

# DECRETO ESTADUAL 6538/83 COMENTADO

Regulamento sobre Alimentos,  
Higiene e Fiscalização

Marcelo Cavaliere  
Ilda Cecília Moreira da Silva



Mestrado Profissional em Ensino  
em Ciências da Saúde e do Meio  
Ambiente

UniFOA





# **DECRETO ESTADUAL 6538/83 COMENTADO**

Regulamento sobre Alimentos, Higiene e  
Fiscalização

Este Produto é fruto da pesquisa realizada no programa de Mestrado Profissional em Ensino Em Ciências da Saúde e do Meio Ambiente – MECSMA do Centro Universitário De Volta Redonda – UniFOA, sob autoria de Marcelo Cavaliere e Ilda Cecília Moreira da Silva.

Volta Redonda, 2022.

# SUMÁRIO

APRESENTAÇÃO .....	04
TÍTULO I - Disposições Preliminares .....	05
TÍTULO II - Definições .....	09
TÍTULO III - Do registro e do controle da rotulagem .....	13
TÍTULO IV - Da fiscalização de alimentos .....	14
TÍTULO V - Estabelecimentos Industriais .....	24
TÍTULO VI - Das Feiras Livres e do Comércio Ambulante de Alimentos .....	46
TÍTULO VII - Infração e Penalidades .....	48
TÍTULO VIII - Procedimento Administrativo .....	49
CONSIDERAÇÕES FINAIS .....	50



# APRESENTAÇÃO

O Decreto Estadual 6.538 passou a vigorar em 18 de fevereiro de 1983 e antes que se questione a sua validade e se não está muito antigo e desatualizado, torna-se necessário ressaltar que não existe nenhuma outra que o substitua. Vale evidenciar que todos os municípios do estado do Rio de Janeiro o utilizam como suporte durante a fiscalização ou serviu de base para se criar a legislação dos mesmos.

Este decreto foi criado para regulamentar sobre alimentos, higiene e fiscalização; portanto, como previsto no Código de Saúde do Estado do Rio de Janeiro, ficou aprovado a fim de que fossem disciplinadas as ações pertinentes à defesa e à proteção da saúde individual e coletiva da população.

# **TÍTULO I – Disposições Preliminares**

## **Decreto Estadual N° 6.538 – de 17 de fevereiro de 1983.**

Art. 1º - Fica aprovado o anexo Regulamento sobre alimentos, higiene e fiscalização, a que se refere o Código de Saúde do Estado do Rio de Janeiro.

Apesar deste Decreto ter sido aprovado e entrado em vigor no ano de 1983, até hoje, ele é utilizado em todo o estado do Rio de Janeiro, inclusive na capital do estado, servindo como norteador para outras leis municipais para o assunto.

## **REGULAMENTO SOBRE ALIMENTOS- HIGIENE E FISCALIZAÇÃO**

### **TÍTULO I - Disposições Preliminares**

Art. 1º - A defesa e a proteção da saúde individual e coletiva, no tocante a alimentos, desde a sua origem até seu consumo, serão disciplinadas, em todo o Estado, pelas disposições deste Regulamento.

Além de disciplinar a saúde do indivíduo, este Decreto serve para uniformizar as ações em todo o estado do Rio de Janeiro.

Um estabelecimento devidamente licenciado se trata de um estabelecimento que possui Licença Sanitária e ou autorização específica dos órgãos fiscalizadores dependendo da atividade que exerce.

Art. 5º - A maquinaria, os aparelhos, utensílios, recipientes, vasilhames e outros materiais que entrem em contato com alimentos, empregados no fabrico, manipulação, acondicionamento, transporte, conservação e venda dos mesmos, deverão ser de material adequado, que assegure perfeita higienização e de modo a não contaminar, alterar ou diminuir o valor nutritivo dos alimentos.

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

A interdição parcial não poderá comprometer o restante do funcionamento do estabelecimento. Ex: não se pode interditar o banheiro do estabelecimento se não possuir outro que o substitua, nesse caso todo o estabelecimento deverá ser interditado, ou seja, a Interdição deverá ser total e não parcial.

Art. 6º - O emprego de produtos destinados a 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.

A autorização prévia, que trata este artigo, é o registro que o produto deverá possuir para ser comercializado e utilizado em estabelecimentos para higienizar alimentos, recipientes e utensílios, não podendo em estabelecimentos comerciais utilizar produtos caseiros ou sem registros.

Art. 7º - As Prefeituras Municipais só poderão conceder licença para execução de obras de construção, reconstrução ou ampliações e reparos, requeridas por estabelecimento industriais e comerciais de gêneros alimentícios, após prévio exame e aprovação dos projetos e especificações pela autoridade sanitária estadual ou, mediante convênio com as Prefeituras, pela autoridade sanitária municipal competente.

Para que isso ocorra é necessário que a empresa solicite uma consulta técnica no setor da VISA para ser orientada quanto as exigências de documentação e aprovação do projeto de alteração. A consulta técnica pode ser solicitada para alteração ou para abertura de um novo estabelecimento até mesmo antes da aquisição ou contrato de locação firmado do imóvel.

Art. 9º - As autoridades da Secretaria de Estado de Saúde, no exercício de suas atribuições, não comportando exceção de dia, nem de hora, terão livre acesso a todas as dependências dos estabelecimentos que lidem com gêneros alimentícios, bem como aos veículos destinados à sua distribuição, ao comércio e ao consumo.

Este artigo é o que diferencia os fiscais de inspeção sanitária em relação às polícias federais, militares, civis e guarda municipais que necessitam de mandado judicial ou autorização específica para fiscalizarem um estabelecimento comercial de gêneros alimentícios.

Em alguns municípios os fiscais precisam de uma ordem de serviço para realizarem a fiscalização. Ordem de serviço é o mesmo que documento que autoriza e identifica o servidor para execução de atividade externa específica como representante da superintendência de Vigilância Sanitária.

Art. 10 – Para efeito deste Regulamento, considera-se:

I - alimento – toda substância ou mistura de substância, no estado sólido, líquido, pastoso ou qualquer outra forma adequada, destinada a fornecer ao organismo humano os elementos normais à sua formação, manutenção, nutrição e desenvolvimento;

Não podemos esquecer que água, conservantes, corantes, estabilizantes, adoçantes, também são alimentos.

