



Diário Oficial

ESTADO DO RIO DE JANEIRO - PREFEITURA DA CIDADE DE NOVA IGUAÇU – Segunda-feira, 10 de junho de 2024.



Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2, de 2001, garantindo autenticidade, validade jurídica e integridade.

Estado do Rio de Janeiro - Prefeitura da Cidade de Nova Iguaçu – Segunda-feira, 10 de junho de 2024.

LEI Nº 4.810 DE 12/12/2018 - Publicado em - <https://novaiguacu.rj.gov.br/lei4810/>



Estado do Rio de Janeiro

Prefeitura da Cidade de Nova Iguaçu

SEÇÃO 1 – ATOS DO PREFEITO

DECRETO

DECRETO Nº 13.610 DE 07 DE JUNHO DE 2024

Dispõe sobre as substituições e publica a estrutura consolidada dos representantes do Conselho Municipal de Defesa do Direito do Negro – COMDEDINE/NI.

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

Art. 1º - Fica substituído o seguinte representante não governamental do Conselho Municipal de Defesa do Direito do Negro – COMDEDINE/NI:

Representantes Não Governamentais

Jeambra – Jeito Africano da Mulher Brasileira

Suplente: Luciana da Silva Azevedo

Em substituição:

Suplente: Fernanda Barbosa Melo

Ilé Asé Omó Oyá

Suplente: Neila Gomes de Araújo

Em substituição:

Suplente: Leonor Maria de Oliveira Leonídio

Art. 2º - Fica consolidada a estrutura, com o mandato de março de 2023 a março de 2025, do Conselho Municipal de Defesa do Direito do Negro – COMDEDINE/NI, conforme segue:

Representantes Governamentais

Secretaria Municipal de Assistência Social - SEMAS

Titular: Daiane de Souza Mello

Suplente: Kleber Luiz Alves dos Santos Gonzaga

Secretaria Municipal de Governo - SEMUG

Titular: Glauber de Paula

Suplente: Naira de Araújo Pereira

Secretaria Municipal de Educação - SEMED

Titular: Eliane Carlos da Silva

Suplente: Eunice Santos de Almeida

Secretaria Municipal de Saúde – SEMUS

Titular: Joilson Santana Marques Júnior

Suplente: Lucilene Almeida de Souza Portes

Secretaria Municipal de Cultura - SEMCULT

Titular: Roberta Gomes Miranda

Suplente: Diego Couto Bion

Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico, Trabalho e Turismo – SEMDETTUR

Titular: Mário Pereira Lopes

Suplente: Rafael Heber Quilino Ávila

Representantes Não Governamentais

Grupo de Emancipação e Luta à Livre Orientação Sexual – Grupo Ellos NI

Titular: Marisa Justino

Suplente: Robson Alves Rodrigues

Ile Ase Baba Ogun Onipim

Titular: Rosangela da Silva Azevedo

Suplente: Henrique Azevedo dos Santos

Rede Baixada Literária

Titular: Isabel Cristina da Silva Pereira

Suplente: Suzete de Andrade Batalha

Agentes de Pastoral do Negro do Brasil - APNs

Titular: Maria Aparecida Vicente dos Santos

Suplente: Eliene Isabel Xavier

Jeambra – Jeito Africano da Mulher

Titular: Tatiana Rodrigues Pereira

Suplente: Fernanda Barbosa Melo

Ile Ase Omo Oya

Titular: Anderson Luís Rodrigues Júnior

Suplente: Leonor Maria de Oliveira Leonídio

Associação Casa Dulce Seixas

Titular: Davlyn Lótus Carvalho da Silva

Suplente: Johari da Silva

Espaço Cultural Vivendo Ancestral

Titular: Janira da Costa Coelho

Suplente: Rosilene Tó da Silva

Instituto Tereza de Benguela de Direitos Humanos

Titular: Vera Cristina Carneiro Gomes

Suplente: Felipe Barbosa Carvalho

Art. 3º - Este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação revogando as disposições ao contrário.

ROGÉRIO MARTINS LISBOA
Prefeito

Id. 03783/2024



Estado do Rio de Janeiro

Prefeitura da Cidade de Nova Iguaçu

DECRETO Nº 13.611 DE 07 DE JUNHO DE 2024

DISPÕE SOBRE O NOVO CÓDIGO SANITÁRIO (2024)

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

(a) DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

(b) ESTABELECIMENTOS SUJEITOS À VIGILÂNCIA E FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA

CAPÍTULO I Da Classificação

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

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

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

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

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

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

CAPÍTULO II Da Atividade de Vigilância e Fiscalização Sanitária

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

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

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



Estado do Rio de Janeiro

Prefeitura da Cidade de Nova Iguaçu

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CAPÍTULO III

Do Registro e Controle

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CAPÍTULO IV

Da Rotulagem

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

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

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



Estado do Rio de Janeiro

Prefeitura da Cidade de Nova Iguaçu

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

II – nome e marca do produto;

III – nome do fabricante ou produtor;

IV – sede da fábrica ou local de produção;

V – número de registro do produto no órgão competente;

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

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

VIII – peso ou volume líquido;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CAPÍTULO V

Da Responsabilidade Técnica

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

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

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

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

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



Estado do Rio de Janeiro

Prefeitura da Cidade de Nova Iguaçu

do substituto, quando for o caso;

CAPÍTULO VI

Do Padrão de Identidade e Qualidade

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

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

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

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

IV – requisitos aplicáveis a peso e medida;

V – requisitos relativos à rotulagem e apresentação do produto;

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

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

(c) INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO DE ALIMENTOS

CAPÍTULO I

Das Normas Gerais

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



Estado do Rio de Janeiro

Prefeitura da Cidade de Nova Iguaçu

sob sua inteira responsabilidade legal este ramo de atividade;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CAPÍTULO II

Do Comércio de Gêneros Alimentícios

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

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

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

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

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

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

d) que contiverem toxinas ou nocivos à saúde;

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

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

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

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

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

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

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

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



Estado do Rio de Janeiro

Prefeitura da Cidade de Nova Iguaçu

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

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

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

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

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

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

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

CAPÍTULO III

Da Colheita de Amostras e Análise Fiscal

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CAPÍTULO IV

Da Interdição de Alimentos

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

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

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

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

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

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

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

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



Estado do Rio de Janeiro

Prefeitura da Cidade de Nova Iguaçu

CAPÍTULO V

Da Apreensão e Inutilização de Alimentos

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CAPÍTULO VI

Da Perícia de Contraprova

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

(d) ESTABELECEMENTOS INDUSTRIAIS E COMERCIAIS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

CAPÍTULO I

Do Funcionamento e Disposições Gerais

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

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

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



Estado do Rio de Janeiro

Prefeitura da Cidade de Nova Iguaçu

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Parágrafo Único – Nos gabinetes sanitários, que deverão ser separados

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



Estado do Rio de Janeiro

Prefeitura da Cidade de Nova Iguaçu

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

fabricação;

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

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

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

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

CAPÍTULO II

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

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

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

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

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

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

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

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

CAPÍTULO III

Das Fábricas de Massas Alimentícias, Biscoitos e Congêneros

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



Estado do Rio de Janeiro

Prefeitura da Cidade de Nova Iguaçu

congêneres terão locais e dependências mínimas para:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CAPÍTULO IV

Das Padarias, Confeitarias e Congêneres

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

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

e) instalações sanitárias, separadas por sexo;

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

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

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

Art. 114 – A sala de farinha deverá ter:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

b) ou outro material equivalente;

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



Estado do Rio de Janeiro

Prefeitura da Cidade de Nova Iguaçu

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CAPÍTULO V

Das Usinas e Refinarias de Açúcar

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

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

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

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

CAPÍTULO VI

Dos Estabelecimentos Industriais de Torrefação e Moagem do Café

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

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

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

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



Estado do Rio de Janeiro

Prefeitura da Cidade de Nova Iguaçu

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

CAPÍTULO VII

Das Destilarias, Fábricas de Bebidas e Estabelecimentos Congêneres

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CAPÍTULO VIII

Das Fábricas de Gelo, Frigoríficos e Armazéns Frigoríficos

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CAPÍTULO IX

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

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

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



Estado do Rio de Janeiro

Prefeitura da Cidade de Nova Iguaçu

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CAPÍTULO X

Dos Estabelecimentos que Comercializam Carnes e seus Derivados ou Subprodutos

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

a) área mínima total condizente com a atividade em exercício não sendo menor que 20 m²;

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

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

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

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

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

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



Estado do Rio de Janeiro

Prefeitura da Cidade de Nova Iguaçu

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CAPÍTULO XI

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

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

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

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

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

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

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

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

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



Estado do Rio de Janeiro

Prefeitura da Cidade de Nova Iguaçu

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CAPÍTULO XII

Dos Hipermercados e Supermercados Atacadistas e Varejistas

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



Estado do Rio de Janeiro

Prefeitura da Cidade de Nova Iguaçu

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CAPÍTULO XIII

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

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

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

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

Art. 190 – É proibido:

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

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

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

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

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

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

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

CAPÍTULO XIV

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

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

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

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

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



Estado do Rio de Janeiro

Prefeitura da Cidade de Nova Iguaçu

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

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

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

CAPÍTULO XV

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

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

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

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

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

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

e) O estabelecimento deverá ter recipientes ou receptáculos ou contentores

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



Estado do Rio de Janeiro

Prefeitura da Cidade de Nova Iguaçu

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



Estado do Rio de Janeiro

Prefeitura da Cidade de Nova Iguaçu

Celsius;

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

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

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

a) local e equipamentos de manipulação e elaboração;

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

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

d) local e equipamentos de exposição e comércio;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



Estado do Rio de Janeiro

Prefeitura da Cidade de Nova Iguaçu

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

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

CAPÍTULO XVI

Dos Estabelecimentos que Comercializam Produtos Alimentícios Liquidificados e Sorvetes

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

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

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

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

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

CAPÍTULO XVII

Dos Estabelecimentos de Horticultura, Fruticultura e da Agricultura Familiar

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

obrigatoriedade de seu uso;

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

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

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

com a legislação vigente;

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

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



Estado do Rio de Janeiro

Prefeitura da Cidade de Nova Iguaçu

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

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

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

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

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

u) Preferencialmente terem coleta para reaproveitamento dos resíduos orgânicos;

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

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

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

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

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

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

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

g) usar somente calçados fechados;

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

CAPÍTULO XVIII

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

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

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

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

revestidos internamente por saco plástico apropriado para o descarte;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Art. 221 – É expressamente proibido:



Estado do Rio de Janeiro

Prefeitura da Cidade de Nova Iguaçu

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

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

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

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

Art. 222 – Aos feirantes é obrigatório:

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

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

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

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

maculados;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



Estado do Rio de Janeiro

Prefeitura da Cidade de Nova Iguaçu

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

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

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

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

CAPÍTULO XIX

Do Controle Sanitário do Sal Destinado ao Consumo Humano

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

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

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

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

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

(e) ESTRUTURAS E CONSTRUÇÕES INDUSTRIAIS, COMERCIAIS E HABITACIONAIS

CAPÍTULO I

Da Engenharia Sanitária e suas Disposições Gerais

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



Estado do Rio de Janeiro

Prefeitura da Cidade de Nova Iguaçu

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

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

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

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

CAPÍTULO II

Da Promoção da Higiene e da Segurança Habitacional

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

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

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

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

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

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

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

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

IV – possibilitar esgotamento total;

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

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

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

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

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

Art. 247 – Não serão permitidos:

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

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

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

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

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

§2º - Os poços deverão:

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

II – estar fechados e dotados de sistema de sucção;

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

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

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

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

Art. 251 – É vedado:

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

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

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



Estado do Rio de Janeiro

Prefeitura da Cidade de Nova Iguaçu

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

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

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

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

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

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

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

CAPÍTULO III

Da Promoção da Higiene Ambiental

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

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

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

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

vizinhança;

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

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

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

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

CAPÍTULO I

Das Piscinas Públicas, Coletivas e Particulares

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

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

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

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

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

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

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

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

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



Estado do Rio de Janeiro

Prefeitura da Cidade de Nova Iguaçu

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

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

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

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

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

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

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

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

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

I – Qualidade físico-química:

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

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

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

II – Qualidade bacteriológica:

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

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

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

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

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

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

usuários ou banhistas;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CAPÍTULO II

Dos Cemitérios, Necrotérios, Crematórios e Funerárias

Art. 281 – Os velórios deverão ter pelo menos:

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



Estado do Rio de Janeiro

Prefeitura da Cidade de Nova Iguaçu

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

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

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

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

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

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

CAPÍTULO III

Das Policlínicas, Clínicas, Consultórios e de Serviços Médicos

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



Estado do Rio de Janeiro

Prefeitura da Cidade de Nova Iguaçu

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

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

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

CAPÍTULO IV

Das Policlínicas, Clínicas, Consultórios e de Serviços Odontológicos

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CAPÍTULO V

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

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

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

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

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

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

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



Estado do Rio de Janeiro

Prefeitura da Cidade de Nova Iguaçu

dos pacientes ou clientes, com prescrição do tratamento;

CAPÍTULO VI

Dos Estabelecimentos de Esteticismo, Embelezamento e congêneres

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

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

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

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

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

CAPÍTULO VII

Dos Estabelecimentos de Serviços de Medicina Veterinária e congêneres

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CAPÍTULO VIII

Do Comércio de Produtos Óticos

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

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

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

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

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

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



Estado do Rio de Janeiro

Prefeitura da Cidade de Nova Iguaçu

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

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

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

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

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

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

CAPÍTULO IX

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Art. 323 – Os estabelecimentos mencionados neste **Capítulo**, devem ter entrada independente, não podendo suas dependências serem utilizadas para outras finalidades, senão às descritas no licenciamento;

Parágrafo Único - Os estabelecimentos deste **Capítulo**, deverão manter em seu poder livro de registro de clientes, devidamente registrados na autoridade sanitária do Município, com informações acerca do receituário e da prescrição do tratamento médico.

CAPÍTULO X

Dos Estabelecimentos de Remoção de Pacientes

Art. 324 – Somente poderão funcionar ou exercer atividade as empresas de remoção de pacientes em ambulância, quando cadastradas, registradas, obrigatoriamente inspecionadas, aprovadas e regularmente licenciadas pela autoridade sanitária competente da Secretaria Municipal de Saúde – SEMUS/NI, respeitando-se as disposições contidas neste Decreto, e as exigências sanitárias das legislações federal e estadual vigentes;

Art. 325 – Ficam sob responsabilidade da autoridade sanitária competente da Secretaria Municipal de Saúde – SEMUS/NI, a concessão e renovação da Licença de Funcionamento para as empresas com atividade descrita neste **Capítulo**, inclusive o licenciamento dos veículos motorizados, fabricados, identificados e plenamente equipados, satisfazendo as legislações pertinentes, com a finalidade de remoção dos pacientes;

Art. 326 - A concessão ou renovação da Licença de Funcionamento do estabelecimento deste **Capítulo**, fica condicionada a apresentação de roteiro de auto-inspeção a ser publicado pela autoridade competente que posteriormente será usado como base para avaliação, juntamente com o parecer técnico de inspeção, elaborado pela autoridade sanitária competente sobre o estabelecimento assistencial, respeitando-se as disposições legais deste Decreto, e as normas, resoluções e legislações federal e estadual vigentes;

Parágrafo Único – Fica condicionado pelo parecer técnico a aprovação do estabelecimento, após a verificação, inspeção, avaliação e enquadramento legal das condições higiênico-sanitárias dos veículos motorizados, fabricados, identificados e plenamente equipados, que serão utilizados na remoção de pacientes.

Art. 327 – Todo e qualquer veículo, do tipo ambulância, motorizado, fabricado, identificado e plenamente equipado, destinado a remoção de pacientes deverá ser inspecionado, complementado com elaboração de parecer técnico, quando aprovado, então será liberado o licenciamento veicular pela autoridade sanitária competente da Secretaria Municipal de Saúde – SEMUS/NI, sendo proibido a remoção de pacientes em veículos não aprovados e licenciados para esta finalidade;

Parágrafo Único - Os veículos de transporte de pacientes coletivos para atendimento ambulatorial, em pacientes não hospitalizados, deverão ser inspecionados com elaboração de parecer técnico, quando aprovado, então será liberado o licenciamento veicular pela autoridade sanitária competente da Secretaria Municipal de Saúde – SEMUS/NI.

Art. 328 – Somente serão licenciados, após inspeção e aprovação pela autoridade sanitária competente, os veículos, do tipo ambulância, motorizados, fabricados, identificados e plenamente equipados que satisfaçam as seguintes condições mínimas básicas, condizentes com o tipo de paciente a ser transportado:

a) Possuir balão de oxigênio;

b) Possuir laringoscópio;



Estado do Rio de Janeiro

Prefeitura da Cidade de Nova Iguaçu

- c) Possuir caixa de medicamentos essenciais para atendimento de emergência;
- d) Possuir maca com respectivos cintos de segurança;
- e) Possuir desfibrilador cardíaco;
- f) Possuir materiais descartáveis para procedimentos;
- g) Possuir materiais individuais de proteção e segurança para a equipe;

(g) ESTABELECIMENTOS DE COMÉRCIO DE PRODUTOS, INSUMOS E SUBSTÂNCIAS FARMACÊUTICAS

CAPÍTULO I

Das Farmácias, Drogarias e Congêneres

Art. 329 – Os estabelecimentos farmacêuticos e congêneres, tais como, drogarias e farmácias com ou sem atividade de manipulação; farmácias e dispensários de medicamentos de estabelecimentos assistenciais de saúde sem internação; postos de medicamentos, unidades volantes e ervanárias mencionados neste Decreto, e no que couber, às farmácias públicas, obedecerão rigorosamente as Normas e Leis específicas vigentes, estabelecidas na legislação federal e estadual, estando sujeitos às ações do órgão competente de Vigilância e Fiscalização Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde da Cidade de Nova Iguaçu – SEMUS/NI, através de seus setores específicos;

Art. 330 – Somente poderão funcionar na Cidade de Nova Iguaçu, os estabelecimentos da área farmacêutica mencionados no **Artigo 329** deste Decreto, obrigatoriamente, cadastrados ou registrados, aprovados e licenciados pela autoridade sanitária competente da Secretaria Municipal de Saúde – SEMUS/NI, respeitando-se as disposições legais deste Decreto, e após cumprir as resoluções e as exigências legais dos órgãos competentes das esferas federal e estadual, para Autorização de Funcionamento do Estabelecimento – AFE e de Autorização Especial de Funcionamento – AE, ou que venham a substituí-los; salvo na primeira certificação;

§1º - A concessão ou renovação da Licença de Funcionamento fica condicionada a apresentação de roteiro de autoinspeção a ser publicada pela autoridade competente que posteriormente será usado como base para avaliação, juntamente com o parecer técnico de inspeção, elaborado pela autoridade sanitária competente sobre o estabelecimento, respeitando-se as disposições legais deste Decreto, e as normas, resoluções e legislações federal e estadual vigentes;

§2º - A Licença de Funcionamento é válida pelo prazo de 01 (um) ano, e será revalidada ou renovada em períodos iguais e sucessivos, sendo requerida de 120 (cento e vinte) dias anteriores e até o término de sua vigência, respeitando-se assim o Decreto Federal nº 74.170, de 10 de junho de 1974, que regulamenta a Lei Federal nº 5.991, de 17 de dezembro de 1973, observando-se o **Artigo 22** deste Decreto Federal; a conferir com Cristiane

Art. 331 – O local para instalação do comércio farmacêutico deverá satisfazer, além das disposições referentes à Engenharia Sanitária e aos estabelecimentos em geral, as seguintes exigências:

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

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

§3º - Compartimentos internos separados até o limite do teto ou divisões ininterruptas, de cor clara, com as mesmas características e especificidades dos **parágrafos anteriores** destinados ao;

a) mostruário e balcão de comércio de medicamentos com área mínima condizente para o atendimento individual, confortável e seguro;

b) laboratório com área mínima para a atividade exercida, respeitando-se as resoluções e legislações pertinentes;

c) local para aplicações de injetáveis, provido de instalações e equipamentos adequados para limpeza e higienização das mãos, e ter recipientes coletores para descarte de material contaminante, tais como gaze ou algodão maculados de sangue, seringas plásticas e materiais perfurocortantes, quando houver, esta área física deve ser condizente para o atendimento individual, confortável e seguro;

Art. 332 – Os estabelecimentos destinados ao comércio farmacêutico devem ter áreas mínimas compatíveis para suas atividades;

Art. 333 – As farmácias, drogarias e estabelecimentos congêneres, deverão manter, obrigatoriamente, presente pelo menos um responsável técnico ou de seu substituto, durante o horário de funcionamento, respeitando-se o horário estabelecido e firmado em contrato de trabalho, ou comprovado por declaração de firma individual, pelos estatutos ou contrato social, regido pelo Conselho Regional de Farmácia do Rio de Janeiro - CRF/RJ;

Parágrafo Único – Ao farmacêutico será permitido exercer a direção ou responsabilidade técnica de, no máximo, 02 (dois) estabelecimentos de produtos farmacêuticos, sendo um comercial e um hospitalar.

Art. 334 – É obrigatória a manutenção de livros de registro e escrituração de substâncias ou medicamentos, sujeitos a controle especial, mencionando o movimento de entrada, saída e estoque das substâncias que produzem dependências físicas e psíquicas, em modelo aprovado pelo órgão federal competente, conforme determina a legislação em vigor, devendo estes estar sempre atualizados para efeito de fiscalização e controle pela autoridade sanitária competente;

Art. 335 – Os livros de Receituário Geral e de Registro Específico deverão conter Termos de Abertura e de Encerramento, registrados pela autoridade sanitária competente do Município;

Parágrafo Único – Os livros a que se referem o “caput” deste **Artigo**, podem ser elaborados através de sistema informatizado, previamente avaliado e aprovado pela autoridade sanitária competente do Município.

Art. 336 – Os estabelecimentos onde são administrados medicamentos injetáveis, deverão atender as normas e padrões de higiene satisfatórias para tal atividade, conforme descrito no **Artigo 331** e **seus parágrafos** deste Decreto;

Art. 337 – Somente é permitido a aplicação de medicamentos injetáveis, quando realizado pelo profissional ou técnico legalmente habilitado, observada prescrição médica, e autorizado pela autoridade sanitária competente, devendo estar exposto, em local de fácil acesso e visível, uma cópia do documento de sua habilitação;

Art. 338 – Os estabelecimentos farmacêuticos que pratiquem a dispensação de drogas e medicamentos sujeitos a controle sanitário, deverão entregar os mapas de balanço do estoque destes produtos para a autoridade sanitária competente, nos prazos previstos na legislação específica;

Art. 339 – As substâncias e medicamentos sujeitos a controle especial, constantes das listas elaboradas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde – ANVISA/MS, existentes no estabelecimento farmacêutico, deverão ser obrigatoriamente, segregados, armazenados e guardados em armário resistente ou sala própria, sob chave ou outro dispositivo que ofereça segurança, em local exclusivo para esta finalidade, sob a responsabilidade, guarda e tutela do responsável técnico;

Art. 340 – É vedado utilizar qualquer dependência da farmácia ou da drogaria como consultório, ou outra finalidade diferente da descrita no licenciamento;



Estado do Rio de Janeiro

Prefeitura da Cidade de Nova Iguaçu

Art. 341 - Será facultada a existência nas farmácias, drogarias e congêneres, de pelo menos um exemplar, sempre atualizado, da Farmacopéia Brasileira, para orientação e esclarecimento do consumidor, além das legislações pertinentes sobre obrigatoriedade da relação de medicamentos específicos;

Art. 342 - É permitido nas farmácias e drogarias exercer ou realizar o comércio de determinados correlatos, respeitando se os dispostos neste Decreto, e nas legislações federal e estadual vigentes, tais como:

- a) aparelhos e acessórios usados para fins terapêuticos ou de correção estética;
- b) produtos utilizados para fins diagnósticos e analíticos;
- c) produtos de higiene pessoal ou do ambiente;
- d) cosméticos e perfumes;
- e) produtos dietéticos;
- f) produtos óticos;
- g) produtos ortopédicos;
- h) produtos de acústica médica;
- i) produtos odontológicos e outros, desde que respeitadas às legislações específicas federal e estadual vigentes;

§1º - Para os fins deste **Artigo**, as farmácias e drogarias deverão manter seções separadas, de acordo com a natureza dos produtos, e a juízo da autoridade sanitária competente;

§2º - É vedada a aplicação ou colocação em uso, nos próprios estabelecimentos, de qualquer tipo de produtos e aparelhos mencionados neste **Artigo**;

Art. 343 - As ervanárias somente poderão efetuar ou realizar a dispensação de plantas e ervas medicinais, excluídas as entorpecentes;

§1º - Os estabelecimentos a que se refere este **Artigo**, somente poderão funcionar após a concessão da Licença de Funcionamento pela autoridade sanitária competente, e sob a responsabilidade técnica por profissional legalmente habilitado;

§2º - As plantas comercializadas sob classificação botânica falsa, e entregues ao consumo com o mesmo nome vulgar de outras terapeuticamente ativas, serão apreendidas e inutilizadas, sendo lavrados os Termos adequados e os infratores punidos na forma da legislação em vigor;

§3º - Os estabelecimentos a que se refere este **Artigo**, deverão dispor de armações e ou armários adequados, a critério da autoridade sanitária competente, e recipientes fechados para o acondicionamento e armazenamento obrigatório, livres de pó ou poeira ou sujidades, e de contaminação, de todas as plantas e partes vegetais;

Art. 344 - Para atendimento exclusivo aos seus usuários, os estabelecimentos hoteleiros e similares poderão dispor de medicamentos, sem necessidade de prescrição médica, isto é, que não dependem de receita médica, observada a relação elaborada pelo órgão competente;

Art. 345 - A dispensação de plantas medicinais industrializadas, é permitida no comércio legalmente habilitado observadas as condições de e-acondicionamento, armazenamento adequado e a classificação botânica;

Parágrafo Único - As plantas ou ervas medicinais quando na forma "in natura", serão exclusivamente, manipuladas e comercializadas nas farmácias homeopáticas e de manipulação, e congêneres.

