, estimulando os estudos de geriatria.

TÍTULO IV

DOS SERVIÇOS COMPLEMENTARES

CAPÍTULO I

DA EDUCAÇÃO SANITÁRIA

Art. 794. Toda atividade de educação sanitária será orientada pela Secretaria da Saúde, de comum acordo com a Secretaria de Educação e Cultura e outros órgãos de interesse da saúde pública.

§ 1º Conceitua-se como atividade de educação sanitária ou educação para a saúde, para os fins deste Capítulo, toda a forma de divulgação de conhecimentos referentes ao processo saúde-enfermidade, dirigida ao indivíduo ou à comunidade, capaz de gerar ou modificar atitudes e/ou comportamentos.

§ 2º A Secretaria da Saúde intervirá, sempre que necessário, em toda atividade de educação sanitária podendo determinar a proibição, a suspensão ou a retificação de informações, ou ainda, a apreensão de material audiovisual cujo conteúdo seja prejudicial ao estado de consciência sanitária da população ou que induza a hábitos e comportamentos nocivos à saúde.

§ 3º Para execução das atividades de educação para a saúde, a Secretaria da Saúde estabelecerá coordenação com outras instituições, direta eu indiretamente ligados à saúde, especialmente as de caráter educativo.

§ 4º Os responsáveis por veículos de comunicação de massa ou por entidades de promoção e propaganda deverão recorrer à orientação da Secretaria da Saúde no sentido de evitar a veiculação de temas relativos à saúde ou a enfermidades, que possam provocar atitudes errôneas ou reações de pânico na população, sob pena de sofrerem as sanções previstas pelo § 2º deste artigo.

CAPÍTULO II

DA ESTATÍSTICA

Art. 795. Compete à Secretaria da Saúde a formulação, implantação e controle do sistema estatístico de saúde no Estado, como agente setorial da Central do Sistema de Informação Técnica e Estatística do Estado.

Art. 796. Estas atividades serão dirigidas à coleta, elaboração, análise e publicação das informações relacionadas com as Estatísticas Vitais e de Saúde (serviços, recursos e morbidade).

Art. 797. A Secretaria da Saúde, através de seu órgão de estatística, fornecerá às repartições sanitárias federais os dados estatísticos de interesse para as atividades de saúde pública.

Art. 798. Nenhuma instituição de direito público ou privado, de qualquer natureza, ou pessoa, poderá recusar ou deixar de fornecer à Secretaria da Saúde, informações exatas sobre dados estatísticos de saúde.

Art. 799. A Secretaria da Saúde assegurará o caráter confidencial de todas as informações que lhe forem fornecidas.

Art. 800. O órgão central de estatística adotará modelos e impressos que permitam a obtenção dos dados de interesse da saúde pública.

Parágrafo único. Não poderão, para fins de estatística de saúde, ser empregados no Estado impressos ou modelos diferentes dos adotados pela Secretaria da Saúde, cabendo à mesma fornecê-los aos interessados, acompanhados das necessárias instruções.

Art. 801. O órgão de estatística da Secretaria da Saúde organizará a estatística dos nascimentos ocorridos no Estado.

§ 1º Mensalmente, deverão ser enviadas à Unidade Sanitária da Secretaria da Saúde, ou ao representante devidamente credenciado pela mesma, as declarações de nascimentos ocorridos no Estado.

§ 2º São obrigados a fazer a declaração de nascimento os responsáveis por estabelecimentos públicos ou privados onde ocorrer o nascimento, médicos, parteiras, pessoas agindo como parteira e os cartórios de Registro Civil.

Art. 802. O órgão de estatística da Secretaria da Saúde organizará a estatística dos óbitos ocorridos no Estado.

§ 1º A declaração de óbito deverá ser preenchida em 2 (duas) vias, sendo que a primeira via deverá ser remetida, mensalmente, pelo cartório à Unidade Sanitária da Secretaria da Saúde, ou ao representante devidamente credenciado pela mesma.