XX - autoridade fiscalizadora competente – o funcionário legalmente autorizado do órgão competente da Secretaria de Estado de Saúde ou dos demais órgãos competentes federais e municipais;

Para ser considerado uma autoridade competente só se consegue a partir da aprovação em concurso público para a atividade de fiscal de inspeção Sanitária, caso contrário, ele poderá trabalhar nos órgãos fiscalizadores dando respaldo técnico, mas nunca com poder de polícia e sem poder emitir os documentos de punição como Auto de Infração, Termo de Intimação, entre outros.

XXIII - análise fiscal - a efetuada sobre o alimentocolhido pela autoridade fiscalizadora competente e que servirá para verificar a sua conformidade com os dispositivos legais;

Esta é uma análise que é realizada periodicamente pela fiscalização ou devido a suspeitado produto estar fora dos padrões do seu licenciamento.

## TÍTULO II – Definições

Este título define o que vem a ser os vários tipos de alimentos, aditivos, padrões de qualidade e identidade, rótulos, órgão competente, tipos de análises, entre outros, para que se tenha uma mesma leitura, determinando a extensão ou os limites e, portanto, um mesmo entendimento do conteúdo do decreto aproximando assim de uma uniformidade da interpretação dos artigos e das ações dos responsáveis.

Art. 10 – Para efeito deste Regulamento, considera-se:


I - alimento- toda substância ou mistura de substância, no estado sólido, líquido, pastoso ou qualquer outra forma adequada, destinada a fornecer ao organismo humano os elementos normais à sua formação, manutenção, nutrição e desenvolvimento;

II - matéria-prima – toda substância de origem vegetal ou animal, em estado bruto, que para ser utilizada como alimento precisa sofrer tratamento e/ou transformação de natureza física, química ou biológica;

III - alimento “In natura” - todo alimento de origem vegetal ou animal para cujo consumo imediato se exija, apenas, a remoção da parte não comestível e os tratamentos indicados para sua perfeita higienização e conservação;

IV - alimento enriquecido – todo alimento que tenha sido adicionado de substância nutriente, com a finalidade de reforçar o seu valor nutritivo;

V- alimento dietético – todo alimento elaborado para regimes alimentares especiais;



VI - alimento de fantasia ou artificial – todo alimento preparado com objetivo de imitar alimento natural em cuja composição entre, preponderantemente, substância não encontrada no alimento a ser imitado;

VII - alimento sucedâneo – todo alimento elaborado para substituir alimento natural, assegurando o valor nutritivo deste;


VIII - alimento irradiado – todo alimento que tenha sido intencionalmente submetido à ação de radiação ionizante, com finalidade de preservá-lo ou para outros fins lícitos, obedecendo às normas que vierem a ser elaboradas pelo órgão competente;

IX - ingrediente – todo componente alimentar (matéria-prima alimentar ou alimento “in natura”) que entra na elaboração de um produto alimentício;

X - aditivo intencional – toda substância ou mistura de substâncias, dotada ou não de valor nutritivo, ajuntada ao alimento com a finalidade de impedir alterações, manter, conferir ou intensificar seu aroma, cor e sabor, modificar ou manter seu estado físico geral, ou exercer qualquer ação exigida para uma boa tecnologia de fabricação do alimento;

XI - aditivo acidental – toda substância residual ou migrada presente no alimento, em decorrência dos tratamentos prévios, a que tenham sido submetidos à matéria-prima alimentar e o alimento “in natura”, e do contato do alimento com os artigos e utensílios empregados nas suas diversas fases de fabricação, manipulação, embalagem, transporte ou venda;

XII - produto alimentício – todo alimento derivado de matéria-prima alimentar ou de alimento “in natura”, adicionado ou não de outras substâncias permitidas, obtido por processo tecnológico adequado;



XIII - coadjuvante de tecnologia de fabricação – a substância ou mistura de substância empregada com a finalidade de exercer uma ação transitória em qualquer fase do fabricado alimento e dele retirada, inativadas e/ou transformadas em decorrência do processo tecnológico utilizado, antes da obtenção do produto final;

XIV - Padrão de identidade e qualidade – o estabelecido pelo órgão competente dispendo sobre a denominação, definição e composição de alimento, matérias primas alimentares, alimentos “in natura” e aditivos intencionais, fixando requisitos de higiene, normas de envasamento e rotulagem, métodos de amostragem e análise;


XV - rótulo – qualquer identificação impressa ou litografada bem com dizeres pintados ou gravados a fogo, por pressão ou declaração aplicadas sobre o recipiente, vasilhame, envoltório, cartucho ou qualquer tipo de embalagem do alimento ou sobre o que acompanha o continente;

XVI - embalagem - qualquer forma pela qual o alimento tenha sido acondicionado, guardado, empacotado ou envasado;

XVII - propaganda – a difusão, por quaisquer meios de comunicações, e a distribuição de alimentos relacionados com a venda e o emprego de matéria-prima alimentar, alimento “in natura”, ou materiais utilizados no seu fabrico ou preservação, objetivando promover ou incrementar o seu consumo;

XVIII - órgão competente – o órgão técnico específico da Secretaria de Estado de Saúde, bem como os congêneres federais e municipais;

XIX - laboratório oficial – o órgão técnico específico da Secretaria de Estado de Saúde bem como os órgãos congêneres federais e municipais;



XX - autoridade fiscalizadora competente – o funcionário legalmente autorizado do órgão competente da Secretaria de Estado de Saúde ou dos demais órgãos competentes federais e municipais;

XXI - análise de controle – aquela que é efetuada após o registro do alimento, quando de sua entrega ao consumo, e que servirá para comprovar a sua conformidade com o respectivo padrão de identidade e qualidade, ou com as Normas Técnicas Especiais, ou ainda com o relatório e o modelo de rótulo anexados ao requerimento que deu origem ao registro;

XXII - análise prévia – a análise que precede o registro;

XXIII - análise fiscal - a efetuada sobre o alimento colhido pela autoridade fiscalizadora competente e que servirá para verificar a sua conformidade com os dispositivos legais; XXIV - estabelecimento – o local onde se fabrique, produza, manipule, beneficie, deposite para venda, distribua ou venda alimento, matéria-prima alimentar, alimento “in natura”, aditivos intencionais, materiais, artigos e equipamentos destinados a entrar em contato com os mesmos.

Sem comentários para os incisos por se tratarem de definições.