Art. 346 - Os dispensários de medicamentos deverão ser dotados para seu funcionamento, dos equipamentos e instalações necessárias e independentes, que satisfaçam aos requisitos técnicos adequados à manipulação e a comercialização pretendida, fixados pela autoridade sanitária competentes;

Art. 347 - O comércio de drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos e de correlatos é privativo das empresas e dos estabelecimentos definidos, e mencionados neste Decreto, a seguir: drogarias e farmácias com ou sem atividade de manipulação; farmácias e dispensários de medicamentos de estabelecimentos assistenciais de saúde sem internação; postos de medicamentos; unidades volantes; distribuidores de insumos farmacêuticos sem atividade de fracionamento; distribuidores de medicamentos, correlatos, saneantes domissanitários, de cosméticos, perfumes e produtos de higiene; armazéns ou depósitos de medicamentos, drogas e insumos farmacêuticos, de correlatos, de saneantes domissanitários, de cosméticos, perfumes e produtos de higiene, exceto os exclusivos de empresas fabricantes; e ervanárias;

Parágrafo Único - É permitida a prestação de serviços farmacêuticos, conforme requisitos e condições legais, tais como a atenção farmacêutica, podendo ser compreendida de atenção domiciliar, a aferição de parâmetros fisiológicos e bioquímico, e a administração de medicamentos, bem como a perfuração de lóbulo auricular para colocação de brincos, ficando devidamente descrito na concessão da Licença de Funcionamento de cada estabelecimento, pela autoridade sanitária competente, quando assim ocorrer os procedimentos.

a) Os parâmetros fisiológicos cuja aferição é permitida nos termos deste Decreto, são a pressão arterial e a temperatura corporal;

b) O parâmetro bioquímico cuja aferição é permitida nos termos deste Decreto, é a glicemia capilar, realizada por meio de equipamento de autoteste;

c) Os procedimentos mencionados no **Parágrafo Único** deste **Artigo** terão a finalidade de fornecer subsídios para a atenção farmacêutica e o monitoramento da terapia medicamentosa, visando à melhoria da qualidade de vida, não possuindo, em nenhuma hipótese, o objetivo de diagnóstico;

Art. 348 - A farmácia homeopática somente poderá manipular fórmulas oficiais e magistrais, obedecida à farmacotécnica homeopática, obedecidas as disposições legais deste Decreto, e das legislações federal e estadual vigentes, e atendidas as sua peculiaridades;

§1º - A manipulação de medicamentos homeopáticos não constantes das farmacopéias ou dos formulários homeopáticos dependerá da aprovação do órgão competente;

§2º - É permitido a comercialização de medicamentos não homeopáticos correlatos, quando apresentados em suas embalagens originais;

§3º - Far-se-á dispensação de medicamentos homeopáticos através de prescrição médica;

§4º - Nas localidades desprovidas de farmácia, nas áreas ou regiões sub-urbana ou zona rural, poderá ser concedida um licenciamento provisório, pela autoridade sanitária competente, para um posto de medicamentos homeopáticos ou a dispensação dos produtos homeopáticos em Unidade Volante;

Art. 349 - As farmácias e drogarias devem possuir Plano de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde - PGRSS, com treinamento contínuo quanto ao uso e descarte de equipamento de proteção individual - EPI, conforme legislação específica;

Parágrafo Único - Será permitido às farmácias e drogarias participarem de programa público de coleta de medicamentos a serem descartados pela comunidade consumidora, com vistas a preservar à saúde pública e a qualidade do meio ambiente, considerando os princípios de biossegurança e de



Estado do Rio de Janeiro

Prefeitura da Cidade de Nova Iguaçu

empregar medidas técnicas, administrativas e normativas para prevenir riscos de acidentes e agravos à saúde.

Art. 350 – O estabelecimento de comércio farmacêutico deverá manter os Procedimentos Operacionais Padrão – POP, de acordo com o previsto no Manual de Boas Práticas Farmacêuticas, ficando disponíveis e compreensíveis as instruções a todos os funcionários, auxiliares e técnicos, e aprovados, assinados e datados pelo responsável técnico;

§1º – Devem ser mantidos registros da manutenção e calibração periódicas dos aparelhos de precisão e equipamentos, segundo dispositivos legais e específicos do órgão competente, e dos manuais de instruções do fabricante sobre o equipamento ou aparelho;

§2º - Dispor de sistema de controle e segurança contra pragas urbanas e vetores, respeitando se os dispositivos deste Decreto, e em conformidade com a legislação pertinente e vigente;

Art. 351 - Os produtos violados, vencidos, sob suspeita de falsificação, corrupção, adulteração, alteração ou impróprios para uso devem ser segregados em local seguro e isolado da área de dispensação, identificados quanto a sua condição e destino, de modo a evitar sua entrega ao consumo, ficando sua inutilização e o descarte, respeitando as exigências da legislação específica do Programa de Gerenciamento dos Resíduos dos Serviços de Saúde - PGRSS, e as normas estaduais e municipais vigentes;

Art. 352 – Nas localidades com características suburbanas ou zonas rurais, onde estiverem desprovidas de farmácia, drogaria e posto de medicamentos, poderá, a juízo da autoridade sanitária competente, ser concedida Licença de Funcionamento, a título provisório ou temporário, para instalação de posto de medicamentos, sob a responsabilidade de pessoa habilitada, capacitada e idônea, com competência necessária para proceder a dispensação dos produtos farmacêuticos, e com supervisão de farmacêutico inscrito e regularizado no Conselho Regional de Farmácia do Estado do Rio de Janeiro – CRF/RJ;

§1º – O licenciamento a título provisório ou temporário não será renovado, desde que, haja a instalação e legalização de uma farmácia ou drogaria dentro da área mencionada neste **Artigo**;

§2º - As instalações e equipamentos necessários para o licenciamento do estabelecimento poderá ter o comprimento e as exigências sanitárias reduzidas, a juízo da autoridade sanitária competente, respaldando-se nas legislações supletivas estadual e municipal;

Art. 353 – Poderá ser licenciada a título provisório ou temporário pela autoridade sanitária competente, a fim de atender as necessidades e peculiaridades das regiões mencionadas nos **Artigo 348** e **seu parágrafo 4º**, e **Artigo 352** deste Decreto, para dispensação de medicamentos de distribuição gratuita, constantes da lista ou relação elaborada pelo Serviço Nacional de Fiscalização da Medicina e Farmácia do Ministério da Saúde, deverá então a Unidade Volante ou Móvel pública ser gerenciada pelo Gestor Municipal, para a distribuição destes medicamentos em regiões onde, não houver farmácia, dispensário ou posto de medicamentos públicos;

§1º - A permissão concedida pela autoridade sanitária competente fixará a área ou região a ser percorrida pela Unidade Volante ou Móvel pública;

§2º - A Licença será cancelada quando ocorrerem na região atendida, a instalação e legalização de uma farmácia, dispensário ou posto de medicamentos gratuito;

Art. 354 – A Unidade Volante ou Móvel pública, a juízo da autoridade sanitária competente, poderá funcionar sob a responsabilidade e supervisão de um farmacêutico legalmente inscrito no Conselho Regional de Farmácia do Rio de Janeiro – CRF/RJ, e com atividade no local por pessoa capacitada, habilitada, com treinamento e idoneidade, e competência necessárias para proceder o fornecimento de produtos ou substâncias farmacêuticas, sob prescrição médica, pertencentes a lista ou relação do Sistema de Distribuição

de Medicamentos públicos, sendo distribuídos pela Secretaria Municipal de Saúde da Cidade de Nova Iguaçu – SEMUS/NI e pelo Sistema Único de Saúde - SUS;

Parágrafo Único – O posto de medicamentos e a Unidade Volante ou Móvel pública não dependerão de assistência técnica e responsabilidade profissional.

CAPÍTULO II

Das Distribuidoras, Representantes, Transportadoras, Depositários de Medicamentos e de Correlatos

Art. 355 – Somente poderão funcionar na Cidade de Nova Iguaçu, as distribuidoras, representantes, transportadoras e depositários de medicamentos e correlatos, mencionados neste Decreto, a seguir: distribuidores de insumos farmacêuticos sem atividade de fracionamento; distribuidores de medicamentos, correlatos, saneantes domissanitários, de cosméticos, perfumes e produtos de higiene; armazéns ou depósitos de medicamentos, drogas e insumos farmacêuticos, de correlatos, de saneantes domissanitários, de cosméticos, perfumes e produtos de higiene, exceto os exclusivos de empresas fabricantes; e estabelecimentos de transporte de medicamentos, drogas e insumos farmacêuticos, exceto as empresas fabricantes, que estejam obrigatoriamente, cadastrados ou registrados, aprovados e licenciados pela autoridade sanitária competente da Secretaria Municipal de Saúde – SEMUS, respeitando-se as disposições legais deste Decreto, e em conformidade com as resoluções, normas e as legislações específicas dos órgãos competentes das esferas federal e estadual vigentes, que regulamentam a Autorização de Funcionamento do Estabelecimento – AFE e a Autorização Especial de Funcionamento – AE, quando couber o caso, ou que venham a substituí-los;

§1º - A concessão ou renovação da Licença de Funcionamento fica condicionada a apresentação de roteiro de autoinspeção a ser aprovado pela autoridade competente que posteriormente será usado como base para avaliação, juntamente com o parecer técnico de inspeção, elaborado pela autoridade sanitária competente sobre o estabelecimento, respeitando-se as disposições legais deste Decreto, e as normas, resoluções e legislações federal e estadual pertinentes;

§2º - Os estabelecimentos mencionados neste **Capítulo**, obedecerão às normas e leis específicas vigentes, estabelecidas na legislação federal e estadual, ficando sujeitos às ações de Vigilância e Fiscalização Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde de Nova Iguaçu - SEMUS/NI, através das autoridades sanitárias competentes, respeitando-se as competências legais vigentes;

Art. 356 – Aplica-se para os estabelecimentos mencionados neste **Capítulo**, o descrito nos **Artigo 330** e **seu parágrafo 2º**, e **Artigo 355** e **seus parágrafos** deste Decreto;

Art. 357 – Os estabelecimentos deste **Capítulo**, deverão manter obrigatoriamente presente, durante o horário de funcionamento pelo menos um responsável técnico ou de seu substituto eventual, legalmente habilitados, respeitando-se a carga horária estabelecida em contrato de trabalho, regido pelo Conselho Regional de Farmácia do Rio de Janeiro - CRF/RJ;

Art. 358 – Aplica-se aos estabelecimentos deste **Capítulo** as exigências descritas nos **Artigos 334, 335, 338 e 339** desta Lei;

Art. 359 – As distribuidoras e transportadoras de comércio atacadista de medicamentos só podem praticar a distribuição e o transporte de substâncias e medicamentos sujeitos a controle especial estando, obrigatoriamente, com Autorização de Funcionamento de Empresa – AFE e Autorização Especial de Funcionamento - AE, quando for o caso ou aplicável, ambas expedidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde – ANVISA/MS, e estar em conformidade com as disposições legais deste Decreto, além de resoluções e legislações pertinentes da esfera federal e estadual;



Estado do Rio de Janeiro

Prefeitura da Cidade de Nova Iguaçu

(h) DEFESA SANITÁRIA ANIMAL

CAPÍTULO I

Das Disposições Gerais

Art. 360 - As ações de Defesa Sanitária Animal a serem adotadas, visam à higidez dos animais, a higiene e a salubridade dos produtos, subprodutos, derivados, insumos e resíduos em geral, e principalmente o estado de salubridade e higiene dos locais ou estabelecimentos onde se criem ou mantenham animais, seja para qualquer fim e também a contribuição para com a saúde pública;

Art. 361 - A implementação de Programas de Defesa Sanitária Animal tem como fatores preponderantes a prevenção, o controle e a erradicação de moléstias de importância econômica e social que comprometam a qualidade de vida do homem, especialmente as zoonoses, bem como as do meio ambiente;

Parágrafo Único - Na execução do Programa de Defesa Sanitária Animal, cabe ao Gestor Público Municipal, respeitando-se as atribuições, competências e as legislações das esferas federal e estadual vigentes, e norteado pelas ações pactuadas entre os gestores públicos, deverão ser realizados pelos órgãos competentes da Secretaria Municipal de Agricultura em conjunto com a Secretaria Municipal de Saúde, através dos Setores de Vigilância Sanitária e de Zoonoses, bem como pelo Setor de Controle de Vetores da Cidade de Nova Iguaçu, em caráter suplementar, para executar os projetos e detalhar a metodologia de trabalhos, assim como as medidas sanitárias indispensáveis à consecução de seus objetivos.

Art. 362 - As medidas de combate às enfermidades transmissíveis e parasitárias com grande poder de disseminação, obedecerão às legislações federal, estadual e municipal pertinentes;

Art. 363 - As medidas de controle de trânsito de animais, seus produtos e subprodutos, insumos e resíduos em geral, obedecerão às legislações federal, estadual e municipal pertinentes;

Art. 364 - As exigências sanitárias poderão ser alteradas pela autoridade sanitária competente, de acordo com recentes e atualizadas normas e disposições sanitárias e de ações preventivas, em função da gravidade da situação epidemiológica, e do surgimento de enfermidades novas ou por necessidade emergencial;

CAPÍTULO II

Das Zoonoses

Art. 365 - As ações sanitárias objetivando o controle da população animal, bem como a prevenção e o controle das zoonoses no Município, passam a ser norteados pelo presente decreto;

Art. 366 - As definições acerca de determinadas terminologias mencionadas neste **Capítulo**, entende-se por:

a) ZOONOSE: infecção ou doença infecciosa transmissível naturalmente entre animais vertebrados e o homem, e vice-versa;

b) AUTORIDADE SANITÁRIA: médico-veterinário ou fiscal sanitário, com esta formação e habilitação profissional, sob a supervisão do Setor de Vigilância Sanitária e do setor de Zoonoses, da Secretaria Municipal de Saúde;

c) ANIMAIS DE ESTIMAÇÃO: as espécies domésticas de valor afetivo, passíveis de coabitar com o homem;

d) ANIMAIS DE PRODUÇÃO: as espécies domésticas, criadas, utilizadas ou destinadas à produção econômica;

e) ANIMAIS SINANTRÓPICOS: as espécies que, indesejavelmente, coabitam com o homem, tais como os roedores, as baratas, as moscas, os pernilongos, as pulgas e outros;

f) ANIMAIS COMUNITÁRIOS: todo e qualquer espécie de animal doméstico, que não tenha um proprietário específico, mas que tenha formado vínculo afetivo com um munícipe ou com uma coletividade;

g) ANIMAIS DESPROTEGIDOS: todo e qualquer espécie de animal, recolhido em vias ou logradouros público ou privado, por agentes habilitados do órgão competente, compreendendo desde o instante da captura e recolhimento, seu transporte e alojamento nas dependências aos quais se destinarem;

h) CÃES AGRESSORES: os causadores de mordeduras a pessoas ou outros animais de forma repetitiva, em vias ou logradouros públicos ou privados;

i) MAUS-TRATOS: toda e qualquer ação voltada contra os animais que implique em crueldade, especialmente em ausência de alimentação mínima necessária, excesso de peso de carga, tortura, uso de animais feridos, submissão a experiências pseudo-científicas e o que mais dispõe o Decreto Federal nº 24.645, de 10 de Julho de 1934 (Lei de Proteção aos Animais);

j) CONDIÇÕES INADEQUADAS: a manutenção de animais em contato direto ou indireto com outros animais portadores de doenças infecciosas ou zoonoses, ou ainda, em alojamentos de dimensões inapropriadas a sua espécie, raça e tamanho ou porte, bem como qualquer situação não condizente com o bem-estar animal;

k) ANIMAIS SELVAGENS: os animais pertencentes às espécies não domésticas;

l) FAUNA EXÓTICA: animais de espécies estrangeiras;

m) ANIMAIS UNGULADOS: os animais mamíferos com os dedos revestidos de casco;

n) COLEÇÕES LÍQUIDAS: qualquer quantidade de água parada;

Art. 367 - Constituem objetivos básicos das ações de prevenção e controle de zoonoses da população humana e animal:

a) Prevenir, reduzir e eliminar a morbidade e a mortalidade, bem como os sofrimentos humanos e animais causados pelas zoonoses urbanas prevalentes;

b) Preservar a saúde da população, mediante o emprego dos conhecimentos especializados e experiências de saúde pública pela autoridade sanitária competente do Setor de Vigilância Sanitária;

CAPÍTULO III

Das Responsabilidades

Art. 368 - Deverão os proprietários ou responsáveis pelos animais:

I - criar e manter seus animais em condições adequadas de nutrição, saúde, manejo, profilaxia de doenças e proteção ao meio ambiente;

II - vacinar seus animais nas épocas e situações determinadas pelo órgão competente de Defesa Sanitária Animal, Federal ou Estadual, e pelas leis municipais pertinentes ou ainda por órgão que tenha convênio com os citados anteriormente;

III - facilitar todas as ações ou atividades relacionadas à legislação sanitária federal, estadual e municipal, como acesso a locais e animais bem como aos atos normativos da Secretaria de Municipal de Saúde - SEMUS, relacionados ao órgão competente de Vigilância Sanitária;

IV - eliminar todos os obstáculos de sua responsabilidade que dificultem a execução das ações ou atividades previstas na legislação sanitária vigente;



Estado do Rio de Janeiro

Prefeitura da Cidade de Nova Iguaçu

V – comunicar imediatamente ao órgão federal, estadual e municipal competentes, a existência de qualquer foco ou suspeita de doenças previstas na legislação federal, estadual ou municipal ou qualquer outra que seja ou se ache risco para a sanidade animal, e conseqüentemente para a saúde pública coletiva ou a saúde individual;

VI – Contribuir com a sanidade animal com as seguintes atitudes:

a) Manter os animais sadios, tanto animais de produção como de estimação, comprovado através do atestado de sanidade animal, quando necessário for, através de recomendações técnicas feitas pela autoridade sanitária competente, baseado em normas legais, sobre o controle e prevenção de ectoparasitos, que procedam de propriedades ou regiões onde não ocorra doença, ou não tenha ocorrido doença num período anterior determinado ou que sejam considerados livres de determinadas doenças e que não possuam outras restrições, de acordo com a legislação sanitária vigente;

b) Os animais estejam identificados de acordo com critérios próprios para cada espécie ou raça, e no caso de animais de estimação com dispositivo eletrônico tão logo a prática seja normatizada no Município;

VII – São requisitos sanitários específicos e obrigatórios, as vacinações, as provas biológicas, as medidas profiláticas e os tratamentos terapêuticos para as seguintes espécies:

1 – espécie bovina e bubalina:

- a)** vacinação contra febre aftosa;
- b)** sorologia negativa contra brucelose;
- c)** tuberculinização negativa;
- d)** atestado de vacinação contra brucelose para fêmeas;
- e)** pré-imunização contra tristeza parasitária para animais procedentes de regiões ou países onde não ocorra a doença;
- f)** tratamento contra endo e ectoparasitas;
- g)** sorologia negativa para leptospirose;

2 – espécie equina:

- a)** sorologia negativa para anemia infecciosa equina (A.I.E.);
- b)** tratamento contra endo e ectoparasitoses;
- c)** exame negativo para Mormo;

3 – espécie suína:

- a)** sorologia negativa para peste suína clássica;
- b)** sorologia negativa para doença de Aujeszky;
- c)** sorologia negativa para leptospirose;
- d)** certificação de Granjas de Suínos com Mínimo de Doenças – GSMD no caso de reprodutores e matrizes;
- e)** tratamento contra endo e ectoparasitoses;

4 – espécie ovina:

- a)** sorologia negativa para brucelose;
- b)** tratamento contra endo e ectoparasitoses;

5 – espécie caprina:

a) sorologia negativa para brucelose;

b) teste de imunodifusão em gel ágar negativo para encefalite caprina (CAE); **c)** tuberculinização negativa;

d) sorologia negativa para leptospirose;

e) tratamento contra endo e ectoparasitoses;

6 – espécie avícola:

a) vacinação contra Marek;

b) para aves adultas, atestado negativo para tifo, pulorose e micoplasmose, exceto para animais destinados ao abate imediato;

c) os pintos em trânsito devem ser oriundos de estabelecimentos certificados como livres de tifo, pulorose, micoplasmose e doença de Newcastle;

d) tratamento contra endo e ectoparasitoses;

7 – espécie canina:

a) vacinação contra raiva;

b) controle e eventualmente também vacinação de leishmaniose tegumentar e visceral;

c) tratamento contra endo e ectoparasitoses;

8 – espécie felina:

a) vacinação contra raiva;

b) tratamento para endo e ectoparasitas, além de controle de fungos dermatológicos;

9 – lagomorfos:

a) os animais devem proceder de propriedades ou estabelecimentos onde tenha sido atestada a não ocorrência de mixomatose nos 180 (cento e oitenta) dias anteriores à sua movimentação;

b) tratamento contra endo e ectoparasitoses;

10 – espécies aquáticas:

a) ausência de ectoparasitos;

b) certificação de Granja Aquícola com um Mínimo de Doenças, exceto para animais destinados ao abate imediato;

c) guia para trânsito de matrizes, alevinos, girinos, similares, tratamento contra endo e ectoparasitoses;

11 – espécies de animais silvestres e exóticas:

a) os animais devem estar acompanhados de atestado sanitário e de documento fornecido pelo Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis – IBAMA;

Art. 369 - É proibido o passeio de cães nas vias e logradouros públicos, exceto com o uso adequado da coleira e guia, e conduzidos por pessoas com idade e força suficientes para controlar os movimentos do animal;

Parágrafo Único - Os cães mordedores e bravios somente poderão ser conduzidos nas vias e logradouros públicos devidamente protegidos através de coleira, guia e focinheira ou utensílios individuais apropriados, que permita a abertura total da embocadura do animal, possibilitando a perda de



Estado do Rio de Janeiro

Prefeitura da Cidade de Nova Iguaçu

calor pela via respiratória, independente de raça e tamanho, ou em veículos, com equipamentos de contenção, necessários para evitar a evasão e ou agressão a pessoas e ou animais, permanecendo com estes utensílios protetores enquanto estiverem nas localidades públicas.

Art. 370 - Todo o proprietário é obrigado a vacinar seu cão ou gato contra a raiva animal, a partir dos 04 (quatro) meses de idade ou conforme preconização ou recomendação do órgão competente do Ministério da Saúde, observando para a revacinação anual ou de acordo com o recomendado pelo médico-veterinário, baseado no tipo de vacina utilizada e o laboratório;

§1º - a vacinação de que trata este **Artigo** deverá ser feita gratuitamente pelo órgão competente do Município, no decorrer de todo o ano ou em programas ou campanhas de prevenção municipal anual;

§2º - O responsável pelo animal tem a obrigatoriedade de guardar e apresentar o certificado de vacinação para a autoridade sanitária competente, sempre que for solicitado;

§3º - Não sendo apresentado o certificado de vacinação, o responsável será notificado ou intimado a providenciar a vacinação do animal no prazo de 20 (vinte) dias;

Art. 371 – Fica considerado como animal comunitário aquele que, vive em proximidade de vias ou logradouros onde são, voluntária e habitualmente, cuidados através de pessoas da comunidade local, tendo estabelecido uma relação de dependência e vínculo de afeto;

Parágrafo Único – Estes animais devem ser cadastrados e identificados, eletronicamente, castrados e supervisionados anualmente pelo órgão competente.

Art. 372 - O animal comunitário deverá ser mantido sob os cuidados da comunidade e ou indivíduos desta comunidade, onde serão cadastrados pelo órgão competente, ficando o Poder Municipal como co-responsável, quando for o caso;

Art. 373 - Os responsáveis pelos animais bravios deverão mantê-los afastados de portões, campanhas, medidores de água e luz, caixas de correspondências, a fim de que os funcionários das empresas prestadoras de serviços possam ter acesso seguro, sem sofrer ameaça ou agressão efetiva por parte dos animais, bem como os transeuntes;

§1º - No imóvel que tiver animal bravo, deverá ser afixado uma placa com os dizeres em tamanho, leitura e local visível e de fácil acesso ao público, em como à distância adequada, comunicando a informação de "cão bravo";

§2º - O cão de qualquer raça que for considerado agressivo na avaliação comportamental estará sujeito às medidas legais cabíveis, em conformidade com as disposições legais deste Decreto, e das legislações federal e estadual vigentes, ressalvado o direito do proprietário ou do possuidor, de discordar dessa avaliação;

§3º - Na reincidência da agressão, o animal sofrerá as restrições na sua circulação em áreas públicas, nos termos deste Decreto;

Art. 374 - Em caso de acidente por mordedura a terceiros, pessoas ou animais, deverá o responsável tomar as medidas necessárias para o atendimento junto ao acidentado, sendo o cão submetido a observação e avaliação comportamental, preferencialmente em seu próprio ambiente, sob a guarda do proprietário;

Parágrafo Único - O disposto neste **Artigo** não se aplica quando a agressão for em decorrência de invasão ilícita da propriedade em que o animal esteja de guarda ou em legítima defesa do próprio animal, de sua ninhada ou de seu proprietário.

Art. 375 - Será apreendido todo e qualquer animal:

a) encontrado solto nas vias e logradouros públicos ou mesmo nos locais

de livre acesso ao público, salvo se for animal comunitário;

b) suspeito de raiva ou outra zoonose;

c) submetido a maus tratos por seu proprietário ou preposto deste;

d) mantido em condições inadequadas de vida ou alojamento;

e) cuja criação ou uso sejam vedados pelo presente decreto ou por legislação federal ou estadual vigentes;

Parágrafo Único - Os animais apreendidos por força do disposto neste **Artigo**, somente poderão ser resgatados se for constatado e avaliado pela autoridade sanitária competente, não mais subsistirem as causas que propiciaram a apreensão.

Art. 376 - Serão apreendidos os cães mordedores contumazes, esta atitude dar-se-á pela observação, avaliação e constatação pela autoridade sanitária competente, ou pela comprovação mediante 02 (dois) ou mais registro de boletim de ocorrência sobre a agressividade do animal feito em delegacia policial;

Art. 377 - O animal cuja apreensão for impraticável por estar em condição de saúde irrecuperável ou cujo comportamento ponha em risco e agravo à saúde pública, poderá, a juízo da autoridade sanitária competente, ser sacrificado "in loco";

Art. 378 - A Prefeitura da Cidade de Nova Iguaçu não responde por indenização nos casos de:

a) dano ou óbito do animal apreendido;

b) eventuais danos materiais ou pessoais causados pelo animal durante o ato de apreensão;

Art. 379 - Os animais apreendidos poderão sofrer as seguintes destinações, a critério do órgão sanitário competente:

a) Resgate;

b) Leilão;

c) Adoção;

d) Doação;

e) Eutanásia.

Art. 380 - Os atos danosos cometidos pelos animais são de inteira responsabilidade de seus proprietários, devendo os animais serem alojados em locais seguros, onde fiquem impedidos de fugir ou agredir as pessoas ou outros animais;

Parágrafo Único - Quando o ato danoso for cometido sob a guarda de preposto, estender-se-á para este a responsabilidade a que alude o presente **Artigo**.

Art. 381 - É de responsabilidade dos proprietários a manutenção dos animais em perfeitas condições de alojamento, alimentação, saúde e bem-estar, bem como as providências pertinentes à remoção ou recolhimento dos dejetos por eles deixados em vias e logradouros públicos ou seu excesso em via privada, para não agredir o meio ambiente e nem gerar fonte atrativa de pragas urbanas e vetores, causando transtornos ou incômodo à vizinhança;

Art. 382 - Os animais cujo proprietário, por motivos de força maior, não tiver condições de manter o referido animal, deverá providenciar um proprietário substituto que assumirá de forma documental os cuidados ao animal; este mesmo proprietário deverá assinar termo se comprometendo a não assumir a responsabilidade de outro animal.