§ 2º Nenhum enterro poderá ser feito sem a apresentação de guia fornecida pelo oficial de registro, que a expedirá à vista da declaração de óbito firmada pelo médico.

§ 3º Só poderão firmar declaração de óbito os médicos devidamente habilitados para o exercício da medicina, inscritos no Conselho Regional de Medicina do Estado do Rio Grande do Sul.

§ 4º O médico tem o dever de fornecer o atestado de óbito, se vinha prestando assistência médica ao paciente, mas somente o fará depois de certificar-se, pessoalmente, da realidade da morte.

Art. 803. Compete ao médico preencher com o máximo cuidado a declaração de óbito, envidando esforços no sentido de obter informações verdadeiras e exatas, não deixando de responder a todos os quesitos com as minúcias pedidas e enunciando as respostas em termos claros e precisos.

§ 1º O médico atestante, que é o principal responsável pela fidedignidade da declaração de óbito, poderá fazer escrever nesta, por outra pessoa, as respostas aos quesitos, com exceção dos que se referem à causa da morte, os quais serão respondidos com letra legível do próprio punho.

§ 2º Se a declaração de óbito estiver incompleta e as omissões não houverem sido satisfatoriamente justificadas pelo médico atestante, o oficial de registro civil ou, na falta deste, o representante da Secretaria da Saúde, devolverá o documento ao médico para que este complete as informações desejadas.

Art. 804. No caso de morte sem assistência médica a declaração de óbito será preenchida pelo oficial de Registro Civil e firmado pelo declarante e duas testemunhas que tiverem presenciado ou verificado o óbito, devendo as mesmas apresentar documento para prova da respectiva identidade, fazendo-se no modelo oficial de declaração de óbito expressa menção desses documentos.

Parágrafo único. Se o óbito ocorrer sem assistência médica, o oficial do Registro Civil deverá preencher o modelo oficial de declaração de óbito, com exceção dos quesitos referentes à causa da morte, onde fará constar a expressão “sem assistência médica”.

Art. 805. Nos casos de morte sem assistência médica, inclusive os de morte súbita ou violenta, bem como os de óbito letal, em localidades onde haja serviços oficiais destinados à verificação de causas de óbito, cabe a estes proceder ao exame cadavérico, depois do qual é passado o atestado pelo médico que o praticou.

Art. 806. Antes de fornecer a bula de enterramento de criança com menos de 1 (um) ano de idade, o oficial de Registro Civil deverá certificar-se de já haver registro de nascimento da mesma; em caso de falta procederá, previamente, ao assentamento omitido.

Art. 807. O órgão de estatística da Secretaria da Saúde organizará a estatística dos casamentos realizados no Estado.

Parágrafo único. Mensalmente, os Cartórios de Registro Civil deverão enviar à Unidade Sanitária da Secretaria da Saúde, ou ao representante devidamente credenciado pela mesma, a relação de casamentos ocorridos no Estado.

Art. 808. O órgão central de estatística da Secretaria da Saúde organizará e controlará a estatística nosocomial, bem como as atividades técnico-operacionais das instituições hospitalares e para-hospitalares do Estado, gerais e especializados, de direito público ou privado, de fins lucrativos, não lucrativos ou filantrópicos.

§ 1º As instituições a que se refere este artigo fornecerão, obrigatoriamente, nos prazos que lhes forem determinados, ao órgão central de estatística da Secretaria da Saúde, os dados e informes estatísticas necessários à apuração do seu movimento assistencial (morbidade e mortalidade) e a avaliação de suas condições técnico-operacionais (serviços e recursos).

§ 2º A não execução das exigências formuladas neste artigo, por parte das instituições, impedirá que recebam o Alvará de funcionamento fornecido pela Secretaria da Saúde, bem como inabilitará a percepção de novos auxílios àquelas instituições que recebam assistência financeira do Governo do Estado.

Art. 809. O órgão central de estatística da Secretaria da Saúde organizará a estatística de toda a rede ambulatorial do Estado.

