

**NORMAS TÉCNICAS SOBRE ALIMENTOS**  
**NTE 01/95**  
**Portaria 49/95**  
**D. O M. 24. 10. 95**

A Secretária Municipal de Saúde (SMS) através do seu secretário no uso da atribuição que lhe confere o Art 6º, § 1º do Código Municipal de Saúde (CMS) edita a presente Norma Técnica Especial (NTE) que disciplinará, no Município do Recife, a questão de alimentos desde a sua origem até o seu consumo, inclusive o pessoal que os manipula.

**CAPÍTULO I**  
*Das Disposições Gerais*

Art. 1º - Todo o alimento destinado ao consumo humano, qualquer que seja a sua origem, estado ou procedência, produzido ou exposto à venda deverá atender aos padrões de identidade e qualidade e, bem assim, aos requisitos de higiene, envasamento, rotulagem e embalagem, estabelecidos em normas legais e regulamentares pertinentes e às disposições desta NTE.

Art. 2º - Somente poderão ser expostos à venda alimentos, matérias-primas alimentares, alimentos in natura, aditivos para alimentos, matérias, artigos e utensílios destinados a entrar em contato com alimentos, desde que:

I – tenham sido previamente registrados nos órgãos competentes;

II – tenham sido elaborados, embalados, reembalados, transportados, importados, ou vendidos por estabelecimentos devidamente licenciados;

III – tenham sido rotulados segundo as disposições desta NTE;

IV – obedeçam, na sua composição, às especificações do respectivo padrão de identidade e qualidade, quando se tratar de alimento padronizado ou àquelas que tenham sido declaradas no momento do respectivo registro, quando se tratar de alimento de fantasia ou artificial, ou ainda não padronizado.

Art. 3º - Será permitido, excepcionalmente, expor à venda, sem necessidade de registro prévio, alimentos elaborados em caráter experimental e destinados à pesquisa de mercado.

§ 1º- A permissão referida neste Artigo será solicitada, formalmente, pelo interessado, à autoridade sanitária da Secretaria Municipal de Saúde, mediante a apresentação da fórmula do produto e indicado o local e o tempo de duração da pesquisa, o qual não poderá exceder a 90 (noventa) dias.

§ 2º - A permissão excepcional de que trata este Artigo será dada mediante a satisfação prévia dos requisitos que vierem a ser estabelecidos pelo órgão competente da SMS.

§ 3º - O rótulo do alimento nas condições prevista neste Artigo obedecerá a às exigências estabelecidas nesta NTE.

Art. 4º - O disposto nesta NTE, aplica-se às bebidas de qualquer tipo ou procedência, aos complementos alimentares, aos produtos destinados a serem mascados e a outras substâncias, dotadas ou não de valor nutritivo, utilizados no fabrico, preparação e tratamento de alimentos, matérias-primas alimentares e alimentos *in natura*.

Art. 5º - O alimento destinado a exportação poderá ser fabricado de acordo com as normas vigentes no país para o qual se destina.

Art. 6º - O alimento importado, bem como os aditivos e matérias-primas empregadas no seu fabrico, deverão obedecer às disposições contidas nesta NTE.

Art. 7º - A importação de alimentos, de aditivos para alimentos e de substâncias destinadas a serem empregadas no fabrico de artigos, utensílios e equipamentos destinados a entrar em contato com alimentos, fica sujeita ao disposto na legislação federal pertinente e nesta NTE, devendo a análise de controle ser efetuada no momento de seu desembarque no País.

Art. 8º - Os produtos referidos no Artigo anterior, quando importados na embalagem original, ficam desobrigados de registro perante o órgão federal competente.

Art. 9º - Os alimentos sucedâneos deverão ter aparência diversas daquela do alimento genuíno ou permitir, por outra forma, a sua imediata identificação.

Art. 10 - Os alimentos destituídos, total ou parcialmente, de um de seus componentes normais, só poderão ser exposto à venda mediante autorização expressa do órgão competente, na forma da legislação pertinente.

Art. 11 – Os requisitos para permissão de emprego de aditivos, bem como os requisitos de registro, as condições de uso e as tolerâncias máximas em alimentos, obedecerão ao disposto na legislação federal pertinente e nas resoluções da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA).

Art. 12 – A maquinaria, os aparelhos, utensílios, recipientes, vasilhames e outros materiais que entram 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 motivo a não contaminar, alterar ou diminuir o valor nutritivo dos alimentos.

*Parágrafo Único.* A autoridade sanitária competente da SMS poderá interditar, temporária ou definitivamente, os materiais referidos neste Artigo, bem como as instalações que não satisfaçam os requisitos técnicos e as exigências previstas nesta NTE.

Art. 13 – 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 como os mesmos, dependerá de prévia autorização do órgão competente.

Art. 14 – Todo estabelecimento onde haja manipulação, fabrico e comercialização de alimentos deverá ter assistência de um responsável técnico devidamente habilitado e regularizado perante seu órgão de classe.

