

## LEGISLAÇÃO MUNICIPAL

### **Decreto Nº 25.544, de 14 de março de 1988**

Regulamenta a fiscalização sanitária de gêneros alimentícios no Município de São Paulo - CÓDIGO SANITÁRIO MUNICIPAL DE ALIMENTOS, e dá outras providências.

JÂNIO DA SILVA QUADROS, Prefeito do Município de São Paulo, usando das atribuições que lhe são conferidas por lei, e tendo em vista o disposto na Lei n.º 10.153, de 7 de outubro de 1986,

D E C R E T A :

Art. 1º - Este decreto disciplina a fiscalização sanitária de gêneros alimentícios, no âmbito da competência municipal.

#### PRIMEIRA PARTE

#### **TÍTULO I**

Normas de Edificações

Art. 2º - Os estabelecimentos comerciais de gêneros alimentícios deverão obedecer as normas previstas na legislação edilícia e de zoneamento urbano do Município.

#### **TÍTULO II**

Alimentos

#### CAPÍTULO I

Disposições Gerais

Art. 3º - Somente poderão ser expostos à venda alimentos, matérias-primas alimentares, alimentos "in natura", aditivos para alimentos, materiais, artigos e utensílios destinados a entrar em contato com alimentos que:

- I. Tenham sido previamente registrados no órgão competente, de acordo com exigências dos Ministérios da Saúde e da Agricultura;
- II. Tenham sido elaborados, reembalados, transportados, importados ou vendidos por estabelecimentos devidamente licenciados;
- III. Obedeçam, na sua composição, às especificações do respectivo registro, quando se tratar de alimento de fantasia ou artificial, ou ainda não padronizado;
- IV. Obedeçam às Normas Técnicas Especiais anexas a este decreto.

Art. 4º - Será permitido, excepcionalmente, expor à venda, sem necessidade de registro prévio, alimentos elaborados em caráter experimental e destinados à pesquisa de mercado.

§ 1º - A permissão a que se refere este artigo deverá ser solicitada pelo interessado, que submeterá à autoridade competente a fórmula do produto, indicará o local e o tempo de duração da pesquisa.

§ 2º - O rótulo do alimento nas condições deste artigo deverá satisfazer às exigências deste decreto e de suas Normas Técnicas Especiais.

Art. 5º - A permissão excepcional de que trata o artigo anterior será dada mediante a satisfação prévia dos requisitos que vierem a serem fixados pelo órgão competente.

Art. 6º - Aplica-se o disposto neste decreto e nas suas Normas Técnicas Especiais às bebidas de qualquer tipo ou procedência, aos complementos alimentares, aos produtos destinados a serem mascados e a outras substâncias, dotadas ou não de valor nutritivo, utilizados no fabrico, preparação e tratamento de alimentos, matérias-primas alimentares e alimentos "in natura".

Art. 7º - Excluem-se do disposto neste decreto e nas suas Normas Técnicas Especiais os produtos com finalidade medicamentosa ou terapêutica, qualquer que seja a forma como se apresentem ou o modo como são ministrados.

Art. 8º - O alimento importado, bem como os aditivos e matérias-primas empregadas no seu fabrico deverão obedecer às disposições deste decreto e suas Normas Técnicas Especiais.

Art. 9º - A importação de alimentos, de aditivos para alimentos e de substâncias destinadas a serem empregadas no fabrico de artigos, utensílios e equipamentos destinados a entrar em contato com alimentos, fica sujeita ao disposto na legislação federal pertinente e neste decreto, devendo a análise de controle ser efetuada no momento de seu desembarque no País.

Art. 10º - Os alimentos sucedâneos deverão ter aparência diversa daquela do alimento genuíno ou permitir por outra forma a sua imediata identificação.

Art. 11º - Os alimentos destituídos, total ou parcialmente, de um de seus componentes normais, só poderão ser expostos à venda mediante autorização expressa do órgão competente.

Art. 12º - Os requisitos para permissão de emprego de aditivos, bem como os requisitos de registro, as condições de uso e tolerâncias máximas em alimentos, obedecerão ao disposto na legislação federal pertinente e nas Resoluções da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.

Art. 13º - A maquinária, os aparelhos, utensílios, recipiente, vasilhames e outros materiais que entrem em contato com alimentos, empregados no seu fabrico, manipulação, acondicionamento, transporte, conservação e venda deverão ser de material adequado, que assegure perfeita higienização, de modo a não contaminar, alterar ou diminuir o valor nutritivo dos alimentos, e que atendam às Normas Técnicas Especiais anexas a este decreto.

Parágrafo único - A autoridade sanitária poderá interditar temporária ou definitivamente os materiais referidos neste artigo, bem como as instalações que não satisfaçam os requisitos técnicos e as exigências deste decreto.

Art. 14º - O emprego de produtos destinados à higienização de alimentos, matérias-primas alimentares e alimentos "in natura", ou de recipientes ou utensílios destinados a entrar em contato com os mesmos, dependerá de prévia autorização do órgão competente.

## CAPÍTULO II

### Definições

Art. 15º - Para efeito deste decreto, considera-se:

- I. Alimento - toda substância ou mistura de substância, 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, exija, apenas, a remoção da parte não comestível e os tratamentos indicados para a sua perfeita higienização e conservação;
- IV. Alimento enriquecido - todo 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;

- 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 sucedâneo - todo alimento elaborado para substituir alimento natural, assegurando o valor nutritivo deste;
- VIII. Alimento irradiado - todo alimento que tenha sido intencionalmente submetido à ação de radiações ionizantes, com finalidade de preservá-lo ou para outros fins lícitos, obedecidas as normas que vierem a ser elaboradas pelo órgão competente;
- IX. Ingrediente - todo componente alimentar (matéria-prima alimentar ou alimento "in natura") que entra na elaboração de um produto alimentício;
- X. Aditivo intencional - toda substância ou mistura de substâncias, dotadas ou não de valor nutritivo, ajuntada ao alimento com a finalidade de impedir alterações, conferir ou manter seu estado físico geral, ou exercer qualquer ação exigida para uma boa tecnologia de fabricação do alimento;
- XI. 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, transporte ou venda;
- XII. 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;
- XIII. Coadjuvante da tecnologia de fabricação - a substância ou mistura de substâncias empregadas com a finalidade de exercer uma ação transitória em qualquer fase do fabrico do alimento e dele retiradas, inativadas e/ou transformadas em decorrência do processo tecnológico utilizado, antes da obtenção do produto final;
- XIV. Padrão de identidade e qualidade - o estabelecimento pelo órgão competente dispendo sobre a denominação, definição e composição de alimento, matérias-primas alimentares, alimentos "in natura" e aditivos intencionais, fixando requisitos de higiene, normas de envasamento e rotulagem, métodos de amostragem e análise;
- XV. Rótulo - qualquer identificação impressa ou litografada, bem como 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;
- XVI. Embalagem - qualquer forma pela qual o alimento tenha sido acondicionado, guardado, empacotado ou envasado;
- XVII. Propaganda - a difusão, por quaisquer meios de indicações, e a distribuição de alimentos relacionados com a venda e o emprego de matéria-prima alimentar, "in natura", ou materiais utilizados no seu fabrico ou preservação, objetivando promover ou incrementar o seu consumo;
- XVIII. Órgão competente - o órgão municipal técnico específico, bem como os congêneres federais e estaduais;
- XIX. Laboratório oficial - o órgão técnico específico da Secretaria Municipal de Abastecimento, bem como os órgãos congêneres federais e estaduais;
- XX. Autoridade fiscalizadora competente - o funcionário legalmente autorizado do órgão municipal competente ou dos demais órgãos competentes federais e estaduais;
- XXI. Análise de controle - aquela que é efetuada após o registro do alimento, quando de sua entrega ao consumo, e que servirá para comprovar a sua conformidade com o respectivo padrão de identidade e qualidade, ou com as Normas Técnicas Especiais, ou ainda com o relatório e o modelo de rótulo anexados ao requerimento que deu origem ao registro;
- XXII. Análise prévia - a análise que precede o registro;
- XXIII. Análise fiscal - a efetuada sobre o alimento colhido pela autoridade fiscalizadora competente e que servirá para verificar a sua conformidade com os dispositivos deste decreto;

- XXIV. Estabelecimento - o local onde se fabrique, produza, manipule, beneficie, acondicione, conserve, transporte, armazene, deposite para venda, distribua ou venda alimento, matéria-prima alimentar, alimento "in natura", aditivos intencionais, materiais, artigos e equipamentos destinados a entrar em contato com os mesmos.

### CAPÍTULO III

#### Registro e Controle

Art. 16º - Todo alimento somente será exposto ao consumo ou entregue à venda depois de registrado nos órgãos competentes.