Estado do Rio de Janeiro

Prefeitura da Cidade de Nova Iguaçu

Art. 383 - Qualquer animal que esteja evidenciando sintomatologia clínica de raiva, constatada a suspeita por médico veterinário, será prontamente isolado ou em caso de impossibilidade do isolamento e com permissão do proprietário, deverá ser realizada a eutanásia, e encaminhado ao laboratório de referência, oficial ou particular credenciado, para coleta de material e os procedimentos de diagnóstico laboratorial, bem como feito as devidas notificações obrigatórias legais aos órgãos competentes nas esferas federal, estadual e municipal para as devidas medidas cabíveis ao caso;

Art. 384 - O proprietário fica obrigado a permitir o acesso da autoridade sanitária competente, quando no exercício de suas funções, às dependências de alojamento do animal, sempre que for necessário, bem como a acatar as determinações por ele emanadas;

Art. 385 - A manutenção de animais em prédios ou edifícios condominiais será permitida, dentro dos aspectos legais;

Art. 386 - Os animais da espécie canina e felina deverão ser registrados após microchipagem iso em órgão municipal ou privados, a ser definido em legislação complementar, e vacinados anualmente contra raiva ou conforme a necessidade contra outras doenças, e dado baixa com seu óbito ou mudança de Município;

Parágrafo Único - O disposto neste **Artigo** aplica-se também aos equídeos.

Art. 387 - Em caso de óbito ou falecimento do animal, caberá ao proprietário a destinação adequada ao cadáver ou corpo do animal, não podendo ser descartados em vias ou logradouros públicos;

Art. 388 - Os hospitais, clínicas e consultórios veterinários deverão firmar convênio ou contrato para descarte adequado dos animais em óbito nas suas instalações, ou mesmo comprovar o destino final destes cadáveres;

Art. 389 - É proibido o acúmulo de lixo, materiais inservíveis ou outros materiais que propiciem a instalação e proliferação de roedores ou outros animais da fauna sinantrópica, por isso o município tem que adotar medidas necessárias para a manutenção de suas propriedades, sempre limpas e isentas das pragas urbanas e vetores que causem riscos e agravos à saúde pública;

Art. 390 - Os estábulos, cocheiras, galinheiros, pocilgas e outros criatórios que, de qualquer modo, onde se criem animais em áreas urbanas, não poderão estar situados em locais ocasionando incômodo ou transtorno ou insalubridade à população local, em nenhuma hipótese, esses criadouros devem estar localizados a distância de menos 50 (cinquenta) metros das divisas de moradias vizinhas ou da frente dos logradouros ou vias públicas;

Parágrafo Único - No descumprimento desta exigência sanitária, ficará o infrator, isoladamente ou cumulativamente, sujeito às penalidades de advertência no primeiro ato de fiscalização, e no caso de reincidência, conforme avaliação e parecer técnico da autoridade sanitária competente, far-se-á a lavratura dos Termos adequados acerca das penalidades concorridas pelo infrator, em toda e qualquer propriedade, estabelecimentos industriais e comerciais, e de serviços.

Art. 391 - É proibida a criação e a manutenção de animais da espécie suína, em zona urbana, salvo nas condições já descritas no **Artigo 390** e seu **Parágrafo Único**, e em condições sanitárias que não gerem riscos e agravos à saúde pública;

Parágrafo Único - A criação e a manutenção dos animais unglados, em zona urbana, com exceção dos suínos, será regulamentada por legislação complementar pelo Gestor Público Municipal.

Art. 392 - É proibido, salvo as exceções estabelecidas neste Decreto e situações excepcionais, a juízo da autoridade sanitária competente, a criação, a manutenção e o alojamento de animais selvagens da fauna exótica, res-

peitando-se os limites das legislações ambientais das esferas federal e estadual;

Parágrafo Único - Ficam adotadas as disposições pertinentes contidas na Lei Federal nº 5.197, de 03 de janeiro de 1967, no que tange à fauna brasileira.

Art. 393 - Em residência particular, não será permitida, a criação, o alojamento e a manutenção, em quantidade de animais incompatíveis com o espaço físico, bem-estar e sanidade animal e a pública, das espécies caninas ou felinas, com idade superior a 90 (noventa) dias;

Parágrafo Único - Os cães de propriedade privada, somente poderão funcionar após inspeção sanitária realizada pela autoridade sanitária competente, em que serão examinadas as condições de alojamento e manutenção dos animais, após parecer ou laudo técnico, poderá consequentemente obter o licenciamento do órgão competente de Vigilância Sanitária, que será renovado conforme disposto neste Decreto.

Art. 394 - É vedado:

a) a permanência de animais nos recintos e locais públicos ou privados, de uso coletivo, tais como: cinemas, teatros, clubes esportivos e recreativos, estabelecimentos comerciais, industriais e de saúde, escolas, piscinas, feiras-livres;

b) a prática de adestramento de cães para ataque, em vias ou logradouros públicos ou em locais de livre acesso ao público;

c) a comercialização de cães e gatos em vias ou logradouros públicos;

d) a utilização de qualquer animal em situações que caracterizem humilhação, constrangimento, violência ou qualquer prática que cause prejuízo ao bem-estar ou dignidade animal, sob qualquer alegação;

e) a afixação de faixas, "outdoors", "back-lights" ou similares e qualquer outro tipo de propaganda nos espaços públicos, assim como pinturas em veículos ou fachadas de imóvel, que divulguem ou ressaltem a ferocidade de cães e gatos, bem como a associação de qualquer espécie ou raça com imagem de violência ou desrespeito aos animais;

f) a exposição de toda e qualquer espécie de animal bravo ou selvagem, ainda que domesticado, em vias ou logradouros públicos ou locais de livre acesso ao público;

g) a utilização ou exposição de animais vivos em vitrines, a qualquer título;

Parágrafo Único - excetuam-se da proibição deste **Artigo**, os locais, recintos e estabelecimentos, legal e adequadamente, instalados e destinados a criação, comercialização, treinamento, competição, alojamento, tratamento e abate de animais.

Art. 395 - É permitido:

a) aos cães-guia, o ingresso em quaisquer estabelecimentos de uso coletivo, públicos ou privados, bem como aos meios de transporte público coletivo, quando acompanhado pela pessoa portadora de deficiência visual ou outra qualquer deficiência, desde que comprovada;

b) a manutenção e o ingresso de animais de companhia em estabelecimentos públicos ou privados de uso coletivo fica submetido a permissão, a critério dos responsáveis pelo estabelecimento, ressalvado o disposto para os cães-guia e obedecidas as normas de higiene e saúde pública;

c) o ingresso de animais de companhia nos transportes públicos de uso coletivo, fica permitido desde que o animal seja de pequeno porte e transportado em caixa ou bolsa de contenção apropriada, ressalvado o disposto aos cães-guia e obedecidas as normas de higiene, segurança e saúde pública;

d) Os casos de recuperação ou terapia humana com a presença de animais



Estado do Rio de Janeiro

Prefeitura da Cidade de Nova Iguaçu

domésticos em hospitais e similares, será permitido, desde que haja acordo entre o órgão de Vigilância Sanitária e a direção do estabelecimento;

Art. 396 - O Poder Público Municipal poderá destinar espaço, nas áreas públicas, para permanência ou circulação de animais soltos;

Art. 397 – O Poder Público Municipal através de seus órgãos competentes, em conjunto com entidades ou organizações de proteção animal conveniadas, poderão realizar campanhas educativas, observando o disposto neste **Capítulo**:

- a) Visando a prevenção do abandono e da superpopulação animal;
- b) Conscientizando a população ou comunidade da necessidade da posse responsável e do controle reprodutivo de animais;
- c) Estimulando a adoção de animais abandonados;
- d) Difundindo a importância do respeito a todas as formas de vida animal;

Art.398 - O controle da população animal de cães e gatos, deverá ser feito pelo Poder Público Municipal ou por entidade ou organização de proteção animal conveniada, através de Programas de Controle Reprodutivo Animal Permanente, sendo proibido à utilização de eutanásia animal;

Parágrafo Único – O Município deverá proporcionar a construção de uma Unidade de Vigilância em Zoonose – UVZ, com o intuito de alavancar os programas relacionados a animais e suas doenças.

Art. 399 – O Gestor Público Municipal poderá propiciar nos currículos das escolas públicas municipais, serem introduzidas noções de respeito e proteção aos animais, divulgando-se as disposições legais relativas aos animais, a “Declaração Universal dos Direitos dos Animais” e os princípios da posse responsável de animais, segundo **Artigo 397**;

Art. 400 – O responsável legal pela manutenção e alojamento de animais em criadouros e lojas de comercialização, deverá:

- a) assegurar-lhes adequadas condições de bem-estar, saúde, higiene e circulação de ar, garantindo-lhes comodidade, proteção contra insolação ou intermação, contra intempéries e ruídos excessivos, alojamento com dimensões apropriadas ao seu tamanho ou porte e quantitativo, de forma a permitir-lhes uma movimentação livre;
- b) assegurar-lhe alimentação e água na frequência, quantidade e qualidade adequada à sua espécie e raça, assim como repouso e descanso que satisfaçam as suas necessidades;
- c) manter limpo o local em que ficar o animal, providenciando a remoção diária e destino adequado dos dejetos e resíduos, segundo a Engenharia Sanitária, para não proporcionar agressão ao meio ambiente, e nem gerem problemas ou incômodo ou transtornos a vizinhança, e não deve ser fonte atrativa para pragas urbanas e vetores;
- d) providenciar assistência médico-veterinária, se necessário for;
- e) evitar o confinamento com outros animais ferozes ou violentos, de tamanhos ou portes desiguais, ou que aterrorizem ou molestem;
- f) evitar a procriação ininterrupta das fêmeas, sem repouso entre as gestações, de forma a prevenir danos à saúde do animal, e um controle reprodutivo, através da posse responsável;

Art. 401 - Os estabelecimentos de comercialização de animais vivos, com fins não alimentícios, ficam sujeitos, ao enquadramento para legalização junto à autoridade sanitária competente, e assim obter o licenciamento, que será renovado conforme as disposições legais deste Decreto;

Parágrafo Único – A concessão ou renovação do licenciamento, ocorrerá através de preenchimento do roteiro de Auto-inspeção, a ser publicado pela

autoridade competente que posteriormente será usado como base para avaliação, juntamente com o parecer técnico de inspeção, elaborado pela autoridade sanitária competente, em que serão examinadas as condições sanitárias de alojamento e manutenção dos animais.

Art. 402 - É proibido o uso de animais feridos, enfraquecidos ou doentes, em veículos de tração animal, salvo se houver proibição pelo poder executivo Estadual ou Federal;

Parágrafo Único - É obrigatório o uso de sistema de frenagem, acionado especialmente quando da descida de ladeira, nos veículos de que trata este **Artigo**.

Art. 403 - Às exposições, feiras, leilões e outras aglomerações de animais, poderão ser realizadas somente após autorização prévia da autoridade sanitária competente, do órgão de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde - SEMUS, e demais órgãos municipais, se for o caso e necessário, das autorizações dos demais órgãos das esferas federal e estadual;

Parágrafo Único - Os circos ficam proibidos de servirem-se de animais para exibição em seus espetáculos.

Art. 404 - Os promotores dos eventos com animais, deverão apresentar documentação necessária para autorização de funcionamento, com designação de um médico-veterinário, responsável pela assistência técnica e sanitária para os

animais, e demonstrar que foram atendidos os requisitos gerais e específicos a que se referem nas legislações federal, estadual e municipal, respeitando-se ao disposto no **Artigo 364**;

Parágrafo Único- Quando se verificar doenças ou suspeitar de alguma anormalidade nos animais expostos, o recinto será interditado e a retirada dos animais somente poderá ser efetuada com autorização do órgão competente de Defesa Sanitária Animal Federal, Estadual ou Municipal, após serem adotadas as medidas sanitárias recomendadas.

Art. 405- Fica o proprietário, responsável ou condutor de qualquer animal, seja para passeio ou trabalho, obrigado a recolher todo o estrume ou bolo fecal que porventura sejam depositados nas vias públicas e outros logradouros;

Art. 406 –Sendo constatadas as irregularidades, incorreções ou infrações pela autoridade sanitária competente a qualquer dispositivo deste **Capítulo**, independentemente de outras sanções cabíveis decorrentes da legislação das esferas federal e estadual, poderão aplicar-se às seguintes penalidades:

- a) Advertência;
- b) Multa;
- c) Apreensão do animal;
- d) Interdição parcial ou total, temporária ou definitiva, de locais ou estabelecimentos;
- e) Cassação ou cancelamento da Licença de Funcionamento;

Parágrafo Único - Sem prejuízo das penalidades previstas neste **Artigo**, o proprietário do animal apreendido ficará sujeito ao pagamento das despesas decorrentes do transporte, alimentação, assistência veterinária e outras pertinentes.

Art. 407 – As penalidades mencionadas neste **Capítulo** poderão variar de 01 (um) a 100 (cem) UFINIG, de acordo com a natureza e a gravidade, bem como a reincidência do dano ou ato ou fato concorrido pelo infrator, e a juízo da autoridade sanitária competente, sem prejuízo das demais sanções e penalidades legais cabíveis;



Estado do Rio de Janeiro

Prefeitura da Cidade de Nova Iguaçu

Art. 408 - O desrespeito ou desacato ou constrangimento, e dificultar ou embaraçar ou impedir as ações e o exercício das funções públicas da autoridade sanitária competente, efetuadas pelo infrator, levarão as penalidades previstas neste Decreto, sem prejuízo das demais sanções civil e penal cabíveis;

CAPÍTULO IV

Do Controle de Pragas Urbanas e Vetores

Art. 409 - Os proprietários de imóveis particulares, legalmente estabelecidos são responsáveis pela manutenção de sua propriedade em condições sanitárias que dificultem a presença de pragas urbanas e vetores, tais como, sem acúmulo de lixo, materiais inservíveis, vegetação densa, entre outros, ficando sujeito às sanções legais deste Decreto;

Art. 410 - Os proprietários de terrenos baldios ou de qualquer finalidade, devem zelar pela limpeza e controle do crescimento da vegetação, e acúmulo de lixo, para evitar ser foco de pragas urbanas e vetores, ficando sujeito às sanções legais pelo descumprimento deste **Artigo**;

Art. 411 - Os estabelecimentos que comercializem ou armazenem pneumáticos ou qualquer outro material que possibilite o acúmulo de água, devem mantê-los em local coberto e permanentemente isentos de coleções líquidas, de forma a evitar a proliferação de pragas urbanas e vetores que causem riscos e agravos à saúde pública;

Art. 412 - É proibido o uso de recipientes ou receptáculo ou vasilhames que permitam o acúmulo de água nos estabelecimentos industriais, comerciais e prestadores de serviços, e nos logradouros públicos ou privados, especialmente em cemitérios públicos e privados;

Art. 413 - Nas áreas de construção civil é obrigatória, constante e permanentemente, a drenagem das águas pluviais e ou de qualquer outra natureza, no intuito de evitar a proliferação de vetores, bem como providenciar a remoção de materiais inservíveis, e manter sempre limpo o local sob sua responsabilidade;

Art. 414 - as residências com piscina e ou com reservatório de água, e também os estabelecimentos comerciais e industriais, devem zelar pela sua manutenção e proteção ao acesso, para evitar a proliferação de vetores;

(I) INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art. 415 - Considera-se infração sanitária, a desobediência ou inobservância ao disposto neste Decreto, e demais Normas, Resoluções, Regulamentos e Legislações vigentes relacionadas às condições higiênico-sanitárias, e de risco e agravos à saúde pública, sem prejuízo das sanções de natureza civil e penal cabíveis;

Art. 416 - O resultado da infração sanitária é imputável a quem lhe deu causa ou para ela concorreu ou se beneficiou, por ação ou omissão, bem como por solidariedade;

Parágrafo Único - Exclui a imputação de infração sanitária, a causa decorrente de caso fortuito ou força maior ou quando proveniente de eventos naturais ou circunstâncias imprevisíveis, que vier a determinar avaria, deterioração ou alteração de produtos ou de bens do interesse da saúde pública coletiva ou individual.

Art. 417 - As infrações sanitárias classificam-se em leves, graves e gravíssimas;

I - leves, aquelas em que o infrator seja beneficiado por circunstâncias atenuantes;

II - graves, aquelas em que for verificada uma circunstância agravante;

III - gravíssimas, aquelas em que seja verificada a existência de duas ou

mais circunstâncias agravantes;

Art. 418 - São circunstâncias atenuantes:

I - ter o infrator, por espontânea vontade e imediatamente, procurar o reparo ou cessar, minorar ou diminuir as consequências do ato ou dano lesivo à saúde pública, que lhe for imputado;

II - ser a irregularidade cometida pelo infrator, pouco significativa ou fundamental para alcançar o ato ou dano lesivo à saúde pública coletiva ou individual;

III - ser o infrator primário, e a falta cometida, de natureza leve;

IV - a falta ou incompreensão da norma ou legislação sanitária, quanto patente a incapacidade do agente infrator, para entender o caráter ilícito do fato ou ato ou dano lesivo à saúde pública;

V - ter o infrator sofrido coação, para a prática do ato lesivo;

Art. 419 - São circunstâncias agravantes:

I - ter o infrator agido com dolo, ainda que eventualmente, fraude ou má fé;

II - ter o infrator cometido a infração sanitária para obter vantagem pecuniária decorrente, de ação ou omissão, em contrário ao disposto na legislação sanitária;

III - deixar o infrator de tomar as providências de sua alçada, tendo conhecimento do ato lesivo ou risco ou agravo à saúde, assim não realizando os procedimentos de evitar ou sanar ato ou fato ou dano lesivo à saúde pública coletiva ou individual;

IV - o infrator coagir outrem para a execução material da infração;

V - ter a infração consequências calamitosas à saúde pública coletiva ou individual;

VI - ser o infrator reincidente;

VII - ter o infrator dificultado, embaraçado, impedido, constrangido ou prejudicado a ação fiscalizadora;

VIII - A reincidência específica torna o infrator passível de enquadramento na penalidade gravíssima, e quando persistir ou permanecer na infração continuada ou cometer a infração igualmente a anterior, mesmo que já tenha sofrido a penalidade através de processo administrativo;

Art. 420 - Para a imposição da penalidade de forma gradual, a autoridade sanitária competente deverá avaliar;

I - as circunstâncias atenuantes e agravantes;

II - a gravidade do fato ou ato ou dano ou risco ou agravo lesivo à saúde, tendo em vista as suas consequências efetivas ou potenciais para a saúde pública coletiva ou individual;

III - os antecedentes do infrator quanto às normas sanitárias vigentes;

Parágrafo Único - Na aplicação da penalidade de multa, a autoridade sanitária competente levará em consideração a capacidade econômica do infrator.

Art. 421- Havendo concorrências de atos atenuantes e agravantes, a aplicação da penalidade pela autoridade sanitária competente, será considerada em razão dos atos ou danos ou riscos ou agravos à saúde que sejam preponderantes;

Art. 422 - As infrações sanitárias podem ser aplicadas e punidas, de forma



Estado do Rio de Janeiro

Prefeitura da Cidade de Nova Iguaçu

isolada ou alternada ou cumulativamente, sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabíveis, com as seguintes penalidades:

I – advertência;

II – multa;

III – apreensão e inutilização de produto, de bens, substância ou matéria-prima;

IV – suspensão da fabricação e ou comércio de produto ou de bens;

V – cassação ou cancelamento da Licença de Funcionamento do estabelecimento, ou quando for o caso, da Autorização de Funcionamento;

VI – interdição de produto ou de bens;

VII – cancelamento de registro de produto ou de bens;

VIII – interdição total ou parcial do estabelecimento;

IX – interdição definitiva ou temporária do estabelecimento;

X – proibição de propaganda;

Art. 423 - Às penalidades previstas neste Decreto serão aplicadas pela autoridade sanitária competente, conforme as atribuições legais que lhes sejam conferidas por investitura ou delegação de competência ou legislações específicas, e obrigatoriamente, inseridos no organograma ou estrutura administrativa da Secretaria Municipal de Saúde – SEMUS;

Parágrafo Único – A autoridade sanitária competente, no exercício das funções de fiscalização, tem competência para fazer cumprir as leis e regulamentos sanitários, lavrando Termos de Visita Sanitária, de Intimação, de Notificação, de Auto de Infração, entre outros apropriados, referentes à prevenção e repressão de tudo que causar danos ou riscos e agravos lesivos à saúde pública coletiva ou individual, tendo acesso livre em todos os lugares onde tiver que exercer o poder de polícia administrativa, segundo as suas atribuições legais.

Art. 424 - Nos casos de reincidência, as multas previstas neste Decreto serão aplicadas em valor correspondente ao dobro da multa atribuída anteriormente;

Art. 425 - São infrações sanitárias:

I – Construir, instalar ou fazer funcionar no Município, hospitais especializados ou não, clínicas especializadas ou não, casas ou postos de saúde, serviços ou unidades de saúde, casas de repouso, estabelecimentos ou organizações afins, que se dediquem à promoção, proteção e recuperação da saúde, sem a Licença de Funcionamento do órgão competente ou contrariando as normas regulamentadoras e legislações das esferas federal, estadual e municipal vigentes;

Pena – advertência, interdição, cancelamento da Licença e / ou multa de 50 (cinquenta) a 250 (duzentas e cinquenta) vezes o valor da UFINIG;

II – instalar ou fazer funcionar no Município, consultórios médicos e odontológicos, e de quaisquer atividades paramédicas; laboratórios de análises e de pesquisas clínicas, e estabelecimentos afins; institutos de esteticismo, ginástica, fisioterapia e de recuperação ou de repouso, e congêneres; gabinetes ou serviços que utilizam aparelhos e equipamentos geradores de Raio-X, substâncias radioativas ou radiações ionizantes e outras; estabelecimentos, laboratórios, oficinas e serviços de ótica, de aparelhos e produtos óticos, de prótese dentária, de aparelhos ou produtos para uso odontológico; ou explorar atividades comerciais, industriais ou filantrópicas, com a participação de agentes que exerçam profissões ou ocupações técnicas e auxiliares relacionadas com a saúde; sem a Licença de Funcionamento do órgão competente ou contrariando as normas regulamentadoras e legislações das esferas federal, estadual e municipal vigentes;

Pena – advertência, interdição, cancelamento da Licença e / ou multa de 50 (cinquenta) a 250 (duzentas e cinquenta) vezes o valor da UFINIG;

III – extrair, produzir, fabricar, transformar, preparar, manipular, purificar, fracionar, embalar ou reembalar, importar, exportar, armazenar, expedir, transportar, comprar, vender, ceder, ou usar alimentos, produtos alimentícios, medicamentos, drogas, insumos farmacêuticos, produtos dietéticos, de higiene, cosméticos, perfumes, correlatos, saneantes, embalagens, utensílios e aparelhos que interessam à saúde pública e individual; sem ter registro, sem a Licença de Funcionamento ou autorizações do órgão competente ou contrariando as normas regulamentadoras e legislações das esferas federal, estadual e municipal vigentes;

Pena – advertência, apreensão e inutilização, interdição, cancelamento da Licença ou do registro, e ou multa de 05 (cinco) a 1.000 (mil) vezes o valor da UFINIG;

IV – fazer propaganda de produtos sob vigilância sanitária, alimentos e outros, contrariando a legislação sanitária pertinente;

Pena – advertência, interdição, cancelamento da Licença e ou multa de 05 (cinco) a 250 (duzentas e cinquenta) vezes o valor da UFINIG;

V – deixar, aquele que tiver o dever legal de fazê-lo, de notificar doença ou zoonose transmissível ao homem, de acordo com o que disponham as normas regulamentares e legais vigentes;

Pena – advertência e ou multa de 01 (uma) a 05 (cinco) vezes o valor da UFINIG;

VI – impedir ou dificultar a aplicação de medidas sanitárias relativas às doenças transmissíveis e ao sacrifício de animais domésticos considerados perigosos pelas autoridades sanitárias competentes;

Pena – advertência e ou multa de 05 (cinco) a 50 (cinquenta) vezes o valor da UFINIG;

VII – reter atestado de vacinação obrigatória, deixar de executar, dificultar ou opor-se à execução de medidas sanitárias que visem à prevenção das doenças transmissíveis e sua disseminação, ou desrespeitem as normas regulamentadoras de segurança e saúde do trabalhador, à preservação e a manutenção da saúde pública e individual;

Pena – advertência, interdição, cancelamento da Licença ou Autorização de Funcionamento, e ou multa de 02 (duas) a 50 (cinquenta) vezes o valor da UFINIG;

VIII – opor-se às exigências de provas imunológicas ou a sua execução pelas autoridades sanitárias competentes;

Pena – advertência e ou multa de 02 (duas) a 50 (cinquenta) vezes o valor da UFINIG;

IX – obstar ou dificultar ou impedir ou embaraçar ou constranger a ação fiscalizadora das autoridades sanitárias competentes no exercício de suas funções;

Pena – advertência, interdição, cancelamento da Licença ou Autorização de Funcionamento, e ou multa de 10 (dez) a 100 (cem) vezes o valor da UFINIG;

X – aviar receita em desacordo com prescrições médicas ou determinação expressa em lei e normas regulamentares;

Pena – advertência, interdição, cancelamento da Licença de Funcionamento e ou multa de 50 (cinquenta) a 90 (noventa) vezes o valor da UFINIG;

XI – fornecer, vender ou praticar atos de comércio em relação a medicamentos, drogas e correlatos, cuja venda e uso é obrigatório de prescrição



Estado do Rio de Janeiro

Prefeitura da Cidade de Nova Iguaçu

médica; sem observância dessa exigência e contrariando as normas regulamentadoras e legislações das esferas federal, estadual e municipal vigentes:

Pena – advertência, interdição, cancelamento da Licença de Funcionamento e ou multa de 50 (cinquenta) a 90 (noventa) vezes o valor da UFINIG;

XII – retirar ou aplicar sangue (em humanos), proceder a operações de plasmaferese, ou desenvolver outras atividades hemoterápicas, (salvo no caso dos médicos e tendo legislação específica dos órgãos de classe e fiscalizadores da profissão) contrariando as normas regulamentadoras e legislações das esferas federal, estadual e municipal vigentes: obs infração não aplicável em caso de animais.