*Parágrafo Único.* Excetuam-se do disposto neste Artigo os bares, cafés, lanchonetes, micro-empresas e estabelecimentos similares.

## **CAPÍTULO II** *Das definições*

Art 15 – Para os fins previstos nesta NTE. considera-se:

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

II – Alimento *in natura* – todo alimento de origem vegetal ou animal cujo consumo imediato exija, apenas, a remoção da parte não comestível e os tratamentos indicados para a sua perfeita higiene e conservação.

III – Alimento de fantasia ou artificial – todo alimento preparado com objetivo de imitar alimento natural e em cuja composição entre, preponderantemente, substância não encontrada no alimento a ser imitado.

IV – Alimento dietético – todo alimento elaborado para regime alimentar especial destinado a ser ingerido por pessoas sãs.

V – Alimento *light* ou leve – aquele que apresentar redução de, no mínimo, 1/3 (um terço) de quaisquer de seus atributos (calorias e nutrientes) destinados a ser consumido por pessoas sãs.

VI – Alimento enriquecido – aquele que tenha sido adicionado de substância nutriente com a finalidade de reforçar o seu valor nutritivo.

VII – Alimento irradiado – aquele que tenha sido intencionalmente submetido à ação de radiações ionizantes, com finalidade de preservá-lo ou para fins previstos em lei ou regulamento.

VIII – Alimento sucedâneo – todo alimento elaborado para substituir alimento natural, assegurando o seu valor nutritivo.

IX – Aditivo intencional – toda substância ou mistura de substâncias, dotada ou não de valor nutritivo, adicionada ao alimento com 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 de alimento.

X – Bebida – é o produto refrescante, aperitivo ou estimulante, de teor alcoólico ou não, destinado à ingestão humana, no estado líquido e sem finalidade medicamentosa.

XI – Contaminação – presença de material estranho, inclusive microorganismos indesejáveis no produto.

XII – Coadjuvante de tecnologia de fabricação – a substância ou mistura de substâncias empregadas com a finalidade de exercer uma ação transitória em qualquer fase do fabrico do alimento e dele retiradas, inativas e/ou transformadas em decorrência do processo tecnológico utilizado, antes da obtenção do produto final.

XIII – Desinfecção – eliminação ou redução de microorganismos indesejáveis, por processos físicos e/ou químicos adequados, não prejudiciais ao produto.

XIV – Embalagem – qualquer forma pela qual o alimento tenha sido acondicionado, guardado, empacotado ou envasado.

XV – Estabelecimento – o local onde se fabrique, produza, manipule, beneficie, acondicione, conserve, transporte, armazene, deposite, distribua ou venda alimento, matéria-prima alimentar, alimento *in natura*, aditivo intencional, matérias, artigos e equipamentos destinados a entrar em contato com os mesmos.

XVI – Análise de controle – aquela que é efetuada após o registro do alimento, quando da sua entrega ao consumo, e que servirá para comprovar a sua conformidade com o respectivo padrão de identidade definido pelo órgão competente ou, ainda, com o modelo do rótulo anexado ao requerimento que deu origem ao registro.

XVII – Análise fiscal – aquela efetuada sobre o alimento colhido pelo órgão fiscalizador e que servirá para verificar a sua conformidade com legislação sanitária pertinente, especialmente o Código Municipal de Saúde e esta NTE.

XVIII – Ingrediente – todo componente alimentar (matéria-prima alimentar ou alimento *in natura*) que entra na elaboração de um produto alimentício.

XIX – Insumo – matéria-prima, embalagens e outros materiais utilizados na fabricação.

XX – Área de fabricação – área onde são preparados, embalados, armazenados e distribuídos os insumos ou produtos relacionados com alimentos.

XXI – Aditivo Incidental – 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 fabrico, manipulação, embalagem, estocagem, transporte ou venda.

XXII – Laboratório oficial – o órgão técnico específico de qualquer das esferas do governo (federal, estadual e municipal) com atribuições de proceder às análises concernentes aos alimentos.

XXIII – Limpeza/higienização – remoção de resíduos de alimentos, sujidade ou outro material portador de agentes contaminantes.

XXIV – Matéria-prima alimentar – 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.

XXV – Órgão competente – é o setor da administração pública federal, estadual ou municipal, com atribuições específicas previstas em lei ou regulamento.

XXVI – Órgão fiscalizador – é o setor responsável pelas ações de fiscalização previstas em lei, regulamento ou nesta NTE.

XXVII – Pesticida – qualquer substância química para controle de pragas animais ou vegetais.

XXVIII – Padrão de identidade e qualidade – é 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, rotulagem, métodos de amostragem e análise pertinentes.

XXIX – Ponto crítico de controle – processo que não sendo controlado pode causar danos ao produto.

XXX – Propaganda – a difusão, por quaisquer meios, de indicação e distribuição de alimentos, relacionada com a venda e o emprego de matéria-prima alimentar, alimento *in natura* ou materiais utilizados no seu fabrico ou prevenção, objetivando promover ou incrementar o seu consumo.