Art. 17º - Estão igualmente obrigados a registro nos órgãos competentes:

- 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.

Parágrafo único - Os alimentos industrializados vendidos a granel estarão sujeitos a registro quando a Norma Técnica Especial assim o determinar.

Art. 18º - Em conformidade com disposições dos órgãos competentes, ficam dispensados da obrigatoriedade de registro:

- I. As matérias-primas alimentares e os alimentos "in natura", salvo aqueles cujo registro tenha sido determinado pelos órgãos competentes;
- II. Os aditivos intencionais e os 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 dos alimentos industrializados, em estabelecimentos devidamente licenciados, desde que incluídos em Resoluções da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.

Art. 19º - Na análise de controle de alimentos devidamente registrados pelo órgão competente, deverão ser observadas as normas estabelecidas para análise fiscal.

§ 1º - O laudo da análise de controle será remetido aos órgãos competentes para arquivamento e passará a constituir o elemento de identificação do alimento.

§ 2º - Em caso de análise condenatória, e sendo o alimento considerado impróprio para o consumo, será tal fato comunicado aos órgãos competentes para fins de cancelamento do registro anteriormente concedido e sua apreensão em todo o território nacional.

§ 3º - 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, concedendo-se o prazo necessário para a devida correção, decorrido o qual proceder-se-á à nova análise de controle. Persistindo as falhas, erros ou irregularidades, ficará o infrator sujeito às penalidades cabíveis.

### CAPÍTULO IV

#### Rotulagem

Art. 20º - Os alimentos e aditivos intencionais deverão ser rotulados de acordo com as disposições dos órgãos competentes e demais normas que regem o assunto.

Parágrafo único - As disposições deste artigo se aplicam 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 caracterizam.

Art. 21º - Os rótulos deverão 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 nos órgãos competentes no caso de alimento de fantasia ou artificial, ou de alimentos não padronizados;
- 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 nos órgãos competentes;
- VI. Indicação do emprego de aditivo intencional, mencionando-se expressamente ou indicando o código de identificação correspondente com a especificação da classe a que pertencer;
- VII. Número de identificação da partida, lote ou data de fabricação, data de validade, quando se tratar de alimento perecível;
- VIII. O peso ou volume líquido;
- IX. Outras indicações que venham a ser fixadas em regulamento.

§ 1º - Os alimentos rotulados no País, cujos rótulos contenham palavras em idiomas estrangeiros, deverão trazer a respectiva tradução, salvo em se tratando de denominação universalmente consagrada.

§ 2º - Os rótulos de alimentos destinados à exportação poderão trazer as indicações exigidas pela lei do país a que se destinam.

§ 3º - Os rótulos de alimentos destituídos, total ou parcialmente, de um de seus componentes normais, deverão mencionar a alteração autorizada.

§ 4º - Os nomes científicos que forem inscritos nos rótulos de alimentos deverão, sempre que possível, ser acompanhados da denominação comum correspondente.

Art. 22º - Os rótulos de alimentos de fantasia ou artificial não poderão conter indicações especiais de qualidade, nem trazer menções, figuras ou desenhos que possibilitem falsa interpretação ou que induzam o consumidor a erro ou engano quanto à sua origem, natureza ou composição.

Art. 23º - Os rótulos de alimentos que contiverem corantes artificiais deverão trazer na rotulagem a declaração "Colorido Artificialmente".

Art. 24º - Os rótulos de alimentos adicionados de essências naturais ou artificiais, com objetivo de reforçar ou reconstituir o sabor natural do alimento, deverão trazer a declaração "Contém Aromatizante", seguido do código correspondente, e da declaração "Aromatizado Artificialmente", no caso de ser empregado aroma artificial.

Art. 25º - Os rótulos dos alimentos elaborados com essências naturais deverão trazer as indicações "Sabor de ..." e "Contém Aromatizantes ...", seguido do código correspondente.

Art. 26º - Os rótulos dos alimentos elaborados com essências artificiais deverão trazer a indicação "Sabor Imitação ou Artificial de ...", seguido da declaração "aromatizado Artificialmente".

Art. 27º - As indicações exigidas pelos artigos 21, 22, 23 e 24 deste decreto, bem como as que servirem para mencionar o emprego de aditivos, deverão constar do painel principal do rótulo do produto em forma facilmente legível.

Art. 28º - O disposto nos artigos 21, 22, 23 e 24 se aplica, no que couber, à rotulagem dos aditivos intencionais e coadjuvantes da tecnologia de fabricação de alimento.

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

§ 2º - Os aditivos intencionais e os coadjuvantes da tecnologia de fabricação, declarados isentos de registro pela Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos, deverão ter essa condição mencionada no respectivo rótulo.

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

Art. 29º - Os rótulos dos alimentos enriquecidos e dos alimentos dietéticos e de alimentos irradiados deverão trazer a respectiva indicação em caracteres facilmente legíveis.

Parágrafo único - A declaração de "Alimento Dietético" deverá ser acompanhada da indicação do tipo de regime a que se destina o produto, expresso em linguagem de fácil entendimento.

Art. 30º - As declarações superlativas de qualidade de um alimento só poderão ser mencionadas, na respectiva rotulagem, em consonância com a classificação constante do respectivo padrão de identidade e qualidade, ou de Norma Técnica Especial.

Art. 31º - Não poderão constar da rotulagem denominações, designações, nomes geográficos, símbolos, figuras, desenhos ou indicações que possibilitem interpretação falsa, erro ou confusão, quanto à origem, procedência, natureza, composição ou qualidade do alimento, ou que lhe atribuam qualidades ou características nutritivas superiores àquelas que realmente possuam.

Art. 32º - Não serão permitidas na rotulagem quaisquer indicações relativas à qualidade do alimento que não sejam as estabelecidas nos dispositivos emanados pelos órgãos competentes e suas Normas Técnicas Especiais.

Art. 33º - Os alimentos industrializados, quando vendidos a granel ou a varejo, sem embalagem, deverão ser acompanhados de indicação ao consumidor da qualidade, natureza e tipo de alimento, bem como dos aditivos empregados.

#### CAPÍTULO V

##### Padrões de Identidade e Qualidade

Art. 34º - Haverá para cada tipo ou espécie de alimento um padrão de identidade e qualidade, aprovado pelos órgãos competentes, dispondo sobre:

- I. Denominação, definição e composição compreendendo a descrição do alimento, citando o nome científico, quando haver, 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 abrangerão também o padrão microbiológico do alimento e o limite residual de pesticidas e contaminantes tolerados.

§ 2º - Os padrões de identidade e qualidade poderão ser revistos pelos órgãos competentes por iniciativa própria 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 a distinguí-los do alimento padronizado correspondente.

#### CAPÍTULO VI

##### Fiscalização de Alimentos

###### Seção I

###### Normas Gerais

Art. 35º - A ação fiscalizadora será exercida pela autoridade municipal no âmbito de suas atribuições.

Art. 36º - O policiamento da autoridade sanitária será exercido sobre os alimentos, o pessoal que os manipula e sobre os locais e instalações onde se fabrique, produza, beneficie, manipule, acondicione, conserve, deposite, armazene, transporte, distribua, venda ou consuma alimentos.

Art. 37º - No fabrico, produção, beneficiamento, manipulação, acondicionamento, conservação, armazenamento, transporte, distribuição, venda e consumação de alimentos, deverão ser observados os preceitos de limpeza e higiene.

Art. 38º - No acondicionamento dos gêneros alimentícios, é vedado o uso de papéis e embalagens servidas, ou que contenham corantes, tintas de impressão ou outras substâncias químicas prejudiciais à saúde.

Art. 39º - É proibido manter no mesmo continente ou transportar no mesmo compartimento de um veículo alimentos e substâncias estranhas que possam contaminá-los ou corrompê-los.

Parágrafo único - Excetuam-se da exigência deste artigo os alimentos embalados em recipientes hermeticamente fechados, impermeáveis e resistentes.

Art. 40º - No interesse da saúde pública, poderá a autoridade sanitária proibir, nos locais que determinar, o ingresso e a venda de gêneros alimentícios de determinadas procedências, quando plenamente justificados os motivos.

Art. 41º - Os proprietários e os empregados dos estabelecimentos de gêneros alimentícios são obrigados a portar Carteira de saúde, exigida a renovação semestral do exame médico.

§ 1º - A obrigatoriedade da apresentação da carteira referida neste artigo estende-se a todos que, mesmo não sendo empregados do estabelecimento, estejam vinculados, de qualquer forma, ao processo de comercialização nele desenvolvido.