Pena – advertência, interdição, cancelamento da Licença de Funcionamento e ou multa de 50 (cinquenta) a 250 (duzentas e cinquenta) vezes o valor da UFINIG;

XIII – exportar sangue e seus derivados, placentas, órgãos, glândulas ou hormônios, bem como quaisquer substâncias ou partes do corpo humano, ou utilizá-los contrariando as normas regulamentadoras e legislações das esferas federal, estadual e municipal vigentes:

Pena – advertência, interdição, cancelamento da Licença de Funcionamento e ou multa de 100 (cem) a 250 (duzentas e cinquenta) vezes o valor da UFINIG;

XIV – rotular alimentos e produtos alimentícios ou bebidas, bem como medicamentos, drogas, insumos farmacêuticos, produtos dietéticos, de higiene, cosméticos, perfumes, correlatos, saneantes, de correção estética e quaisquer outros, contrariando as normas regulamentares e legislações das esferas federal, estadual e municipal vigentes:

Pena – advertência, apreensão e inutilização, interdição e ou multa de 20 (vinte) a 50 (cinquenta) vezes o valor da UFINIG;

XV – alterar o processo de fabricação dos produtos sujeitos ao controle sanitário, modificar os seus componentes básicos, nome, e demais elementos objeto do registro; sem proceder a necessária autorização do órgão sanitário competente:

Pena – advertência, interdição, cancelamento da Licença ou Autorização de Funcionamento ou do registro, e ou multa de 50 (cinquenta) a 150 (cento e cinquenta) vezes o valor da UFINIG;

XVI – reaproveitar vasilhames de saneantes, seus congêneres e de outros produtos capazes de serem nocivos à saúde, no envasilhamento de alimentos, bebidas, refrigerantes, produtos dietéticos, medicamentos, drogas, produtos de higiene, cosméticos e perfumes:

Pena – advertência, apreensão e inutilização, interdição, cancelamento da Licença de Funcionamento ou de registro, e ou multa de 150 (cento e cinquenta) a 200 (duzentas) vezes o valor da UFINIG;

XVII – expor à venda ou entregar ao consumo produtos de interesse à saúde, cujo prazo de validade tenha se expirado, ou apor-lhes datas novas, após expirado o prazo:

Pena – advertência, apreensão e inutilização, interdição, cancelamento da Licença ou Autorização de Funcionamento ou do registro, e ou multa de 15 (quinze) a 200 (duzentas) vezes o valor da UFINIG;

XVIII – industrializar produtos de interesse sanitário sem a assistência de responsável técnico, legalmente habilitado:

Pena – advertência, apreensão e inutilização, interdição, cancelamento da Licença de Funcionamento ou do registro, e ou multa de 90 (noventa) a 120 (cento e vinte) vezes o valor da UFINIG;

XIX – utilizar, na preparação de hormônios, órgãos de animais doentes, es-tafados ou emagrecidos ou que apresentem sinais de decomposição no momento de serem manipulados:

Pena – advertência, apreensão e inutilização, interdição, cancelamento da Licença ou Autorização de Funcionamento ou do registro, e ou multa de 150 (cento e cinquenta) a 250 (duzentas e cinquenta) vezes o valor da UFINIG;

XX – comercializar produtos biológicos, imunoterápicos e outros que exijam cuidados especiais de conservação, preparação, expedição ou transporte; sem observância das condições necessárias à sua preservação:

Pena – advertência, apreensão e inutilização, interdição, cancelamento da Licença de Funcionamento ou do registro, e ou multa de 150 (cento e cinquenta) a 200 (duzentas) vezes o valor da UFINIG;

XXI – aplicação, por empresas particulares, de raticidas cuja ação se produza por gás ou vapor, em galerias, bueiros, porões, sótãos ou locais de possível comunicação com residências ou frequentados por pessoas e animais:

Pena – advertência, interdição, cancelamento da Licença ou Autorização de Funcionamento, e ou multa de 150 (cento e cinquenta) a 200 (duzentas) vezes o valor da UFINIG;

XXII – descumprimento de normas legais e regulamentares, medidas, formalidades e outras exigências sanitárias pelas empresas de transportes, seus agentes e consignatários, comandantes ou responsáveis diretos por embarcações, aeronaves, ferrovias, veículos terrestres, sejam nacionais ou estrangeiros:

Pena – advertência, interdição e ou multa de 100 (cem) a 150 (cento e cinquenta) vezes o valor da UFINIG;

XXIII – inobservância das exigências sanitárias relativas a imóveis, pelos seus proprietários, ou por quem detenha legalmente a sua posse:

Pena – advertência, interdição e ou multa de 05 (cinco) a 60 (sessenta) vezes o valor da UFINIG;

XXIV – exercer profissões e ocupações relacionadas com a saúde, sem a necessária habilitação legal: **Pena** – interdição e ou multa de 250 (duzentas e cinquenta) a 500 (quinhentas) vezes o valor da UFINIG;

XXV – cometer o exercício de encargos relacionados com a promoção, proteção e recuperação da saúde a pessoas sem a necessária habilitação legal:

Pena – interdição e ou multa de 150 (cento e cinquenta) a 200 (duzentas) vezes o valor da UFINIG;

XXVI – proceder a cremação de cadáveres, ou utilizá-los, contrariando as normas sanitárias pertinentes:

Pena – advertência, interdição e ou multa de 50 (cinquenta) a 500 (quinhentas) vezes o valor da UFINIG;

XXVII – fraudar, falsificar ou adulterar alimentos, inclusive bebidas, medicamentos, drogas, insumos farmacêuticos, cosméticos, produtos dietéticos, produtos de higiene, perfumes, saneantes e quaisquer outros que interessem à saúde pública e individual:

Pena – advertência; apreensão, inutilização e ou interdição do produto; interdição total ou parcial do estabelecimento; suspensão de comercialização e ou fabricação do produto; cancelamento da Licença ou Autorização de Funcionamento ou do registro do produto, e ou multa de 100 (cem) a 3.000 (três mil) vezes o valor da UFINIG;

XXVIII – transgredir outras normas legais e regulamentares destinadas à proteção da saúde:



Estado do Rio de Janeiro

Prefeitura da Cidade de Nova Iguaçu

Pena – advertência; apreensão, inutilização e ou interdição do produto; interdição total ou parcial do estabelecimento; suspensão de comercialização e ou fabricação do produto; proibição de propaganda; cancelamento da Licença ou Autorização de Funcionamento ou do registro do produto, e ou multa de 10 (dez) a 250 (duzentos e cinquenta) vezes o valor da UFINIG;

XXIX – expor ou entregar ao consumo humano, sal refinado ou moído, que não contenha iodo na proporção de 10 (dez) miligramas de iodo metaloide por quilograma de produto;

Pena – advertência; apreensão e ou interdição do produto; interdição total ou parcial do estabelecimento; suspensão de comercialização e ou fabricação do produto; cancelamento da Licença ou Autorização de Funcionamento ou do registro do produto, e ou multa de 10 (dez) a 250 (duzentos e cinquenta) vezes o valor da UFINIG;

XXX – descumprir atos emanados das autoridades sanitárias competentes visando a aplicação da legislação vigente:

Pena – advertência; apreensão, inutilização e ou interdição do produto; interdição total ou parcial do estabelecimento; suspensão de comercialização e ou fabricação do produto; proibição de propaganda; cancelamento da Licença ou Autorização de Funcionamento ou do registro do produto, e ou multa de 10 (dez) a 100 (cem) vezes o valor da UFINIG;

XXXI – deixar de cumprir os preceitos de higiene e de condições sanitárias relativos ao tipo de estabelecimento:

Pena – advertência, interdição total ou parcial do estabelecimento; suspensão de comercialização e ou fabricação do produto; e ou multa de 05 (cinco) a 150 (cento e cinquenta) vezes o valor da UFINIG;

XXXII – ausência de uniforme ou uso incompleto ou em condições precárias, sem asseio pessoal:

Pena – advertência e ou multa de 01 (uma) a 50 (cinquenta) vezes o valor da UFINIG;

XXXIII – deixar o proprietário ou responsável legal por todo e qualquer imóvel, onde se criem animais cães e gatos, de cumprir os preceitos de higiene e de condições sanitárias, causando incômodo ou insalubridade à vizinhança; sem prejuízo da interdição do imóvel;

Pena – advertência, interdição total ou parcial do imóvel e ou multa de 02 (duas) a 20 (vinte) vezes o valor da UFINIG;

XXXIV – deixar o comércio de feira-livre e ambulante localizado ou móvel, de cumprir as normas sanitárias mencionadas neste Decreto, tais como, vender produtos impróprios ao consumo, funcionar sem a Autorização de Funcionamento expedida pela autoridade sanitária competente, ausência de uniforme completo, manter em más condições de higiene pessoal e de limpeza no local de ocupação;

Pena – advertência, suspensão de comercialização, apreensão e inutilização de produtos, impedimento ou interdição temporária ou definitiva ou parcial, cassação ou cancelamento da Autorização de Funcionamento e ou multa de 02 (duas) a 20 (vinte) vezes o valor da UFINIG;

Art. 426 - As infrações sanitárias não previstas neste **Título** serão aplicadas e punidas, a critério da autoridade sanitária competente, igualmente as penalidades impostas aos infratores que causem danos ou atos ou riscos ou agravos à saúde pública coletiva ou individual, sempre considerando ou norteando-se pelas normas sanitárias e legislações das esferas federal, estadual e municipal vigentes;

(j) PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS

CAPÍTULO I

Das Normas Administrativas

Art. 427 - Os cargos de coordenador dos setores inerentes ao órgão competente de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde – SEMUS, somente poderá ser exercido por servidor público do quadro de pessoal permanente, estatutário, designado, investido, empossado, legalmente habilitado e inscrito no Conselho de Classe Profissional, e efetivamente em exercício na função ou atividade no órgão competente de Vigilância Sanitária, sendo acrescido um adicional de 40% sobre o salário base;

Art. 428 - Os recursos obtidos da arrecadação monetária advinda da Taxa de Expediente na abertura do processo administrativo de concessão ou renovação ou revalidação de Licença Funcionamento, ou quando for o caso, da Autorização de Funcionamento, e da Taxa de Fiscalização Sanitária – TFS, deverão ser estes subsídios financeiros utilizados na estruturação e manutenção dos serviços técnico-administrativos do órgão competente de Vigilância e Fiscalização Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde - SEMUS;

§1º - Deverá incluir na previsão orçamentária anual, os recursos estimativos para provimento do órgão competente de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde – SEMUS, ou de outro órgão ou denominação que venha a substituí-lo, quando da elaboração e posterior aprovação da Lei de Diretrizes Orçamentárias – LDO. A esses recursos específicos devem ser somados os da arrecadação feita pela Taxa de Expediente, da Taxa de Fiscalização Sanitária – TFS, inserida no carnê de Taxas Consolidadas, e das multas advindas das ações de fiscalização. O repasse dessas verbas será depositado em conta-bancária aberta e administrada pela Secretaria Municipal de Saúde - SEMUS, para tal fim;

§2º - Para subvencionar as atividades do órgão competente de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde – SEMUS, através do Fundo Municipal de Saúde – FMS, ou outro que venha a substituí-lo, deverá o Município realizar pactuações e manter convênios e ou programas estabelecidos com as esferas federal e estadual, priorizando as ações de educação, controle e prevenção contra riscos e agravos à saúde pública coletiva e individual, voltadas às atividades inerentes de Vigilância e Fiscalização Sanitária, Zoonose e de Engenharia Sanitária

§3º - Os recursos financeiros obtidos, oriundos e mencionados nos **parágrafos anteriores** deste **Artigo 428**, devem ser disponibilizados, redistribuídos e aplicados da seguinte maneira;

a) na dotação adicional de gratificação de produtividade para os servidores públicos do quadro de pessoal permanente, estatutários, efetivamente empossados, designados, investidos por ato público, atuando como fiscais sanitários, de nível superior e médio, com poder de polícia administrativa, e também para os servidores públicos exercendo atividade administrativa do órgão competente de Vigilância e Fiscalização Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde – SEMUS, ou de outro órgão ou denominação que venha a substituí-lo, segundo o **Artigo 11** e **seu inciso III**, e **Artigo 13** e **seus parágrafos 3º** e **4º** deste Decreto;

b) no custeio de curso de capacitação, aprimoramento e de educação continuada para os servidores efetivos nas áreas de atuação da Vigilância e Fiscalização Sanitária, Zoonose e Engenharia Sanitária;

c) na aquisição de materiais de consumo e permanente para as atividades e serviços dos setores específicos do órgão competente;

d) na manutenção e conservação dos veículos de transporte e demais estruturas funcionais e equipamentos utilizados pelas equipes de fiscais sanitários;

Parágrafo Único – Para produzir os efeitos legais na distribuição dos recur-



Estado do Rio de Janeiro

Prefeitura da Cidade de Nova Iguaçu

os financeiros do **parágrafo 3º, alínea a**, deste **Artigo**, e como serão subvencionados e calculados os valores a serem repassados a título adicional de gratificação de produtividade, aos servidores públicos estatutários, designados, investidos e efetivamente exercendo a atividade de fiscais sanitários, de nível superior e médio, e aos servidores públicos administrativos, deverá o Gestor Público Municipal propor uma legislação supletiva sobre o assunto, regulamentado no prazo máximo de 60 (sessenta) dias, a contar da data da publicação deste Decreto.

Art. 429 - Após a inspeção e parecer técnico da autoridade sanitária competente do órgão de Vigilância Sanitária, nos estabelecimentos industriais, comerciais e outras atividades de qualquer natureza, desde que suas especificidades estejam

em áreas de atuação deste órgão competente, será então concedida a Licença de Funcionamento, respeitando-se as disposições sanitárias deste Decreto, e das legislações federal e estadual vigentes;

Art. 430 - As guias para recolhimento da Taxa de Expediente para abertura de processo administrativo, para concessão ou renovação ou revalidação da Licença de Funcionamento, ou quando for o caso, da Autorização de Funcionamento, e também das Taxas Consolidadas serão expedidas pelo órgão competente do Município;

Parágrafo Único – A guia de recolhimento da Taxa de Expediente para abertura de processo administrativo, após a quitação, deverá ser anexada aos documentos necessários para apresentação à autoridade sanitária competente, quando no requerimento feito pelo munícipe.

CAPÍTULO II

Da Licença de Funcionamento e suas condicionalidades

Art. 431 - Os estabelecimentos determinados em legislação federal, estadual ou em Normas Técnicas Especiais, sujeitos a Este Decreto, só poderão funcionar, após prévia inspeção e parecer ou laudo técnico da autoridade sanitária competente, e consequentemente a concessão ou renovação ou revalidação da Licença de Funcionamento, ou quando for o caso, da Autorização de Funcionamento, e posteriormente haverá a regularização junto ao órgão competente do Município, com a finalidade de obter o documento definitivo do Alvará de Localização e Funcionamento do estabelecimento;

§1º - A Licença de Funcionamento, ou quando for o caso, a Autorização de Funcionamento, deverá ser afixada no estabelecimento, em local visível e de fácil acesso ao público;

§2º - A Licença de Funcionamento, ou quando for o caso, a Autorização de Funcionamento, poderá ser suspensa, cassada ou cancelada a qualquer momento, como penalidade, no interesse da saúde pública, decorrente de infração sanitária apurada em processo administrativo;

§3º - Ficará sujeito à interdição o estabelecimento que estiver funcionando sem a Licença de Funcionamento, ou quando for o caso, a Autorização de Funcionamento e poderá sofrer infração no valor de 5 (cinco) a 200 (duzentos) UFINIGS dependendo do porte da empresa;

Art. 432 - A emissão do Alvará de Localização e Funcionamento, emitido pelo órgão competente do Município, não exime os estabelecimentos sujeitos ao órgão competente de Vigilância e Fiscalização Sanitária, de requerer a Licença de Funcionamento ou, quando for o caso, a Autorização de Funcionamento, prevista na Lei Federal nº 6.437, de 20 de agosto de 1977, Lei Federal nº 6.360, de 23 de setembro de 1976, Lei Federal nº 5.991, de 17 de dezembro de 1973 e demais Leis, Decretos, Resoluções e Normas Técnicas Especiais pertinentes;

§1º - A Licença a que se refere o **Capítulo** será denominada Licença de Funcionamento e terá validade de 01 (um) ano a contar da data da expedição do documento, ou quando for o caso, de Autorização de Funcionamento, pelo período determinado no documento;

§2º - A validade da Licença de Funcionamento deverá ser realizada até 31

de março do ano em que vencer;

§3º - A Licença de Funcionamento para os estabelecimentos com atividades voltadas para os produtos, substâncias e insumos farmacêuticos e correlatos, é válida pelo prazo de 01 (um) ano, e será revalidada ou renovada em períodos iguais e sucessivos, sendo requerida de 120 (cento e vinte) dias anteriores e até o término de sua vigência, respeitando-se assim o Decreto Federal nº 74.170, de 10 de junho de 1974, que regulamenta a Lei Federal nº 5.991, de 17 de dezembro de 1973, observando-se o **Artigo 22** desta referida Lei Federal, e em conformidade ao mencionado no **Artigo 330** e seu **parágrafo 2º** deste Decreto Municipal;

§4º - Caso o processo de requerimento da Licença de Funcionamento, por motivo qualquer, administrativo ou não, ocorra surgimento de atraso, ou seja, o processo administrativo somente é concluído no ano seguinte ao que foi requerido, fica invalidada a Licença de Funcionamento do ano requerido, sendo expedido o

licenciamento relativo ao ano em que foi concluído o processo administrativo, não excluindo, porém, os Termos, Autos e Rótulos que porventura façam parte do processo administrativo em andamento;

§5º - Independem da Licença de Funcionamento, os estabelecimentos integrantes da Administração Pública ou por ela instituídos, ficando sujeitos, porém, às exigências legais pertinentes às instalações, aos equipamentos, à aparelhagem e à assistência e responsabilidade técnica, respeitando-se as normas, resoluções e exigências sanitárias das legislações federal, estadual e municipal vigentes;

§6º - A Licença de Funcionamento somente será emitida após inspeção, e posterior parecer ou laudo técnico, elaborado e aprovado pela autoridade sanitária competente;

§7º - O proprietário ou responsável ou seu representante legal, comparecerá ao órgão competente de Vigilância e Fiscalização Sanitária, a fim de receber a Licença de Funcionamento, após serem realizados os atos de concessão;

§8º - Por ocasião do requerimento de renovação ou revalidação da Licença de Funcionamento, ou quando for o caso, da Autorização de Funcionamento, poderá ser dispensada a apresentação de documentos que não tenham sofrido alteração e nem tenham expirado a sua validade, desde que façam constar em processos administrativos anteriores;

Art. 433 - Os projetos de construção e instalação, em qualquer estabelecimento mencionado neste Decreto, deverão ser submetidos à autoridade sanitária competente, através do visto no Projeto Básico de Arquitetura pela Engenharia Sanitária, quando esta for instalada na vigilância sanitária também ocorrendo nas hipóteses de modificações ou alterações estruturais ou prediais;

Art. 434 - Caberá à autoridade sanitária competente, antes da concessão da Licença de Funcionamento, ou quando for o caso, da Autorização de Funcionamento, inspecionar as instalações e as condições sanitárias das edificações ou estruturas prediais destinadas a atividade laborativa requerida, bem como ao cumprimento da legislação sanitária em vigor;

§1º - constatado na inspeção e juntamente com o parecer técnico elaborado pela autoridade sanitária competente, que o local apresenta-se em condições sanitárias satisfatórias, e desde que satisfaça as disposições sanitárias deste Decreto, e demais legislações federal e estadual vigentes, será então concedido o licenciamento para o requerente, conforme modelo ou molde ou formato oficial, ficando a comunicação aos munícipes a ser realizada por ato público no Diário Oficial da Municipalidade;

§2º - Sem prejuízo das exigências sanitárias contidas neste Decreto, os estabelecimentos de atividades laborativas da área de saúde deverão estar adequados e em conformidade com as normas regulamentares e a legislação das esferas federal e estadual vigentes para o exercício pleno desta atividade;



Estado do Rio de Janeiro

Prefeitura da Cidade de Nova Iguaçu

§3º - Ficará sujeito à interdição, impedimento, suspensão e as sanções legais administrativas, sem prejuízo dos atos para o cumprimento das exigências sanitárias para regularização e legalização do estabelecimento que estiver funcionando sem o licenciamento, expedido pela autoridade sanitária competente da Secretaria Municipal de Saúde – SEMUS;

CAPÍTULO III

Dos Termos de Intimação

Art. 435 - O Termo de Intimação é lavrado em 03 (três) vias, assinado carimbado e datado pela autoridade sanitária competente, sempre que houver exigências legais a cumprir, e desde que por sua natureza e a critério da referida autoridade sanitária, não exijam a aplicação imediata de qualquer penalidade prevista neste Decreto;

Art. 436 – O Termo de Intimação deverá sempre indicar, explicitamente, as exigências legais e o prazo concedido para o seu cumprimento, que não deverá exceder a 60 (sessenta) dias;

Art. 437 - O prazo concedido para cumprimento do Termo de Intimação poderá ser prorrogado por período de tempo que, somado ao período inicial, não exceda de 90 (noventa) dias;

Art. 438 - Expirado ou terminado o prazo do Termo de Intimação, somente as autoridades sanitárias das instâncias hierárquicas superiores, desde que o intimado faça a solicitação de prorrogação de prazo através de requerimento próprio, poderá dar parecer e conceder, favoravelmente ou não, pela prorrogação do prazo, em casos excepcionais, por motivo de

interesse público, mediante despacho fundamentado, poderá ser concedido outra prorrogação de prazo, desde que haja explicitamente transcrito no requerimento a vontade e certeza do intimado, em realizar as medidas de correção das irregularidades demonstrado e concretamente exposto por um cronograma de etapas para seu cumprimento, desde que não ultrapassem ao período de 180 (cento e oitenta) dias, contados da data da ciência do resultado desta solicitação;

Art. 439 - O Termo de Intimação será entregue pela autoridade sanitária competente quando ocorrer à ação de fiscalização, que exigirá do proprietário ou responsável ou representante legal que seja assinado e datado;

§1º - Quando esta formalidade não for cumprida ou negada ou recusada pelo intimado, então deverá a autoridade sanitária competente, providenciar a assinatura de 02 (duas) testemunhas, mencionando os motivos no verso da 01ª (primeira) via do Termo de Intimação;

§2º - A 02ª (segunda) via do Termo de Intimação, devidamente assinada e carimbada pela autoridade sanitária competente, permanecerá em poder do intimado, nele sendo anotadas a data e a hora do ciente;

Art. 440 - O processo administrativo formado e constituído pelo Termo de Intimação será encaminhado à autoridade sanitária competente quando:

I – se destinar ao arquivamento em virtude do cumprimento integral das exigências legais, no prazo concedido;

II – houver, em tempo útil, pedido de prorrogação de prazo, que poderá ser concedido na forma deste Decreto;

III – em virtude do não cumprimento das exigências legais dentro do prazo concedido, ou tenha decorrido o prazo para interposição de recurso e tenha sido lavrado o Auto de Infração;

Art. 441 - Esgotado e terminado o prazo do 01º (primeiro) Termo de Intimação, e quando a infração se referir aos estabelecimentos industriais, comerciais, prestadores de serviços, feira-livres, comércio ambulante localizado e ou móvel, entre outros mencionados neste Decreto, será lavrado o 02º (segundo) Termo de Intimação, e consequentemente o Auto de Infração, observando-se igualmente os princípios legais no caso de prorrogação de

prazo, quando concedido pela autoridade sanitária competente;

§1º - O prazo dado pelo 02º (segundo) Termo de Intimação é improrrogável, e não poderá exceder o prazo inicial estipulado no 01º (primeiro) Termo de Intimação, gerando o seu descumprimento a interdição total ou parcial, ou mesmo temporária ou definitiva, ou cassação ou cancelamento da Licença de Funcionamento do estabelecimento, ou quando for o caso, da Autorização de Funcionamento, além das sanções legais cabíveis do infrator;

§2º - O descumprimento do 02º (segundo) Termo de Intimação, não comporta outro Auto de Infração e, consequentemente, outro Auto de Multa, deverá então ser realizada as ações mencionadas no **parágrafo anterior**;

Art. 442 – Esgotado e terminado o prazo do 01º (primeiro) Termo de Intimação, e quando a infração for proveniente de imóvel residencial, poderão ser lavrados outros Termos de Intimação, até no máximo de 03 (três) Termos de Intimação, para que seja sanada a irregularidade ou mesmo quando for avaliado e decidido pela autoridade sanitária competente, baseado em parecer ou laudo técnico, pela interdição do imóvel ou pelo encaminhamento do caso ao órgão competente para resolução através do Poder Judiciário;

§1º - O Auto de Infração ou o Termo de Interdição só serão lavrados quando o infrator não cumprir, no prazo estipulado, as exigências legais constantes do Termo de Intimação;

§2º - Quando o infrator comprovar que está cumprindo as exigências legais contidas no Termo de Intimação, sem ainda tê-las concluído no prazo estipulado, a juízo da autoridade sanitária competente, desde que seja realizado e protocolado o recurso ou entregue no ato da fiscalização a autoridade sanitária de próprio punho, poderá prorrogar o prazo para a conclusão das exigências legais, após avaliação e parecer técnico da autoridade sanitária competente, sempre respeitando-se as disposições legais contidas neste **Capítulo**;

CAPÍTULO IV

Do Auto de Infração

Art. 443 - O Auto de Infração é instrumento de fé pública, coercitivo, para aplicação inicial das penalidades previstas neste Decreto, devendo sempre indicar explicitamente o motivo determinante de sua lavratura, em caracteres bem legíveis,

assim como o dispositivo legal em que se fundamenta, devendo ser assinado, carimbado e datado pela autoridade sanitária competente;

Art. 444 - Impõe-se o Auto de Infração, quando:

I – não forem cumpridas as exigências feitas no 01º (primeiro) Termo de Intimação, dentro do prazo concedido;

II – se verificar infração que, por sua natureza, exija a aplicação imediata de penalidades previstas nesta Lei, lavrado em 03 (três) vias, assinado e carimbado pela autoridade sanitária competente, bem como assinado pelo autuado ou infringido, ou, na sua ausência, pelo seu representante legal ou preposto. Em caso de recusa pelo infrator, a consignação ou entrega dessa circunstância ou situação será feita pela autoridade sanitária competente, que realizou a autuação, com a assinatura de 02 (duas) testemunhas na 01ª (primeira) via do Auto de Infração, fazendo-se a entrega imediatamente, deixando no local da ação fiscalizadora ou por via postal através de carta registrada, da 02ª (segunda) via deste Auto de Infração;

Art. 445 - O autuado ou infringido terá o prazo legal de 15 (quinze) dias para protocolar a interposição de recurso, por escrito, à autoridade sanitária competente, que emitirá parecer ou laudo técnico fundamentado, no prazo de 10 (dez) dias, deferindo pela manutenção ou cancelamento do Auto de Infração;

§1º - Quando o Auto de Infração for mantido a integralidade, será mantida a penalidade;



Estado do Rio de Janeiro

Prefeitura da Cidade de Nova Iguaçu

§2º - Em caso de surgimento do cancelamento do Auto de Infração, a autoridade sanitária competente encaminhará o processo administrativo, a instância hierárquica superior, que decidirá sobre o caso;

§3º - Expirado e terminado o prazo regulamentar de 15 (quinze) dias, sem ocorrer à interposição do recurso, será o Auto de Infração julgado à revelia e convertido na penalidade que assim couber;

Art. 446 - Os servidores públicos do quadro de pessoal permanente, estatutários, lotados, designados e investidos no poder de polícia administrativa, no órgão competente de Vigilância e Fiscalização Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde – SEMUS, são responsáveis legais pelas declarações que fizerem nos Autos de Infração;

CAPÍTULO V Do Auto de Multa

Art. 447 - O Auto de Multa deverá ser lavrado, assinado e carimbado pela autoridade sanitária competente, dentro de 60 (sessenta) dias, no máximo, a contar da lavratura do Auto de Infração ou da data do indeferimento da defesa, quando houver;

Art. 448 - Lavrado o Auto de Multa, será entregue a 02ª (segunda) via ao infrator e assinada por este, ou na sua ausência, por seu representante legal ou preposto. Em caso de recusa pelo infrator, será consignada ou entregue pela autoridade sanitária competente, com assinatura de 02 (duas) testemunhas, no verso do Termo lavrado;

Parágrafo Único – Na impossibilidade de efetivação da providência a que se refere o **Artigo**, o autuado ou infringido será notificado por via postal, mediante carta registrada ou mesmo em publicação em Diário Oficial da Municipalidade.