XXXI – Aproveitamento Condicional – utilização parcial ou total alimentar, inadequado para o consumo humano direto que, após tratamento, tenha adquirido condições para os seu consumo, seja na alimentação do homem, seja na alimentação de animais.

XXXII – Contaminação Cruzada – contaminação gerada pelo contato indevido de insumo, superfície, ambiente, pessoas ou produtos contaminados.

XXXIII – Rótulo – qualquer identificação impressa ou litografada, bem como dizeres pintados ou gravados a fogo, pressão ou decalcação, aplicados sobre recipiente, vasilhame, envoltório, cartucho ou qualquer outro tipo de embalagem do alimento ou sobre o que acompanha o continente.

XXXIV – Gelo – é o produto resultante do congelamento da água potável.

XXXV - Produto Alimentício – todo alimento derivado de matéria-prima alimentar ou alimento *in natura*, adicionado ou não de outras substâncias permitidas, obtido por processo tecnológico adequado.

*Parágrafo Único.* Considera-se ainda:

I – Autoridade Sanitária competente – o servidor investido das funções de decisão das normas sanitárias de alimentos, previstas nesta NTE.

II – Comércio ambulante ou vendedor ambulante – aquele que trabalha nos logradouros públicos, com bancas ou unidades móveis em locais permitidos pela autoridade sanitária competente, ou, também, aquele que realiza vendas a domicílio ou em logradouros e locais não pré-fixados.

III – Licenciado – significa que o estabelecimento apresentou, ao exame inicial, condições iguais ou superiores aos padrões estabelecidos pelos órgãos competentes.

### **CAPÍTULO III**

#### *Registro*

Art. 16 – Todo alimento somente será exposto ao consumo ou entregue à venda, depois de registrado no órgão competente, conforme previsto no Art. 2º, inciso I, desta NTE.

*Parágrafo Único.* Estão igualmente obrigados a registro no órgão competente:

I – os aditivos intencionais;

II – as embalagens, equipamentos e utensílios elaborados e/ou revestidos internamente de substâncias resinosas e poliméricas e destinados a entrar em contato com alimentos, inclusive os de uso doméstico;

III – os coadjuvantes de tecnologia de fabricação, assim declarados por Resolução da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA);

IV – os alimentos industrializados vendidos a granel.

Art. 17 – Ficam dispensados da obrigatoriedade de registro no órgão competente:

I – os alimentos nas condições indicadas no Art. 3º desta NTE;

II – as matérias-primas alimentares e os alimentos *in natura*, salvo aqueles cujo registro tenha sido determinado pelo órgão competente;

III – os aditivos intencionais e coadjuvantes de tecnologia de fabricação de alimentos dispensados por Resolução do (CNNPA);

IV – os produtos alimentícios, quando destinados ao emprego na preparação dos alimentos industrializados, em estabelecimentos devidamente licenciados, desde que incluídos em Resoluções do CNNPA.

Art. 18 – É ainda dispensável o registro dos produtos de fabricação caseira, desde que:

I – atendam a todas as demais disposições contidas nesta NTE;

II – sejam cadastrados no órgão competente da SMS.

§ 1º - O cadastro referido no inciso II do “caput” deste Artigo terá validade de 01 (um) ano e poderá ser renovado por igual período, após vistoria do órgão competente da SMS.

§ 2º - Os produtos referidos neste Artigo deverão obedecer às existências de rotulagem e embalagem estabelecidas nesta NTE.

#### **CAPÍTULO IV** *Da Rotulagem*

Art. 19 – Os alimentos e aditivos intencionais deverão ser rotulados de acordo com as disposições legais pertinentes e as exigências estabelecidas nesta NTE

*Parágrafo Único.* O disposto neste Artigo aplica-se aos aditivos intencionais e produtos alimentícios dispensados de registro, bem como às matérias-primas alimentares e alimentos *in natura*, quando acondicionados em embalagem que os caracterizem.

Art 20 – Os rótulos deverão mencionar em caracteres perfeitamente legíveis:

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

II – nome e/ou a marca do alimento;

III - nome do fabricante ou do produtor;

IV – sede da fabrica ou local de produção;

V – número de registro do alimento no órgão competente;

VI - indicação do emprego de aditivo intencional, mencionando expressamente ou indicando o código de identificação correspondente à especificação de classe a que pertencer;

VII – número de identificação da partida, lote ou data de fabricação e prazo de validade;

VIII – o peso ou o volume líquido:

IX – a temperatura adequada para a sua perfeita conservação quando se tratar de alimento perecível;

X - ser impresso no rótulo o código de barras específico para cada produto;

XI – outras indicações prevista em lei ou regulamento.



§ 1º - Os alimentos rotulados, no país, que contenham palavras em idiomas estrangeiros, deverão conter a respectiva tradução para o português, salvo quando se tratar de denominação consagrada universalmente.

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

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

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

Art 21 – O padrão de identidade e qualidade referido no inciso I, do Artigo anterior, é o estabelecido pelo órgão competente para cada tipo ou espécie de alimento.