§ 2º - Se durante a realização da inspeção sanitária, a fiscalização encontrar pessoas suspeitas de portarem moléstias infecto-contagiosas, parasitárias, repugnantes, ou outras que possam constituir fonte de contaminação dos alimentos, serão as mesmas intimadas a se submeter a exames médicos, ficando, nesse período, suspensas de suas atividades.

§ 3º - A Carteira de Saúde de que trata este artigo deverá ser obtida através de órgãos oficialmente reconhecidos, ou de Médicos do Trabalho do próprio estabelecimento, quando este o possuir.

Art. 42º - Os equipamentos, utensílios e recipientes dos estabelecimentos onde se consumam alimentos deverão ser lavados e higienizados na forma estabelecida pelas Normas Técnicas Especiais, ou usados recipientes não reutilizáveis.

Art. 43º - Os gêneros expostos à venda deverão estar protegidos contra poeiras, insetos e outros animais, mediante dispositivos adequados a cada produto: equipamentos frigoríficos, vitrinas ou invólucros que comprovem a procedência do produto.

§ 1º - Os produtos alimentícios perecíveis, alimentos "in natura", produtos semipreparados ou preparados para o consumo que, pela sua natureza ou composição, necessitem de condições especiais de temperatura para a sua conservação, deverão permanecer em unidades ou equipamentos próprios e em temperatura adequada.

§ 2º - Excluem-se da exigência do disposto neste artigo os alimentos "in natura" que, pelas suas características, não se enquadrem no § 1º, a critério da autoridade sanitária.

§ 3º - As mercadorias encontradas em desacordo com o disposto neste artigo serão apreendidas e, após análise, devidamente destinadas.

Art. 44º - Não será permitida a venda ambulante e em feiras de produtos alimentícios que não puderem ser objeto desse tipo de comércio, a critério da autoridade sanitária.

Art. 45º - A venda ambulante e em feiras, de produtos perecíveis de consumo imediato, poderá ser autorizada, levando-se em conta as condições e características locais e do produto, desde que obedecidas as Normas Técnicas Especiais.

Art. 46º - A critério da autoridade sanitária e sob pena de apreensão e inutilização sumária, os alimentos destinados ao consumo imediato ou mediato, que tenham ou não sofrido processo de cocção, só poderão ser expostos à venda em locais de comércio de gêneros alimentícios, em feiras e por ambulantes, devidamente protegidos.

Parágrafo único - Excluem-se da exigência deste artigo os alimentos "in natura" e aqueles que, por qualquer forma, possam ser higienizados antes de serem consumidos.

Art. 47º - A critério da autoridade sanitária, levando-se em conta as características locais e de fiscalização, poderá, a título precário, ser autorizada a venda de determinados tipos de alimentos em equipamentos especiais, devidamente vistoriados pela autoridade competente e obedecidas as Normas Técnicas Especiais.

Art. 48º - É proibida a venda ambulante de carnes de grandes, médios e pequenos animais, inclusive de aves, vísceras e tripas.

§ 1º - Excetuam-se do dispositivo no "caput" deste artigo os vendedores ambulantes devidamente autorizados pela legislação específica.

§ 2º - As mercadorias encontradas em desacordo com o disposto neste artigo, portanto, consideradas clandestinas, serão apreendidas e, após análise, devidamente destinadas.

Art. 49º - Os gêneros alimentícios e bebidas depositados ou em trânsito nos armazéns das empresas transportadoras ficarão sujeitas à fiscalização da autoridade sanitária, que a seu critério poderá exigir quaisquer documentos relativos às mercadorias, bem como proceder à inspeção e colheita de amostras.

#### Seção II

##### Colheita de Amostras e Análise Fiscal

Art. 50º - Compete à autoridade fiscalizadora realizar periodicamente, ou quando necessário, colheita de amostra de alimentos, matérias-primas para alimentos, aditivos, coadjuvantes e recipientes, para efeito de análise fiscal.

Art. 51º - A colheita de amostra será feita sem interdição da mercadoria, quando se tratar de análise fiscal de rotina.

Parágrafo único - Se a análise fiscal de amostra colhida em fiscalização de rotina for condenatória, a autoridade sanitária poderá efetuar nova colheita de amostra, com interdição de mercadoria, lavrando o termo de interdição.

Art. 52º - A colheita de amostra para fins de análise fiscal será feita mediante a lavratura do termo de colheita de amostra e esta deverá ser: em quantidade representativa do estoque existente, dividida em 3 (três) invólucros, tornados invioláveis, para assegurar sua autenticidade, e conservadas adequadamente de modo a assegurar suas características originais.

§ 1º - Das amostras colhidas, uma será enviada ao laboratório oficial para a análise fiscal; outra ficará em poder do detentor ou responsável pelo alimento; e a terceira permanecerá no laboratório oficial, servindo estas duas últimas para eventual perícia de contraprova.

§ 2º - Se a quantidade ou natureza do alimento não permitir a colheita de amostra na forma prevista neste decreto e em suas Normas Técnicas especiais, será o mesmo apreendido, mediante lavratura do termo respectivo, e levado ao laboratório oficial onde, na presença do possuidor ou responsável e do perito por ele indicado, ou na sua falta, de 2 (duas) testemunhas, será efetuada, de imediato, a análise fiscal.

Art. 53º - A análise fiscal será realizada no laboratório oficial e os laudos analíticos resultantes deverão ser fornecidos à autoridade fiscalizadora no prazo máximo de 30 (trinta) dias, e, no caso de alimentos perecíveis, de 24 (vinte e quatro) horas, a contar da data do recebimento da amostra.

Parágrafo único - No caso de alimentos perecíveis e quando a infração argüida não tiver relação com a perecibilidade do produto, o prazo para o fornecimento do laudo analítico poderá estender-se até 30 (trinta) dias.

Art. 54º - Da análise fiscal condenatória, o laboratório oficial deverá lavrar laudo minucioso e conclusivo, contendo a discriminação, expressa de modo claro e inequívoco, das características da infração cometida, além da indicação dos dispositivos legais ou regulamentares infringidos.

Art. 55º - O laudo analítico será lavrado em 4 (quatro) vias, no mínimo, que serão destinadas, respectivamente, ao detentor do produto, ao fabricante do produto, à instrução do processo, e ao arquivo do laboratório oficial.

Art. 56º - Quando a análise fiscal concluir pela condenação do alimento, a autoridade fiscalizadora notificará o responsável para apresentar defesa escrita e/ou requerer perícia de contraprova, no prazo de 10 (dez) dias ou, no caso de produtos perecíveis, de 24 (vinte e quatro) horas

§ 1º - A notificação de que trata este artigo será acompanhada de 1 (uma) via do laudo analítico e deverá ser feita dentro do prazo de 10 (dez) dias, ou, no caso de produtos perecíveis, de 24 (vinte e quatro) horas, a contar da data do recebimento do resultado da análise condenatória.

§ 2º - Decorrido o prazo referido no "caput" deste artigo, sem que o responsável tenha apresentado defesa ou requerido perícia de contraprova, o laudo analítico da análise fiscal será considerado definitivo.

#### Seção III

##### Interdição de Alimentos



Art. 57º - Quando resultar provado em análise fiscal ser o alimento impróprio para o consumo, será obrigatória a sua interdição e, se for o caso, a do estabelecimento, lavrando-se os termos respectivos.

Art. 58º - Na interdição de alimentos para fins de análise laboratorial será lavrado o termo respectivo assinado pela autoridade fiscalizadora e pelo possuidor ou detentor da mercadoria, ou seu representante legal e, na ausência ou recusa destes, por 2 (duas) testemunhas.

Parágrafo único - O termo de interdição especificará a natureza, tipo, marca, procedência e quantidade da mercadoria, nome e endereço do detentor e do fabricante, e será lavrado em 4 (quatro) vias, no mínimo, destinando-se a primeira ao infrator.

Art. 59º - Os alimentos suspeitos ou com indícios de alteração, adulteração, falsificação ou fraude serão interditados pela autoridade sanitária, como medida cautelar, e deles serão colhidas amostras para análise fiscal.

Art. 60º - A interdição do produto e/ou do estabelecimento, como medida cautelar, durará o tempo necessário à realização de testes, provas, análises e outras providências requeridas, não podendo, em qualquer caso, exceder o prazo de 90 (noventa) dias, e de 48 (quarenta e oito) horas para os produtos perecíveis, findo o qual, o produto, ou o estabelecimento, ficará automaticamente liberado.

§ 1º - Toda interdição de estabelecimento será acompanhada de uma intimação ao proprietário, onde constarão as providências necessárias para a consequente desinterdição, pela autoridade, no prazo máximo previsto no termo.