Parágrafo único. Todas as instituições estatais ou para-estatais que contarem com rede ambulatorial no Estado, deverão fornecer ao órgão central de estatística da Secretaria da Saúde os dados que a mesma solicitar para organização de estatísticas de qualquer natureza que interessem à saúde pública.

TÍTULO V

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

CAPÍTULO I

DAS INFRAÇÕES, PENALIDADES E DO PROCEDIMENTO ADMINISTRATIVO

SEÇÃO I

DAS INFRAÇÕES E DAS PENALIDADES

Art. 810. As infrações às normas sanitárias regem-se pelas disposições deste Regulamento, salvo determinação legal expressa, sem prejuízo das sanções penais cabíveis.

Art. 811. Respeitadas as disposições contidas na legislação em vigor, considera-se infração a desobediência ou a inobservância ao disposto neste Regulamento, em Leis, Decretos, Decretos- Leis, Normas Técnicas Especiais e noutras que, por qualquer forma, se destinam à promoção, proteção, preservação e recuperação da saúde.

Art. 812. As infrações às normas indicadas no artigo anterior serão punidas com as penalidades seguintes, sem prejuízo das sanções penais cabíveis:

I - advertência;

II - multa;

III - apreensão de produtos;

IV - inutilização de produtos;

V - suspensão, impedimento ou interdição, temporária ou definitiva;

VI - denegação, cassação ou cancelamento de registro ou licenciamento;

VII - intervenção.

Art. 813. Responde pela infração quem, de qualquer modo, cometer ou concorrer para sua prática ou dela se beneficiar.

Art. 814. Para a aplicação das penalidades, a infração será, a critério da autoridade sanitária, classificada em leve, grave ou gravíssima, levando-se em conta:

a) a maior ou menor gravidade da infração;

b) as circunstâncias atenuantes ou agravantes;

c) os antecedentes do infrator com relação às disposições deste Regulamento e de outras leis e demais normas complementares.

Art. 815. Para os efeitos do presente Regulamento ficará caracterizada a reincidência, quando o infrator cometer nova infração do mesmo tipo ou permanecer em infração continuada, após decisão definitiva, na esfera administrativa, de processo que lhe tenha imposto penalidade.

Art. 816. Observadas as particularidades para a lavratura de cada termo, as intimações, notificações, autos de imposição de penalidades previstas neste Regulamento e de outras medidas sanitárias, serão impressos ou datilografados, contendo os requisitos necessários à identificação do infrator, da infração e da medida sanitária aplicada.

Art. 817. Na impossibilidade de ser dado conhecimento diretamente ao interessado das medidas previstas no artigo anterior, este deverá ser cientificado por meio de publicação na Imprensa Oficial ou em jornal de circulação local.

Parágrafo único. Quando o autuado for analfabeto ou incapacitado para assinar o auto competente, este deverá ser assinado a rogo; em caso de recusa por parte do autuado, a autoridade fará constar do auto tal circunstância, comprovando o fato com a assinatura, se possível, de 2 (duas) testemunhas.

Art. 818. São infrações de natureza sanitária:

I - Obstar ou dificultar a ação fiscalizadora das autoridades competentes no exercício de suas funções.

Pena: advertência ou multa de um terço a três vezes o maior salário mínimo vigente no País, suspensão, impedimento ou interdição temporária ou definitiva;

II - deixar de executar, dificultar ou opor-se à execução de medidas sanitárias, que visem à prevenção das doenças transmissíveis e sua disseminação, à preservação e à manutenção da saúde, e a transgressão a outras exigências deste Regulamento para as quais tenha sido cominada penalidade específica.