Art 22 – Não poderão constar da rotulagem denominações, designações, nomes geográficos, símbolos, figuras, desenhos ou indicações que ensejem interpretação falsa, erro ou confusão quanto à origem, procedência, natureza, composição ou qualidade do alimento ou que lhe atribuam qualidades ou característica nutritivas superiores àquelas que realmente possuam.

*Parágrafo único.* É vedado, ainda, o emprego de declaração ou indicação que atribua aos produtos alimentícios ação terapêutica de qualquer natureza.

Art. 23 – Os rótulos de alimentos que contiverem corantes artificiais deverão conter a declaração “Colorido Artificialmente”.

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

Art. 25 – Os rótulos de alimentos elaborados com essências naturais deverão conter as indicações “Sabor de ...” e “Contém Aromatizante...”, seguida do código correspondente.

Art. 26 – Os rótulos dos alimentos elaborados com essências artificiais deverão conter a indicação “Sabor Imitação ou Artificial de ...”, seguida da declaração “Aromatizado Artificialmente”.

Art 27 – As indicações exigidas nos Arts. 20, 23 e 24 desta NTE, bem como as que servirem para mencionar o emprego de aditivos,

deverão constar do papel principal do rótulo do produto em forma visivelmente legível.

Art. 28 – O disposto nos Arts. 20, 22, 23 e 24 aplica-se, no que couber, à rotulagem dos aditivos intencionais e coadjuvantes da tecnologia de fabricação do alimento, observada a disciplina estabelecida nos parágrafos deste Artigo.

§ 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 pelo CNNPA, deverão ter essa condição mencionada no respectivo rótulo.

Art. 29 – Os rótulos dos alimentos enriquecidos e dos alimentos dietéticos, alimentos *light* e de alimentos irradiados deverão conter a respectiva indicação em caracteres facilmente legíveis.

*Parágrafo Único.* A declaração de “Alimento Dietético” e “Alimento Ligth” deverá ser expressa em linguagem de fácil entendimento.

Art. 30 – As declarações superlativas de qualidade de um alimento só poderão ser mencionadas, na respectiva rotulagem, em consonância com a classificação constante do padrão de identidade e qualidade do produto.

Art. 31 – Os alimentos industrializados, quando vendidos a granel ou a varejo, sem embalagem, deverão ser acompanhados de indicação, ao consumidor, da qualidade, natureza e tipo do alimento, marca do produto, data de fabricação e prazo de validade, bem como dos aditivos empregados.

Art. 32 – As dimensões dos tipos de letras empregados nos rótulos deverão permitir e assegurar a clareza e a legibilidade das informações previstas em lei e nesta NTE.

Art. 33 – Os painéis dos rótulos deverão conter as informações a seguir indicadas:

I – No painel frontal:

- a) nome, marca e conteúdo líquido dos alimentos, respeitadas as disposições legais vigentes;
- b) designação do alimento, segundo a natureza, classe ou tipo, com clareza necessária à sua legibilidade;

- c) outras declarações exigidas por lei ou regulamento, respeitadas as disposições específicas relativas aos “alimentos irradiados”, “alimentos dietéticos”, alimentos *light* e “alimentos enriquecidos”.

II – No painel frontal e/ou nos painéis laterais:

- a) nome e endereço do fabricante, adicionador, reembalador, distribuidor, importador, exportador ou, opcionalmente, do vendedor do alimento, conforme o caso;
- b) a relação dos ingredientes e aditivos intencionais;
- c) o nome do país de origem, a juízo da autoridade sanitária competente;
- d) outras indicações exigidas no respectivo Padrão de Identidade e Qualidade.

*Parágrafo Único.* Os painéis secundários deverão conter outras indicações exigidas por lei ou regulamento ou indicações opcionais, estas em tipos de letras de tamanho inferior aos dos empregados no painel principal.

Art 34 – Os alimentos pré-embalados deverão conter rótulos, que indiquem, obrigatoriamente, os ingredientes, em ordem decrescente da respectiva proporção, no painel frontal do rótulo, exceto quando esta declaração tiver sido dispensada no respectivo Padrão de Identidade e Qualidade.

§ 1º - Quando se tratar de alimento a ser consumido após reconstituição, mediante adição de líquido, os ingredientes deverão ser indicados na ordem decrescente da proporção no alimento reconstituído, devendo a relação ser estabelecida pela indicação “ingredientes após reconstituição”.

§ 2º - Na relação dos ingredientes deverá ser utilizada a indicação específica, exceto quando os mesmos pertencerem às categorias mencionadas abaixo:

- I – gorduras animais;
- II – óleos animais;
- III – gorduras vegetais;
- IV – óleos vegetais;
- V – condimentos;
- VI – especiarias.

§ 3º - A água adicionada será declarada na relação dos ingredientes sempre que esta indicação resultar em melhor compreensão para o consumidor sobre a composição do alimento, exceto quando a água dele fizer parte, tal como salmoura, xarope, calda, molho e outros.