§ 2º - Se a análise fiscal não comprovar infração a qualquer norma legal vigente, a autoridade comunicará ao interessado, dentro de 5 (cinco) dias úteis a contar do recebimento do laudo respectivo, a liberação da mercadoria.

§ 3º - Se a análise fiscal concluir pela condenação do alimento, a autoridade notificará o responsável na forma do artigo 56 deste decreto, mantendo a interdição até decisão final, observado o prazo máximo estipulado no "caput" deste artigo.

§ 4º - No caso de alimentos perecíveis em que a infração argüida não tenha relação com a perecibilidade do produto, o prazo de sua interdição, bem como o prazo para notificação da análise condenatória, poderá estender-se até 10 (dez) dias.

Art. 61º - O possuidor ou responsável pelo alimento interditado fica proibido de entregá-lo ao consumo, desviá-lo ou substituí-lo, no todo ou em parte, até que ocorra a liberação da mercadoria pela autoridade sanitária, na forma prevista no artigo anterior.

#### Seção IV

##### Apreensão e Inutilização de Alimentos

Art. 62º - Os alimentos manifestamente deteriorados e os alterados, de tal forma que a alteração constatada justifique considerá-los, de pronto, impróprios para o consumo, serão apreendidos e inutilizados sumariamente pela autoridade sanitária, sem prejuízo das demais penalidades cabíveis.

§ 1º - A autoridade sanitária lavrará o Auto de Multa e o respectivo termo de apreensão e inutilização, que especificará a natureza, marca, quantidade e qualidade do produto, os quais serão assinados pelo infrator, ou na recusa deste, por 2 (duas) testemunhas, devidamente qualificadas.

§ 2º - Se o interessado não se conformar com a inutilização da mercadoria, protestará no termo respectivo, devendo, neste caso, ser feita a colheita de amostra do produto para análise fiscal.

§ 3º - Quando o valor da mercadoria for notoriamente ínfimo, poderá ser dispensada a lavratura do termo de apreensão e inutilização, salvo se no ato houver protesto do infrator.

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

Art. 63º - Não serão apreendidos, mesmo nos estabelecimentos de gêneros alimentícios, os tubérculos, bulbos, rizomas, sementes e grãos em estado de germinação quando

destinados ao plantio ou a fim industrial, desde que essa circunstância esteja declarada no envoltório, de modo inequívoco e facilmente legível.

#### Seção V

##### Perícia de Contraprova

Art. 64º - A perícia de contraprova a que se refere o artigo 56 deste decreto será efetuada sobre a amostra em poder do detentor ou responsável, no laboratório oficial que tenha realizado a análise fiscal, com a presença do perito do laboratório oficial e do perito indicado pelo interessado.

§ 1º - Ao perito indicado pelo interessado, que deve ter habilitação legal, serão fornecidas todas as informações que solicitar sobre a perícia, dando-se-lhe vista da análise condenatória, métodos utilizados e demais elementos por ele julgados indispensáveis.

§ 2º - O não comparecimento do perito indicado pela parte interessada, no dia e hora fixados, sem causa previamente justificada, acarretará o encerramento automático da perícia.

Art. 65º - Aplicar-se-á na perícia de contraprova o mesmo método de análise empregado na análise fiscal condenatória, salvo se houver concordância dos peritos quanto à adoção de outro.

Art. 66º - Na perícia de contraprova não será efetuada a análise no caso da amostra em poder do infrator apresentar indícios de alteração ou violação dos envoltórios autenticados pela autoridade fiscalizadora e, nesta hipótese, prevalecerá como definitivo o laudo condenatório.

Art. 67º - Da perícia de contraprova, será lavrada ata circunstanciada, contendo todos os quesitos formalizados pelos peritos, datada e assinada por todos os participantes, cuja primeira via integrará o processo.

Art. 68º - A divergência entre os resultados da análise fiscal condenatória e da perícia de contraprova ensejará recurso à autoridade superior, no prazo de 10 (dez) dias, a qual determinará, dentro de igual prazo, novo exame pericial a ser realizado sobre a amostra em poder do laboratório oficial.

Art. 69º - No caso de partida de grande valor econômico, confirmada a condenação do alimento em perícia de contraprova, poderá o interessado solicitar nova colheita de amostra, 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 maior salário mínimo vigente no Estado.

§ 2º - Excetuados os casos de presença de organismos patogênicos ou suas toxinas, considerar-se-á liberada a partida que indicar um índice de alteração ou deterioração inferior a 10% (dez por cento) do seu total.

Art. 70º - Não sendo comprovada, através dos exames periciais, a infração objeto da apuração, e sendo o produto considerado próprio para o consumo, a autoridade competente lavrará despacho liberando-o, determinando o arquivamento do processo.

#### Seção VI

##### Disposições Finais

Art. 71º - Não caberá recurso na hipótese de condenação definitiva do alimento em razão do laudo laboratorial condenatório confirmado em perícia de contraprova, ou nos casos de constatação, em flagrante, de atos de fraude, falsificação ou adulteração do produto.

Art. 72º - Os alimentos de origem clandestina serão interditados pela autoridade sanitária e deles serão colhidas amostras para análise fiscal.

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

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

Art. 73º - No caso de condenação definitiva do produto, cuja alteração, adulteração ou falsificação não impliquem em torná-lo impróprio para o uso ou consumo, ele será apreendido pela autoridade sanitária e distribuído a estabelecimentos assistenciais, de preferência oficiais, quando esse aproveitamento for viável em programas de saúde.

Art. 74º - O resultado definitivo da análise condenatória de alimentos oriundos de Unidade Federativa diversa será, obrigatoriamente, comunicado ao órgão de vigilância sanitária federal e ao da Unidade Federativa interessada.

#### CAPÍTULO VII

##### Funcionamento dos Estabelecimentos

Art. 75º - Todo estabelecimento ou local destinado à produção, fabrico, preparo, beneficiamento, manipulação, acondicionamento, armazenamento, depósito ou venda de alimentos deverá possuir:

- I. Alvará de funcionamento;
- II. Caderneta de controle sanitário.

§ 1º - O alvará de funcionamento será concedido após inspeção das instalações pela autoridade sanitária competente, obedecidas as especificações deste decreto e de suas Normas Técnicas Especiais, notadamente as de ordem higiênico-sanitárias.

§ 2º - Para cada supermercado, ou congêneres, a repartição competente fornecerá um único alvará de funcionamento e, para os mercados, um alvará para cada box, excetuando-se aqueles localizados em próprios municipais.

§ 3º - A caderneta de controle sanitário, renovável anualmente, conterá as anotações das ocorrências verificadas pela autoridade fiscalizadora nas visitas de inspeção rotineira, bem como as anotações das penalidades que porventura tenham sido aplicadas.

§ 4º - Os veículos de transporte de gêneros alimentícios deverão portar comprovante de procedência do produto transportado e possuir certificado de vistoria, o qual será concedido pela autoridade sanitária competente, após a devida inspeção.

Art. 76º - Os proprietários ou responsáveis por estabelecimentos de gêneros alimentícios, sempre que solicitada, deverão exibir ao agente fiscalizador a documentação do estabelecimento, referida no artigo 75, bem como os comprovantes de procedência das mercadorias comercializadas.

§ 1º - A documentação a que se refere este artigo deverá permanecer no estabelecimento.

§ 2º - Em caso de mercadoria cuja procedência não esteja devidamente identificada, deverá o agente fiscalizador observar o disposto no artigo 72 e seus parágrafos.

§ 3º - Os proprietários ou responsáveis por estabelecimentos de gêneros alimentícios poderão, quando fiscalizados, solicitar que o agente fiscalizador se identifique, exibindo a respectiva credencial.

Art. 77º - Os estabelecimentos de gêneros alimentícios deverão, obrigatoriamente, colocar placa identificadora do órgão fiscalizador competente, em local visível ao público consumidor.

Art. 78º - Aos comerciantes e às distribuidoras de gêneros alimentícios é proibido proceder à sua triagem, transferência ou venda nas vias e logradouros públicos, ou em locais não autorizados.

Art. 79º - Nos estabelecimentos comerciais somente será permitida a venda de gêneros alimentícios da espécie para a qual foram licenciados, sendo proibido o exercício de atividades não inerentes ao seu ramo de comércio.

Parágrafo único - É vedado, nos estabelecimentos comerciais não licenciados para este fim, comercializar gêneros alimentícios que tenham sofrido cocção, assadura, fritura, preparo ou transformação, exceto os produtos industrializados, que, por sua vez, não poderão ser consumidos no local.

Art. 80º - As quitandas e casas de frutas, as casas de venda de aves e ovos, os empórios, mercearias, armazéns, depósitos de frutas, depósitos de gêneros alimentícios e estabelecimentos congêneres serão constituídos, no mínimo, por seção de venda.