Pena: advertência, multa de um terço a dez vezes o maior salário mínimo vigente no País, apreensão, inutilização, suspensão, impedimento ou interdição temporária ou definitiva, cassação ou cancelamento de registro ou licenciamento, ou intervenção;

III - deixar de notificar, de acordo com as normas legais ou regulamentares vigentes, doença do homem ou zoonose transmissível ao homem;

Pena: advertência ou multa de um terço a três vezes o maior salário mínimo vigente no País;

IV - impedir ou dificultar a aplicação de medidas sanitárias relativas às doenças transmissíveis e ao sacrifício de animais domésticos considerados perigosos pelas autoridades sanitárias.

Pena: advertência ou multa de quatro a seis vezes o maior salário mínimo vigente no País;

V - opor-se à exigência de provas imunológicas ou à sua execução pelas autoridades sanitárias.

Pena: advertência ou multa de um terço a três vezes o maior salário mínimo vigente no País;

VI - admitir, permitir, ou executar atividades que envolvam a fabricação, produção, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, conservação, transporte, armazenamento, depósito para venda, distribuição ou venda de alimentos, matéria-prima alimentar, alimento “in natura”, aditivos intencionais, sem portar carteira sanitária regularizada ou licença provisória da autoridade sanitária.

Pena: advertência ou multa de um terço a três vezes o maior salário mínimo vigente no País;

VII - contrariar normas legais pertinentes a:

a) construção, instalação ou funcionamento de laboratórios industriais, farmacêuticos ou quaisquer outros estabelecimentos industriais, agrícolas, comerciais, hospitalares e congêneres, que interessem à medicina e à saúde pública;

b) controle da poluição das águas, do ar, do solo e das radiações.

Pena: multa de sete a dez vezes o maior salário mínimo vigente no País e interdição temporária ou definitiva do estabelecimento, ou intervenção, conforme o caso;

VIII - inobservar as exigências de normas legais pertinentes a construções, reconstruções, reformas, loteamentos, abastecimento domiciliário de água, esgoto domiciliar, habitações em geral, coletivas ou isoladas, hortas, jardins e terrenos baldios, escolas, locais de diversões coletivas e de reuniões, necrotérios, locais destinados a cemitérios, estábulos e cocheiras, saneamento urbano e rural em todas as suas formas, controle dos ruídos e seus incômodos, bem como tudo o que contrarie a legislação referente a imóveis em geral e sua utilização.

Pena: advertência ou multa de um terço a três vezes o maior salário mínimo vigente no País ou interdição parcial ou total, temporária ou definitiva, do estabelecimento ou atividade;

IX - o não cumprimento de medidas, formalidades e outras exigências sanitárias pelas empresas de transportes, seus agentes e consignatários, comandantes ou responsáveis diretos por embarcações, aeronaves e veículos terrestres.

Pena: multa de quatro a dez vezes o maior salário mínimo vigente no País, interdição temporária ou definitiva, suspensão, impedimento temporário ou definitivo.

X - exercer sem habilitação ou autorização legal, ainda que a título gratuito, as funções auxiliares de enfermeiro, nutricionista, obstetriz, protético, técnico em radiologia médica e auxiliar de radiologia médica, técnico de laboratório, laboratorista e auxiliar de laboratório, massagista, óptico prático e óptico em lentes de contato, pedicuro e outras profissões congêneres que sejam criadas pelo poder público e sujeitas a controle e fiscalização das autoridades sanitárias.

Pena: multa de quatro a seis vezes o maior salário mínimo vigente no País e suspensão temporária ou definitiva do exercício profissional com apreensão e/ou inutilização do material destinado à prática da irregularidade;

XI - exercer, sem habilitação ou autorização legal, ainda que a título gratuito, a medicina, medicina-veterinária, odontologia, farmácia, química e enfermagem, ou outras profissões não enumeradas no item anterior, mas que

sejam regulamentadas pelo poder competente e sujeitas ao controle e à fiscalização das autoridades sanitárias.

Pena: a estabelecida na legislação federal que regulamenta o exercício das respectivas profissões, inclusive, com a apreensão e/ou inutilização do material destinado à prática da irregularidade;

XII - cometer, no exercício das profissões referidas no item anterior, omissão em que haja o propósito deliberado de iludir ou prejudicar, bem como erro cujo efeito não possa ser tolerado pelas circunstâncias que envolverem o fato.