Art 35 – Os termos obrigatórios na rotulagem de alimentos pré-embalados deverão ser facilmente compreensíveis e as designações relativas à qualidade dos mesmos não poderão induzir o consumidor a

erro ou confusão, sendo vedado o emprego de indicações que, direta ou indiretamente, se relacionem a efeitos fisiológicos ou terapêuticos, sem o prévio pronunciamento do órgão competente.

*Parágrafo Único.* As declarações obrigatórias expressas nos rótulos dos alimentos não deverão ficar encobertas por qualquer menção escrita, impressa ou gravada.

## **CAPÍTULO V**

### **Da Embalagem**

Art 36 – Os alimentos devem ser acondicionados em embalagens apropriadas que evitem contaminação de qualquer espécie, vedado o contato direto com jornais, papéis coloridos, embalagens usadas ou qualquer outro invólucro que possa transferir ao alimento substâncias contaminantes.

Art. 37 – A embalagem deve atender aos seguintes requisitos:

I – compatibilidade com o produto;

II – proteção sanitária do alimento;

III – proteção contra a passagem de umidade, ar e luz;

IV – resistência ao impacto;

V – ausência de toxidade.

*Parágrafo Único.* Quaisquer alterações ou violações da embalagem comprometem o produto nela contido, devendo este, conseqüentemente, ser inutilizado.

Art. 38. Os embutidos próprios para o consumo humano devem manter as seguintes características:

I – envoltórios intactos sem qualquer sinal de violação;

II – odor próprio e característico;

III – envoltório sem formação de “rugas”, normalmente causados por secagem defeituosa;

IV – textura firme, sem amolecimento;

V – ausência de fungos nos envoltórios;

VI – massa embutida com cor natural, na sua totalidade e ausência de manchas;

VII – perfeita compactação da massa embutida sem formação de rachaduras ou cavidades.

*Parágrafo Único.* Qualquer alteração das características referidas neste Artigo indica processo de decomposição e/ou contaminação do produto, tornando-o impróprio para o consumo.

Art. 39 – É vedada a utilização de embalagens de insumos e/ou produtos para fins diversos daqueles para os quais foram originalmente destinados.

Art 40 - As embalagem de insumos, cujos produtos foram usados apenas em parte, devem ser mantidas bem fechadas, armazenadas e identificadas quando ao conteúdo, data e lote ou colocadas em depósito plástico com tampas, específicos para esse fim, mencionando o conteúdo, data, lote e prazo de validade, marca e nome do produto.

## **CAPÍTULO VI**

Da Higiene, Conservação, Comercialização e Transporte dos Alimentos.

### **SEÇÃO I**

Da Higiene e Conservação

Art. 41 – No fabrico, produção, beneficiamento, manipulação, acondicionamento, conservação, armazenamento, transporte, distribuição, venda e consumo de alimentos, deverão ser observados os preceitos de higiene e limpeza, a fim de evitar a contaminação do produto e comprometer as suas características naturais como também evitar o contato manual direto.

*Parágrafo Único.* Os utensílios e equipamentos dos locais destinados às finalidades previstas neste Artigo deverão ser mantidos em boas condições de higiene e funcionamento, inclusive protegidos, quando for o caso, com armários providos de portas, para evitar a contaminação por insetos, poeiras e substâncias tóxicas.

Art. 42 – O alimento, a matéria-prima alimentar e o alimento *in natura* devem ser protegidos de contaminação animal e por elementos químicos ou microbiológicos ou por outras substâncias indesejáveis, durante a manipulação e a armazenagem.

Art. 43 – Especial cuidado deverá ser tomado no transporte de produtos perecíveis para evitar sua alteração, observando-se os preceitos pertinentes ao emprego da refrigeração e do gelo, ficando estabelecido que o gelo utilizado em contato com o produto alimentar deverá ser fabricado com água potável.

Art. 44 – O equipamento e utensílios destinados a entrar em contato com a matéria-prima alimentar ou alimento *in natura* não deverão oferecer risco à saúde, sobretudo os destinados a uso repetido; estes deverão ser de material e formato apropriados, a fim de apresentarem facilidade de limpeza, para que possam ser limpos e assim mantidos, no intuito de não constituírem fonte de contaminação para o produto alimentar.

Art. 45 – Os alimentos comprovadamente congelados deverão ser mantidos em temperatura igual ou inferior a - 18°C (menos dezoito graus centígrados) e só poderão ser descongelados observados os requisitos a seguir indicados:

I – instalação com temperatura de 7°C (sete graus centígrados) ou menos e, ainda, umidade controlada;

II – água potável e corrente a uma temperatura de 21°C (vinte e um graus centígrados) ou menos, sempre embalados em material impermeável;

III – método direto de cozimento ou indireto, conforme autorização do órgão competente.

*Parágrafo Único.* Os alimentos congelados, quando descongelados, não poderão ser novamente refrigerados ou congelados.

Art. 46 – Especial cuidado deverá ser dado aos produtos perecíveis, assim considerados os produtos alimentícios, alimentos *in natura*, produtos semipreparados ou produtos preparados para consumo que, pela sua natureza ou composição, necessitam de condições especiais de temperatura para a sua conservação.