Art. 449 - A 01ª (primeira) via do Auto de Multa deverá ser anexada ao processo administrativo em curso, aguardando o prazo de 30 (trinta) dias para a comprovação do pagamento da multa efetuada, ou o prazo de 20 (vinte) dias para interposição de recurso;

§1º - No caso de não ser comprovado o pagamento ou não ser interposto recurso, será o processo administrativo remetido ao órgão competente da Prefeitura da Cidade de Nova Iguaçu, previsto por ocasião do evento infrator, para fins de cobrança judicial;

§2º - Comprovado o pagamento da multa, o processo será arquivado mantendo-se a necessidade de cumprimentos dos termos de intimação que geraram o auto de infração e multa;

§3º - Havendo interposição de recurso, o processo será encaminhado para apreciação e julgamento pela instância superior hierárquica do órgão competente de Vigilância Sanitária;

Art. 450 - O recurso deverá ser requerido e protocolado e só será aceito se dele constar, em anexo, a fotocópia da 02ª (segunda) via do Auto de Multa;

§1º - Interposto o recurso, será providenciada a juntada do processo administrativo constituído pela 01ª (primeira) via do Auto de Multa e o Auto de Infração que lhe deu origem;

§2º - Deferido o recurso, o processo administrativo será arquivado, mantendo-se a necessidade de cumprimentos dos termos de intimação que geraram o auto de infração e multa;

§3º - Em caso de decisão denegatória ou por recusa de pedido, o processo administrativo será encaminhado ao órgão competente da Prefeitura da Cidade de Nova Iguaçu, previsto por ocasião do evento infrator;

§4º - Não caberá recurso na hipótese de condenação definitiva do produto em razão de laudo laboratorial, confirmado em perícia de contraprova, ou nos casos de fraude, falsificação ou adulteração;

Art. 451 - As multas impostas sofrerão redução de 20% (vinte por cento), caso o infrator efetue o pagamento dentro do prazo de 20 (vinte) dias contados da data da ciência de sua aplicação;

CAPÍTULO VI Das Disposições Finais

Art. 452 - As infrações advindas da contrariedade às disposições legais deste Decreto, e dos Decretos, Resoluções, Normas Regulamentares e das Legislações das esferas federal e estadual, de ordem sanitária prescrevem em 05 (cinco) anos;

§1º - A prescrição interrompe-se pela notificação ou outro ato da autoridade sanitária competente, que objetive a sua apuração e conseqüentemente a imposição da penalidade;

§2º - Não ocorre o prazo prescricional enquanto houver processo administrativo pendente de decisão;

Art. 453 - Quando o autuado ou infringido for analfabeto ou fisicamente incapacitado, poderá o Auto de Infração ser assinado à rogo, na presença de 02 (duas) testemunhas, ou, na falta destas, deverá ser feita a devida ressalva pela autoridade sanitária competente, que realizou a ação fiscalizadora;

Art. 454 - O órgão competente de Vigilância e Fiscalização Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde - SEMUS, após decisão definitiva na esfera administrativa, fará publicar todas as penalidades aplicadas aos infratores da legislação sanitária;

Parágrafo Único – Em caso de ação processual direcionada contra o servidor público do quadro de pessoal permanente, de natureza civil ou criminal, quando na atividade funcional inerente ao cargo ou função, não tendo ocorrido qualquer desvio de conduta no exercício da função de fiscal sanitário, caberá ao Município fornecer o devido acompanhamento jurídico através das autoridades responsáveis do órgão competente da área jurídica da Municipalidade.

Art. 455 - Os Termos, Autos e outros documentos, e formulários impressos usados pelo órgão competente de Vigilância e Fiscalização Sanitária, obedecerão aos modelos adotados e aprovados pela Secretaria Municipal de Saúde – SEMUS, e publicados em Diário Oficial do Município para conhecimento dos munícipes;

Art. 456 - Os estabelecimentos que comercializem alimentos ficam obrigados a afixar em local visível e de fácil acesso, os meios de comunicação para realização de denúncia ou reclamação por parte do consumidor ou interessado, ao órgão competente de Vigilância e Fiscalização Sanitária, independentemente da presença dos cartazes determinados pela legislação vigente;

Art. 457 – O órgão competente de Vigilância e Fiscalização Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde – SEMUS divulgará, onde e como for conveniente, as normas sanitárias a serem observadas em benefício da saúde da população, advertindo-a de riscos e perigos que possa sofrer;

Art. 458 – As Normas Técnicas Especiais referidas neste Decreto, são adotadas com referência a Legislação Federal;

Art. 459 - O Município concorrerá para a implementação, a nível local, da



Estado do Rio de Janeiro

Prefeitura da Cidade de Nova Iguaçu

rede de Laboratórios de Saúde Pública, em conformidade com a organização prevista para o Sistema Nacional de Laboratórios de Saúde Pública;

§1º - A rede de Laboratórios a que se refere este **Artigo** será constituída por unidades integrantes de um conjunto, articulado e interdependente, de estabelecimentos de saúde especializados, hierarquizados em ordem de complexidade crescente, credenciados pelo Ministério da Saúde;

§2º - Constituem atividades fins dos Laboratórios de Saúde Pública:

- a) proceder a inquéritos e levantamentos em trabalhos de campo, dando apoio às ações específicas;
- b) executar investigações de interesse epidemiológico;
- c) realizar exames para o diagnóstico de doenças transmissíveis;
- d) realizar exames para o controle sanitário da água, de iodação do sal, dos alimentos, dos medicamentos e outros.

Art. 460 – As ações executadas pelo órgão competente de Vigilância e Fiscalização Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde - SEMUS, objeto deste Decreto, ensejará a cobrança de preços públicos, para efeito de abertura de processo administrativo para a concessão ou renovação ou revalidação da Licença de Funcionamento dos estabelecimentos descritos neste Decreto;

Parágrafo Único - Serão fixados, anualmente, em procedimentos próprios do Poder Executivo, os valores dos preços públicos de que trata este **Artigo**, em função dos respectivos serviços;

Art. 461 – A perda ou roubo ou extravio ou furto da carteira de identidade funcional ou carimbo de porte obrigatório de propriedade da autoridade sanitária competente ou qualquer outro documento ou forma de identificação funcional, implicará em fazer a comunicação oficial por boletim de ocorrência em delegacia de polícia;

Art. 462 – A Secretaria Municipal de Saúde – SEMUS, por seus órgãos e autoridades competentes, publicará Portarias, Resoluções, Normas Técnicas, Atos administrativos cabíveis e Normas complementares de Vigilância e Fiscalização Sanitária no âmbito deste Decreto;

Art. 463 – Este Decreto será regulamentada pelo Poder Executivo, no que couber;

Art. 464 – A autoridade sanitária competente poderá solicitar a intervenção da autoridade policial ou judicial nos casos de oposição ao ato de inspeção sanitária no exercício de suas atividades laboral e quando representar o estado direito público, quando causarem embaraços, desacatos, ou quando necessário à efetivação de medidas previstas na legislação, ainda que não configure fato definido em lei como crime ou contravenção;

Art. 465 - Este Decreto entrará em vigor **30 dias após a data de sua publicação**, revogando-se na íntegra o Decreto **6233 de 29 de fevereiro de 2000**.

ROGÉRIO MARTINS LISBOA
Prefeito

Id. 03784/2024

PORTARIA

PORTARIA Nº 315 DE 07 DE JUNHO DE 2024

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

Exonerar, a pedido, MILENA DE ARAUJO ALT, do cargo em comissão de Diretor de Fiscalização e Atividades Econômicas, símbolo DAS IV (0927), da Secretaria Municipal de Economia, Planejamento e Finanças, a contar de 03/06/2024.

ROGÉRIO MARTINS LISBOA
Prefeito

Id. 03785/2024

PORTARIA Nº 316 DE 07 DE JUNHO DE 2024.

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

Exonerar THATYANE DA SILVA REBELLO, do cargo em comissão de Assessor Técnico, símbolo DAS I (3174), da Secretaria Municipal de Saúde, a contar da data desta publicação.

ROGÉRIO MARTINS LISBOA
Prefeito

Id. 03786/2024

PORTARIA Nº 317 DE 07 DE JUNHO DE 2024.

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

I – Exonerar VALDEIR IGNÁCIO LOPES, do cargo em comissão de Assessor Técnico, símbolo DAS III (2186), da Secretaria Municipal de Governo, a contar da data desta publicação;

II - Nomear OSMAR PAULA SANTOS, para ocupar o cargo em comissão de Assessor Técnico, símbolo DAS II (1428), da Secretaria Municipal de Governo, a contar da data desta publicação;

III - Nomear DANIEL FREITAS QUEIROZ, para ocupar o cargo em comissão de Assessor Técnico, símbolo DAS III (2186), da Secretaria Municipal de Governo, a contar da data desta publicação.

ROGÉRIO MARTINS LISBOA
Prefeito

Id. 03787/2024



Estado do Rio de Janeiro

Prefeitura da Cidade de Nova Iguaçu

SEÇÃO 2 - ÓRGÃOS E ENTIDADES

ADMINISTRAÇÃO E TECNOLOGIA

PORTARIA SEMAT Nº 596, DE 06 DE JUNHO DE 2024.

O **SECRETÁRIO MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E TECNOLOGIA**, no uso das atribuições que lhe confere a legislação em vigor, **CONSIDERANDO** o Decreto Municipal 12.365 de 21 de junho de 2021, publicado no Diário Oficial Eletrônico de 22 de junho de 2021, que delegou competência ao Secretário Municipal de Administração e Tecnologia, **RESOLVE:**

EXONERAR, a pedido, **DANIELLE DA MOTTA CORREA DA SILVA**, matrícula nº 10/714880-2 investida no cargo de Professor I, lotada na SEMED, conforme consta no processo nº 2024/087549, a contar de 04 de fevereiro de 2024.

PAULO SÉRGIO DA SILVA MONTEIRO
Secretário Municipal de Administração e Tecnologia

Id. 03788/2024

PORTARIA SEMAT Nº 598, DE 05 DE JUNHO DE 2024.

O **SECRETÁRIO MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E TECNOLOGIA**, no uso das atribuições que lhe confere a legislação em vigor, **CONSIDERANDO** o Decreto Municipal 12.365 de 21 de junho de 2021, publicado no Diário Oficial Eletrônico de 22 de junho de 2021, que delegou competência ao Secretário Municipal de Administração e Tecnologia, **RESOLVE:**

EXONERAR, a pedido, **UBIRAJARA RODRIGUES DOS SANTOS**, matrícula nº 50/664.541-0, do cargo de Agente Fiscal, lotado na SEMTMU, conforme consta no processo nº 2024/094549, a contar de 16 de Maio de 2024.

PAULO SÉRGIO DA SILVA MONTEIRO
Secretário Municipal de Administração e Tecnologia

Id. 03789/2024

PORTARIA SEMAT Nº 600, DE 07 DE JUNHO DE 2024.

O **SECRETÁRIO MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E TECNOLOGIA**, no uso de suas atribuições legais, de acordo com o art. 20, parágrafo único, da Lei n.º 2.378/92, cf. parecer da Junta Médica, **RESOLVE:**

CONCEDER à servidora abaixo relacionada, lotada na Secretaria Municipal de Educação e investida em ambas as matrículas no cargo de Professor II, readaptação em função extraclasse:

PROCESSO	NOME	MAT.	PERÍODO
2023/022880	Maria Alice Luna No-	10/696.292-2	01 (um) ano a
2023/022881	gueira Lins	10/711.823-5	p/ 23/04/2024

PAULO SÉRGIO DA SILVA MONTEIRO
Secretário Municipal de Administração e Tecnologia

Id. 03790/2024

EDUCAÇÃO

CONVOCATÓRIA

O Conselho de Alimentação Escolar de Nova Iguaçu, convoca seus conselheiros e conselheiras para a Reunião Ordinária Específica no próximo dia 12 de junho de 2024, quarta-feira, de 09h30 até 12h e de 13h30min até 16h, a ser realizada de forma presencial no endereço: Rua Therezinha Pinto, nº 297 – Centro.

Com a seguinte pauta:

- 1) Análise das contas da Alimentação Escolar do ano de 2022 junto com os novos conselheiros;
- 2) Assinatura de atas anteriores;
- 3) Assuntos gerais.

VANESSA NASCIMENTO DE OLIVEIRA DA SILVA
Presidente do Conselho Alimentação Escolar-CAE/NI

Id. 03791/2024

ECONOMIA, PLANEJAMENTO E FINANÇAS

EDITAL Nº 51/SSCI/SEMEF/2024

Ciência por Edital, com fundamentação legal prevista em Lei Complementar Nº 3411/2002, artigos 22, 24, 356, 591, 680, 681, 715, e no Decreto Nº 8716/2010, artigos 10, 13, 16. Em caso de discordância, pronunciamento ou exigência, entrar em contato com a Central de Atendimento ao Contribuinte, localizada no Paço Municipal (Rua Dr. Athaide Pimenta de Moraes, 528, Centro, Nova Iguaçu), no prazo de 30 (trinta) dias contados a partir desta publicação, através dos canais de atendimento: Portal do contribuinte/agendamento, pelo e-mail cac@novaiguacu.rj.gov.br ou pelo telefone 2666-4970.

Notificamos os responsáveis previamente instituídos nos processos administrativos abaixo discriminados, quanto a necessidade de cumprimento de exigência para a atualização do cadastro imobiliário do imóvel objeto de apuração. O não cumprimento da exigência no prazo mencionado acarretará em arquivamento do processo.

Exigência:

PROCESSO	EXIGÊNCIA
2018/024899	ANEXAR CÓPIA DO DOCUMENTO COMPLETO DO IMÓVEL
2018/039618	ANEXAR CÓPIA DO COMPROVANTE DE RESIDÊNCIA
2019/036622	ANEXAR TAXA DE DESARQUIVAMENTO QUITADA
2021/033575	ASSINAR SOLICITAÇÃO
2022/237339	ANEXAR GUIAS PAGAS
	ANEXAR TAXA DE DESARQUIVAMENTO QUITADA
2022/269779	ANEXAR CÓPIA DO RGI OU CERTIDÃO DE ÔNUS REAIS, ATUALIZADOS, DO(S) LOTE(S) EM QUESTÃO



Estado do Rio de Janeiro

Prefeitura da Cidade de Nova Iguaçu

2023/005357	ESCLARECER SOLICITAÇÃO
2023/045795	ANEXAR CÓPIA DO COMPROVANTE DE RESIDÊNCIA
2023/126351	ANEXAR CÓPIA DO COMPROVANTE DE RESIDÊNCIA
2023/126735	ANEXAR CÓPIA DO DOCUMENTO DO IMÓVEL
2023/127460	ANEXAR CÓPIA DO TERMO ADITIVO POSSESSÓRIO
2023/193696	ANEXAR CÓPIA DO RGI OU CERTIDÃO DE ÔNUS REAIS, ATUALIZADOS, DO(S) LOTE(S) EM QUESTÃO
2024/024061	ANEXAR CÓPIA DO DOCUMENTO DO IMÓVEL
2024/024589	ANEXAR GUIAS PAGAS
2024/024719	LOCALIZAR IMÓVEL JUNTO À CARTOGRAFIA
2024/024892	ANEXAR FOTOS DO IMÓVEL
	LOCALIZAR IMÓVEL JUNTO À CARTOGRAFIA
2024/032213	ANEXAR CÓPIA DO DOCUMENTO DO IMÓVEL
	ESCLARECER SOLICITAÇÃO
	ANEXAR CÓPIA DO DOCUMENTO DE DESTRATO
2024/037557	ANEXAR CÓPIA DO DOCUMENTO QUE COMPROVE VÍNCULO ENTRE AS PARTES
2024/039570	ANEXAR CÓPIA DO RGI OU CERTIDÃO DE ÔNUS REAIS, ATUALIZADOS, DO(S) LOTE(S) EM QUESTÃO
2024/077747	LOCALIZAR IMÓVEL JUNTO À CARTOGRAFIA
	ANEXAR CÓPIA DO COMPROVANTE DE RESIDÊNCIA
	ANEXAR CÓPIA DA CERTIDÃO DE ÔNUS REAIS, ATUALIZADA, DO(S) LOTE(S) EM QUESTÃO
2024/077991	ANEXAR CÓPIA DO COMPROVANTE DE RESIDÊNCIA
2024/080159	ANEXAR CÓPIA DO DOCUMENTO DO IMÓVEL
2024/087913	ASSINAR FOLHA DE REQUERIMENTO
2024/091051	ANEXAR CÓPIA DO DOCUMENTO QUE COMPROVE VÍNCULO ENTRE AS PARTES
2024/091294	ANEXAR CÓPIA DO COMPROVANTE DE RESIDÊNCIA
2024/091323	ANEXAR CÓPIA DO COMPROVANTE DE RESIDÊNCIA
2024/091406	ESCLARECER DIVERGÊNCIA
2024/091435	ANEXAR CÓPIA DO CPF
	ANEXAR CÓPIA DO RG
2024/091795	ANEXAR CÓPIA DO COMPROVANTE DE RESIDÊNCIA
2024/092168	ESCLARECER DIVERGÊNCIA
2024/092477	ANEXAR CÓPIA DO COMPROVANTE DE RESIDÊNCIA
	ASSINAR FOLHA DE REQUERIMENTO
2024/093209	ANEXAR CÓPIA DO COMPROVANTE DE RESIDÊNCIA
2024/093519	ASSINAR FOLHA DE REQUERIMENTO

Cordialmente,

Claudio Luiz da Costa
AUDITOR FISCAL QS

Id. 03792/2024

EDITAL Nº 52/SSCI/SEMEF/2024

Srs. Contribuintes,

Nesta data, ficam os contribuintes abaixo relacionados NOTIFICADOS que, com fulcro nos artigos 8º a 27 da Lei Complementar 3.411 de 1º de novembro de 2002 - Código Tributário Municipal, foi realizado lançamento do Imposto sobre a Propriedade Predial e Territorial Urbana – IPTU, através dos processos administrativos abaixo discriminados, e esses valores serão corrigidos e atualizados nos termos do artigo 692 do CTM.

Os lançamentos referentes ao Imposto sobre a Propriedade Predial e Territorial Urbana – IPTU, provenientes deste procedimento poderão ser impugnados, nos termos dos artigos 603 a 613 da Lei Complementar 3.411 de 1º de novembro de 2002, no prazo de 30 dias contados desta publicação.

Ficam ainda, V. Sas. cientes de que poderão efetuar o recolhimento dos valores lançados por meio do site <http://www.novaiгуacu.rj.gov.br> / Portal do Contribuinte ou comparecendo à Prefeitura do Município de Nova Iguaçu, SEMEF em nossa Central de Atendimento ao Contribuinte, localizada na Rua Athayde Pimenta de Moraes, nº 528 - Térreo – Centro – Nova Iguaçu – RJ – CEP: 26.210-190 no horário das 09:00 às 17:00.

Importante salientar que a não regularização do débito no prazo de 30 dias contados desta publicação acarretará no envio imediato dos mesmos à Procuradoria Geral do Município, a fim de proceder à emissão da Certidão de Dívida Ativa, conforme preceitua o artigo 735, da Lei Complementar 3411/2002 (Código Tributário Municipal), para que sejam tomadas as medidas judiciais e extrajudiciais cabíveis.

Caso os débitos descritos estejam liquidados, solicitamos que compareça à Central de Atendimento ao Contribuinte, das 09:00 às 17:00.

PROCESSO	REGISTRO	EXERCÍCIO	VALOR DE ORIGEM	TÍTULO
2022/070819	643376	2019 COMPL	R\$ 2.560,53	2022/01127032
		2020 COMPL	R\$ 2.574,42	2022/01127031
		2021 COMPL	R\$ 2.649,88	2022/01127030
2022/136336	961655	2019	R\$ 268,24	2024/00960308
		2020	R\$ 293,40	2024/00960307
		2021	R\$ 327,25	2024/00960306
		2022	R\$ 361,32	2024/00960310
		2023	R\$ 393,21	2024/00960311
2022/224577	547888	2019 COMPL	R\$ 283,84	2023/00834812
		2020 COMPL	R\$ 318,19	2023/00834810
		2021 COMPL	R\$ 327,52	2023/00834809
		2022 COMPL	R\$ 361,63	2023/00834808
		2023 COMPL	R\$ 393,53	2024/00631225
	547886	2019 COMPL	R\$ 137,26	2023/00834822
		2020 COMPL	R\$ 137,71	2023/00834821
		2021 COMPL	R\$ 138,13	2023/00834820
		2022 COMPL	R\$ 145,41	2023/00834819
		2023 COMPL	R\$ 278,43	2024/00551755

2022/258395	958094	2019	R\$ 475,57	2023/00881699
-------------	--------	------	------------	---------------



Estado do Rio de Janeiro

Prefeitura da Cidade de Nova Iguaçu

		2020	R\$ 491,18	2023/00881698
		2021	R\$ 505,58	2024/00816808
		2022	R\$ 558,23	2024/00816333
		2024	R\$ 655,47	2024/00163232
2023/021994	960630	2019	R\$ 1.016,04	2024/00935935
		2020	R\$ 1.134,86	2024/00935934
		2021	R\$ 1.168,13	2024/00935933
		2022	R\$ 1.395,74	2024/00935937
		2023	R\$ 1.518,89	2024/00935936
		2024	R\$ 1.572,48	2024/00935930
	720922	2019 COMPL	R\$ 79,44	2024/00935895
		2020 COMPL	R\$ 82,04	2024/00935894
		2021 COMPL	R\$ 84,44	2024/00935893
		2022 COMPL	R\$ 93,24	2024/00935890
		2023 COMPL	R\$ 101,47	2024/00935887
2023/054008	960635	2019	R\$ 223,01	2024/00938204
		2020	R\$ 236,17	2024/00938203
		2021	R\$ 239,60	2024/00938202
		2022	R\$ 257,69	2024/00939042
		2023	R\$ 280,44	2024/00939041
		2024	R\$ 290,33	2024/00938199
2023/216488	960573	2019	R\$ 113,68	2024/00934234
		2020	R\$ 121,46	2024/00934233
		2021	R\$ 125,01	2024/00934232
		2022	R\$ 138,03	2024/00934586
		2023	R\$ 150,21	2024/00934585
2023/234086	960671	2019	R\$ 328,94	2024/00940610
		2020	R\$ 354,88	2024/00940611
		2021	R\$ 361,64	2024/00940612
		2022	R\$ 3.882,31	2024/00940619
		2023	R\$ 4.224,87	2024/00940618
		2024	R\$ 4.373,93	2024/00940617
2024/038149	789406	2019 COMPL	R\$ 119,81	2024/00938353
		2020 COMPL	R\$ 127,56	2024/00938354
		2021 COMPL	R\$ 134,73	2024/00938356
		2022 COMPL	R\$ 155,46	2024/00938357
		2023 COMPL	R\$ 194,82	2024/00938359
2024/038175	960638	2019	R\$ 170,38	2024/00938325
		2020	R\$ 185,35	2024/00938324
		2021	R\$ 190,77	2024/00938323
		2022	R\$ 210,64	2024/00938327
		2023	R\$ 229,23	2024/00938328
		2024	R\$ 237,31	2024/00938320

Claudio Luiz da Costa
AUDITOR FISCAL QS

Id. 03793/2024

ACORDÃO Nº 005/CCM/2024

PROCESSO Nº 2023/234722 (anexos Proc. nº 2019/035283 e 2019/031125)
RECORRENTE: Expresso Nossa Senhora da Glória Ltda.
NATUREZA: Recurso Voluntário
RECORRIDA: Fazenda Pública Municipal (Decisão de 1ª Instância Administrativa)
CONSELHEIRA REVISORA: Cláudia de Sousa Durásio
1ª CÂMARA (Por substituição ao conselheiro titular da Câmara por impedimento)

EMENTA: RECURSO VOLUNTÁRIO – Descumprimento de Obrigação Tributária Acessória – Auto de Infração pela não emissão de notas fiscais dos serviços prestados em relação aos valores do Passe Estudantil (competências 02, 03 e 05/2014) e do Vale Social (competências 02/2014 a 05/2014) conforme planilha anexa ao Auto. Art. 464, inciso I, alínea b, da LC nº 3.411/2002, Código Tributário Municipal – CTM. Recurso conhecido e não provido.

ACÓRDÃO: Vistos, relatados e discutidos, ACORDAM os membros da 1ª Câmara, por MAIORIA dos votos, nos termos do voto divergente, em conhecer do Recurso Voluntário interposto negando-lhe provimento para manter, na íntegra, a decisão da Autoridade Administrativa de 1ª Instância.

Id. 03794/2024

SAÚDE

RESOLUÇÃO SEMUS Nº 004/2024

“REGIMENTO INTERNO DA SUPERINTENDÊNCIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA, DA SUBSECRETARIA DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE, DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE”

O SECRETÁRIO MUNICIPAL DE SAÚDE, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela legislação em vigor:

RESOLVE TORNAR PÚBLICO O REGIMENTO INTERNO DA SUPERINTENDÊNCIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA DO MUNICÍPIO DE NOVA IGUAÇU (SUvisa/NI).

CAPÍTULO I - DA FINALIDADE E COMPETÊNCIAS

Art. 1º A Superintendência de Vigilância Sanitária do Município de Nova Iguaçu (SUvisa/NI) tem por finalidade:

I - Garantir o cumprimento das legislações sanitárias federal, estadual e municipal;

II - Promover a proteção da saúde da população por meio de ações de Vigilância Sanitária, isoladamente ou em conjunto com outros órgãos;

III - Promover o controle da saúde coletiva em locais públicos onde haja riscos de eventos sanitários, utilizando todos os meios legais necessários;

IV - Divulgar informações de relevância da Vigilância Sanitária;



Estado do Rio de Janeiro

Prefeitura da Cidade de Nova Iguaçu

V - Atuar:

- a) Em locais públicos onde os riscos sanitários normais ou emergenciais se façam presentes;
- b) Em locais e estabelecimentos cuja natureza de produto ou serviço ofereça risco à segurança sanitária da população;

VI - Elaborar e divulgar normas técnicas e regulamentares, buscando articulação com instituições científicas e o segmento produtivo sujeito ao controle sanitário;

VII - Contribuir para a evolução do conceito constitucional de saúde única, articulando com outros órgãos quando necessário;

VIII - Contribuir e trabalhar com diversos órgãos de várias esferas para solução e prevenção de questões sanitárias.

CAPÍTULO II - DA ESTRUTURA ORGANIZACIONAL

Art. 2º A estrutura organizacional, os bens móveis, o acervo documental impresso e digital e o quadro de pessoal permanecem no novo regimento interno.

Art. 3º A estrutura básica da SUVISA/NI será descrita a seguir:

§1º Ato do Poder Executivo regulamentará a estrutura organizacional da SUVISA/NI.

§2º Caberá à Superintendência da Vigilância Sanitária Municipal:

- I - Coordenar o Serviço de Vigilância Sanitária nos termos do Código Sanitário Municipal e outras legislações complementares;
- II - Executar as ações de Vigilância Sanitária;
- III - Desenvolver ações de Vigilância Sanitária.