Pena: a estabelecida nas leis federais que regulamentam o exercício das respectivas profissões;

XIII - aviar receita ou vender medicamento em desacordo com prescrições médicas.

Pena: multa de quatro a seis vezes o maior salário mínimo vigente no País e/ou interdição temporária ou definitiva do estabelecimento ou cancelamento da licença, conforme o caso;

XIV - extrair, produzir, fabricar, transformar, preparar, manipular, purificar, fracionar, embalar ou reembalar, exportar, armazenar, expedir, comprar, vender, trocar ou ceder alimentos; substâncias ou insumos, produtos farmacêuticos, dietéticos, de higiene e toucador, saneantes e quaisquer outros que interessem à medicina, à odontologia e à saúde pública, em desacordo com as normas legais vigentes.

Pena: multa de quatro a seis vezes o maior salário mínimo vigente no País, apreensão e inutilização dos alimentos e produtos, suspensão e interdição temporária ou definitiva, cancelamento do registro, licenciamento, autorização ou intervenção, conforme o caso;

XV - fraudar, falsificar e adulterar alimentos, produtos farmacêuticos, odontológicos, dietéticos, produtos de higiene e toucador, saneantes, bebidas e quaisquer outros produtos que interessem a saúde pública.

Pena: multa de quatro a seis vezes o maior salário mínimo vigente no País, apreensão e inutilização do produto, interdição temporária ou definitiva, cancelamento do registro ou licenciamento do produto ou do estabelecimento;

XVI - expor ao consumo alimentos, produtos farmacêuticos, odontológicos, dietéticos, de higiene e toucador, saneantes, bebidas e quaisquer outros produtos que interessem à saúde pública, bem como as respectivas matérias-primas, que tenham sido fraudados, falsificados ou adulterados.

Pena: multa de quatro a seis vezes o maior salário mínimo vigente no País, apreensão, inutilização do produto, interdição temporária ou definitiva, cancelamento do registro ou licenciamento do produto ou do estabelecimento;

XVII - preparar, transportar, armazenar, expor ao consumo alimentos que:

a) contiverem germes patogênicos ou substâncias prejudiciais à saúde;

b) estiverem deteriorados ou alterados;

c) contiverem aditivos proibidos ou perigosos.

Pena: multa de quatro a seis vezes o maior salário mínimo vigente no País, apreensão e inutilização do alimento, interdição temporária ou definitiva, cancelamento do registro ou licenciamento do produto ou do estabelecimento;

XVIII - atribuir a alimento ou medicamento, através de qualquer forma de divulgação, qualidade medicamentosa, terapêutica ou nutriente superior à que realmente possuir, assim como divulgar informação que possa induzir o consumidor a erro quer quanto à qualidade, natureza, espécie, origem, quantidade e identidade dos produtos.

Pena: multa de quatro a seis vezes o maior salário mínimo vigente no País, advertência, interdição temporária ou definitiva, cancelamento do registro do produto ou estabelecimento;

XIX - entregar ao consumo, desviar, alterar ou substituir, total ou parcialmente, alimentos, produtos farmacêuticos, odontológicos e outros que interessem à saúde pública, interditados.

Pena: multa de quatro a seis vezes o maior salário mínimo vigente no País, interdição, temporária ou definitiva do estabelecimento.

SEÇÃO II

DAS MULTAS

Art. 819. As penas de multa nas infrações consideradas leves, graves ou gravíssimas, a critério da autoridade sanitária, respeitadas as disposições da Seção I e independentemente da aplicação de outras penalidades, consistem no pagamento de uma soma em dinheiro fixada sobre o maior salário mínimo vigente no País, na seguinte proporção, ressalvadas as infrações com penalidades próprias:

I - infrações leves: de um terço a três vezes;

II - infrações graves: de quatro a seis vezes;

III - infrações gravíssimas: de sete a dez vezes.