Art. 81º - Os cafés, casas de sucos, lanchonetes, bares e botequins serão constituídos, no mínimo, por seção de venda com consumação.

Parágrafo único - Os estabelecimentos de que trata este artigo que mantenham serviços de lanches deverão possuir também copa-quente.

Art. 82º - Os restaurantes e similares terão cozinha, copa e, se necessário, depósito de gêneros alimentícios e seção de venda com consumação.

Parágrafo único - Nos restaurantes que receberem alimentos preparados em cozinhas industriais licenciadas poderá ser dispensada a existência de cozinha, a critério da autoridade sanitária.

Art. 83º - As pastelarias e estabelecimentos congêneres terão cozinha, depósito de matéria-prima e seção de venda com consumação.

Parágrafo único - Se no mesmo estabelecimento houver venda de caldo de cana, deverá haver local apropriado para depósito e limpeza da cana, com características idênticas às do depósito de matéria-prima, bem como local apropriado para depósito do bagaço.

Art. 84º - As docerias, "buffets", rotisseries, casas de produtos congelados e estabelecimentos congêneres terão:

- I. Sala de manipulação;
- II. Depósito de matéria-prima;
- III. Seção de venda com consumação e/ou seção de expedição;
- IV. Cozinha;

Parágrafo único - Os estabelecimentos que recebam alimentos preparados em cozinhas industriais licenciadas poderão ser dispensados da exigência de possuir cozinha e depósito de matéria-prima, a critério da autoridade sanitária.

Art. 85º - As padarias e estabelecimentos congêneres terão:

- I. Recebimento e depósito de farinha;
- II. Recebimento e depósito de matéria-prima;
- III. Panificação, compreendendo manipulação, área de forno e câmara de fermentação;
- IV. Confeitaria, manipulação;
- V. Acondicionamento e embalagens de produtos;
- VI. Depósito de produtos acabados e expedição e/ou venda;
- VII. Vestiários e instalações sanitárias;
- VIII. Depósito de material de limpeza, de consertos e outros afins;
- IX. Administração e serviços;
- X. Cozinha e/ou copa-quente.

Parágrafo único - As salas de embalagem, depósito de combustível e cozinha serão exigidas, a critério da autoridade sanitária, levando em conta a natureza do estabelecimento.

Art. 86º - Os supermercados, mercados e congêneres, além de observar o disposto no artigo 2º, deverão, quanto aos seus locais de venda, obedecer às exigências técnicas previstas neste decreto, segundo o gênero de comércio, no que lhes forem aplicáveis.

Art. 87º - Nos estabelecimentos que por força de sua atividade exijam cozinha, esta, além das especificações a serem observadas, conforme disposto no artigo 2º, deverá ter:

- I. Mesas de manipulação constituídas somente de pés e tampo, devendo ser este feito ou revestido de material liso, resistente e impermeável;
- II. Água corrente fervente, ou outro processo comprovadamente eficiente para higienização de louças, talheres e demais utensílios de uso;
- III. Pias, cujos despejos passarão obrigatoriamente por uma caixa de gordura.

Art. 88º - Os estabelecimentos que necessitem de copas-quentes obedecerão às mesmas exigências contidas no artigo anterior, respeitadas as devidas dimensões.

Art. 89º - As salas de manipulação, de preparo e de embalagem terão:

- I. Piso revestido de material cerâmico ou equivalente;

- II. Paredes revestidas de material liso, impermeável e resistente a freqüentes lavagens, até a altura de 2,00 m, no mínimo, e, daí para cima, pintadas em cores claras com tinta lavável;
- III. Forros;
- IV. Mesas de manipulação constituídas somente de pés e tampo, devendo este ser feito ou revestido de material liso, resistente e impermeável;
- V. Portas com mola;
- VI. Aberturas teladas.

Art. 90º - As salas de secagem obedecerão às mesmas exigências prescritas para as salas de manipulação, dispensada a de ventilação quando houver necessidade de manutenção, no ambiente, de características físicas constantes; neste caso, os vitrôs poderão ser fixos, dispensadas as telas.

Art. 91º - As salas de acondicionamento terão paredes, até 2,00 m de altura, no mínimo, e os pisos revestidos de material liso, resistente e impermeável.

Art. 92º - Os estabelecimentos que utilizem fornos a carvão e lenha deverão ter depósito de combustível e este não terá acesso ao local de manipulação.

Art. 93º - É proibido, nos estabelecimentos de gêneros alimentícios, manter equipamentos, maquinários, instalações, objetos, substâncias químicas, aditivos, condimentos ou invólucros com o objetivo de fabricar, transformar, preparar, temperar, fraudar ou adulterar alimentos.

Parágrafo único - O material encontrado nas condições referidas neste artigo será apreendido e encaminhado ao depósito municipal, e as mercadorias serão inutilizadas.

Art. 94º - Nos locais devidamente licenciados, em que se fabriquem, preparem, beneficiem ou acondicionem alimentos, é proibido ter em depósito substâncias nocivas à saúde ou que possam servir para alterar, adulterar, fraudar ou falsificar alimentos.

Parágrafo único - As mercadorias encontradas nas condições referidas no "caput" deste artigo serão inutilizadas.

Art. 95º - É proibida a fabricação de alimentos cuja industrialização seja específica das indústrias ou de estabelecimentos varejistas autorizados para esse fim.

Art. 96º - Só será permitido o comércio de saneantes, desinfetantes e produtos similares, em estabelecimentos de venda ou consumo de alimentos, quando nele existir local apropriado separado, devidamente aprovado pela autoridade sanitária.

Art. 97º - É obrigatória a existência de equipamentos de refrigeração e/ou de congelação nos estabelecimentos em que se produzam, fabriquem, preparem, beneficiem, manipulem, acondicionem, armazenem, depositem ou vendam produtos alimentícios perecíveis ou alteráveis.

§ 1º - As mercadorias deverão ser distribuídas em unidades frigoríficas apropriadas e ser dispostas de maneira a permitir a perfeita circulação de ar, ficando, portanto, proibida a superlotação dessas unidades.

§ 2º - A critério da autoridade sanitária competente, a exigência de que trata este artigo poderá estender-se aos veículos de transportes.

Art. 98º - Nos locais e estabelecimentos onde se manipulem, beneficiem, preparem, vendam ou fabriquem produtos alimentícios é proibido:

- I. Fumar;
- II. Varrer a seco ou usar areia, serragem ou outros afins;
- III. Usar papel picado no piso, para qualquer finalidade;
- IV. Destinar água servida para a via pública;
- V. Permitir a entrada ou permanência de quaisquer animais;
- VI. Manter móveis, semoventes, veículos, equipamentos ou objetos estranhos no seu interior;
- VII. Manter fogareiro, fogão ou outro equipamento com a finalidade de cozinhar no seu interior, quando não estiver licenciado para esse fim;

- VIII. Proceder a lavagem e higienização de maquinários, equipamentos e estrados em via pública;
- IX. Utilizar substâncias ou defensivos para fins de higienização, exceto aqueles devidamente aprovados pelo órgão oficial competente;
- X. Adaptar jiraus, sôtãos ou mezaninos, exceto os submetidos à apreciação do órgão municipal competente;
- XI. Manter, guardar ou depositar mercadorias pertencentes a terceiros;
- XII. Comercializar gêneros alimentícios durante o período de reformas ou reparos necessários à conservação do prédio ou instalações;
- XIII. O uso de enfeites junto aos alimentos expostos em bandejas e vitrines, incluindo vegetais;
- XIV. Manter plantas, excetuando-se nos salões de venda ou de consumação, quando forem utilizadas como elemento de decoração e/ou de ornamentação e, desde que distantes dos alimentos expostos à venda.

Art. 99º - Nos estabelecimentos onde se fabriquem, preparem, vendam ou depositem gêneros alimentícios deverão ser utilizados recipientes adequados, de fácil limpeza e providos de tampo, ou recipientes descartáveis para coleta de resíduos.

Parágrafo único - É proibido o recolhimento, nas unidades frigoríficas, de ossos, sebos, detritos ou outras mercadorias impróprias para o consumo, exceto os hermeticamente acondicionados em recipientes resistentes e laváveis.

Art. 100º - Será obrigatório rigoroso asseio em todos os compartimentos dos estabelecimentos de gêneros alimentícios.

Parágrafo único - Os compartimentos sanitários deverão estar em perfeito funcionamento e obrigatoriamente dispor de lavatório com água corrente, papel higiênico, sabão, toalha de papel ou secador de ar quente, bacias sanitárias providas de tampo e recipientes para lixo.