# TÍTULO III - Do registro e do controle da rotulagem, dos aditivos, dos padrões de identidade e qualidade

Este título cita rapidamente sobre esses aspectos indicando o Decreto-lei Federal nº986 de 1969 - Normas Básicas de Alimentos, como legislação que irá reger sobre os assuntos deste regulamento bem como outros dispositivos que também tratam sobre o tema. Nesse caso podemos indicar várias outras legislações mais atualizadas sobre o tema como a RDC nº 360/03 - Regulamento técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados; RDC nº 359/03 - Regulamento técnico de porções de alimentos embalados para fins de rotulagem nutricional; RDC nº 277/05

- Proíbe indicações a lactentes e de interações medicamentosas e Lei nº 11.265/06
- Regulamenta a comercialização de alimentos para lactentes e crianças de primeira infância e produtos de puericultura correlatos, entre outras.

## TÍTULO IV - Da fiscalização de alimentos

Art. 12 – A ação fiscalizadora será exercida pelas autoridades Federais, Estaduais ou Municipais no âmbito de suas atribuições.

O capítulo I define quem pode exercer ação fiscalizadora e o seu limite, frisando a autoridade sanitária independente do meio empregado para divulgação, inclusive de publicidade e propaganda de alimentos. No Capítulo II é tratado o comércio de gênero alimentício de forma generalizada, classificando alimentos como próprios e impróprios para o consumo. No Capítulo III, é descrito, exclusivamente, os produtos que necessitam passar por análises e ou perícias em laboratórios oficiais do governo como medida preventiva ou quando há suspeita que o alimento pode vir a causar algum agravo ao consumidor. No Capítulo posterior, em continuidade, são definidas as possíveis medidas que poderão ser tomadas dependendo do resultado das análises, acarretando a liberação do alimento para o comércio ou a interdição do estabelecimento, até para divulgação.

# CAPÍTULO I - Disposições Gerais

Art. 12 – A ação fiscalizadora será exercida pelas autoridades Federais, Estaduais ou Municipais no âmbito de suas atribuições.

Com o processo de descentralização o governo transferiu a responsabilidade de gestão para o estado e municípios atendendo as determinações do SUS que define as atribuições e competências dos municípios.

Art. 18 – No interesse da saúde pública, poderá a autoridade sanitária proibir, nos locais que determinar, o ingresso e a venda de gêneros e produtos alimentícios de determinadas procedências, quando plenamente justificados os motivos.

O alimento que for encaminhado para análise em laboratório oficial e apresentar resultado de análise insatisfatória será comunicado à empresa. Caso não tome providencias, independente da origem e importância para o mercado e colocar em risco a população, será proibido sua comercialização podendo esta medida ser tomada pela fiscalização federal, estadual ou municipal.

Art. 19 – Pessoas que constituam fonte de infecção 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 aspectos repugnantes, não poderão exercer atividades que envolvam contato ou manipulação de gêneros alimentícios.

O responsável técnico que verificar qualquer destes sintomas deverá solicitar que o funcionário saia da área de manipulação e exerça outra atividade ou procure o setor responsável pelo estabelecimento.

Art. 20 – Os utensílios e recipientes dos estabelecimentos onde se consumam alimentos deverão ser lavados e higienizados devidamente ou usados recipientes não reutilizáveis.

Os utensílios deverão ser higienizados preferencialmente com água quente e utilizando materiais de limpeza devidamente registrados nos órgãos do governo, não sendo permitido a utilização de sabão ou detergentes caseiros. Recipientes como: copos e pratos descartáveis, e utensílios como: talheres descartáveis deverão ser inutilizados imediatamente após o consumo.

Art. 22 – Verificará a autoridade sanitária competente se as substâncias alimentícias são próprias para consumo colhendo amostras das que forem suspeitas de alteração, adulteração ou falsificação ou de conterem substâncias nocivas à saúde ou, ainda, que não correspondam às prescrições da legislação vigente, inutilizando as manifestadamente deterioradas.

1- Serão colhidas amostras onde a contra prova permanecerá no estabelecimento e as outras duas serão enviadas para laboratórios oficiais para realização de análise Fiscal.

2 - Quando se inutiliza uma substância alimentícia ou qualquer outro alimento, deverá ser lavrado no ato da inutilização um documento que se chama Auto ou Termo de Apreensão e Inutilização, descrevendo a quantidade e os dados principais existentes em sua embalagem.

Art. 24 – Em relação aos produtos adulterados, fraudados ou falsificados, consideram-se infratores:

- d) a pessoa que transportar ou guardar em armazém ou depósito mercadorias de outrem ou praticar qualquer ato de intermediário, entre o produtor e o vendedor, quando ocultar a procedência ou o destino da mercadoria;
- e) o dono da mercadoria mesmo não exposta à venda.

Nos itens D e E devemos ressaltar; que mesmo a mercadoria não estando exposta ou que não pertença ao estabelecimento, ou seja, pode ser de algum funcionário, etc. O estabelecimento será responsabilizado pelo mesmo e estará sujeito às penalidades cabíveis.

Art. 26 – Os aparelhos, utensílios, vasilhames e outros materiais empregados no preparo, fabrico, manipulação, acondicionamento, transporte, conservação e venda de alimentos e bebidas, serão de material inócuo<sup>1</sup> e mantidos limpos e em bom estado de conservação.

1 - Material inócuo são os que não provocam prejuízo e nem danos, sendo inofensivo, portanto não oferecem perigo, não contaminam o alimento.

2 - Os utensílios e vasilhames que não estiverem em bom estado de conservação como: pratos com trincas, tabuleiros amassados, panelas pretas, etc. deverão ser retiradas do estabelecimento podendo o estabelecimento receber um Termo de Intimação e até um Auto de Infração no caso de descumprimento.

Art. 27 – A critério da autoridade sanitária, poderá ser proibida a venda ambulante e em feiras, de produtos alimentícios que não puderem ser objeto desse tipo de comércio.

O critério a ser utilizado para liberação da comercialização ambulante é normalmente pelas condições de higiene e qualidade dos produtos e temperatura de conservação que na ausência de pelo menos um destes não deverá haver liberação para venda.

Art. 28 – Os gêneros alimentícios e bebidas depositados ou em trânsito nos armazéns das empresas transportadoras, ficarão sujeitos à fiscalização da autoridade sanitária.

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

O poder de polícia que os fiscais de Vigilância sanitária possuem, abrange também o poder para vistoriar um veículo (moto, carro ou caminhão).