Art. 820. Nos casos de reincidência, as multas previstas neste Regulamento serão aplicadas em valor correspondente ao dobro da multa anterior, ficando ainda o infrator, conforme a gravidade da infração, sujeito à interdição ou cassação temporária ou definitiva do registro ou licenciamento para o exercício de quaisquer atividades.

Art. 821. A multa será aplicada pela autoridade sanitária competente, que notificará o infrator para recolhê-la ao Tesouro do Estado, dentro do prazo de 10 (dez) dias, a contar da notificação.

§ 1º A notificação será feita diretamente pelo órgão competente e, na hipótese de não ser localizado ou encontrado o infrator, será observado o procedimento previsto no art. 817, parágrafo único.

§ 2º O não recolhimento da multa, dentro do prazo fixado neste artigo, implicará na sua inscrição para cobrança judicial, na forma prescrita pela legislação vigente.

SEÇÃO III

DO AUTO DE INFRAÇÃO

Art. 822. O auto de infração, que será a base do procedimento administrativo da contravenção, deverá ser lavrado em 3 (três) vias, no mínimo, pela autoridade sanitária ou seu agente, destinando-se a primeira via ao autuado, devendo conter:

a) nome e endereço do infrator e das testemunhas, se houver;

b) local, dia e hora da lavratura;

c) ato ou fato constitutivo da infração;

d) disposição legal ou regulamentar infringida;

e) a assinatura da autoridade sanitária autuante;

f) assinatura do infrator ou de quem o represente, nos termos do artigo 817, parágrafo único.

Art. 823. As omissões ou incorreções na lavratura do auto de infração não acarretarão nulidade do mesmo, quando do processo constarem elementos necessários à determinação da infração e do infrator.

SEÇÃO IV

DO TERMO DE INTIMAÇÃO

Art. 824. Quando, a critério da autoridade sanitária, a irregularidade não constituir perigo para a saúde pública, será expedido termo de intimação ao infrator, para corrigi-la.

§ 1º O prazo concedido para o cumprimento não poderá ultrapassar a 90 (noventa) dias, e, a requerimento do infrator, devidamente fundamentado e requerido antes de vencido o prazo anterior, a critério da autoridade sanitária, o prazo poderá ser prorrogado até o máximo de 90 (noventa) dias.

§ 2º Quando o infrator, além da prorrogação estipulada no parágrafo anterior, alegando motivos relevantes, devidamente comprovados pela autoridade sanitária, pleitear nova dilatação, poderá ela ser excepcionalmente concedida até completar o prazo máximo de 12 (doze) meses, improrrogáveis, computados os prazos anteriormente concedidos.

§ 3º Das decisões que concederem ou denegarem prorrogação de prazos, os interessados deverão tomar conhecimento diretamente junto à autoridade sanitária.

§ 4º A prorrogação de prazos, além dos previstos nos parágrafos anteriores, será de competência do Secretário da Saúde.

Art. 825. Ao intimações expedidas para cumprimento de disposições regulamentares serão extraídas em 3 (três) vias, destinando-se a primeira ao intimado, com a indicação clara de cada melhoramento ou providência exigida, citação das disposições legais regulamentares, por força das quais é feita essa exigência e o prazo em que deverá ser cumprida.

Art. 826. Expedido o Termo de Intimação, se a irregularidade se agravar, exigindo a imediata intervenção da autoridade sanitária, esta tomará as providências previstas no presente Capítulo, independentemente do prazo anteriormente concedido.

Art. 827. Transcorrido o prazo concedido sem que o infrator tenha tomado as medidas necessárias à correção da infração, a autoridade sanitária aplicará as penalidades previstas neste Regulamento, de acordo com a espécie e a gravidade da infração.

Parágrafo único. No caso de intimações que tenham sido sucessivamente prorrogadas até o prazo máximo de 12 (doze) meses, independentemente das demais sanções cabíveis, em se tratando de estabelecimento, o mesmo terá suspensas suas atividades, só podendo reiniciá-las, uma vez cumpridas as exigências, excetuando-se a hipótese prevista no § 4º do artigo 824.