Art. 47 – Os produtos perecíveis são considerados aptos para o consumo durante alguns dias, dependendo de sua natureza, se forem conservados em ambiente refrigerado adequadamente, ficando estabelecido o cumprimento da exigência da data máxima para consumo ou prazo de validade fixados pelo fabricante por ocasião de registro do produto no órgão competente.

Art. 48 – Para evitar a contaminação dos alimentos, as áreas destinadas à guarda do lixo devem ser isoladas e exclusivas para esse fim e construídas preferencialmente com plataforma que permita o estacionamento de veículo e ainda observar o seguinte:

I – possuir piso e paredes laváveis.

II – ter portas com telas que impeçam a penetração de insetos e roedores, mantidas limpas, bem conservadas e fechadas;

III – ter ampla e permanente ventilação e com área útil em conformidade com volume do lixo;

IV – o piso ter ralo sifonado ligado à rede de esgoto sanitário e ser material liso, impermeável, resistente e de fácil higienização;

V – as paredes devem ser também de material liso, impermeável, resistente e de fácil higienização.

*Parágrafo Único.* Os recipientes para lixo devem ser de material impermeável, convenientemente distribuídos, com tampa, mantidos limpos e com sacos plásticos no seu interior; o esvaziamento deve ser efetuado em intervalos regulares e o lixo deve ser levado para a central de coleta, a qual será mantida limpa e inodora.

Art. 49 – Os alimentos deverão ser armazenados, depositados ou expostos sobre estrados, em prateleiras ou dependurados em suportes, vedado o contato direto com o piso.

Art. 50 – No acondicionamento dos alimentos não será permitido o contato direto do produto com jornais coloridos, papéis ou filmes plásticos usados e com a face impressa de papéis, filmes plásticos ou qualquer outro invólucro que possa transferir ao alimento substâncias contaminantes.

Art. 51 – Nenhuma substância alimentícia poderá ser exposta à venda sem estar devidamente protegida contra poeiras, insetos e outros animais; os recipientes para a venda de bebidas a granel deverão ser fechados com tampas, providos de torneiras, quando for o caso, e mantidos de modo a evitar contaminação.

Art. 52 – Os alimentos crus não deverão, sob nenhuma hipótese, entrar em contato com outros que possam ser consumidos sem prévia lavagem, desinfecção ou cozimento próprio, sendo vedado colocar no mesmo compartimento alimentos crus e alimentos cozidos.

Art. 53 – Os pratos prontos ou que serão conservados a quente, deverão ser acondicionados adequadamente e, desde a sua cocção até o momento de consumo, a temperatura no ponto central deverá ser constantemente igual ou superior a 65°C (sessenta e cinco graus centígrados).

*Parágrafo Único.* Os pratos e produtos de confeitaria que serão conservados a frio deverão ser mantidos sob refrigeração entre 4 a 10°C (dez graus centígrados).

Art. 54 – Os produtos de confeitaria, doces que contenham recheios ou cobertura de fácil deterioração, devem ser conservados em ambiente refrigerado ao redor de 4°C (quatro grau centígrados), porém não superior a 6°C (seis graus centígrados).

Art. 55 – Deverão ser armazenados separadamente em local ou armário fechado, os raticidas, fumigantes, inseticidas ou outros produtos tóxicos que só deverão ser manejados por pessoas especialmente treinadas para esse fim.

Art. 56 – A água utilizada para o transporte das matérias-primas, inclusive a água do mar empregada no transporte do pescado e outros produtos marinhos, não deverá apresentar qualquer risco para a saúde e deverá atender aos requisitos sanitários mínimos fixados pelo órgão competente.

Art. 57 – Os produtos imprestáveis deverão ser separados da maneira mais eficiente durante as fases de colheita e produção, dando-se aos mesmos destinação tal que não constituam fonte de contaminação para o alimento, para a água de abastecimento ou para outras colheitas.

Art. 58 – Os alimentos que desprendam odores acentuados deverão ser armazenados separadamente.

Art. 59 – É proibido colocar “frios” em contato direto com as prateleiras.

## SEÇÃO II

### Da Comercialização dos Alimentos

Art. 60 – Somente poderão ser expostos à venda e comercializados os alimentos que preencham os requisitos estabelecidos pelos respectivos padrões de identidade e qualidade, as regras de higiene estabelecidas nesta NTE e aqueles de procedência devidamente identificada, na forma legislação pertinente.

Art – 61 – No interesse da saúde pública, poderá a autoridade sanitária competente proibir, nos locais que determinar, o ingresso e a venda de gêneros e produtos alimentícios de determinada procedência, quando plenamente justificados os motivos.