Outro ponto a ser ressaltado é que os condutores deverão possuir e apresentar quando solicitado, a Licença Sanitária de veículo (LSV) emitida no setor de Vigilância Sanitária

## CAPITULO II - Do Comércio de Gêneros Alimentícios

Art. 35 – O maior asseio e limpeza deverão ser observados no fabrico, produção, manipulação, preparação, conservação, acondicionamento, transporte e venda de gêneros alimentícios.

Parágrafo único – É expressamente proibido à pessoa que estiver manipulando alimentos, receber dinheiro do comprador, e ao encarregado de receber o pagamento das mercadorias, passar a servir no balcão.

Mesmo sendo uma atividade simples como um carrinho de pipoca este deverá possuir no mínimo 2 (duas) pessoas: uma para fazer e servir a pipoca e a outra para ficar no caixa e fazer limpeza.

## CAPITULO IV - Da Interdição, Apresentação e Inutilização

Art. 46 – Na interdição de alimentos para fins de análise laboratorial será lavrado o termo respectivo assinado pela autoridade sanitária e pelo possuidor ou detentor da mercadoria, ou seu representante legal e, na ausência ou recusa deste por 2 (duas) testemunhas.

Parágrafo único – O termo de interdição especificará a natureza, tipo, marca, procedência e quantidade da mercadoria, nome e endereço do detentor e do fabricante.

No caso de interdição definitiva do alimento o mesmo deverá ser inutilizado lavrando-se um Auto ou termo de apreensão e inutilização.

Art. 49 – O possuidor ou responsável pelo alimento interditado ficará proibido de entregá-lo ao consumo, desviá-lo ou substituí-lo, no todo ou em parte, até que ocorra a liberação da mercadoria pela autoridade sanitária, na forma prevista no artigo anterior.

O estabelecimento que estiver com o alimento interditado ou com Termo de Apreensão e Depósito caso não faça a guarda do produto devidamente será responsabilizado e receberá as punições cabíveis.

I – funcionarem sem a correspondente autorização oficial;


Essa autorização é o Certificado de inspeção Sanitária, licença sanitária ou em alguns municípios recebe o nome de Boletim de Ocupação e Funcionamento.

III – for comprovado, entre o seu pessoal, a presença de portadores de agentes de doenças transmissíveis ou afetados de dermatoses;

Caso seja comprovado poucos casos e dependendo do problema não há necessidade de interdição do local, mas sim a retirada dessas pessoas da área de manipulação mudando-as de função, colocando-as em áreas que não possui contato com alimentos.

Art. 52 – Os alimentos manifestamente deteriorados e os alterados, de tal forma que a alteração constatada justifique considerá-los, de pronto, impróprios para o consumo, serão apreendidos e inutilizados sumariamente pela autoridade sanitária, sem prejuízo das demais penalidades cabíveis.

O termo inutilizar não pode ser interpretado como: jogar fora ou jogar no lixo o alimento, e sim tornar impossível a sua comercialização na sua forma original, podendo ser descaracterizado, retirado de sua embalagem original ou até mesmo acrescido de alguma substância ou produto que altere suas características de forma que não seja mais possível colocá-lo para consumo humano.



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

Além da quantidade o que é avaliado é se a falha foi intencional, por desleixo ou se o estabelecimento tinha conhecimento do fato, neste caso mesmo a quantidade sendo ínfima a tendência é dos fiscais autuarem o estabelecimento.

## CAPÍTULO V - Disposições Finais

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

Para inutilizar um produto o fiscal deverá lavrar o Termo de Apreensão e Inutilização que deverá conter a quantidade dos produtos, lotes, procedência, validade e qualquer outro dado de identificação.

Por se tratar de produto clandestino este estabelecimento deverá também receber independente do resultado da análise um Auto de Infração.

Art. 49 – O possuidor ou responsável pelo alimento interdito ficará proibido de entregá-lo ao consumo, desviá-lo ou substituí-lo, no todo ou em parte, até que ocorra a liberação da mercadoria pela autoridade sanitária, na forma prevista no artigo anterior.


# TITULO V - Estabelecimentos Industriais e Comerciais de Gêneros Alimentícios

## CAPÍTULO I - Dos Estabelecimentos em Geral

Art. 60 – A construção, a instalação e o funcionamento de qualquer estabelecimento industrial ou comercial de alimentos, serão autorizados pela autoridade sanitária competente, devendo renovar-se a referida autorização sempre que ocorrer a mudança de estabelecimento ou quando se pretender modificar ou renovar a sua estrutura física, suas instalações e equipamentos ou a natureza de suas atividades operacionais.

A obrigação maior de renovar a referida autorização se deve quando o estabelecimento altera sua estrutura física ou quando acrescenta ou modifica sua atividade, ex: Supermercado que quer acrescentar a atividade de padaria em seu interior, lanchonete que quer passar a funcionar como restaurante, etc.

II – manter permanentemente higienizadas suas dependências, bem como as máquinas, utensílios e outros materiais nelas existentes, sendo proibido utilizar essas dependências como habitação ou dormitório, e como área de circulação para residência ou moradia, porventura existente no local destinado a esses estabelecimentos;



Os fiscais podem fiscalizar estabelecimentos comerciais sem ter que possuir uma autorização prévia conforme descrito no art 9 deste decreto, mas se possuir área comum com residência é necessário que os fiscais tenham um mandado judicial para poder fiscalizar o local caso contrário poderá ser acusado de invasão de propriedade.

IV - a iluminação se fará por luz natural, sempre que seja possível, e quando necessária a luz artificial, esta deverá ser a mais assemelhada possível à natural;

Caso a opção seja a utilização de lâmpadas frias sem ser de rosca, e sim de encaixe, estas deverão possuir proteção anti-queda, para que caso a mesma se solte do adaptador ela não venha a cair sobre a pessoa ou a comida.