SEÇÃO V

DO AUTO DE IMPOSIÇÃO DA PENALIDADE

Art. 828. Lavrado o Auto de Infração, a autoridade sanitária deverá, dentro de 30 (trinta) dias, no máximo, lavrar o Auto de Imposição da penalidade.

§ 1º Quando houver Intimação, a penalidade só será imposta após o decurso do prazo concedido, e desde que não tenha sido corrigida a irregularidade.

§ 2º Nos casos em que a infração exigir a ação pronta da autoridade sanitária para a proteção da saúde pública, as penalidades de apreensão, de interdição, inutilização e outras previstas neste Regulamento, serão aplicadas de imediato, lavrando-se o Auto de Imposição da penalidade, independentemente da tramitação normal do Auto de Infração respectivo.

Art. 829. O Auto de Imposição de penalidade conterá os elementos destinados à identificação da infração e do infrator, observando-se as exigências feitas na lavratura dos demais autos.

SEÇÃO VI

DOS RECURSOS E DOS PRAZOS

Art. 830. Das decisões das autoridades sanitárias haverá recurso àquelas que lhes sejam imediatamente superiores.

Art. 831. Os recursos serão interpostos por petição fundamentada, dentro de 20 (vinte) dias, contados da data em que o interessado ou seu procurador tiver tomado conhecimento da decisão, ou dela for intimado ou notificado, nas formas previstas neste Regulamento.

Art. 832. Os prazos mencionados no presente Regulamento correm ininterruptamente.

Art. 833. Quando a razão do recurso for a imposição de multa, o recorrente deverá anexar comprovante de depósito à repartição arrecadadora competente.

Parágrafo único. Caso o recurso vier a ser provido, o órgão arrecadador procederá a devolução do depósito da multa.

Art. 834. Não caberá recurso nos casos de inutilização de produtos a que se refere o artigo 12 e parágrafo único do Decreto-Lei nº 785, de 25 de agosto de 1969 e, nos demais previstos especificamente neste Regulamento.

Art. 835. Ressalvam-se os prazos especificamente estabelecidos neste Regulamento e na legislação em vigor.

CAPÍTULO II

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 836. A autoridade sanitária terá livre ingresso, em qualquer dia, mediante as formalidades legais, em todas as habilitações particulares e coletivas, prédios ou estabelecimentos de qualquer espécie, terrenos cultivados ou não, lugares e logradouros públicos, e neles fará observar as leis e regulamentos que se destinam à promoção, proteção e recuperação da saúde.

Parágrafo único. Nos casos de oposição ou dificuldades à diligência, a autoridade sanitária intimará o proprietário, locatário, morador, responsável, administrador ou seus procuradores, no sentido de que a facilitem, imediatamente ou dentro de 24 (vinte e quatro) horas, conforme a urgência.

Art. 837. Nos casos de embaraço à autoridade sanitária ou de não cumprimento da intimação de facilitar a diligência, a referida autoridade sanitária solicitará a intervenção policial para a execução da medida ordenada, sem prejuízo das penalidades prescritas.

Art. 838. Os que se opuserem, embaraçarem, dificultarem ou procurarem ludibriar, de qualquer forma, a ação fiscalizadora da autoridade sanitária ou a desacatarem, no exercício de suas funções, ficarão sujeitos às penalidades previstas neste Regulamento, sem prejuízo da ação penal e de outras providências que no caso couberem.

Art. 839. Os policiais civis ou militares, requisitados nos termos do art. 67 da Lei nº 6.503, de 22 de dezembro de 1972, deverão:

a) garantir o respeito à autoridade e assegurar-lhe a integridade física;

b) executar os serviços de vigilância externa e/ou interna e policiamento nos estabelecimentos mantidos pelo Estado, através da Secretaria da Saúde.