Art. 101º - Nos estabelecimentos referidos no artigo anterior, o pessoal vinculado, sob qualquer forma, ao processo de comercialização, deverá se apresentar devida e adequadamente uniformizado, exigindo-se asseio individual compatível com os princípios de higiene.

Art. 102º - Os responsáveis pelos estabelecimentos de gêneros alimentícios são obrigados a manter limpos e higienizados os equipamentos, instrumentos de trabalho, recipientes e continentes, os quais deverão ser de material adequado, de forma a não contaminar ou diminuir o valor nutritivo dos alimentos.

§ 1º - Os equipamentos, instrumentos, recipientes ou continentes que não assegurarem perfeita higienização, a critério da autoridade sanitária, deverão ser reformados, substituídos ou inutilizados.

§ 2º - Para os fins previstos neste artigo, deverão ser observadas as Normas Técnicas da Associação Brasileira.

Art. 103º - Os estabelecimentos de gêneros alimentícios deverão estar equipados com armários adequados para guarda de roupas, instrumentos de trabalho e materiais de higienização, específicos para cada fim.

Art. 104º - A exposição para a venda de aves, pescados, carnes e vísceras de espécies destinadas à alimentação humana somente será permitida se os referidos produtos estiverem devidamente protegidos em unidades frigoríficas.

Parágrafo único - A comercialização dos produtos referidos neste artigo em feiras-livres obedecerá ao regulamentado em legislação específica.

Art. 105º - O leite e seus derivados, excetuando-se aqueles que dispensem frigorificação, deverão ser mantidos em unidades frigoríficas.

Art. 106º - Os açougues, entrepostos de carnes, casas de aves abatidas, peixarias e entrepostos de pescado, observado o disposto no artigo 2º, deverão ter:

- I. Piso do pavimento e as paredes, pilares e colunas, até altura de 2,00 m, no mínimo, revestidos de material durável, liso, impermeável e resistente a freqüentes lavagens;

- II. Forro;
- III. A pintura, revestimento de paredes e forro de natureza tal que não altere as características organolépticas visuais do produto;
- IV. Pia com água corrente;
- V. Iluminação artificial, quando necessária, de natureza tal que não altere as características organolépticas visuais do produto.

Art. 107º - Os açougues são destinados à venda de carnes, vísceras e miúdos frescos, resfriados ou congelados, não sendo permitido seu preparo ou manipulação para qualquer fim.

Parágrafo único - Será, entretanto, facultado aos açougues:

- I. A venda de subprodutos de origem animal conservados, preparados ou enlatados, desde que convenientemente identificados como procedentes de fábricas licenciadas e registradas;
- II. A venda de carne fresca moída, desde que a moagem seja, obrigatoriamente, feita na presença do comprador e a seu exclusivo pedido, por meio de máquinas elétricas;
- III. A venda de carne fresca moída, efetuada em estabelecimentos cujas condições sejam semi-industriais e caracterizadas por:
  - a. Piso do pavimento e as paredes, pilares ou colunas até a altura de 2,00 metros, no mínimo, revestidos de material durável, liso, impermeável e resistente a freqüentes lavagens;
  - b. Forro de natureza tal que não altere as características organolépticas visuais do produto;
  - c. Portas com mola;
  - d. Aberturas teladas;
  - e. Área de sala de desossa não inferior a 20,00 m<sup>2</sup>, com dimensão mínima de 4,00 metros;
  - f. Mesas de manipulação constituídas somente de pés e tampo, devendo este ser feito ou revestido de material liso, resistente e impermeável;
  - g. Pia com água corrente fervente, ou outro processo comprovadamente eficiente para a higienização de utensílios de uso e ralos para escoamento de águas de lavagens;
- IV. A venda de pescado, industrializado e congelado procedente de fábricas licenciadas, desde que disponham de unidades frigoríficas próprias e exclusivas para sua boa conservação.

Art. 108º - Nos empórios e mercearias fica autorizada a venda a varejo de carnes provenientes de grandes, médios e pequenos animais domésticos próprios para a alimentação humana, vísceras e aves abatidas.

§ 1º - Para exercer este comércio, os estabelecimentos deverão obedecer ao disposto no artigo 107, bem como ao que segue:

- I. Os produtos "in natura" referidos no "caput" deste artigo deverão ser conservados em unidades frigoríficas adequadas e independentes, não podendo ser expostos fora das mesmas;
- II. Nos estabelecimentos que receberem carne sem prévia desossa, será obrigatória a instalação de uma sala para esse fim, dotada de equipamentos necessários, bem como atender ao disposto no artigo 107.

§ 2º - Os estabelecimentos referidos neste artigo ficam também autorizados a vender carnes empacotadas, congeladas e resfriadas, e alimentos supergelados, acondicionados em embalagens próprias e inspecionadas nos estabelecimentos de origem, desde que disponham de equipamentos de conservação e exposição adequados.

Art. 109º - Os estabelecimentos que comerciam com carnes deverão dispor de gancheiras no compartimento destinado à desossa.

§ 1º - As gancheiras referidas neste artigo deverão ser mantidas em perfeito estado de conservação e limpeza.

§ 2º - Após a operação da desossa, a mercadoria deverá ser armazenada nas unidades frigoríficas.

Art. 110º - Nos estabelecimentos referidos no artigo anterior, os miúdos e vísceras deverão permanecer nas unidades frigoríficas apropriadas e em continentes de material inoxidável, plástico rígido ou premoldado, ou outros materiais que atendam às exigências da moderna tecnologia.

§ 1º - As unidades frigoríficas ou continentes referidos neste artigo deverão ser mantidos rigorosamente limpos e higienizados e em perfeito estado de conservação.

§ 2º - O seccionamento ou fracionamento de miúdos e vísceras somente será permitido quando solicitado pelo comprador e na presença deste, salvo os estabelecimentos com características semi-industriais que atendam ao disposto no parágrafo único, inciso III, do artigo 107.

Art. 111º - Nos estabelecimentos de gêneros alimentícios, é proibida a comercialização de carnes destinadas à indústria para aproveitamento condicional.

Art. 112º - Nenhum açougue poderá funcionar em dependência de fábrica de produtos de carne e estabelecimentos congêneres.

Art. 113º - Nas casas de venda de aves vivas e ovos não é permitida a matança ou preparo de aves ou outros animais.

Art. 114º - Nos estabelecimentos de comércio de aves abatidas não é permitida a existência de aves vivas.

Parágrafo único - Nos estabelecimentos referidos neste artigo é proibida a manipulação ou tempero de carne para qualquer fim.

Art. 115º - Nas peixarias é vedado o preparo ou fabrico de conservas de peixes, a venda de pescado em filés ou em pedaços, sendo, entretanto, facultada a subdivisão, desde que na presença do comprador a seu pedido.

Parágrafo único - A proibição referida neste artigo não se aplica quando se tratar de filés semi-industrializados, desde que constem da embalagem a procedência e a data da industrialização, e aos processados em estabelecimentos com características semi-industriais que atendam ao disposto no parágrafo único, inciso III, do artigo 107.

Art. 116º - Aos estabelecimentos de gêneros alimentícios é proibido substituir uma espécie por outra, com a finalidade de fraudar o público consumidor, bem como vender congeladas por resfriadas ou frescas, ou utilizar quaisquer meios com tal finalidade.

Art. 117º - É proibido, nos estabelecimentos de gêneros alimentícios, comercializar animais vivos de qualquer espécie.

Parágrafo único - Excetuam-se da proibição prevista neste artigo os estabelecimentos licenciados anteriormente à vigência deste decreto, que, todavia, terão um prazo de 180 (cento e oitenta) dias para seu enquadramento.

Art. 118º - É vedado, aos comerciantes de gêneros alimentícios, mantê-los em depósitos domiciliares.

Parágrafo único - Será, entretanto, facultada a guarda dos gêneros alimentícios em depósitos devidamente vistoriados e licenciados.

Art. 119º - É proibido, nos estabelecimentos de gêneros alimentícios, comercializar quelônios, anfíbios, répteis, algas, plantas marítimas, animais aquáticos, mamíferos de água doce e salgada, bem como animais exóticos, abatidos ou vivos, exceto aqueles previstos em legislação própria, desde que procedentes de estabelecimentos legalmente autorizados para esse tipo de comércio.

Parágrafo único - As espécies referidas neste artigo somente poderão ser vendidas em estabelecimentos devidamente autorizados para esse ramo de comércio.

Art. 120º - É proibido nos estabelecimentos de gêneros alimentícios o preparo ou comercialização de alimentos destinados à alimentação animal, à exceção dos devidamente embalados, rotulados e procedentes de estabelecimentos devidamente autorizados.