VI - nos locais onde se manipulem ou armazenem produtos alimentícios não acondicionados, as aberturas de comunicação deverão estar providas de dispositivos adequados para impedir, tanto quanto possível, a entrada de insetos e impurezas evitáveis;

Para impedir a entrada de insetos é necessário adaptar tela milimétrica nas aberturas para o exterior (ex. janelas), adaptar dispositivo que mantenha a porta fechada(ex. mola), adaptar proteção sob a porta (ex. Rodo de porta), manter os ralos com sifão e a tampa do ralo deverá possuir grelha com dispositivo escamoteável ( sistema "abre e fecha")

VII – compete às firmas proprietárias dos estabelecimentos evitar a presença de roedores e insetos nos mesmos, agindo cautelosamente quanto ao emprego de venenos, cujo uso só será permitido nas dependências não destinadas à manipulação ou depósitos de alimentos e mediante prévia autorização da autoridade competente;

A utilização de venenos pelos proprietários dos estabelecimentos é terminantemente proibido, devendo ser contratada uma firma com licença no INEA e na Vigilância Sanitária para esta atividade e devendo ser deixado no estabelecimento a ordem de serviço e o certificado de garantia no local.

X - dispor de ventilação suficiente em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológicas cabíveis;

Quando se fala peculiaridades de ordem tecnológica podemos citar como exemplo uma padaria que necessita colocar uma massa para descansar e crescer que não pode ter ventilação sobre a mesma.

XII – os produtos elaborados, as matérias-primas, os aditivos e as bebidas, bem como o material destinado ao acondicionamento de alimentos, deverão ser armazenados em locais apropriados, em estantes ou suportes adequados<sup>1</sup> e, em caso de sacarias, estas deverão ser colocadas sobre estrados<sup>2</sup>, convenientemente isolados do solo;

1 - As estantes e prateleiras deverão ser de material impermeável de modo que se houver vazamento de algum produto este não será absorvido pela mesma.

2 - Os estrados deverão estar afastados 15 cm do chão de maneira que possibilite a circulação de ar, e facilite a limpeza sob os produtos.

XIV - os locais de elaboração, fracionamentos ou acondicionamentos de alimentos deverão possuir o piso e as paredes convenientemente impermeabilizados, com material adequado;

A Vigilância Sanitária não pode especificar o material adequado. Ela tem que indicar as propriedades do mesmo sem citar marca ou modelo, portanto a indicação para o estabelecimento deverá ser:

Piso - deve ser liso, resistente e impermeável de cor clara com inclinação para escoar a água para um ralo sifonado.

Parede - revestida de material liso, resistente e impermeável de cor clara sendo a altura do revestimento até o teto.

Art. 62 - As firmas proprietárias de estabelecimento que produzam ou fracionem alimentos, são responsáveis por todo o produto que enviem ao comércio e, quando verificarem a elaboração ou o acondicionamento em condições higiênicas defeituosas, bem como a infração com as disposições vigentes, deverão inutilizá-lo no ato.

§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 adequados de lixo ou inutilizados.

Todo alimento que se encontrar no interior do estabelecimento é considerado para o uso ou comercialização portanto, não deverá possuir material estranho à atividade ou impróprio para o consumo. Caso exista, este material deverá estar segregado, identificado e lacrado, aguardando seu destino final.

Art. 63 – Nos estabelecimentos industriais ou comerciais de gêneros alimentícios, haverá em quantidade suficiente, para colheita de resíduos próprios ou do público consumidor, recipientes de material resistente, facilmente removíveis, de superfície interna lisa, cantos arredondados, dotados de tampa que se feche hermeticamente e removidos diariamente, salvo se forem resíduos passíveis de aproveitamento sem prejuízos da saúde pública.

Os recipientes de coleta de resíduos, mais popularmente conhecidos como lixeira, existentes nas áreas de manipulação, deverão ser dotados de acionamento da tampa com sistema de pedal ou outro dispositivo que não necessite das mãos para abri-lo. Na área externa não possui esta exigência.

§1º - As instalações sanitárias e os vestiários deverão ter piso de material cerâmico, com ralo sifonado provido de grelha que se feche, paredes revestida até 2 m (dois metros), no mínimo, com material cerâmico vidrado, ou outro previamente aprovado pelo órgão técnico competente, portas com molas que se fechem automaticamente e aberturas teladas.

1 - Sempre que fizer uma recomendação de material deverá acrescentar em seguida "ou outro previamente aprovado pelo órgão técnico" para não haver imposição de material.

2 - Quando se fala em aberturas teladas deve-se acrescentar a gramatura exigida da tela, por exemplo: Tela milimétrica (com um milímetro de espaçamento).

§6º - A critério da autoridade sanitária, os estabelecimentos cuja natureza acarreta longa permanência do público, deverão ter instalações sanitárias adequadas, à disposição e franquias aos seus usuários.

Nem todos os estabelecimentos são obrigados a fornecer sanitários para os clientes. Aquelles estabelecimentos de média e curta permanência, como lanchonetes, não são obrigadas a fornecer instalações sanitárias aos usuários.

Art. 66 – Os empregados e operários dos estabelecimentos de gêneros alimentícios são obrigados:

II – a usar vestuário completo e adequado à natureza do serviço, durante o trabalho;

Normalmente a exigência mínima é a utilização de gorro, jaleco e calçado fechado, salvo em algumas atividades específicas, onde poderão ser exigidos óculos de proteção, luvas, botas etc.

## CAPITULO IV- Das Padarias, Confeitarias e Congêneres.


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

O sistema de exaustão normalmente é composto de uma coifa, filtro e de um exaustor que força a retirada da fumaça e facilita a renovação do ar do ambiente. As especificações dos mesmos como tamanho, altura, etc., será avaliado pelo fiscal no momento da vistoria.

f) pias de aço inoxidável ou ferro esmaltado, provido de água corrente quente e fria.

A exigência de água quente é para qualquer local que tenha manipulação de alimento e serve para realizar a lavagem dos utensílios facilitando sua higienização e retirando com mais facilidade a gordura existente nos mesmos.

Isclas de massa são parte da massa que é retirada antes de assar e utilizada para a fermentação de novas massas sem a utilização do fermento biológico. Este processo não é permitido devido a perda da qualidade do produto e a facilidade desse produtos e contaminar.



III – que, a exposição de pães e demais produtos destinados ao consumo, em qualquer estabelecimento, será feita sempre em vitrinas e a sua venda será efetuada em sacos plásticos ou em papel apropriado.

Em nenhum momento este Decreto cita a possibilidade de serviço de autoatendimento para os pães, mas com o intuito de diminuir a mão de obra a tendência dos comércios, hoje em dia, é que o clientes irva seu próprio pão. Porém, isso não esta regulamentado, ou seja, não possui a maneira certa de como isso deve ser feito.