Art - 62 - **são considerados impróprios para comercialização e/ou consumo os gêneros alimentícios deteriorados, corrompidos, adulterados, falsificados, fraudes, bem como aqueles que:**

**I – Contenham substâncias venenosas ou tóxicas em quantidades que possam torná-los prejudiciais à saúde do consumidor ou que estejam acima dos limites de tolerância.**

**II – Contenham microorganismos patogênicos ou parasitas em qualquer estágio de evolução.**

**III – tenham suas embalagem constituídas no todo ou em parte, por substâncias prejudiciais à saúde;**

**Parágrafo Único. As disposições deste artigo não se aplicam aos gêneros alimentícios cujas alterações estejam previstas em lei.**

Art – 63 – **Consideram-se adulterados os alimentos que tenham, sido submetidos a tratamento ou operações que reduzam seu valor normal, ou que tenham sido modificados em sua apresentação para induzir o consumidor a erro ou engano e especialmente nos seguintes casos, quando:**



I – tenham sido adicionados ou misturados com substâncias que modifiquem a qualidade, reduzam o valor nutritivo ou provoquem deteriorização.

II – tenham sido misturados com substâncias inertes ou estranhas, para aumentar seu peso ou volume.

III – tenham sido privados, no todo ou em parte, de substâncias ou princípios alimentares úteis, ou ainda substituídos por outras qualidades superiores sem a devida indicação.

IV – tiverem sido artificialmente coloridos, revestidos, aromatizados, ou adicionados de substâncias estranhas para dissimular defeitos de elaboração, fraudes e alterações, ou melhorar a apresentação, de modo a apresentar melhor qualidade do que é real, salvo nos casos expressamente previsto em lei ou nesta NTE.

V – estiverem em desacordo com o respectivo padrão de identidade e qualidade.

Art. 64 – Os alimentos destituídos, total ou parcialmente de um de seus componentes normais, só poderão ser expostos à venda mediante autorização expressa do órgão competente do Ministério da Saúde.

Art. 65 – Os alimentos embalados deverão ser armazenados, depositados ou expostos sobre estrados, em prateleiras, ou dependurados em suportes, não sendo permitido o contato direto com o piso.

Art. 66 – Os alimentos crus não deverão, sob nenhuma hipótese, entrar em contato com outros que possam ser consumidos sem prévia lavagem, desinfecção ou cozimento próprio.

Parágrafo Único – Será proibido colocar no mesmo compartimento alimentos crus e alimentos cozidos.

Art. 67 – A critério da autoridade sanitária competente, os alimentos destinados ao consumo imediato ou mediato que tenham ou não sofrido cocção, só poderão ser expostos à venda em locais de comércio de gêneros alimentícios, em feiras e por ambulantes quando devidamente protegidos.

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

Art. 68 – A autoridade sanitária competente poderá autorizar a venda ambulante, e em feiras livres, de produtos alimentícios perecíveis, em função das condições e características locais e do produto, observadas as exigências de higiene e salubridade.

Parágrafo Único. Reserva-se à autoridade referida no “caput” deste artigo o direito de proibir a venda ambulante e em feiras de produtos alimentícios que não puderem ser objeto desse tipo de comércio.

Art. 69 – São considerados clandestinos, e passíveis de serem retirados da comercialização, os gêneros alimentícios cujas fontes forem desconhecidas e/ou não apresentem atestado ou guias de inspeção sanitária.

§ 1º - Os gêneros alimentícios considerados clandestinos serão apreendidos e sujeitos à análise laboratorial; se considerados próprios para o consumo, serão encaminhados às instituições filantrópicas, pelo órgão competente da SMS, quando considerados impróprios para o consumo serão inutilizados ou destinados a outras finalidades previstas no CMS, ou nesta NTE.

§ 2º - Quando os gêneros alimentícios clandestinos forem em grande quantidade, e a SMS, não dispuser de condições para seu armazenamento até seu destino final, os mesmos ficarão sob a guarda e responsabilidade de depositário indicado pela autoridade sanitária competente.

### SEÇÃO III Do Transporte de Gêneros Alimentícios

Art. 70 – As viaturas para transporte, entrega e/ou distribuição de alimentos deverão preencher os seguintes requisitos, a critério da autoridade sanitária municipal.

I – possuir certificado de vistoria concedido pela SMS, após a devida inspeção, o qual deverá ser atualizado, anualmente, e ser apresentado sempre que solicitado pela autoridade sanitária competente;

II – ser utilizado, exclusivamente, para transporte de alimentos.

Art. 71 – Os veículos destinados ao transporte de gêneros alimentícios, cuja preservação dos padrões de qualidade exige conservação pelo frio, deverão ser equipados com câmaras frigoríficas.

*Parágrafo Único.* Os veículos, destinados ao transporte de leite e seus derivados deverão ter além de câmaras frigoríficas, estrados de material impermeável, tais como: zinco, alumínio, metal inoxidável ou plástico resistente.

Art. 72 - Os veículos empregados no transporte de ossos, sebos, gorduras e demais subprodutos do abate de animais deverão ter sua carrocerias inteiramente fechadas e com portas revestidas com zinco, alumínio ou metal inoxidável ou, ainda, qualquer outro material impermeável e resistente, a critério da autoridade sanitária competente.

*Parágrafo Único.* Os veículos que não preencherem os requisitos exigidos neste Artigo, ficarão sujeitos à apreensão pela autoridade sanitária competente.