Art. 121º - Fica permitido aos estabelecimentos que comercializam alimentos utilizar equipamentos com peculiaridades cognominadas de "equipamentos de soleira de portas", tais como "churros", "frango assado", "doces e guloseimas", "churrasco grego", "massa semi-preparadas", "esfiha", e outras atividades análogas e afins, desde que satisfaçam às seguintes exigências:

- I. A comercialização de alimentos na forma deste artigo somente será permitida quando a abertura dos dispositivos apropriados esteja sempre voltada em sentido oposto ao da via ou logradouro público;
- II. Os equipamentos utilizados para o acondicionamento dos alimentos deverão manter a temperatura adequada à sua boa conservação;
- III. Quando, para o exercício dessa atividade, for instalado qualquer dispositivo para assar, cozer ou fritar alimentos que exijam manipulação prévia, também serão exigidas as seguintes condições para o local de manipulação ou preparo:
  1. área mínima de 4,00 m<sup>2</sup>, desde que não haja outro compartimento de manipulação, que satisfaça o seguinte:
    - a. pé direito mínimo de 2,50 m de altura;
    - b. largura mínima de 2,00 metros;
    - c. piso e paredes, até a altura de 2,00 metros, revestidos de material durável, liso, impermeável e resistente a freqüentes lavagens;
    - d. pia com água corrente;
  2. compartimento, equipamento ou dispositivo para guarda do produto pré-manipulado ou a manipular, de modo a mantê-lo conservado e em condições higiênicas.

## SEGUNDA PARTE

### TÍTULO ÚNICO

Repressões às infrações de Natureza Sanitária

#### CAPÍTULO I

Competência

Art. 122º - Caberá à Secretaria Municipal de Abastecimento, no âmbito de suas atribuições, a fiscalização quanto ao disposto neste decreto, competindo-lhe a autuação, a imposição de penalidades, observadas as peculiaridades de cada caso, referentes à prevenção e repressão de tudo quanto possa comprometer a saúde pública.

Parágrafo único - As autoridades fiscalizadoras mencionadas neste artigo terão livre ingresso em todos os locais, a qualquer dia e hora, quando no exercício de suas atribuições.

Art. 123º - As infrações à legislação edilícia e de parcelamento, uso e ocupação do solo, serão fiscalizadas e aplicadas pela repartição fiscalizadora competente.

#### CAPÍTULO II

Infrações e Penalidades

Art. 124º - Considera-se infração a desobediência ou a inobservância ao disposto neste decreto, nas normas legais e regulamentares da legislação federal e estadual e outras que, por qualquer forma, se destinem à promoção, preservação e recuperação da saúde.

Art. 125º - Responde pela infração quem, de qualquer modo, cometer ou concorrer para sua prática ou dela se beneficiar.

Art. 126º - As infrações de natureza sanitária serão punidas, alternativa ou cumulativamente, sem prejuízo das sanções civil e penal cabíveis, com penalidades de:

- I. Multa;
- II. Apreensão de produto;
- III. Inutilização do produto;
- IV. Interdição de produto;
- V. Interdição parcial ou total do estabelecimento.

Art. 127º - As infrações de natureza sanitária classificam-se em leves, graves e gravíssimas.

§ 1º - São infrações de natureza leve, dentre outras:

- a. falta de uniforme;
- b. fumar durante o exercício da atividade;
- c. varrer o estabelecimento a seco, ou usar areia, serragens ou outros afins;
- d. usar papel picado no piso;
- e. destinar água servida para a via pública;
- f. permitir a entrada ou permanência de aves ou animais domésticos no estabelecimento;
- g. manter móveis, semoventes, veículos, equipamentos ou objetos estranhos à natureza das atividades desenvolvidas pelo estabelecimento;
- h. proceder a lavagem e higienização de maquinários, equipamentos e estrados em via pública;
- i. uso de enfeites junto aos alimentos expostos em bandejas e vitrines;
- j. falta de placa indicativa do órgão fiscalizador;
- k. proceder à triagem, carga e descarga ou venda de gêneros alimentícios nas vias e logradouros públicos, quando não autorizados;
- l. manter, nas unidades frigoríficas, ossos, sebos, detritos ou outras mercadorias impróprias para o consumo, sem que estejam hermeticamente acondicionados;
- m. ausência ou insuficiência de recipientes apropriados para a coleta de lixo;
- n. mau funcionamento de instalação sanitária e/ou ausência de papel higiênico, sabão, toalhas descartáveis ou secador de ar quente, tampo de bacias sanitárias e outros indispensáveis;
- o. manter as dependências do estabelecimento em más condições de conservação.

§ 2º - São infrações de natureza grave, dentre outras:

- a. más condições higiênicas em dependências do estabelecimento, inclusive sanitários, ou veículos transportadores de gêneros alimentícios;
- b. falta de higiene, limpeza ou má conservação de: equipamentos, instrumentos de trabalho, utensílios e recipientes destinados ao fabrico, produção, beneficiamento, manipulação, acondicionamento, conservação, armazenamento, transporte e consumo de alimentos;
- c. exposição de alimentos sem proteção e/ou fora dos equipamentos próprios à sua conservação;
- d. superlotação de câmaras/unidades frigoríficas ou veículos transportadores;
- e. funcionamento de equipamentos destinados à conservação de alimentos ou à higienização ou esterilização de utensílios e recipientes em desacordo com os padrões preconizados pelas Normas Técnicas Especiais;
- f. emprego de pintura, revestimentos de paredes e forros e/ou iluminação artificial que altere as características organolépticas visuais do produto;
- g. falta de carteira de saúde ou de sua renovação;
- h. filetar pescado ou moer carne previamente, em estabelecimentos não autorizados;
- i. comercialização, preparo, fabrico ou manipulação de gêneros alimentícios em desacordo com a atividade para a qual foi licenciado;
- j. falta de caderneta de controle sanitário ou de laudo de vistoria de veículo;
- k. falta de asseio pessoal;
- l. depositar carvão ou lenha no local de manipulação;
- m. armazenar cana, bagaço, etc. na área de consumo;
- n. utilizar papéis ou embalagens servidas, ou que contenham corantes, tintas de impressão ou outras substâncias químicas prejudiciais à saúde;

- o. manter no mesmo continente ou transportar no mesmo compartimento do veículo, alimentos ou substâncias estranhas, que possam resultar em contaminação ou corromper suas características;
- p. manter artigos de limpeza fora de seção adequada;
- q. preparo de alimentos destinados a animais;
- r. comercializar alimentos destinados a animais indevidamente rotulados e sem procedência;
- s. ausência de proteção e/ou de telas contra insetos, roedores, pássaros e outros animais daninhos ou constatação da presença dos mesmos;
- t. falta de instalação sanitária para ambos os sexos ou de outras dependências específicas em estabelecimentos que por suas características próprias assim o exijam;
- u. comercializar gêneros alimentícios durante a realização de serviços de reparo ou reforma de estabelecimento;
- v. utilizar água em desacordo com as especificações técnicas para a higienização, preparo, manipulação, fabrico, beneficiamento ou conservação de gêneros alimentícios;
- w. adoção de práticas e procedimentos inadequados ao preparo, manipulação, fabrico, beneficiamento, conservação, armazenamento ou exposição de alimentos.

§ 3º - São infrações de natureza gravíssima, dentre outras:

- a. venda ou exposição de alimentos impróprios para o consumo ou fora do prazo de validade;
- b. venda ou exposição de alimentos de origem clandestina ou sem comprovante de inspeção ou procedência da mercadoria;
- c. venda ou exposição de alimento interdito ou em estabelecimento interdito;
- d. proceder à matança clandestina;
- e. venda ou exposição de alimento alterado, adulterado ou fraudado;
- f. utilizar, em estabelecimentos, equipamentos, utensílios ou em alimentos, substâncias ou defensivos não autorizados;
- g. funcionamento de açougue, avícola ou similar, conjugado com estabelecimento de fabrico ou abate;
- h. comercializar aves abatidas em locais destinados à venda de aves vivas;
- i. manter nas dependências do estabelecimento maquinários, objetos, substâncias químicas, aditivos, materiais, condimentos, invólucros, que possam servir para adulterar, transformar, alterar, fraudar ou falsificar gêneros alimentícios;
- j. comercializar animais exóticos sem autorização do IBDF, sejam eles vivos ou abatidos;
- k. comercializar animais vivos em estabelecimentos de gêneros alimentícios;
- l. desacato à ordem administrativa emanada por autoridade sanitária no exercício de suas funções.

Art. 128º - Para a classificação de infrações não previstas no artigo anterior, a Administração se valerá de parecer conclusivo proferido por Comissão Técnica especialmente designada para esse fim, que considerará a gravidade do fato a ser enquadrado.