Art. 4º A autoridade superior da SUVISA/NI, denominada Superintendente, será nomeada pelo Chefe do Poder Executivo, devendo satisfazer aos seguintes requisitos:

- I - Possuir formação superior completa, inclusive com inscrição no respectivo órgão fiscalizador do exercício profissional;
- II - Ter idoneidade moral e reputação ilibada;
- III - Possuir prática comprovada em gestão na Administração Pública;
- IV - Possuir notórios conhecimentos na área, comprovados mediante exercício de função ou de efetiva atividade profissional por, no mínimo, cinco anos.

Parágrafo único. É vedado ao Superintendente da SUVISA/NI o exercício de atividade empresarial dentro do município, classista, sindical ou de direção político-partidária, bem como ter interesse direto ou indireto em estabelecimento relacionado com as áreas de atuação do órgão, com única exceção a atividade educacional.

CAPÍTULO III - DO QUADRO DE PESSOAL

Art. 5º A Vigilância Sanitária contará com quadro próprio de pessoal, constituído por cargos a preencher os setores descritos abaixo:

Superintendência de Vigilância Sanitária da Subsecretaria de Vigilância em Saúde

Atribuições:

- Coordenar e supervisionar todas as atividades de Vigilância Sanitária no município.
- Garantir o cumprimento das legislações sanitárias federal, estadual e municipal.
- Promover a proteção da saúde da população por meio de ações de Vigilância Sanitária.
- Desenvolver e implementar políticas e programas de Vigilância Sanitária.
- Articular com outras instituições e órgãos para a promoção da saúde pública.

Núcleo de Vigilância em Zoonoses

Atribuições:

- Desenvolver, padronizar e orientar tecnicamente atividades, ações e estratégias relacionadas a animais sinantrópicos de relevância à saúde pública.
- Recomendar e adotar medidas de biossegurança que impeçam ou minimizem o risco de transmissão de zoonoses e a ocorrência de acidentes causados por animais peçonhentos e venenosos.
- Fornecer apoio técnico às Unidades de Vigilância Epidemiológica em Saúde (UVES) no desenvolvimento e execução de ações, atividades e estratégias de controle da população de animais sinantrópicos, tanto em ações programáticas quanto em situações excepcionais, em áreas determinadas e por tempo definido, para o controle da propagação de zoonoses de relevância para a saúde pública.
- Emitir pareceres, elaborar normas técnicas, protocolos de condutas e procedimentos, manuais e boletins para subsidiar as autoridades municipais na adoção de medidas de controle de animais sinantrópicos de relevância à saúde pública.
- Promover a educação continuada dos recursos humanos e o intercâmbio técnico-científico com instituições de ensino, pesquisa e assessoria, além de elaborar e difundir boletins epidemiológicos e participar em estratégias de comunicação social no âmbito municipal.
- Identificar novos agravos prioritários para a Vigilância Epidemiológica e implementar programas especiais formulados no âmbito estadual, além de gerenciar campanhas de vacinação antirrábica animal e outras ações de controle de vetores.
- Monitorar e avaliar, no seu âmbito de ação, a Vigilância Epidemiológica, ambiental e sanitária, enfatizando ações educativas para a redução de controle de vetores e zoonoses, e garantir que os métodos utilizados sejam adequados para o controle de vetores.

Assessoria Especial da Superintendência de Vigilância Sanitária da Subsecretaria de Vigilância em Saúde

Atribuições:

- Fornecer suporte técnico e administrativo à Superintendência.



Estado do Rio de Janeiro

Prefeitura da Cidade de Nova Iguaçu

- Coordenar projetos especiais e iniciativas de inovação.
- Gerenciar questões jurídicas e administrativas relacionadas à Vigilância Sanitária.

Núcleo de Inovação, Projetos, Pesquisa e Educação Sanitária

Atribuições:

- Desenvolver e coordenar projetos de inovação em Vigilância Sanitária.
- Realizar pesquisas para aprimorar as práticas de Vigilância Sanitária.
- Promover a educação continuada dos profissionais de Vigilância Sanitária.
- Implementar programas de capacitação e treinamento.

Núcleo Jurídico-Administrativo

Atribuições:

- Fornecer suporte jurídico para a Superintendência.
- Gerenciar processos administrativos e legais.
- Assegurar a conformidade com as legislações vigentes.
- Coordenar a elaboração e revisão de normas e regulamentos.

Coordenação de Fiscalização Sanitária

Atribuições:

- Coordenar as atividades de fiscalização sanitária.
- Supervisionar os núcleos de fiscalização e vigilância.
- Garantir a aplicação das legislações sanitárias.
- Promover ações de controle e prevenção de riscos sanitários.

Núcleo de Fiscalização de Alimentos

Atribuições:

- Fiscalizar a produção, armazenamento e comercialização de alimentos.
- Garantir a segurança e qualidade dos alimentos consumidos pela população.
- Realizar inspeções sanitárias em estabelecimentos alimentícios.
- Aplicar medidas corretivas e preventivas em casos de irregularidades.

Núcleo de Fiscalização de Serviços e Produtos de Interesse à Saúde

Atribuições:

- Fiscalizar serviços de saúde e produtos relacionados.
- Garantir a conformidade com as normas sanitárias.
- Realizar inspeções em estabelecimentos de saúde.
- Aplicar sanções e medidas corretivas quando necessário.

Núcleo de Fiscalização de Farmácia e Similares

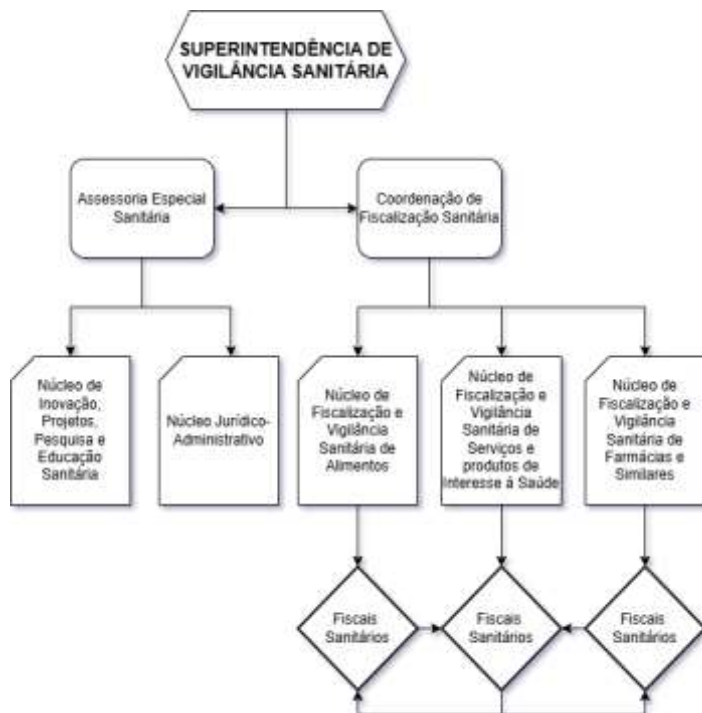
Atribuições:

- Fiscalizar farmácias e estabelecimentos similares.
- Garantir a qualidade e segurança dos medicamentos e produtos de saúde.
- Realizar inspeções sanitárias em farmácias e drogarias.
- Aplicar medidas corretivas em casos de não conformidade.

Organograma da Superintendência de Vigilância Sanitária

Superintendência de Vigilância Sanitária da Subsecretaria de Vigilância em Saúde

- Assessoria Especial da Superintendência de Vigilância Sanitária
 - Núcleo de Inovação, Projetos, Pesquisa e Educação Sanitária
 - Núcleo Jurídico-Administrativo
- Coordenação Fiscal de Vigilância Sanitária
 - Núcleo de Fiscalização e Vigilância de Alimentos
 - Núcleo de Fiscalização e Vigilância Sanitária de Serviços e Produtos de Itens à Saúde
 - Núcleo de Farmácia e Similares
- Núcleo de Vigilância em Zoonoses



Justificativa da Atuação dos Fiscais de Inspeção Sanitária

Os profissionais de apoio a SUVISA/NI devem possuir formação em diversas áreas para garantir uma abordagem eficaz no acompanhamento de processos sanitários, atuação jurídica e administrativa. As formações incluem:

- **Advogado:** Prestar consultoria e assessoria jurídica, redigir e revisar contratos, termos de intimação, autos de infração e outros documentos legais, interpretar e aplicar a legislação sanitária vigente e defender os interesses da Vigilância Sanitária em litígios e processos administrativos.



Estado do Rio de Janeiro

Prefeitura da Cidade de Nova Iguaçu

- **Auxiliar / Assistente Administrativo:** Receber e encaminhar denúncias e reclamações, organizar e manter arquivos e registros de documentos administrativos e processos, auxiliar na elaboração de relatórios, ofícios e outros documentos administrativos, gerenciar a agenda de inspeções e reuniões, monitorar e controlar o estoque de materiais e equipamentos utilizados pela Vigilância Sanitária.

- **Técnico em Informática:** Realizar a manutenção preventiva e corretiva dos sistemas de informática, prestar suporte técnico aos usuários, solucionando problemas relacionados a hardware e software, administrar a rede de computadores, garantindo a segurança e a integridade dos dados, instalar e configurar novos equipamentos e softwares conforme as necessidades da Vigilância Sanitária e capacitar os funcionários no uso adequado dos sistemas e ferramentas de informática.

Justificativa da Atuação dos Fiscais de Inspeção Sanitária

Os Fiscais de Inspeção Sanitária da SUVISA/NI devem possuir formação em diversas áreas para garantir uma abordagem multidisciplinar e eficaz na fiscalização sanitária. As formações incluem:

- **Biologia:** Para atuar na análise de riscos biológicos e controle de vetores.
- **Farmácia:** Para garantir a qualidade e segurança dos medicamentos e produtos de saúde.
- **Medicina Veterinária:** Para fiscalizar produtos de origem animal, comércio, alimentação e serviços veterinários.
- **Medicina:** Para avaliar condições sanitárias em estabelecimentos de saúde.
- **Enfermagem:** Para inspecionar práticas de saúde e higiene em serviços de saúde.
- **Odontologia:** Para fiscalizar clínicas odontológicas e práticas relacionadas.
- **Fisioterapia:** Para garantir a conformidade de serviços de fisioterapia com normas sanitárias.
- **Nutrição:** Para avaliar a segurança e qualidade dos alimentos.
- **Assistência Social:** Para atuar em programas de saúde pública e vigilância social.
- **Engenharia Civil:** Para inspecionar a infraestrutura de estabelecimentos de saúde.
- **Física:** Para avaliar riscos radiológicos e condições de segurança em serviços de saúde.
- **Educação Física:** Para fiscalizar academias e serviços de atividade física.

§1º - Os padrões de vencimentos básicos das categorias do Quadro Permanente de Pessoal (QPP) da SUVISA/NI serão os mesmos previstos para as categorias funcionais integrantes de Fiscalização com poder de polícia administrativa, observados os respectivos níveis de escolaridade, acrescidos de eventuais vantagens referentes a especificidades das funções e cargos, incluindo a produtividade fiscal.

§2º O ingresso de servidores no QPP da SUVISA/NI dar-se-á por concurso público de provas ou de provas e títulos.

§3º O edital do concurso poderá estabelecer a área de atuação, os requisitos técnicos ou a especialização necessária, relacionados ao exercício das atribuições das categorias funcionais.

§4º Do concurso público constará, como etapa final obrigatória, a frequência em curso de capacitação funcional, de caráter eliminatório e classificatório, na forma regulamentada pelo edital do certame.

Art. 6º Ficam mantidos no SUVISA/NI os servidores municipais efetivos que, na data anterior à entrada em vigor deste Regimento Interno, se encontravam lotados e em exercício no órgão.

§1º Os servidores municipais que já estavam lotados e atuavam na SUVISA/NI passarão a integrar, a partir da data de entrada em vigor deste Regimento Interno, o Quadro Suplementar e Permanente de Pessoal da Vigilância Sanitária e a exercer suas atividades em caráter multifuncional, em correlação com as finalidades e competências desenvolvidas no âmbito do órgão, observadas a qualificação profissional, a experiência em serviço e as especificações técnicas previstas, ficando os técnicos-especializados (de nível superior e médio) que atuavam como fiscais de fato com as mesmas funções e prerrogativas dos novos fiscais que comporão o quadro funcional.

§2º É vedada a lotação no órgão de servidores municipais estranhos ao Quadro Suplementar de Pessoal (QSP) da SUVISA/NI, salvo quando nomeados ou designados para cargo ou função de confiança.

§3º Poderá integrar igualmente o QSP da SUVISA/NI, em caráter provisório e temporário, em interesse do órgão e pela nomeação do Chefe do Executivo ou Secretário Responsável pela Pasta, técnicos especialistas com as qualificações já descritas, por contrato ou de outros órgãos do município, subordinados aos técnicos-especializados permanentes do quadro da SUVISA/NI.

§4º A não manifestação expressa de interesse contrário, por parte do servidor que no momento esteja lotado e atuando na SUVISA/NI, implicará no aceite automático em integrar o QSP da SUVISA/NI e suas regras e regulamentos.

§5º Efetivadas as permanências previstas no caput deste artigo, o servidor integrante do QSP da SUVISA/NI somente poderá deixar de integrá-lo, definitivamente, por motivo de interesse pessoal manifestado a qualquer tempo, hipótese em que será removido para outro órgão de lotação. Há a possibilidade de afastamento temporário para fins de estudo, tratamento médico ou outra situação regulamentar.

§6º Incluem-se, temporária e excepcionalmente, no QSP da SUVISA/NI servidores providos em cargos das categorias de interesse da Vigilância Sanitária, que possam suprir deficiências e faltas temporárias, sem as mesmas regalias dos lotados de forma efetiva no órgão.

Art. 7º Para os efeitos deste Regimento Interno, entende-se por QPP e QSP da SUVISA/NI os grupamentos funcionais compostos por categorias instituídas na forma da lei com lotação e exercício privativos na SUVISA/NI, que integram o Quadro Permanente de Pessoal do Poder Executivo do Município de Nova Iguaçu.



Estado do Rio de Janeiro

Prefeitura da Cidade de Nova Iguaçu

§1º Será considerado em efetivo exercício na SUVISA/NI o servidor do QPP que for admitido em concurso público e aqueles que já estão em efetiva atividade no órgão há mais de 4 anos.

§2º Os valores dos vencimentos básicos dos servidores integrantes do QPP e do QSP da SUVISA serão reajustados de acordo com o período e os índices aplicados ao funcionalismo municipal.

CAPÍTULO IV - DAS ATRIBUIÇÕES DAS AUTORIDADES SANITÁRIAS

Art. 8º Ficam definidas para as autoridades sanitárias as seguintes atribuições:

I - Fiscalizar estabelecimentos, ambientes, locais, instalações, equipamentos, produtos, bens e serviços sujeitos à Vigilância Sanitária;

II - Aplicar legislação que melhore a segurança sanitária da população, incluindo as sanções legais;

III - Prevenir e controlar riscos sanitários decorrentes:

- Da frequência e aglomeração de pessoas em locais de uso coletivo ou compartilhado, nos limites de competência do órgão, por meio de ações fiscalizatórias de natureza educativa e coercitiva;
- Do consumo de produtos, bens e serviços que guardem relação, direta ou indireta, com a saúde individual e coletiva;

IV - Analisar e instruir:

- Processos de concessão e cassação de licenciamento e registro, procedendo à emissão de documentos pertinentes;
- Recursos administrativos impetrados em face de ações fiscalizatórias;

V - Auditar, para fins fiscalizatórios, as empresas e indivíduos sujeitos a fiscalização;

VI - Lavrar autos de infração, editais de interdição total e parcial, termos de intimação, de visita sanitária, de apreensão e inutilização ou apreensão e depósito e de apreensão de amostra para análise, notificações, orientações e instrumentos de controle em face da fiscalização sanitária de estabelecimentos, serviços, atividades, locais, instalações, equipamentos, produtos, bens de consumo e pessoas;

VII - Calcular o valor de multas por infringência à legislação sanitária.

§1º São consideradas autoridades sanitárias os servidores municipais efetivos de nível superior e técnico em sua devida hierarquia, integrantes do QPP da SUVISA/NI, que, no exercício do regular poder de polícia administrativo a cargo do órgão, adotam a designação Fiscal Sanitário.

§2º São prerrogativas da autoridade sanitária:

I - Portar cédula de identidade funcional em que conste grafada a expressão "Fiscalização Sanitária" em destaque, contendo a identificação essencial do servidor e com validade pelo tempo em que permanecer no exercício da função, sendo-lhe assegurada, no próprio documento, a requisição de auxílio das autoridades policiais e seus agentes para a garantia do desempenho de suas atribuições;

II - Usar distintivo em que constem as insígnias do órgão, representadas pelo brasão do Município;

III - Requisitar das autoridades competentes certidões, informações e diligências necessárias ao pleno desempenho de suas atribuições;

IV - Ingressar, mediante prévia identificação, em qualquer estabelecimento, local, ambiente ou instalação sujeito à fiscalização sanitária a cargo da SUVISA/NI, quando no exercício de suas atribuições;

V - Tomar ciência pessoal de atos e termos dos processos e expedientes em que funcionar.

§3º Ato do Poder Executivo regulamentará as normas relativas ao modelo, à confecção, ao controle e ao uso da cédula de identidade funcional e do distintivo.

§4º É vedado:

I - O exercício do poder de polícia administrativo sanitário por servidores estranhos ao quadro da SUVISA/NI, salvo os regularmente contratados ou incorporados dos quadros do município de forma temporária;

II - Às autoridades sanitárias:

- Exercer responsabilidade técnica e consultoria em estabelecimentos sujeitos a controle da SUVISA/NI, bem como qualquer outra forma de interesse direto ou indireto;
- Expressar-se de forma descortês ou injuriosa a colegas, servidores e autoridades, em qualquer meio de divulgação ou expediente oficial;
- Exercer atividade político-partidária no local de trabalho ou contrária à lei;
- Manifestar-se, por qualquer meio de divulgação, sobre assunto pertinente às suas atividades laborais que sejam sigilosas ou comprometam a imagem da SUVISA/NI, salvo quando autorizado pelo Superintendente de Vigilância Sanitária.

§5º Pelo exercício irregular da função pública, a autoridade sanitária responderá penal, civil e administrativamente.

CAPÍTULO V - DAS VANTAGENS PECUNIÁRIAS

Art. 9º Manter-se-ão, no âmbito do órgão, as mesmas vantagens pecuniárias previstas para o sistema remuneratório acrescidas de outras que venham a compor o quadro remuneratório do órgão no futuro, assegurando-se, nos termos da legislação vigente, o pagamento mensal aos servidores integrantes do QPP da SUVISA/NI:

I - Da Gratificação Adicional aos Coordenadores dos setores existentes e aos futuramente criados, conforme previsto no art. 427 do Código Sanitário em vigor;

II - Da Gratificação por Desempenho e Produtividade em Vigilância e Fiscalização Sanitária decretada em Leis Municipais nº 2.378 de 29 de novembro de 1992 Art. 32, confirmado pela Lei orgânica de Nova Iguaçu Art. 30, 3.720, de 14 de dezembro de 2005; 4.195 de 27 de setembro de 2012, 4.331 de 12 de dezembro de 2013 e 5.094 de 03 de julho de 2023 e;

III - Da Gratificação pelo Trabalho Noturno, prevista na Lei Municipal 2.378 de 29 de dezembro de 1992.

Art. 10º Este Regimento Interno entrará em vigor na data de sua publicação.

Nova Iguaçu, 07 de junho de 2024.

LUIZ CARLOS CAVALCANTI NOBRE
Secretário Municipal de Saúde

Id. 03795/2024



Estado do Rio de Janeiro

Prefeitura da Cidade de Nova Iguaçu

TRANSPORTE, TRÂNSITO E MOBILIDADE URBANA

PORTARIA SEMTMU N° 109 DE 27 DE MAIO DE 2024

O SECRETÁRIO MUNICIPAL DE TRANSPORTE, TRÂNSITO E MOBILIDADE URBANA, no uso de suas atribuições, e:

CONSIDERANDO a solicitação para interdição de trânsito, no horário das 08h do dia 10/06/24 até às 17h do dia 14/06/24, para realização da obra “**Execução da Rede Coletora, Ligações Intradomiciliares e Elevatória de Esgoto**” no bairro Caonze, nesta Cidade;

CONSIDERANDO a Resolução N° 001 de 07/03/2014, da Secretaria de Transporte, Trânsito e Mobilidade Urbana – SEMTMU, que normatiza os Procedimentos para o exercício das atividades de Apoio ao Tráfego em Logradouros Públicos do Município de Nova Iguaçu;

CONSIDERANDO que a referida interdição não influenciará no tráfego de veículos do sistema de transportes coletivos;**RESOLVE:**

Art. 1º. INTERDITAR, em meia pista e de forma intermitente, o tráfego de veículos, nos dias e horários supracitados, na **Rua Samuel Moreno**, no trecho entre o n° 10 ao n° 119, devendo o trânsito voltar às condições normais à medida que transcorra a obra;

Art. 2º. Que, conforme o parágrafo 1º do art. 95 da Lei 9.503/97, que instituiu o Código de Trânsito Brasileiro, fica o solicitante responsável pela sinalização do trânsito, visando à segurança e a orientação dos motoristas;

Art. 3º. Esta portaria entrará em vigor e produzirá efeitos a partir da data de sua publicação.

LEONARDO BASTOS CALLIJÃO
Secretário Municipal de Transporte,
Trânsito e Mobilidade Urbana

Id. 03796/2024

PORTARIA SEMTMU N° 111 DE 28 DE MAIO DE 2024

O SECRETÁRIO MUNICIPAL DE TRANSPORTE, TRÂNSITO E MOBILIDADE URBANA, no uso de suas atribuições, e:

CONSIDERANDO a solicitação formulada através do Ofício n° 0001/2024, cujo teor diz respeito a necessidade de interdição de trânsito no dia 09/06/2024, no horário das 10h, para realização do evento “**1º Motociclista pela Liberdade**”, no bairro Centro, nesta Cidade;

CONSIDERANDO a Resolução N° 001 de 07/03/2014, da Secretaria de Transporte, Trânsito e Mobilidade Urbana – SEMTMU, que normatiza os Procedimentos para o exercício das atividades de Apoio ao Tráfego em Logradouros Públicos do Município de Nova Iguaçu;

CONSIDERANDO que a referida interdição influenciará no tráfego de veículos do sistema de transportes coletivos;**RESOLVE:**

Art. 1º. INTERDITAR, em meia pista e de forma intermitente, o tráfego de veículos no dia e horário supramencionados, para realização do evento, na **Rua Athaide Pimenta de Moraes, Rua Dr. Frutuoso Rangel, Av. Gov. Roberto Silveira, Viaduto Ver. João Much, Av. Dr. Mário Guimarães, Rua**

José Alvarez, Av. Abílio Augusto Távora, Av. Luz, Rua Cel. Bernadino de Melo, Rua Comendador Soares, Av. Abílio Augusto Távora, rua Cel. Alfredo Soares, Rua Dr. Paulo Fróes Machado, Rua Humberto Gentil Baroni, Rua Comendador Francisco Baroni, Rua Ver. Hécio Chambarelli, Rua Cel. Bernadino de Melo, Rua Comendador Soares, Av. Dr. Mário Guimarães, Viaduto Rev. João Much, Via Light, Rua Oscar Soares, Rua Cacequi, Rua Cel. Francisco Soares e Rua Athaide Pimenta de Moraes, finalizando em frente à Prefeitura, devendo o trânsito voltar às condições normais à medida que transcorra o evento;

Art. 2º. Que, conforme o parágrafo 1º do artigo 95 da Lei 9.503/97, que instituiu o Código de Trânsito Brasileiro, fica o solicitante responsável pela sinalização do trânsito, visando à segurança e a orientação dos motoristas;

Art. 3º. Fica a cargo do organizador do evento, solicitar o apoio do 20º BPMERJ, Corpo de Bombeiros, Defesa Civil e Supervisão de Ordem Urbana;

Art. 4º. Esta portaria entrará em vigor e produzirá efeitos a partir da data de sua publicação.

LEONARDO BASTOS CALLIJÃO
Secretário Municipal de Transporte,
Trânsito e Mobilidade Urbana

Id. 03797/2024

PORTARIA SEMTMU N° 112 DE 03 DE JUNHO DE 2024

O SECRETÁRIO MUNICIPAL DE TRANSPORTE, TRÂNSITO E MOBILIDADE URBANA, no uso de suas atribuições, e:

CONSIDERANDO a solicitação para interdição de trânsito, no horário das 08h do dia 17/06/24 até às 17h do dia 02/07/24, para realização da obra “**Execução da Rede Coletora, Ligações Intradomiciliares e Elevatória de Esgoto**” no bairro Caonze, nesta Cidade;

CONSIDERANDO a Resolução N° 001 de 07/03/2014, da Secretaria de Transporte, Trânsito e Mobilidade Urbana – SEMTMU, que normatiza os Procedimentos para o exercício das atividades de Apoio ao Tráfego em Logradouros Públicos do Município de Nova Iguaçu;

CONSIDERANDO que a referida interdição não influenciará no tráfego de veículos do sistema de transportes coletivos;**RESOLVE:**

Art. 1º. INTERDITAR, em meia pista e de forma intermitente, o tráfego de veículos, nos dias e horários supracitados, na **Rua João Rangel**, no trecho entre o n° 132 ao n° 260, devendo o trânsito voltar às condições normais à medida que transcorra a obra;

Art. 2º. Que, conforme o parágrafo 1º do art. 95 da Lei 9.503/97, que instituiu o Código de Trânsito Brasileiro, fica o solicitante responsável pela sinalização do trânsito, visando à segurança e a orientação dos motoristas;

Art. 3º. Esta portaria entrará em vigor e produzirá efeitos a partir da data de sua publicação.

LEONARDO BASTOS CALLIJÃO
Secretário Municipal de Transporte,
Trânsito e Mobilidade Urbana

Id. 03798/2024



Estado do Rio de Janeiro

Prefeitura da Cidade de Nova Iguaçu

PORTARIA SEMTMU N° 113 DE 04 DE JUNHO DE 2024

O SECRETÁRIO MUNICIPAL DE TRANSPORTE, TRÂNSITO E MOBILIDADE URBANA, no uso de suas atribuições, e:

CONSIDERANDO a solicitação formulada através do Ofício n° 002/2024, cujo teor diz respeito a necessidade de interdição de trânsito no dia 07/06/2024, no horário das 18h às 19:30h, para realização do evento “**Procissão da Paróquia Sagrado Coração de Jesus**”, no bairro Caonze, nesta Cidade;

CONSIDERANDO a Resolução N° 001 de 07/03/2014, da Secretaria de Transporte, Trânsito e Mobilidade Urbana – SEMTMU, que normatiza os Procedimentos para o exercício das atividades de Apoio ao Tráfego em Logradouros Públicos do Município de Nova Iguaçu;

CONSIDERANDO que a referida interdição influenciará no tráfego de veículos do sistema de transportes coletivos;**RESOLVE:**

Art. 1º. INTERDITAR, em meia pista e de forma intermitente, o tráfego de veículos no dia e horário supramencionados, para realização da Procissão, na **Rua João Martins, Rua da Saudade, Rua José Arcas, Rua Benjamim Chambarelli, Rua Capitão Edmundo Soares, Rua Ver. Hécio Chambarelli e retornando para Rua João Martins**, devendo o trânsito voltar às condições normais à medida que transcorra o evento;

Art. 2º. Que, conforme o parágrafo 1º do artigo 95 da Lei 9.503/97, que instituiu o Código de Trânsito Brasileiro, fica o solicitante responsável pela sinalização do trânsito, visando à segurança e a orientação dos motoristas;

Art. 3º. Fica a cargo do organizador do evento, solicitar o apoio do 20º BPMERJ, Corpo de Bombeiros, Defesa Civil e Supervisão de Ordem Urbana;

Art. 4º. Esta portaria entrará em vigor e produzirá efeitos a partir da data de sua publicação.