Art. 840. As diligências levadas a efeito pela autoridade sanitária ficarão sob sua responsabilidade e orientação, devendo, os policiais requisitados, restringir-se ao disposto no artigo anterior, alínea a.

Art. 841. As Normas Técnicas Especiais de que trata o art. 59 da Lei nº 6.503, de 22 de dezembro de 1972, serão baixadas por ato do Secretário da Saúde e, quando necessário, por Decretos do Poder Executivo Estadual.

Parágrafo único. A repressão às infrações ao disposto nas referidas Normas Técnicas Especiais e nos Decretos Específicos, obedecerá, no que lhe couber, à legislação federal e estadual vigente e, em especial, ao presente Regulamento.

Art. 842. Ficam sujeitos ao Alvará de Licença para funcionamento, junto à Secretaria da Saúde, todos os estabelecimentos que, pela natureza das atividades desenvolvidas, possam comprometer a proteção e a preservação da saúde pública individual ou coletiva.

§ 1º Além dos estabelecimentos especificamente previstos no presente Regulamento e na legislação vigente, devem atender à exigência sanitária acima referida os seguintes ramos de atividades:

a) manipulação, industrialização e produção, comercialização, beneficiamento, acondicionamento, transporte, depósito e distribuição de alimentos e produtos farmacêuticos ou químicos e congêneres, sob qualquer forma;

b) assistência médico-hospitalar, bem como o funcionamento dos estabelecimentos correspondentes, tais como consultórios médicos e odontológicos, hospitais, pronto-socorro, pronto-socorro dentário e congêneres, dispensários de qualquer natureza, estabelecimentos de quinesiologia e ortopedia, gabinetes e laboratórios de análises e pesquisas clínicas, laboratórios e oficinas de aparelhos odontológicos, ortopédicos, de prótese e similares;

c) hotéis, casas de pensão e congêneres;

d) indústrias de qualquer natureza;

e) piscinas de uso coletivo;

f) atividades que produzam resíduos de qualquer natureza, que possam poluir ou contaminar o meio-ambiente;

g) barbearias, salões de cabeleireiros, institutos de beleza, casas de banho, de estética e similares.

§ 2º A Secretaria da Saúde, através de Normas Técnicas Especiais, e tendo em vista o ramo de atividades desenvolvidas, poderá exigir o Alvará de Licença para funcionamento de outros estabelecimentos não previstos neste Regulamento.

§ 3º A isenção do Alvará de Licença para funcionamento não exclui a fiscalização sanitária posterior.

Art. 843. O Alvará a que se referem os artigos anteriores terá validade por 12 (doze) meses, a contar da data de sua concessão.

Art. 844. Nenhum estabelecimento licenciado pode ser vendido ou arrendado sem que, concomitantemente, seja feito o competente pedido de baixa e devolvido o Alvará de licenciamento pelo vendedor ou arrendador.

§ 1º É obrigação do comprador ou arrendatário promover a competente transferência de responsabilidade para a nova firma e o respectivo pedido de licenciamento.

§ 2º As firmas responsáveis por estabelecimentos licenciados, durante as fases de processamento da transação comercial, devem notificar aos interessados na compra ou arrendamento a situação em que se encontram, em face das exigências deste Regulamento.

§ 3º Enquanto não se efetuar o competente pedido de baixa e devolução do Alvará de licenciamento, continua responsável pelas irregularidades que se verifiquem no estabelecimento, a empresa em nome da qual esteja licenciado.

§ 4º Adquirido o estabelecimento por compra ou arredamento dos imóveis respectivos, a nova empresa é obrigada a cumprir todas as exigências formuladas ao anterior responsável, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.

Art. 845. As autoridades estaduais e municipais só poderão expedir Alvará e receber impostos relativos ao exercício da profissão mediante comprovação inequívoca de que o profissional se encontra legalmente habilitado.

Porto Alegre, 24 de outubro de 1974.

Este texto não substitui a Publicação Oficial.