A população ainda não está preparada para este tipo de atendimento devido ao baixo discernimento dos riscos sanitários, expondo facilmente este alimento à contaminação por meio de mãos contaminadas, perdigotos. etc.

## CAPITULO X - Dos Estabelecimentos que Comercializam Leite e Laticínios


Art. 105 – Todo o leite dado ao consumo humano 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 organolépticos normais.

Somente a fervura do leite não é capaz de diminuir a níveis aceitáveis de contaminação e não elimina os agentes mais nocivos como por exemplo a Brucelose, entre outros.

Art. 107 – A conservação do leite “in natura” será feita por meio de emprego exclusivo do frio, ressalvado o leite esterilizado.

O leite esterilizado é acondicionado em embalagem cartonada asséptica e ou PET(polietileno) asséptico e não em sacos plásticos ou garrafas plásticas comuns e deverá ser armazenado em local seco e arejado necessitando de refrigeração somente após aberto.

§2º - Durante o transporte e nos locais de venda, até a sua entrega ao consumo, o leite poderá ser mantido em temperatura não superior a 10°C (dez graus centígrados).




Ficar atento no momento do recebimento dos leites em estabelecimento comercial para verificar se não existe leite esterilizado (de caixinha ou Pet) estufado neste caso o mesmo deverá ser devolvido imediatamente.

Verificar a temperatura em que o leite está sendo entregue, caso esteja com temperatura superior a permitida ( 10° c) deverá ser devolvido imediatamente.

Art. 109 – O leite e derivados para consumo público serão transportados e colocados à venda envasados em embalagens devidamente aprovadas.

O veículo deverá dar entrada no setor da VISA na licença Sanitária de veículo (LSV) e este deverá estar no veículo para que, seja apresentado quando solicitado pela fiscalização.



Art. 115 – Somente será permitido expor à venda e ao consumo as carnes e derivados provenientes de estabelecimentos devidamente registrados no órgão competente.

Para comercializar carnes é necessário que o estabelecimento possua licença sanitária (CIS ou BOF) e as carnes deverão vir de estabelecimento com registro no SIF, (Serviço de Inspeção Federal) ou SIE (Serviço de Inspeção Estadual) que são os órgãos fiscalizadores responsáveis por produtos de origem animal.

Art. 117 – Nos estabelecimentos que comercializam carnes, será facultada a venda de carne fresca moída, sendo feita esta operação, obrigatoriamente, em presença do comprador, ficando, porém, proibida mantê-la estocada, nesse estado.

O estabelecimento só poderá moer a carne mediante solicitação do consumidor, não sendo permitido manter sobre as bandejas da máquina ou no estabelecimento, aparas de carnes e carnes previamente moídas.

Em estabelecimentos com registro específico para esta atividade, poderão comercializar carne previamente moída estando esta embalada e com o registro no SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SIE (Serviço de Inspeção Estadual).


Art. 119 – É expressamente proibida a industrialização nos estabelecimentos que comercializam carnes.

§1º - Será facultado, entretanto, vender carnes conservadas e preparadas procedentes de fábricas legalmente licenciadas e registradas, desde que possuam área e balcão vitrina frigorífico, especialmente destinado à exposição dos referidos produtos.

O ato de cortar previamente as carnes em bife e embalá-las em bandejas já é considerado industrialização, outros exemplos são: confecção de bife a rolê, linguiça, espetinho de frango, Cafta, etc., todos esses produtos não podem ser preparados previamente nos estabelecimentos que comercializam carnes. É permitido rechear carne por exemplo com linguiça ou cortar e bater bifos mas desde que, esse processo seja feito a pedido e na presença do consumidor, não sendo permitido encomendas ou qualquer tipo de armazenamento temporário.

Art. 121 – Os açougues deverão obedecer às seguintes condições físicas:

b) paredes impermeabilizadas, até o teto, com azulejos claros ou de outro material equivalente, sendo proibida a cor vermelha e seus matizes;



A cor vermelho e seus matizes (Medidas do comprimento de onda médio da luz que se reflete ou emite a cor do objeto. Os matizes são representados pelas cores simples - vermelha, amarela, verde, azul, e roxa e suas combinações) não é permitida nas paredes e nos pisos de estabelecimentos que comercializam carnes, pois a coloração vermelha das paredes reflete nas carnes, que se encontram expostas à venda dando uma aparência de frescor e viçosidade melhor do que realmente ele pode vira ter, enganando assim o consumidor.

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

É terminantemente proibido manter um estabelecimento de carnes sem renovação de ar constantemente, mesmo quando o estabelecimento não estiver no horário de funcionamento (se encontrar fechado), lógico que essas aberturas para o exterior deverão ser providas de tela milimétrica de forma a impedir a entrada de vetores.

Art. 122 – Nos açougues, a iluminação se fará por luz natural. Quando se tornar necessário o emprego de luz artificial, esta deverá ser a mais semelhante possível à natural; entretanto, é expressamente proibida a coloração vermelha, mediante quaisquer artifícios.

A iluminação também não pode ser na cor vermelha e seus matizes pelos mesmos motivos descritos no item b do Art. 121 e acrescentamos também a lâmpada de vapor de sódio (néon) por emitir uma luz muito brilhante.

Art. 125 – Os balcões de alvenaria serão revestidos de mármore ou de azulejos claros, desprovidos de molduras, e terão, obrigatoriamente, a altura mínima de 1 m (um metro), devendo assentar diretamente sobre o piso, em base de concreto.

§2º - Os balcões serão equipados, na sua parte superior, com vitrinas frigoríficas, com altura mínima de 1 m (um metro), onde serão penduradas, obrigatoriamente, as carnes destinadas à venda.

É proibido a comercialização e ou exposição para a venda de carne fora de vitrinas frigoríficas exposta a insetos, calor e poeira. No caso de ser verificado o estabelecimento receberá um Auto de Infração e a carne deverá ser inutilizada,

Art. 133 – Os estabelecimentos que comercializam carnes e derivados não poderão ser utilizados como habitação ou dormitório, nem possuir circulação interna para moradia porventura existente na área destes estabelecimentos.

A proibição de utilização de dependências de estabelecimentos como habitação serve para todos os outros tipos de estabelecimentos que comercializam alimentos, não podendo ter ligação com residência e nem ser utilizada como tal, devido os fiscais da Vigilância não possuírem permissão para entrar em residências a não ser com um mandado judicial.