LEONARDO BASTOS CALLIJÃO
Secretário Municipal de Transporte,
Trânsito e Mobilidade Urbana

Id. 03799/2024

PORTARIA SEMTMU N° 114 DE 04 DE JUNHO DE 2024

O SECRETÁRIO MUNICIPAL DE TRANSPORTE, TRÂNSITO E MOBILIDADE URBANA, no uso de suas atribuições, e:

CONSIDERANDO a solicitação formulada através do Ofício n° 002/2024, cujo teor diz respeito a necessidade de interdição de trânsito no dia 09/06/2024, no horário das 09:30h às 12h, para realização do evento “**Carreata da Paróquia Sagrado Coração de Jesus**”, no bairro Caonze, nesta Cidade;

CONSIDERANDO a Resolução N° 001 de 07/03/2014, da Secretaria de Transporte, Trânsito e Mobilidade Urbana – SEMTMU, que normatiza os Procedimentos para o exercício das atividades de Apoio ao Tráfego em Logradouros Públicos do Município de Nova Iguaçu;

CONSIDERANDO que a referida interdição influenciará no tráfego de veículos do sistema de transportes coletivos;**RESOLVE:**

Art. 1º. INTERDITAR, em meia pista e de forma intermitente, o tráfego de veículos no dia e horário supramencionados, para realização da Carreata, na **Rua João Martins, Rua da Saudade, Rua José Arcas, Rua Benjamim Chambarelli, Rua Capitão Edmundo Soares, Rua Ver. Hécio Chambarelli e retornando para Rua João Martins**, devendo o trânsito voltar às condições normais à medida que transcorra o evento;

Art. 2º. Que, conforme o parágrafo 1º do artigo 95 da Lei 9.503/97, que instituiu o Código de Trânsito Brasileiro, fica o solicitante responsável pela sinalização do trânsito, visando à segurança e a orientação dos motoristas;

Art. 3º. Fica a cargo do organizador do evento, solicitar o apoio do 20º BPMERJ, Corpo de Bombeiros, Defesa Civil e Supervisão de Ordem Urbana;

Art. 4º. Esta portaria entrará em vigor e produzirá efeitos a partir da data de sua publicação.

LEONARDO BASTOS CALLIJÃO
Secretário Municipal de Transporte,
Trânsito e Mobilidade Urbana

Id. 03800/2024

PORTARIA SEMTMU N° 115 DE 05 DE JUNHO DE 2024

O SECRETÁRIO MUNICIPAL DE TRANSPORTE, TRÂNSITO E MOBILIDADE URBANA, no uso de suas atribuições, e:

CONSIDERANDO a solicitação para interdição de trânsito, no horário das 08h do dia 14/06/24 até às 17h do dia 19/06/24, para realização da obra “**Execução da Rede Coletora, Ligações Intradomiciliares e Elevatória de Esgoto**” no bairro Caonze, nesta Cidade;

CONSIDERANDO a Resolução N° 001 de 07/03/2014, da Secretaria de Transporte, Trânsito e Mobilidade Urbana – SEMTMU, que normatiza os Procedimentos para o exercício das atividades de Apoio ao Tráfego em Logradouros Públicos do Município de Nova Iguaçu;

CONSIDERANDO que a referida interdição não influenciará no tráfego de veículos do sistema de transportes coletivos;**RESOLVE:**

Art. 1º. INTERDITAR, em meia pista e de forma intermitente, o tráfego de veículos, nos dias e horários supracitados, na **Rua José Paulo Custódio**, no trecho entre o n° 27 ao n° 70, devendo o trânsito voltar às condições normais à medida que transcorra a obra;

Art. 2º. Que, conforme o parágrafo 1º do art. 95 da Lei 9.503/97, que instituiu o Código de Trânsito Brasileiro, fica o solicitante responsável pela sinalização do trânsito, visando à segurança e a orientação dos motoristas;

Art. 3º. Esta portaria entrará em vigor e produzirá efeitos a partir da data de sua publicação.

LEONARDO BASTOS CALLIJÃO
Secretário Municipal de Transporte,
Trânsito e Mobilidade Urbana

Id. 03801/2024



Estado do Rio de Janeiro

Prefeitura da Cidade de Nova Iguaçu

PORTARIA SEMTMU N° 116 DE 05 DE JUNHO DE 2024

O SECRETÁRIO MUNICIPAL DE TRANSPORTE, TRÂNSITO E MOBILIDADE URBANA, no uso de suas atribuições, e:

CONSIDERANDO a solicitação para interdição de trânsito, no horário das 08h do dia 06/06/24 até às 17h do dia 13/06/24, para realização da obra **“Execução da Rede Coletora, Ligações Intradomiciliares e Elevatória de Esgoto”** no bairro Caonze, nesta Cidade;

CONSIDERANDO a Resolução N° 001 de 07/03/2014, da Secretaria de Transporte, Trânsito e Mobilidade Urbana – SEMTMU, que normatiza os Procedimentos para o exercício das atividades de Apoio ao Tráfego em Logradouros Públicos do Município de Nova Iguaçu;

CONSIDERANDO que a referida interdição não influenciará no tráfego de veículos do sistema de transportes coletivos;**RESOLVE:**

Art. 1º. INTERDITAR, em meia pista e de forma intermitente, o tráfego de veículos, nos dias e horários supracitados, na **Rua Maria do Céu**, no trecho entre o n° 10 ao n° 107, devendo o trânsito voltar às condições normais à medida que transcorra a obra;

Art. 2º. Que, conforme o parágrafo 1º do art. 95 da Lei 9.503/97, que instituiu o Código de Trânsito Brasileiro, fica o solicitante responsável pela sinalização do trânsito, visando à segurança e a orientação dos motoristas;

Art. 3º. Esta portaria entrará em vigor e produzirá efeitos a partir da data de sua publicação.

LEONARDO BASTOS CALLIJÃO
Secretário Municipal de Transporte,
Trânsito e Mobilidade Urbana

Id. 03802/2024

PORTARIA SEMTMU N° 117 DE 06 DE JUNHO DE 2024

O SECRETÁRIO MUNICIPAL DE TRANSPORTE, TRÂNSITO E MOBILIDADE URBANA, no uso de suas atribuições, e:

CONSIDERANDO a solicitação formulada através do Processo n° 2016/066514, cujo teor diz respeito a necessidade de interdição de trânsito, no horário das 08h do dia 10/06/24 até às 17h do dia 04/07/24, para realização da **“Obra de Drenagem”** no bairro Luz, nesta Cidade;

CONSIDERANDO a Resolução N° 001 de 07/03/2014, da Secretaria de Transporte, Trânsito e Mobilidade Urbana – SEMTMU, que normatiza os Procedimentos para o exercício das atividades de Apoio ao Tráfego em Logradouros Públicos do Município de Nova Iguaçu;

CONSIDERANDO que a referida interdição não influenciará no tráfego de veículos do sistema de transportes coletivos;**RESOLVE:**

Art. 1º. INTERDITAR, em meia pista e de forma intermitente, o tráfego de veículos, nos dias e horários supracitados, na **Luiz de Camões**, no trecho entre a Av. Luz e a Rua Prof. Joaquim Cardoso de Matos, devendo o trânsito voltar às condições normais à medida que transcorra a obra;

Art. 2º. INTERDITAR, em meia pista e de forma intermitente, o tráfego de veículos, nos dias e horários supracitados, na **Antônio Vieira** no trecho entre a Av. Luz e a Rua Prof. Joaquim Cardoso de Matos, devendo o trânsito voltar às condições normais à medida que transcorra a obra;

Art. 3º. INTERDITAR, em meia pista e de forma intermitente, o tráfego de veículos, nos dias e horários supracitados, a **Travessa Existente**, no trecho entre a Luiz Camões e a Antônio Viera, devendo o trânsito voltar às condições normais à medida que transcorra a obra;

Art. 4º. Que, conforme o parágrafo 1º do art. 95 da Lei 9.503/97, que instituiu o Código de Trânsito Brasileiro, fica o solicitante responsável pela sinalização do trânsito, visando à segurança e a orientação dos motoristas;

Art. 5º. Esta portaria entrará em vigor e produzirá efeitos a partir da data de sua publicação.

LEONARDO BASTOS CALLIJÃO
Secretário Municipal de Transporte,
Trânsito e Mobilidade Urbana

Id. 03803/2024

PORTARIA SEMTMU N° 118 DE 06 DE JUNHO DE 2024

O SECRETÁRIO MUNICIPAL DE TRANSPORTE, TRÂNSITO E MOBILIDADE URBANA, no uso de suas atribuições, e:

CONSIDERANDO a solicitação para interdição de trânsito, no horário das 08h do dia 20/06/24 até às 17h do dia 28/06/24, para realização da obra **“Execução da Rede Coletora, Ligações Intradomiciliares e Elevatória de Esgoto”** no bairro Caonze, nesta Cidade;

CONSIDERANDO a Resolução N° 001 de 07/03/2014, da Secretaria de Transporte, Trânsito e Mobilidade Urbana – SEMTMU, que normatiza os Procedimentos para o exercício das atividades de Apoio ao Tráfego em Logradouros Públicos do Município de Nova Iguaçu;

CONSIDERANDO que a referida interdição não influenciará no tráfego de veículos do sistema de transportes coletivos;**RESOLVE:**

Art. 1º. INTERDITAR, em meia pista e de forma intermitente, o tráfego de veículos, nos dias e horários supracitados, na **Rua Argemiro Antônio da Silva**, no trecho entre o n° 10 ao n° 121, devendo o trânsito voltar às condições normais à medida que transcorra a obra;

Art. 2º. Que, conforme o parágrafo 1º do art. 95 da Lei 9.503/97, que instituiu o Código de Trânsito Brasileiro, fica o solicitante responsável pela sinalização do trânsito, visando à segurança e a orientação dos motoristas;

Art. 3º. Esta portaria entrará em vigor e produzirá efeitos a partir da data de sua publicação.

LEONARDO BASTOS CALLIJÃO
Secretário Municipal de Transporte,
Trânsito e Mobilidade Urbana

Id. 03804/2024



Estado do Rio de Janeiro

Prefeitura da Cidade de Nova Iguaçu

SEÇÃO 3 – LICITAÇÕES, CHAMAMENTOS E CONTRATOS

ASSISTÊNCIA SOCIAL

LISTAGEM NOMINAL DOS BENEFICIÁRIOS DO PROGRAMA ALUGUEL SOCIAL – JUNHO

A Secretaria Municipal de Assistência Social, tendo em vista o disposto nas Leis Municipais nº 3.809/2006, nº 4.334/2013 e nº 5170/2024, assim como no Decreto Municipal nº 7.590/2016, torna pública a relação dos 480 (quatrocentos e oitenta) beneficiários do Programa Aluguel Social do mês de junho de 2024.

	Nome	CPF	VALOR
1.	Adeline Cristina da Silva	088.***.***-02	R\$ 800,00
2.	Adenilce Rodrigues dos Santos	018.***.***-24	R\$ 800,00
3.	Adolfo Filho Trigo	009.***.***-60	R\$ 800,00
4.	Adriana de Abreu	027.***.***-20	R\$ 800,00
5.	Adriana Divino Silva de Amorn	165.***.***-03	R\$ 800,00
6.	Alaerte Rosa Lima	269.***.***-34	R\$ 800,00
7.	Alana Velasco Janvrot	151.***.***-73	R\$ 800,00
8.	Alcenir de Souza Rodrigues	408.***.***-25	R\$ 800,00
9.	Alcineia de Barros Gomes	102.***.***-13	R\$ 800,00
10.	Alessandra de Souza Costa	054.***.***-71	R\$ 800,00
11.	Alessandra de Souza Ferreira	152.***.***-03	R\$ 800,00
12.	Alessandra Santos de Oliveira	089.***.***-03	R\$ 800,00
13.	Alessandra Silva de Oliveira	129.***.***-21	R\$ 800,00
14.	Alexandre de Carvalho Machado	085.***.***-20	R\$ 800,00
15.	Alexandre Eduardo dos Santos	845.***.***-68	R\$ 800,00
16.	Alice Maria Aguiar do Nascimento Silva	166.***.***-79	R\$ 800,00
17.	Aline dos Santos Rosa	138.***.***-66	R\$ 800,00
18.	Aline Ferreira da Silva	108.***.***-22	R\$ 800,00
19.	Aline Nogueira Gomes	123.***.***-29	R\$ 800,00
20.	Aline Pereira de Souza	123.***.***-25	R\$ 800,00
21.	Aluizio da Silva Monteiro	121.***.***-81	R\$ 800,00
22.	Alzira Silvana Moraes	033.***.***-76	R\$ 800,00
23.	Amanda Acacio de Sousa	157.***.***-90	R\$ 800,00
24.	Amauri Pereira Belém	033.***.***-83	R\$ 800,00
25.	Ana Carla dos Santos Joaquim	164.***.***-28	R\$ 800,00

26.	Ana Carolina Menezes Teixeira	148.***.***-18	R\$ 800,00
27.	Ana Carolina Silva de Oliveira	141.***.***-59	R\$ 800,00
28.	Ana Caroline dos Santos Marques	170.***.***-26	R\$ 800,00
29.	Ana Caroline Oliveira da Silva Portela	187.***.***-62	R\$ 800,00
30.	Ana Cristina Monteiro Bento	161.***.***-56	R\$ 800,00
31.	Ana Karolaine Ferreira Macedo	158.***.***-41	R\$ 800,00
32.	Ana Lúcia de Sousa Paulo	151.***.***-03	R\$ 800,00
33.	Ana Lúcia de Oliveira dos Santos	136.***.***-00	R\$ 800,00
34.	Ana Maria Alonso Pereira	052.***.***-07	R\$ 800,00
35.	Ana Maria Corrêa da Silva	083.***.***-00	R\$ 800,00
36.	Ana Paula de Souza Braga Marques de Andrade	077.***.***-70	R\$ 800,00
37.	Ana Paula Souza da Silva	188.***.***-55	R\$ 800,00
38.	Anderson de Sousa Freitas	195.***.***-29	R\$ 800,00
39.	Anderson Monteiro de Souza	097.***.***-89	R\$ 800,00
40.	André Luiz Soares de Souza	164.***.***-09	R\$ 800,00
41.	André Luiz dos Santos	097.***.***-28	R\$ 800,00
42.	André Gonçalves dos Santos	122.***.***-16	R\$ 800,00
43.	Andreia Araujo Camara	057.***.***-54	R\$ 800,00
44.	Andreia da Silva Correa	091.***.***-21	R\$ 800,00
45.	Andreia Ribeiro	099.***.***-63	R\$ 800,00
46.	Angela Helena Tosta	087.***.***-89	R\$ 800,00
47.	Angela Maria Campbell Alaminio	473.***.***-20	R\$ 800,00
48.	Angela Maria Silva Motta	836.***.***-68	R\$ 800,00
49.	Angélica da Conceição Gomes	108.***.***-78	R\$ 800,00
50.	Angelica Roque da Rocha	147.***.***-50	R\$ 800,00
51.	Ataide da Silva Lopes	155.***.***-59	R\$ 800,00
52.	Antônio Cicero Souza Santos	096.***.***-97	R\$ 800,00
53.	Antônio Lapa	581.***.***-04	R\$ 800,00
54.	Antônio Nicolau Gomes	020.***.***-98	R\$ 800,00
55.	Antônio Pedro de Oliveira Ferreira	154.***.***-84	R\$ 800,00
56.	Ariana Furtado de Aguiar	137.***.***-43	R\$ 800,00
57.	Ashley Sousa da Silva	193.***.***-61	R\$ 800,00
58.	Barbara Pereira da Silva	052.***.***-03	R\$ 800,00
59.	Beatriz Pires da Costa	178.***.***-92	R\$ 800,00



Estado do Rio de Janeiro

Prefeitura da Cidade de Nova Iguaçu

60.	Beatriz Santos Ramos	143.***.***-54	R\$ 800,00
61.	Benedito de Assis	653.***.***-34	R\$ 800,00
62.	Bianca da Conceição Viana Araújo	061.***.***-24	R\$ 800,00
63.	Bianca Teles Mina	133.***.***-35	R\$ 800,00
64.	Brenda Silva da Costa	173.***.***-03	R\$ 800,00
65.	Bruna de Oliveira Nascimento	163.***.***-33	R\$ 800,00
66.	Bruna de Souza Ribeiro	121.***.***-01	R\$ 800,00
67.	Bruna Germana da Silva Coimbra	163.***.***-80	R\$ 800,00
68.	Bruna Letícia Peixoto Calixto	210.***.***-07	R\$ 800,00
69.	Bruno Henriques Oliveira	058.***.***-12	R\$ 800,00
70.	Camila Cristina Alves da Costa	127.***.***-33	R\$ 800,00
71.	Camila de Almeida Conceição	135.***.***-00	R\$ 800,00
72.	Camila dos Santos	056.***.***-05	R\$ 800,00
73.	Carla Cristina Fortunato dos Santos	125.***.***-50	R\$ 800,00
74.	Carla da Cruz Janoni	059.***.***-99	R\$ 800,00
75.	Carlos Antônio Cavalcanti da Costa	162.***.***-29	R\$ 800,00
76.	Carlos Eduardo Almeida da Silva	121.***.***-50	R\$ 800,00
77.	Carlos Eduardo da Silva	086.***.***-47	R\$ 800,00
78.	Carlos Eduardo Nunes Motta	101.***.***-61	R\$ 800,00
79.	Carlos Henrique da Silva	111.***.***-20	R\$ 800,00
80.	Carlos Henrique Guimarães Oliveira	095.***.***-05	R\$ 800,00
81.	Carlos Henrique José da Silva	158.***.***-82	R\$ 800,00
82.	Carlos Souza Rocha	250.***.***-00	R\$ 800,00
83.	Carolaine de Oliveira Rodrigues Medeiros	188.***.***-01	R\$ 800,00
84.	Caroline Alves Porto	168.***.***-05	R\$ 800,00
85.	Cátia Alice Duarte Corrêa	100.***.***-52	R\$ 800,00
86.	César Luiz Vicente Junior	092.***.***-67	R\$ 800,00
87.	Cezar Ragno Pires	585.***.***-68	R\$ 800,00
88.	Cineide Bento Rodrigues de Sousa	781.***.***-49	R\$ 800,00
89.	Cintia Helena Cyrilo Moreira	138.***.***-66	R\$ 800,00
90.	Claudia de Augustinis	846.***.***-53	R\$ 800,00
91.	Claudia Graciliano dos Santos	103.***.***-24	R\$ 800,00
92.	Cláudia Maria Galdino	060.***.***-08	R\$ 800,00

93.	Claudia Nogueira Liberato	142.***.***-09	R\$ 800,00
94.	Claudio Dionísio da Silva	857.***.***-87	R\$ 800,00
95.	Claunilda da Conceição dos Santos	128.***.***-80	R\$ 800,00
96.	Cleusa Queiroz Ribeiro	949.***.***-34	R\$ 800,00
97.	Cosme Gouvea Machado	801.***.***-82	R\$ 800,00
98.	Cristiano Gomes de Barros	102.***.***-33	R\$ 800,00
99.	Cristiano Rosa da Silva Lima	114.***.***-90	R\$ 800,00
100.	Cristina Santos Bruno	191.***.***-05	R\$ 800,00
101.	Cristina Silva Monteiro	071.***.***-70	R\$ 800,00
102.	Dael Estevam Afonso	334.***.***-68	R\$ 800,00
103.	Daiana Barbosa da Silva	187.***.***-24	R\$ 800,00
104.	Daiana de Menezes Costa	176.***.***-66	R\$ 800,00
105.	Damiana Borges Guimarães	130.***.***-80	R\$ 800,00
106.	Damiane Candido Barros	096.***.***-01	R\$ 800,00
107.	Daniel de Jesus	065.***.***-33	R\$ 800,00
108.	Daniella Santos de Souza	094.***.***-46	R\$ 800,00
109.	Daniele Gonçalves da Silva	108.***.***-62	R\$ 800,00
110.	Danielle Alves Pereira	145.***.***-39	R\$ 800,00
111.	Danielle Lopes da Silva	099.***.***-07	R\$ 800,00
112.	Daniele Maciel da Silva	096.***.***-93	R\$ 800,00
113.	Danielle Sinesio dos Santos	169.***.***-33	R\$ 800,00
114.	Danubia da Silva de Souza	102.***.***-94	R\$ 800,00
115.	Darlene de Oliveira Silveira	094.***.***-48	R\$ 800,00
116.	Dayse da Conceição Pereira Correia	036.***.***-50	R\$ 800,00
117.	Debora Vitoria Celino Gomes dos Reis	142.***.***-37	R\$ 800,00
118.	Deivison Vinicius Silva do Rego	171.***.***-98	R\$ 800,00
119.	Denise Pequeno Rangel	003.***.***-29	R\$ 800,00
120.	Dogiram Araújo Ferreira	645.***.***-68	R\$ 800,00
121.	Ebert Anderson de Paula Silva	070.***.***-17	R\$ 800,00
122.	Edivone Almeida	019.***.***-16	R\$ 800,00
123.	Edna da Silva Belo	129.***.***-36	R\$ 800,00
124.	Edilene Maria da Silva	083.***.***-17	R\$ 800,00
125.	Edevaldo de Oliveira Silva	134.***.***-32	R\$ 800,00
126.	Edson Costa Araujo	087.***.***-00	R\$ 800,00
127.	Edson de Jesus Lima	065.***.***-08	R\$ 800,00



Estado do Rio de Janeiro

Prefeitura da Cidade de Nova Iguaçu

128.	Edson Feitosa	025.***.***-26	R\$ 800,00
129.	Eduardo Ribeiro de Oliveira	080.***.***-52	R\$ 800,00
130.	Elaine Cristina da Silva Garcia Pereira	098.***.***-56	R\$ 800,00
131.	Elaine Maria da Costa	013.***.***-00	R\$ 800,00
132.	Eliane Alves da Costa	874.***.***-20	R\$ 800,00
133.	Eliane da Silva	038.***.***-07	R\$ 800,00
134.	Eliane Silva Marques	078.***.***-60	R\$ 800,00
135.	Elisângela Antunes dos Santos	105.***.***-13	R\$ 800,00
136.	Elisângela da Silva Batista	092.***.***-04	R\$ 800,00
137.	Elisângela Machado de Souza Menezes	116.***.***-74	R\$ 800,00
138.	Elizabeth Coutinho da Silva Vasconcellos	717.***.***-49	R\$ 800,00
139.	Elizete Nascimento Aguiar Rangel	095.***.***-13	R\$ 800,00
140.	Emilson de Souza Furtado	016.***.***-04	R\$ 800,00
141.	Emmanuel Aldson de Lima Araújo	139.***.***-36	R\$ 800,00
142.	Erica Domingos Correa	138.***.***-23	R\$ 800,00
143.	Ester dos Santos	002.***.***-39	R\$ 800,00
144.	Evelyn Ferreira Rodrigues	215.***.***-97	R\$ 800,00
145.	Fabiana Cristina da Silva Nascimento	175.***.***-46	R\$ 800,00
146.	Fabiana da Silva Santos	082.***.***-41	R\$ 800,00
147.	Fabiana Ferreira Costa	052.***.***-05	R\$ 800,00
148.	Fátima da Silva	782.***.***-00	R\$ 800,00
149.	Fernanda de Lemos	139.***.***-39	R\$ 800,00
150.	Fernando Eduardo Bentzen	447.***.***-91	R\$ 800,00
151.	Filipi Leonardo da Costa	062.***.***-84	R\$ 800,00
152.	Flavia Tatiana de Souza Ferraz	057.***.***-18	R\$ 800,00
153.	Flavia Pereira do Nascimento	098.***.***-99	R\$ 800,00
154.	Francisca Júlia da Conceição	021.***.***-90	R\$ 800,00
155.	Francisco Raimison do Nascimento Lima	114.***.***-74	R\$ 800,00
156.	Gabriela de Souza Kallemback	194.***.***-93	R\$ 800,00
157.	Gabriele Caldeira Pinto	176.***.***-00	R\$ 800,00
158.	Gabriel Araújo Reis	173.***.***-07	R\$ 800,00
159.	Gabriel da Silva Cassimiro	221.***.***-92	R\$ 800,00
160.	Gabriel da Silva dos Santos	168.***.***-85	R\$ 800,00
161.	Genival Roberto da Silva	809.***.***-14	R\$ 800,00

162.	Georgia Tavares Ignácio	151.***.***-09	R\$ 800,00
163.	Gerlane Carias Louzada	153.***.***-19	R\$ 800,00
164.	Geissi Kelli de Assis Firmino	178.***.***-89	R\$ 800,00
165.	Gesilda Ferreira Rodrigues	023.***.***-19	R\$ 800,00
166.	Gilberto Amaro da Silva	602.***.***-68	R\$ 800,00
167.	Gilmardson Ezequiel	080.***.***-29	R\$ 800,00
168.	Giovane dos Santos	033.***.***-20	R\$ 800,00
169.	Gizele Silva Corrêa	113.***.***-17	R\$ 800,00
170.	Glauçiana Oliveira de Almeida	074.***.***-56	R\$ 800,00
171.	Glaucele Soares dos Reis	162.***.***-97	R\$ 800,00
172.	Gleice Cunha Gomes	102.***.***-06	R\$ 800,00
173.	Gleyce Marcelle Andrade da Silva	184.***.***-21	R\$ 800,00
174.	Gleice Kely dos Santos Gonçalves	220.***.***-13	R\$ 800,00
175.	Gloria Regina Moreira Pereira	038.***.***-70	R\$ 800,00
176.	Grace Kelly Mascarenhas dos Santos	156.***.***-51	R\$ 800,00
177.	Hamilton Batista Landim	554.***.***-49	R\$ 800,00
178.	Helena Rafael	612.***.***-49	R\$ 800,00
179.	Helaine Matos Nascimento	037.***.***-50	R\$ 800,00
180.	Hericles Lessa da Silva	179.***.***-50	R\$ 800,00
181.	Herondina Carvalho Cezario	333.***.***-00	R\$ 800,00
182.	Iaponan Jorge Gomes Rabelo	552.***.***-04	R\$ 800,00
183.	Iara Aparecida dos Santos	080.***.***-71	R\$ 800,00
184.	Iara Benedicto de oliveira Souza	697.***.***-49	R\$ 800,00
185.	Ingrid Alves Inácio de Jesus	135.***.***-90	R\$ 800,00
186.	Ione da Conceição Paula	084.***.***-24	R\$ 800,00
187.	Isabel Cristina da Silva de Sena	588.***.***-20	R\$ 800,00
188.	Ivani Rodrigues Campos	795.***.***-20	R\$ 800,00
189.	Ivanil Amorim	153.***.***-92	R\$ 800,00
190.	Ivonete Santana da Silva	962.***.***-53	R\$ 800,00
191.	Janaína Ramos Teodoro	119.***.***-40	R\$ 800,00
192.	Janaína Steffani Soares Gaudio	193.***.***-40	R\$ 800,00
193.	Jandesse Barbosa da Silva	151.***.***-81	R\$ 800,00
194.	Jane Muniz da Silva	649.***.***-20	R\$ 800,00
195.	Janete dos Santos Oliveira	857.***.***-04	R\$ 800,00
196.	Jacqueline Clementino de Oliveira	112.***.***-39	R\$ 800,00