### CAPÍTULO III

Procedimento Administrativo das Infrações de Natureza Sanitária

Art. 129º - O procedimento administrativo relativo a infrações de natureza sanitária terá início com a lavratura do Auto de Infração e do correspondente Auto de Multa.

§ 1º - Nos casos em que a infração exigir a pronta ação da autoridade sanitária para proteção da saúde pública, as penalidades de apreensão, de interdição e de inutilização poderão ser aplicadas de imediato, sem prejuízo de outras eventualmente cabíveis.

§ 2º - Quando, apesar da lavratura do Auto de Infração e do respectivo Auto de Multa, subsistir, ainda, para o infrator obrigação a cumprir, será ele intimado a fazê-lo no prazo que vier a ser estabelecido no próprio Termo de Intimação.

#### SEÇÃO I

##### Auto de Infração

Art. 130º - Verificada qualquer infração a este decreto, será lavrado o respectivo Auto de Infração.

Art. 131º - O auto de Infração será lavrado em 3 (três) vias, destinando-se a primeira ao autuado e conterà:

- I. O nome do infrator, especificação de seu ramo de atividade e endereço;
- II. O ato ou fato constitutivo da infração e o local, hora e a data respectivos;
- III. A disposição legal ou regulamentar transgredida;
- IV. A indicação do dispositivo legal ou regulamentar que comina penalidade a que fica sujeito o infrator;
- V. O prazo legal para defesa ou impugnação do Auto de Infração;
- VI. A assinatura do agente autuante, seu número de registro e carimbo discriminativo destes dados;
- VII. A assinatura do autuado ou de seu representante legal e, em caso de recusa, a consignação dessa circunstância pela autoridade autuante e a assinatura de 2 (duas) testemunhas.

Art. 132º - Os servidores ficam responsáveis pelas declarações que fizerem nos Autos de Infração, sendo passíveis de punição, por falta grave, em casos de falsidade ou omissão dolosa.

#### SEÇÃO II

##### Termo de Intimação

Art. 133º - As irregularidades constatadas serão objeto de intimação aos responsáveis, que deverão saná-las no prazo estabelecido no próprio termo, levando-se em consideração o tipo da irregularidade a ser sanada.

Art. 134º - O Termo de Intimação será lavrado em 3 (três) vias, destinando-se a primeira ao intimado e conterà:

- I. A identificação do estabelecimento, constando o nome do infrator, seu ramo de atividade e endereço;
- II. O número, série e data do Auto de Infração respectivo;
- III. O ato ou fato constitutivo da irregularidade constatada;
- IV. O dispositivo legal ou regulamentar infringido;
- V. A providência exigida;
- VI. O prazo concedido para sanar a irregularidade;
- VII. A assinatura da autoridade que intimou, seu número de registro e carimbo discriminativo destes dados;
- VIII. A assinatura do intimado ou de seu representante legal e, em caso de recusa, a consignação dessa circunstância pela autoridade intimadora e a assinatura de 2 (duas) testemunhas.

Art. 135º - Os servidores ficam responsáveis pelas declarações que fizerem nos Termos de Intimação, sendo passíveis de punição por falta grave, em casos de falsidade ou omissão dolosa.

#### SEÇÃO III

##### Auto de Multa

Art. 136º - A inobservância a qualquer dispositivo deste decreto, cujo cumprimento estiver cometido à Secretaria Municipal de Abastecimento, ensejará a lavratura do competente Auto de Multa.

Art. 137º - O Auto de Multa, a ser lavrado em 3 (três) vias, conterà:

- I. O nome do infrator
- II. O local, dia e hora da infração;
- III. O fato constitutivo da infração;
- IV. O preceito legal violado;
- V. O valor da multa;
- VI. A assinatura do agente autuante, seu número de registro e carimbo discriminativo destes dados;
- VII. A assinatura do infrator ou de seu representante legal e, em caso de recusa, a consignação dessa circunstância pela autoridade autuante e a assinatura de 2 (duas) testemunhas;
- VIII. A repartição onde a multa deverá ser paga;
- IX. O prazo para pagamento da multa ou apresentação de defesa;

Art. 138º - A lavratura do Auto de Multa far-se-á simultaneamente com notificação do infrator, para, no prazo de 15 (quinze) dias corridos, pagar ou apresentar defesa, sob pena de confirmação da penalidade imposta e de sua subsequente inscrição como dívida ativa.

Art. 139º - A notificação de que trata o artigo anterior será dirigida, pessoalmente, ao responsável ou seu representante legal, podendo efetuar-se, outrossim, por via postal, com aviso de recebimento, no endereço do estabelecimento.

Parágrafo único - A defesa deverá ser apresentada na Administração Regional da circunscrição territorial a que pertence o estabelecimento, mediante protocolo.

Art. 140º - Quando o autuado for analfabeto, ou fisicamente incapacitado, poderá o Auto de Multa ser assinado "a rogo" na presença de 2 (duas) testemunhas, ou na falta destas, deverá ser feita a devida ressalva pela autoridade autuante.

Art. 141º - A aplicação das multas pecuniárias não elide a das demais sanções ou medidas administrativas e judiciais cabíveis, inclusive apuração da responsabilidade do infrator, pelos crimes de desobediência, previstos no artigo 330 do Código Penal.

Art. 142º - Na reincidência, as multas serão sempre em dobro e até que seja sanada a irregularidade as mesmas serão renováveis a cada 30 (trinta) dias.

Art. 143º - Os servidores ficam responsáveis pelas declarações que fizerem nos Autos de Multa, sendo passíveis de punição, por falta grave, em casos de falsidade ou omissão dolosa.

#### SEÇÃO IV

##### Interdição Parcial ou Total do Estabelecimento

Art. 144º - Como medida cautelar, poderá a Secretaria Municipal de Abastecimento interditar parcial ou totalmente os estabelecimentos.

Art. 145º - A interdição total ou parcial do estabelecimento somente será levantada, a requerimento do interessado, após vistoria que comprove estar sanada a irregularidade ensejadora da medida.

Art. 146º - A interdição total ou parcial do estabelecimento poderá ser efetuada com o apoio da Guarda Civil Metropolitana da Secretaria Municipal de Defesa Social, com o objetivo de garantir aos servidores a segurança necessária ao pleno exercício do poder de polícia administrativa.

Art. 147º - O procedimento administrativo referente a interdição parcial ou total do estabelecimento será objeto de normatização própria, a ser baixada pela Secretaria Municipal de Abastecimento, através de Portaria.

#### SEÇÃO V

##### Recursos

Art. 148º - Do despacho decisório que desacolher a defesa, a ser publicado no Diário Oficial do Município, caberão sucessivamente:

- I. Pedido de reconsideração à própria autoridade que o prolatou, no prazo de 15 (quinze) dias da publicação;

- II. Recurso ao Secretário Municipal de Abastecimento, mediante depósito prévio do valor da multa discutida, no prazo de 15 (quinze) dias da publicação do ato que não acolher o pedido de reconsideração.

Parágrafo único - o pedido de reconsideração e o recurso deverão ser apresentados, mediante protocolo, na Administração Regional competente.

Art. 149º - Na contagem dos prazos para apresentação da defesa, reconsideração ou interposição de recurso, será excluído o dia da notificação ou da publicação e incluído o do vencimento.

Parágrafo único - Em qualquer hipótese, os prazos somente começam a correr a partir do 1º (primeiro) dia útil após a notificação ou publicação referidas.

**TERCEIRA PARTE**  
**TÍTULO ÚNICO**

Art. 150º - Fazem parte integrante deste decreto as Normas Técnicas especiais (NTE) em anexo, cujas disposições disciplinarão as ações referentes à defesa e à proteção da saúde individual e coletiva, no âmbito de atribuição da Secretaria Municipal de Abastecimento.

§ 1º - Os padrões toxicológicos, microbiológicos, fisiológicos, microscópicos, físico-químicos e outros, bem como os de rotulagem, deverão obedecer às especificações ou normas próprias de alimentos e bebidas estabelecidas pela legislação federal vigente.

§ 2º - As condições de uso de aditivos intencionais e a tolerância máxima de aditivos intencionais e incidentais em alimentos e bebidas obedecerão ao disposto na legislação federal pertinente e nas Resoluções da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA) ou da Câmara Técnica de Alimentos (CTA) do Ministério da Saúde.

Art. 151º - Este decreto entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário e, em especial, o Decreto n.º 8.713, de 11 de março de 1970, e os itens 1.2.4 e 1.2.5 do Decreto n.º 25.218, de 21 de dezembro de 1987.

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO, aos 14 de março de 1.988, 435º da fundação de São Paulo.

JÂNIO DA SILVA QUADROS  
PREFEITO