## Dos Estabelecimentos que Comercializam Pescado

Art. 137 – As peixarias são estabelecimentos destinados à venda de peixes, moluscos, crustáceos e outras espécies aquáticas, frescas ou frigorificadas.

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


Este fato é devido a facilidade de contaminação da carne e a dificuldade de se verificar as características sensoriais como cor das guelras, texturada carne, olhos brilhantes, etc., sem essas partes se torna impossível verificar a qualidade do pescado.

Art. 138 – É expressamente proibida qualquer industrialização do pescado no local de venda e armazenamento, inclusive a salga, prensagem, cozimento e defumação.

Até mesmo procedimentos mais simples como o recheio do pescado, descascar camarão previamente e ensacá-los, etc. que também são considerados como industrialização.

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

Não podemos esquecer que estas aberturas que permitem constante e franca renovação do ar deverão possuir tela milimétrica que impeça a entrada de vetores, como moscas, baratas, etc.



Art. 144 – É proibido manter o pescado fora de conservação frigorífica, excetuando-se durante a fase de limpeza e evisceração, bem como conservá-lo sob a ação direta do gelo.

Parágrafo único – Em casos especiais, a critério da autoridade sanitária, poderá ser permitido o contato direto do pescado com o gelo.

Somente é permitido o contato direto do peixe com o gelo e somente se o mesmo estiver íntegro e com pele e escama, para proteger, ou seja, não pode estar filetado ou em postas, pois quando o gelo entra em contato direto com a carne do peixe a mesma perde suas características sensoriais e sua qualidade nutricional.

## CAPITULO XIII – Dos Mercados e Supermercados

e) portas e janelas providas de grades, quando necessário à ventilação, de forma a impedir a entrada de roedores;

Essas portas e janelas providas de grades são obrigatórias quando o supermercado possui em seu interior, comércio de carnes (açougue) e comércio de pescados (peixaria) que são obrigados a manter o local permanentemente arejado. Estas aberturas para o exterior, como janelas, deverão ser providas de tela milimétrica.

e) ventilação e iluminação naturais e/ou artificiais, suficientes e adequadas;

l) lavatórios com água corrente, em local imediato a cada compartimento sanitário, dispondo de sabão e toalhas de uso individual.

Não é permitido possuir somente um lavatório pelo lado externo de forma a atender os dois sanitários feminino e masculino. Este lavatório poderá existir para as pessoas que só querem higienizar as mãos, mas não isenta a necessidade de se ter no interior de cada sanitário um lavatório.

Art. 157 – As bancas para exposição de conservas de origem animal serão de mármore ou de material liso, impermeável e resistente, com inclinação suficiente para o escoamento de líquidos.

Esta exigência se deve para facilitar a higienização principalmente nos casos de comercialização carnes salgadas de maneira a facilitar a limpeza do local evitando a proliferação de bactérias halofílicas também conhecida como vermelhão que são atraídas pelo sal e contaminam as carnes

Art. 158 – Os gêneros alimentícios deverão estar isolados obrigatoriamente dos produtos de perfumaria e de limpeza.

Os produtos deverão sempre estar separados por espécie de maneira que não ocorra contaminação cruzada durante o armazenamento, exposição a venda e durante o processo de manipulação.

Art. 161 – É proibido nos mercados e supermercados o preparo ou fabrico de produtos alimentícios e a instalação de abatedouros de aves e pequenos animais, sendo permitida, porém, a fabricação de produtos de panificação.

Diante deste artigo não é permitido a confecção de comida, no interior dos supermercados, portanto não deve existir restaurante e ser ofertada comida a quilo, somente alimentos de panificação.

## CAPITULO XVII- Dos Restaurantes, Churrascarias, Bares, Cafés, Lanchonetes e Estabelecimentos Congêneres

Art. 183 – Será permitido utilizarmos pisos e paredes do salão de refeições ou de vendas, revestimentos de efeitos decorativos quando mantidos higienizados, instalados sobre superfície e aprovados, previamente, pelo órgão técnico competente.


No salão de atendimento aceita-se revestimento e utensílios decorativos como vasos de plantas, quadros, etc., já na área de manipulação e armazenamento nada disso é permitido.

e) fogão dotado de coifa ou cúpula equipada com filtro de carvão ou outro material absorvente;

Normalmente é necessário a instalação de exaustores junto a coifa para forçara saída da fumaça e da gordura. As coifas e ou cúpula deverão estar cobrindo completamente os fogões.

Art. 188 – Será obrigatória a adequada instalação de lavatórios, com água corrente, sabão e toalha individual, junto aos gabinetes sanitários e nos locais onde se elaborem, manipulem ou sirvam refeições.

O sabão não poderá ser em barra deverá ser líquido e as toalhas podem ser toalha de papel descartável ou secagem das mãos por ar quente.




Art. 190 - É expressamente proibido o funcionamento desses estabelecimentos quando não dispuserem de água corrente quente e fria em quantidade suficiente aos seus misteres.

A exigência de água quente se deve à necessidade de lavar os utensílios e facilitar a limpeza e retirada de gordura dos mesmos.

Art. 192 - O lixo e os resíduos de alimentos deverão ser depositados separadamente, em recipientes de fácil limpeza, com tampa que feche hermeticamente. Esses recipientes serão removidos para local apropriado, por ocasião da limpeza geral diária ou sempre que necessário, enquanto aguardar o destino definitivo do seu conteúdo. Os recipientes serão em número suficiente, devendo alguns permanecerem à vista do público, para lançamento de detritos, cascas e papéis, provenientes dos produtos consumidos no local.

As lixeiras que se encontrarem na parte interna do estabelecimento como dentro do balcão de atendimento, na área de manipulação, etc., deverão possuir tampa e seu acionamento deverá ser por pedal ou outro sistema que não necessite das mãos para abri-lo, mas nas áreas externas de circulação comum não é obrigatório que as lixeiras possuem tampa.

XIII - será permitido o uso de gelo em contato direto com a bebida, quando obtido de água filtrada;



O gelo poderá ser feito no próprio local com água filtrada de forma manual ou com máquina (verificar validade dos filtros), mas caso seja adquirido de outros estabelecimentos estes deverão possuir registro comprovando que o mesmo é confeccionado com água filtrada.

Art. 196 – É facultado às churrasarias, instalar churrasqueiras em locais adequados, mesmo ao ar livre, desde que atendam, rigorosamente, aos preceitos de higiene, confeccionar molhos típicos e usar carvão vegetal como combustível para as churrasqueiras, devendo, porém, dispor de depósito apropriado para o mesmo.