Estado do Rio de Janeiro

Prefeitura da Cidade de Nova Iguaçu

197.	Jacqueline de Almeida Gonçalves	022.***.***-29	R\$ 800,00
198.	Jaqueline Daisy Gomes Caldeira Souza	086.***.***-21	R\$ 800,00
199.	Jaqueline Ferreira Campista	060.***.***-79	R\$ 800,00
200.	Jaqueline Oliveira da Silva	144.***.***-19	R\$ 800,00
201.	Jaqueline Vieira da Silva	060.***.***-81	R\$ 800,00
202.	Jeany Sandra Alves Silva	804.***.***-68	R\$ 800,00
203.	Jeferson dos Santos Menezes	112.***.***-40	R\$ 800,00
204.	Jefferson Luiz da Silva Oliveira	062.***.***-45	R\$ 800,00
205.	Jenifer Carias Louzada	183.***.***-90	R\$ 800,00
206.	Jeniffer da Silva de Souza	182.***.***-80	R\$ 800,00
207.	Jennifer Lima de Oliveira	187.***.***-06	R\$ 800,00
208.	Jessica de Oliveira Rocha Campos	159.***.***-80	R\$ 800,00
209.	Jessica Maria Machado Gabi Vieira	120.***.***-10	R\$ 800,00
210.	Jessica Tavares da Silva	134.***.***-02	R\$ 800,00
211.	Jessica Tereza de Paula Ferreira	174.***.***-80	R\$ 800,00
212.	Jéssica Vieira Gomes	170.***.***-29	R\$ 800,00
213.	Joana D'arc Castro Teteo	023***.***-04	R\$ 800,00
214.	Jonas Paes Alvarenga	686.***.***-49	R\$ 800,00
215.	João Augusto Machado Amaral	098.***.***-70	R\$ 800,00
216.	Jorge Clayton Chagas de Andrade	131.***.***-09	R\$ 800,00
217.	Jorge Luiz de Oliveira	033.***.***-01	R\$ 800,00
218.	Jorge Mendonça Pereira	762.***.***-72	R\$ 800,00
219.	Jorge Reis de Almeida	362.***.***-34	R\$ 800,00
220.	Jorge Vicente Ferreira	077.***.***-44	R\$ 800,00
221.	José Adilson Rodrigues dos Santos	664.***.***-49	R\$ 800,00
222.	José Agripino Ferreira	508.***.***-53	R\$ 800,00
223.	José Angelo Ferreira Maia	646.***.***-63	R\$ 800,00
224.	José Carlos Gomes dos Santos	030.***.***-45	R\$ 800,00
225.	Jose Cesar Gameiro	647.***.***-49	R\$ 800,00
226.	José Ferreira	778.***.***-25	R\$ 800,00
227.	José Gomes Mascarenhas	915.***.***-04	R\$ 800,00
228.	José Luiz	023.***.***-80	R\$ 800,00
229.	José Ricardo Ribeiro de Souza Junior	131.***.***-11	R\$ 800,00

230.	José Soares dos Santos	011.***.***-88	R\$ 800,00
231.	Josefa Rodrigues de Jesus	125.***.***-58	R\$ 800,00
232.	Josemir de Melo	825.***.***-04	R\$ 800,00
233.	Josi Ana Marques da Silva Porto	159.***.***-30	R\$ 800,00
234.	Josiane de Jesus Moura	139.***.***-08	R\$ 800,00
235.	Josilaine Souza Nunes	143.***.***-05	R\$ 800,00
236.	Josineide Maria de Melo Dantas	041.***.***-08	R\$ 800,00
237.	Josimar Francisco do Espírito Santo	095.***.***-39	R\$ 800,00
238.	Joyce Ellen Silva da Motta	169.***.***-76	R\$ 800,00
239.	Joyce Nascimento de Oliveira	171.***.***-25	R\$ 800,00
240.	Julia Carolina Louriçal da Silva	198.***.***-10	R\$ 800,00
241.	Julia Vitória Silva da Motta	197.***.***-82	R\$ 800,00
242.	Juliana de Souza da Silva	144.***.***-44	R\$ 800,00
243.	Juliana Rodrigues do Nascimento	169.***.***-78	R\$ 800,00
244.	Julio Bessa do Sacramento	011.***.***-86	R\$ 800,00
245.	Júlio Cesar Veppo Perucheha	491.***.***-30	R\$ 800,00
246.	Jussiara Dantas de Jesus	140.***.***-71	R\$ 800,00
247.	Kaihan Safi	066.***.***-50	R\$ 800,00
248.	Kainara Rocha Pinheiro da Silva	182.***.***-13	R\$ 800,00
249.	Kalyne Oliveira de Azevedo	174.***.***-01	R\$ 800,00
250.	Karla Cristina Rezende	098.***.***-42	R\$ 800,00
251.	Kelly Marinho Maciel	148.***.***-41	R\$ 800,00
252.	Laila Araújo Santos	198.***.***-14	R\$ 800,00
253.	Lais Cristina da Silva Fonseca	107.***.***-30	R\$ 800,00
254.	Lais Nogueira de Souza	129.***.***-12	R\$ 800,00
255.	Larissa dos Carmo Vianna	162.***.***-96	R\$ 800,00
256.	Larissa Silva dos Santos	171.***.***-16	R\$ 800,00
257.	Leandro Amarin de Araujo	128.***.***-08	R\$ 800,00
258.	Leidelane Lourenço Pereira	099.***.***-71	R\$ 800,00
259.	Leticia Hellen Oliveira dos Santos	171.***.***-03	R\$ 800,00
260.	Liliane Pereira de Sousa	082.***.***-85	R\$ 800,00
261.	Lindinalva Maria da Silva	064.***.***-30	R\$ 800,00
262.	Livia Rodrigues Andrade	176.***.***-33	R\$ 800,00
263.	Lohrana Cristina Pereira Borges	161.***.***-10	R\$ 800,00



Estado do Rio de Janeiro

Prefeitura da Cidade de Nova Iguaçu

264.	Lorena Vieira de Souza	158.***.***-40	R\$ 800,00
265.	Lorran de Abreu da Paz	133.***.***-59	R\$ 800,00
266.	Luana Felga dos Santos do Carmo	161.***.***-01	R\$ 800,00
267.	Lucia Elena da Silva Alcantara	002.***.***-99	R\$ 800,00
268.	Lucia Esteves dos Santos Pinto	103.***.***-47	R\$ 800,00
269.	Lucia Helena da Silva	129.***.***-00	R\$ 800,00
270.	Lúcia Maria Santos da Costa	054.***.***-06	R\$ 800,00
271.	Luciana Ramos Pires	215.***.***-02	R\$ 800,00
272.	Luciana Sousa da Silva	113.***.***-18	R\$ 800,00
273.	Luciano Gomes	115.***.***-30	R\$ 800,00
274.	Luciano Lourenço	059.***.***-58	R\$ 800,00
275.	Luciano de Oliveira	013.***.***-31	R\$ 800,00
276.	Luciano Moreira de Oliveira	112.***.***-59	R\$ 800,00
277.	Luis Antônio dos Santos	751.***.***-68	R\$ 800,00
278.	Luiz Antônio da Silva	013.***.***-70	R\$ 800,00
279.	Luiz Carlos de Sousa	426.***.***-87	R\$ 800,00
280.	Lurdes Maria da Silva Correa	168.***.***-13	R\$ 800,00
281.	Luzie de Carvalho Amorin	119.***.***-80	R\$ 800,00
282.	Magnus Amaral Jerônimo	117.***.***-02	R\$ 800,00
283.	Manoel Francisco da Silva	016.***.***-90	R\$ 800,00
284.	Manoela Dutra da Piedade Gomes	113.***.***-79	R\$ 800,00
285.	Mara Marinho Gomes	158.***.***-35	R\$ 800,00
286.	Marcela Maria de Sousa Campos	054.***.***-70	R\$ 800,00
287.	Marcela Pereira da Silva	105.***.***-03	R\$ 800,00
288.	Marcele Pinto Pereira	118.***.***-26	R\$ 800,00
289.	Marcelo Cassiano Caetano	085.***.***-98	R\$ 800,00
290.	Marcelo Guedes Mendes	104.***.***-48	R\$ 800,00
291.	Marcia Cardosos Batista	013.***.***-40	R\$ 800,00
292.	Marcia da Silva de Araújo	045.***.***-29	R\$ 800,00
293.	Marcia Maria Marques de Oliveira	113.***.***-63	R\$ 800,00
294.	Marcia Vianna	876.***.***-20	R\$ 800,00
295.	Marcio Luiz Nascimento da Silva Junior	209.***.***-06	R\$ 800,00
296.	Marcio Vale da Silva	044.***.***-25	R\$ 800,00
297.	Marco Antônio de Abreu Zanela	645.***.***-00	R\$ 800,00
298.	Marcos Euflauzino Belo	032.***.***-56	R\$ 800,00

299.	Marcos Paulo Vivano Silverio	148.***.***-94	R\$ 800,00
300.	Marcus Vinicius da Silva Santos	076.***.***-99	R\$ 800,00
301.	Maria da Conceição de Santana	001.***.***-11	R\$ 800,00
302.	Maria Conceição Pereira Magalhães	729.***.***-91	R\$ 800,00
303.	Maria Cristiane da Silva	044.***.***-90	R\$ 800,00
304.	Maria da Guia Silva Pereira	077.***.***-97	R\$ 800,00
305.	Maria das Graças Lourenço	065.***.***-48	R\$ 800,00
306.	Maria de Fátima Candido da Silva	098.***.***-62	R\$ 800,00
307.	Maria de Fátima Agostinho de Sousa	480.***.***-78	R\$ 800,00
308.	Maria do Socorro da Silva Patrolino	443.***.***-10	R\$ 800,00
309.	Maria Eduarda Mesquita	226.***.***-22	R\$ 800,00
310.	Maria Fernanda da Silva Santos	108.***.***-24	R\$ 800,00
311.	Maria Helena de Menezes Sinquini	918.***.***-72	R\$ 800,00
312.	Maria José dos Santos	061.***.***-79	R\$ 800,00
313.	Maria José Pereira Silva	128.***.***-02	R\$ 800,00
314.	Maria Lucia Andrade Cardoso dos Santos	076.***.***-82	R\$ 800,00
315.	Maria Lucia Ferreira Menor	265.***.***-87	R\$ 800,00
316.	Maria Paixão de Jesus Souza	010.***.***-13	R\$ 800,00
317.	Maria Regina da Silva	684.***.***-10	R\$ 800,00
318.	Maria Verônica de Paula Castro	127.***.***-66	R\$ 800,00
319.	Marilce de Oliveira Custodio	174.***.***-86	R\$ 800,00
320.	Marilene Francisca Correia	670.***.***-72	R\$ 800,00
321.	Marinete Aleixo Felisberto	104.***.***-77	R\$ 800,00
322.	Marinete Geralda de Oliveira	073.***.***-96	R\$ 800,00
323.	Mariveglis Sanchez Paredes	707.***.***-59	R\$ 800,00
324.	Marlene da Silva Rocha	024.***.***-27	R\$ 800,00
325.	Marlucia Francisca de Souza	662.***.***-87	R\$ 800,00
326.	Marta Villela de Aquino	019.***.***-37	R\$ 800,00
327.	Mary Luci Stenkopf Machado	158.***.***-99	R\$ 800,00
328.	Maynara Helena da Silva Santos	066.***.***-85	R\$ 800,00
329.	Michael de Oliveira Firmino	164.***.***-06	R\$ 800,00
330.	Michelle do Carmo Corrêa Santos	096.***.***-06	R\$ 800,00



Estado do Rio de Janeiro

Prefeitura da Cidade de Nova Iguaçu

331.	Michelle Santos de Paula	184.***.***-54	R\$ 800,00
332.	Michelini Sena da Silva	073.***.***-43	R\$ 800,00
333.	Milena da Silva Souza Garcia	170.***.***-92	R\$ 800,00
334.	Mileni Maria dos Santos Silva	133.***.***-71	R\$ 800,00
335.	Miriam Azevedo Ribeiro	153.***.***-12	R\$ 800,00
336.	Monalisa Regina Francisco Carneiro	132.***.***-66	R\$ 800,00
337.	Monica Braga Santana	179.***.***-02	R\$ 800,00
338.	Naiure Silva de Jesus	154.***.***-28	R\$ 800,00
339.	Narjara Carla Alves de Miranda	116.***.***-03	R\$ 800,00
340.	Natanael Teodoro da Silva	153.***.***-05	R\$ 800,00
341.	Natalia de Araújo Gonçalves	167.***.***-25	R\$ 800,00
342.	Natália Silva da Motta	192.***.***-00	R\$ 800,00
343.	Natercio José da Silva Neto	153.***.***-32	R\$ 800,00
344.	Nathalia Correa dos Santos Dias	171.***.***-14	R\$ 800,00
345.	Nelson Campos Motta	137.***.***-75	R\$ 800,00
346.	Neusa dos Santos Penalva	902.***.***-91	R\$ 800,00
347.	Neusa Maria da Silva Santos	751.***.***-49	R\$ 800,00
348.	Nilcilene Borges Coquito	127.***.***-32	R\$ 800,00
349.	Nilton Alves Ribeiro	696.***.***-04	R\$ 800,00
350.	Nilza dos Santos	118.***.***-11	R\$ 800,00
351.	Noor Mohammad Niazi	066.***.***-30	R\$ 800,00
352.	Nubia dos santos Peixoto	096.***.***-17	R\$ 800,00
353.	Orlando de Souza Rodrigues	329.***.***-91	R\$ 800,00
354.	Ormezinda Alda Salino	824.***.***-34	R\$ 800,00
355.	Paola Alexandra Costa	066.***.***-70	R\$ 800,00
356.	Paola da Silva de Moraes	215.***.***-14	R\$ 800,00
357.	Paola Dionísio da Silva dos Santos	105.***.***-59	R\$ 800,00
358.	Patrícia da Silva	059.***.***-10	R\$ 800,00
359.	Patrícia dos Santos Faria	113.***.***-02	R\$ 800,00
360.	Patrícia Guedes da Silva	070.***.***-93	R\$ 800,00
361.	Patrícia Paulino Viana	165.***.***-73	R\$ 800,00
362.	Paulino Neres da Silva	104.***.***-62	R\$ 800,00
363.	Paulino Pinheiro Vieira	126.***.***-48	R\$ 800,00
364.	Pedro Lucas Matias Rocha	171.***.***-25	R\$ 800,00
365.	Priscila da Silva	156.***.***-40	R\$ 800,00

366.	Queila Rafaela Silva da Motta	197.***.***-76	R\$ 800,00
367.	Quitéria Carvalho de Souza	113.***.***-20	R\$ 800,00
368.	Rafaela do Nascimento Silveiro	058.***.***-08	R\$ 800,00
369.	Regina de Souza Ribeiro	992.***.***-04	R\$ 800,00
370.	Reinaldo Assis Júnior	033.***.***-70	R\$ 800,00
371.	Rejane Maria Rodrigues da Silva	033.***.***-51	R\$ 800,00
372.	Renan Gomes da Silva	102.***.***-63	R\$ 800,00
373.	Renata Carvalho Conceição	105.***.***-13	R\$ 800,00
374.	Renata Gonçalves Lopes	060.***.***-06	R\$ 800,00
375.	Renata Pereira Vieira	166.***.***-42	R\$ 800,00
376.	Renato Ferreira da Silva	011.***.***-20	R\$ 800,00
377.	Renato Sousa de Araujo	070.***.***-38	R\$ 800,00
378.	Rita Manoel dos Santos	008.***.***-63	R\$ 800,00
379.	Roberta Carla de Oliveira Souza	125.***.***-20	R\$ 800,00
380.	Roberto Carlos Silva	114.***.***-08	R\$ 800,00
381.	Roberto de Barros Lara	523.***.***-20	R\$ 800,00
382.	Roberto Ferreira da Silva	131.***.***-82	R\$ 800,00
383.	Rodolfo Nilton da Silva Ferreira	089.***.***-71	R\$ 800,00
384.	Rodrigo Gomes do Carmo	120.***.***-09	R\$ 800,00
385.	Rogério Anjos de Azevedo	071.***.***-62	R\$ 800,00
386.	Romulo Pereira Farias	128.***.***-08	R\$ 800,00
387.	Rosana Mattos Escobar	163.***.***-19	R\$ 800,00
388.	Rosane Mattos Escobar	176.***.***-28	R\$ 800,00
389.	Rosângela Vicente da Silva	122.***.***-39	R\$ 800,00
390.	Rosecler do Carmo Suzano	873.***.***-20	R\$ 800,00
391.	Roseli Dutra dos Santos	087.***.***-02	R\$ 800,00
392.	Roselia Silva dos Santos	010.***.***-36	R\$ 800,00
393.	Rosilaine Sampaio de Souza	107.***.***-40	R\$ 800,00
394.	Rosilene Silva	033.***.***-70	R\$ 800,00
395.	Rozemere do Nascimento	130.***.***-92	R\$ 800,00
396.	Ruben Rafael Arias Nunez	709.***.***-54	R\$ 800,00
397.	Rute de Souza Rodrigues	684.***.***-34	R\$ 800,00
398.	Rute Ribeiro da Conceição	008.***.***-74	R\$ 800,00
399.	Rute de Souza Teles	066.***.***-54	R\$ 800,00
400.	Ruth Valéria Freitas da Silva	186.***.***-54	R\$ 800,00
401.	Sabrina Santana da Silva	063.***.***-22	R\$ 800,00



Estado do Rio de Janeiro

Prefeitura da Cidade de Nova Iguaçu

402.	Sainara Lima Guedes	167.***.***-37	R\$ 800,00
403.	Samara Gutieley da Silva Oliveira	705.***.***-81	R\$ 800,00
404.	Sandra Mara da Conceição	066.***.***- 17	R\$ 800,00
405.	Sandra Maria de Souza	109.***.***-22	R\$ 800,00
406.	Sandra Marques da Silva Amorin	121.***.***-52	R\$ 800,00
407.	Sandra Oliveira da Silva	143.***.***-00	R\$ 800,00
408.	Sandra Regina Oiticica dos Santos	047.***.***-16	R\$ 800,00
409.	Sandra Regina Pacheco Dutra	683.***.***-15	R\$ 800,00
410.	Sebastiana Aparecida Salino Ribeiro	685.***.***-53	R\$ 800,00
411.	Sebastião Rodrigues	080.***.***-82	R\$ 800,00
412.	Severina Barbosa Honorato Angelo	644.***.***-91	R\$ 800,00
413.	Shaiane Caroline Costa Romano de Souza	145.***.***-39	R\$ 800,00
414.	Shayene Nunes Gouveia Machado	142.***.***-13	R\$ 800,00
415.	Shayanne Dias do Nascimento	102.***.***-69	R\$ 800,00
416.	Sheila Manso Correa Lapico	062.***.***-57	R\$ 800,00
417.	Sidney Francisco dos Santos	019.***.***-70	R\$ 800,00
418.	Silas Marques Fernandes	134.***.***-10	R\$ 800,00
419.	Sileides Augusta Soares	942.***.***-53	R\$ 800,00
420.	Silvia dos Santos Castro	138.***.***-60	R\$ 800,00
421.	Simone Macedo da Silva Castro	077.***.***-23	R\$ 800,00
422.	Simone Pinheiro da Silva	119.***.***-59	R\$ 800,00
423.	Sirley da Silva Prado	106.***.***-58	R\$ 800,00
424.	Sonia Carlos de Sabonário	083.***.***-98	R\$ 800,00
425.	Sonia Santana da Silva	120.***.***-74	R\$ 800,00
426.	Solange Cabral de Oliveira	152.***.***-00	R\$ 800,00
427.	Stephanie Araujo Florindo	181.***.***-74	R\$ 800,00
428.	Suelen França Nunes	116.***.***-98	R\$ 800,00
429.	Suelen Paes	130.***.***-46	R\$ 800,00
430.	Suelleide Monteiro Dantas	139.***.***-01	R\$ 800,00
431.	Sueli Pereira de Souza de Medeiros	839.***.***-68	R\$ 800,00
432.	Suely Souza de Jesus	123.***.***-82	R\$ 800,00
433.	Taiane Monteiro Romão	140.***.***-86	R\$ 800,00
434.	Tamires Barbosa Ferreira	117.***.***-63	R\$ 800,00

435.	Tamires Bastos de Oliveira	193.***.***-35	R\$ 800,00
436.	Talita Correa Trajano	020.***.***-01	R\$ 800,00
437.	Tatiane Coelho	144.***.***- 51	R\$ 800,00
438.	Tatiane da Silva Barbosa	060.***.***-60	R\$ 800,00
439.	Teresinha Luzie de Jesus	846.***.***-72	R\$ 800,00
440.	Thainara da Silva Cunha Oliveira	175.***.***-41	R\$ 800,00
441.	Thais Cassiano Rodrigues	152.***.***-36	R\$ 800,00
442.	Thais Fernandes dos Santos	139.***.***-85	R\$ 800,00
443.	Thais de Souza Carvalho	189.***.***-50	R\$ 800,00
444.	Thaís Ramos	148.***.***-80	R\$ 800,00
445.	Thamires Cristina dos Santos Silva Monteiro	156.***.***-99	R\$ 800,00
446.	Tayna Martins Gomes	174.***.***-79	R\$ 800,00
447.	Thiago da Silva Mattos	103.***.***-95	R\$ 800,00
448.	Tiago Felga de Souza	182.***.***-20	R\$ 800,00
449.	Tuane Almeida da Silva	190.***.***-23	R\$ 800,00
450.	Valderiano Matias da Silva	454.***.***-20	R\$ 800,00
451.	Valdiléia da Silva Nascimento	084.***.***-94	R\$ 800,00
452.	Valdinete dos Santos Nascimento Aguiar	081.***.***-40	R\$ 800,00
453.	Valeria de Andrade Santana	086.***.***-06	R\$ 800,00
454.	Vallesca Sousa e Silva	168.***.***-06	R\$ 800,00
455.	Valmir Brito	033.***.***-02	R\$ 800,00
456.	Valmir da Silva Baptista	008.***.***-26	R\$ 800,00
457.	Vanessa dos Santos Corinto Rabelo	186.***.***-10	R\$ 800,00
458.	Vanessa de Oliveira Silva	104.***.***-80	R\$ 800,00
459.	Vania Cardoso Candido	032.***.***-25	R\$ 800,00
460.	Vania Cristina Pereira Borges	088.***.***-10	R\$ 800,00
461.	Vania Maria Araújo Verde Alves	093.***.***-07	R\$ 800,00
462.	Vanice Tomaz Xavier	055.***.***-11	R\$ 800,00
463.	Vera Lucia Maria da Silva	701.***.***-49	R\$ 800,00
464.	Verônica Almeida de Souza	098.***.***-82	R\$ 800,00
465.	Verônica Aparecida Lima da Silva	094.***.***-55	R\$ 800,00
466.	Verônica de Souza Linhares	143.***.***-41	R\$ 800,00
467.	Verônica Valesca Souza da Silva	083.***.***-99	R\$ 800,00
468.	Vitória Marta de Souza Araújo	196.***.***-10	R\$ 800,00
469.	Vivian Therezinha Bernardino Machado	196.***.***-39	R\$ 800,00
470.	Viviane Guimarães Oliveira	095.***.***-05	R\$ 800,00
471.	Wallace de Paula Alves	113.***.***-93	R\$ 800,00



Estado do Rio de Janeiro

Prefeitura da Cidade de Nova Iguaçu

472.	Washington dos Santos Pimenta	167.***.***-85	R\$ 800,00
473.	Washington Luiz dos Santos	753.***.***-00	R\$ 800,00
474.	Wellerson Pierry Silva Santos	133.***.***-08	R\$ 800,00
475.	Wesley Christyan dos Santos Pereira	210.***.***-76	R\$ 800,00
476.	Yasmin da Silva Moraes	161.***.***-99	R\$ 800,00
477.	Zabihullah Samadi Safi	066.***.***-75	R\$ 800,00
478.	Zilma Alves Dutra	184.***.***-58	R\$ 800,00
479.	Zuleide Barbosa da Silva	750.***.***-72	R\$ 800,00
480.	Zulmira do Santos Silva	065.***.***-42	R\$ 800,00

Atenciosamente,

ELAINE MEDEIROS

Secretária Municipal de Assistência Social – SEMAS

Id. 03805/2024

SEÇÃO 4 – CONSÓRCIO

CISBAF

EXTRATO

**3º TA -CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS 002/2021
PROCESSO CISBAF Nº 506/2021;404/2022;428/2023;506/2024**

PARTES: CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DE SAÚDE DA BAIXADA FLUMINENSE – CISBAF
BAN CAR DE IGUAÇU VEÍCULOS LTDA EPP

OBJETO: Prestação de serviços de locação de 01 (um) veículo para atender às demandas do CISBAF.

VALOR: O valor global deste Termo Aditivo é de R\$ 90.000,00 (Noventa mil reais)

DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA: A cobertura da despesa correrá à conta do Programa de Trabalho nº: 04.129.0021.2.0023.3.90.39, Fonte 2, tendo sido emitida a Nota de Empenho nº 627/2024

DATA DE ASSINATURA: 29 de maio de 2024

BASE LEGAL: Lei 8666/93.

ROSANGELA BELLO – SECRETÁRIA EXECUTIVA DO CISBAF

Id. 03806/2024

EXTRATO PUBLICAÇÃO

CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE SAÚDE COMPLEMENTARES ESPECIALIZADOS Nº 001/2024

PROCESSO CISBAF Nº. 291/2024

PARTES: CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DE SAÚDE DA BAIXADA FLUMINENSE – CISBAF

CENTRO MÉDICO OSWALDO MENDES LTDA

OBJETO: Prestação de serviços complementares de saúde, conforme Anexo I do contrato (Tabela CISBAF).

PRAZO: Até 31/12/2024.

DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA: As despesas dos serviços complementares especializados de saúde realizados decorrentes deste Contrato correrão à conta dos recursos financeiros provenientes das dotações orçamentárias específicas, oportunamente classificadas.

BASE LEGAL: Art. 196 e seguintes da Constituição Federal; Lei 8080/90 e 8142/90; Lei 8666/893; Portarias MS 358/GM/2006 e 3277/GM/2006; Resolução Normativa 71/2004-ANSS; Resolução 1613/2001-CFM

Data: 28/05/2024.

ROSANGELA BELLO – SECRETÁRIA EXECUTIVA DO CISBAF

Id. 03807/2024