Quando se permite instalar churrasqueiras ao ar livre não está sendo permitido que as mesmas fiquem nas calçadas atrapalhando o trânsito dos pedestres, colocando em risco o consumidor de se queimar e os alimentos sendo contaminados com o tráfego intenso de ônibus, caminhões, animais de rua, etc.

## CAPITULO XVIII- Das Pastelarias, Pizzarias e Estabelecimentos Congêneres

Art. 203- Em diferentes locais das pastelarias, pizzarias e estabelecimentos congêneres, deverão ser dispostos recipientes adequados de fácil limpeza, com tampas, onde deverão ser depositados, separadamente, o lixo e os resíduos de alimentos consumidos no local.

Na área de circulação dos consumidores não é obrigatório que as lixeiras possuam tampa com acionamento automático, não sendo necessário nem a existência de tampa para as mesmas

Art. 204 – As massas e recheios para pastéis, empadas e demais salgadinhos, deverão ser preparados e utilizados no mesmo dia, não podendo, em hipótese alguma ser conservados no frigorífico por mais de 24 (vinte e quatro) horas.

Lembramos que as massas poderão ser adquiridas de fabricantes, devidamente licenciados e estas poderão permanecer armazenadas, sob refrigeração, por tempo determinado, conforme discriminado em sua rotulagem, e que o descrito no Artigo serve para massas fabricadas no local.

# TITULO VI - Das Feiras Livres e do Comércio Ambulante de Alimento


## CAPÍTULO

### I - Das Feiras Livres

Hoje em dia muitas feiras livres perderam o propósito original de colocar as pessoas que cultivam, plantam e criam animais, em contato direto com o consumidor. Eles vendiam alimentos frescos sem agrotóxicos, sem atravessador e muitas das vezes serviam para melhorar a renda de uma propriedade familiar.

Sua característica foi alterada e deturpada e nos tempos atuais o que se vê são empresários comercializando produtos clandestinos como eletrônicos, oriundos da China ou do Paraguai, roupas, churrasquinhos e cerveja. Sobra pouco espaço para as verduras e legumes espremidos também pela comercialização irregular de queijos e carnes clandestinas. A Vigilância fica de mãos atadas sem ter o que fazer, diante de tal fato, pois as prefeituras normalmente liberam a comercialização sem o aval da fiscalização sanitária.

Parágrafo único – A exposição de determinado alimento, a critério da autoridade sanitária, somente será permitida em bancas ou tabuleiros devidamente protegidos e revestidos de chapas de ferro zincado, galvanizado ou outro material equivalente.



Nos tempos atuais o que se observa são as bancadas sendo de madeira, devido a falta de profissionais de inspeção sanitária ou pela concessão do poder público em autorizar o funcionamento dos mesmos sem Licença Sanitária. A superfície poderia ser de qualquer material lavável.

c) o preparo ou manipulação de qualquer tipo de bebidas, alimento ou guloseima na via pública, com exceção das atividades licenciadas com esse fim, sendo obrigatório o uso de utensílios descartáveis, em veículos apropriados e aprovados pela autoridade sanitária;

A confecção de bebidas pelos ambulantes deverá ser realizada no momento da solicitação do cliente não podendo ser preparada previamente e armazenadas.

## TITULO VII- Infração e Penalidades

Art. 234 – Considera-se infração, para os fins deste Regulamento, a desobediência ou a inobservância ao disposto nas normas legais regulamentares e outras que, por qualquer forma, se destinem à preservação da saúde.

O Auto de infração é um documento lavrado pela autoridade sanitária competente para evidência ou comprovação material da infração, indicando a transgressão praticada à norma e /ou regulamento técnico vigente.

Art.235 – Responde pela infração quem por ação ou omissão lhe deu causa, ou concorreu para sua prática ou dela se beneficiou.

Parágrafo único – Exclui a imputação de infração a causa decorrente de força maior ou proveniente de eventos naturais ou circunstanciais imprevisíveis, que vier a determinar avaria, deterioração ou alteração de produtos de interesse da saúde pública.

Quando se exclui a imputação de infração é o mesmo que dizer que a infração não existiu, portanto, ela não tem que ser imposta, não é atribuída a pessoa a responsabilidade do fato ocorrido.

## Título VIII - Procedimento Administrativo

O primeiro capítulo trata do Termo de Intimação, que é um documento que se aplica para o cumprimento de alguma exigência a ser realizada pelo estabelecimento. Caso não seja cumprido, após o segundo termo de intimação poderá acarretar até a cassação da licença do estabelecimento infrator.

O capítulo II preceitua o Auto de Infração (AI), que vem a ser um documento de fé pública para aplicação inicial de penalidade determinando todos os prazos e a forma em que será julgado.

Já o capítulo III trata do Auto de Multa, que poderá ser lavrado quando esgotado o prazo do AI e o pagamento deverá ser efetuado ou poderá ser impetrado recurso seguindo todos os trâmites deste regulamento. Finalizando o Decreto.

No capítulo VI as disposições gerais definem os prazos prescricionais dos autos. Se aplica para o cumprimento de alguma exigência a ser realizada pelo estabelecimento. Caso não seja cumprido, após o segundo termo de intimação poderá acarretar até a cassação da licença do estabelecimento infrator.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Este produto tem por intuito ser um instrumento educativo para contribuir com a melhor compreensão do referido Decreto; assim, busca-se unificar sua aplicação nas ações fiscais e profissionais na área de alimento pelos nutricionistas. Além disso, tem por objetivo contribuir como parâmetro para traçar limites de controle sanitário no âmbito do Estado do Rio de Janeiro.

Vale ressaltar que a escassez de bibliografia existente em Vigilância Sanitária Estadual, especificamente sobre o Decreto Estadual 6538/83, acarreta recorrentes dificuldades na interpretação do Decreto, durante a formação acadêmica e na vida profissional do nutricionista.

Importante esclarecer, que o produto não reflete o Decreto Estadual na íntegra, ou seja, com a vivência no magistério, observou-se que para alguns títulos do referido Decreto as interpretações eram equivocadas por parte dos acadêmicos do curso de Nutrição. Motivo pelo qual foi elaborado o produto comentado com cortes na normatização.



FOA

UniFOA  
Centro Universitario  
de Volta Redonda