## CAPITULO VII

## Da Fiscalização dos Alimentos

### Seção I Do Órgão Fiscalização

Art. 73 – A ação fiscalizadora de alimentos no Município do Recife será de responsabilidade da Diretoria de Epidemiologia e vigilância à Saúde (DIEVS) através de seus órgãos competentes, cabendo ao seu titular o exercício das atribuições pertinentes à Autoridade Sanitária da SMS, para os fins previstos nesta NTE.

*Parágrafo Único.* O Diretor da DIEVS, através de Ordem de Serviço, definirá atribuições visando à racionalização dos serviços de fiscalização, respeitadas as normas legais e regulamentares pertinentes e as disposições desta NTE.

Art. 74 – A fiscalização será exercida sobre os alimentos, o pessoal que os manipula e sobre os locais e instalações onde se fabrique, produza, beneficie, manipule, acondicione, conserve, deposite, armazene, transporte, distribua, venda ou consuma alimentos.

*Parágrafo Único.* A ação fiscalizadora da DIEVS estender-se-á à propaganda e à publicidade de alimentos, quaisquer que sejam os meios empregados.

Art. 75 – A DIEVS, no exercício de suas atribuições e no interesse da saúde pública, poderá proibir o ingresso e a venda de gêneros alimentícios de determinadas procedências, bem como a venda ambulante e em feiras livres de produtos alimentícios que não puderem ser objeto desse tipo de comércio, quando motivos plenamente justificados de saúde pública impuserem a adoção dessas medidas.

Art. 76 – Compete, ainda, à DIEVS determinar a apreensão e inutilização sumária de gêneros alimentícios impróprios para o consumo e, bem assim, aqueles que tenham ou não sofrido cocção, quando expostos à venda em feiras e em comércio ambulante, por não estarem devidamente protegidos para o consumo humano imediato ou mediato, exceto aqueles alimentos *in natura* e os produtos que, por qualquer forma possam ser higienizados antes de serem consumidos.

Art. 77 – Os servidores da DIEVS, quando devidamente credenciados e identificados pelo respectivo crachá, terão livre acesso aos locais objeto da fiscalização, sendo diretamente responsáveis pelos atos no exercício da fiscalização, na forma da legislação pertinente.

Art. 78 – As empresas transportadoras de gêneros alimentícios e bebidas ou aquelas que o tenham em depósito, serão obrigadas a fornecer à fiscalização, quando solicitado, esclarecimentos sobre mercadorias em trânsito ou em depósito, dando vista nas guias de expedição ou importação, se for o caso, faturas, conhecimentos e

demaís documentos às mercadorias sob a sua guarda, bem como facilitar a inspeção destas e a colheita de amostras.

Art. 79 – A ação fiscalizadora da DIEVS far-se-á, ainda, sobre todos os aspectos que digam respeito à defesa da saúde individual e coletiva, previstos na legislação sanitária vigente, especialmente o C.M.S.

## SEÇÃO II

### Da Colheita de Amostras e Análises

Art. 80 – A DIEVS, no exercício de suas atribuições de fiscalização, realizará periodicamente ou quando for solicitada, colheita de amostra de alimentos, matérias-primas alimentares, aditivos, coadjuvantes e recipientes, bem como de qualquer substância destinada ao consumo humano.

*Parágrafo Único.* As amostras coletadas serão sujeitas à análise de rotina, mediante termo específico que indicará tratar-se apenas de rotina.

Art. 81 – Se a análise de rotina detectar alterações, falsificações, adulterações ou fraudes, far-se-á nova colheita de amostras para análise fiscal em qualidade representativa do estoque, existente, através de termo específico, que deverá conter, além da natureza e as características do alimento a ser realizado, as assinaturas:

- I – da autoridade fiscalizadora,
- II – do possuidor ou responsável pelo produto,
- III – de 2 (duas) testemunhas, quando o possuidor ou responsável, pelo produto recusa-se a assinar o termo.

§ 1º - Amostra colhida, nos termos deste artigo, será dividida em 3 (três) partes, as quais serão colocadas em invólucros invioláveis, para assegurar sua autenticidade e serão conservadas adequadamente, de modo a garantir a manutenção de suas características originais.

§ 2º - Das amostras colhidas, uma ficará em poder do possuidor ou responsável pelo alimento e as outras duas serão encaminhadas ao laboratório oficial, sendo uma destinada à análise fiscal e a última permanecerá lacrada para eventual perícia de contraprova.

§ 3º - Na hipótese deste Artigo, o produto e/ou estabelecimento será interditado, como medida cautelar, lavrando-se o termo de interdição e o Auto de Infração, de acordo com as condições estabelecidas no CMS e no Regulamento do Processo Administrativo sanitário.

§ 4º - Se a quantidade ou a natureza do alimento não permitir a colheita de amostra, na forma prevista no “caput” deste Artigo, o mesmo será apreendido, mediante lavratura do termo respectivo, e levado ao

laboratório oficial onde, na presença do possuidor ou responsável e do perito por ele indicado, ou na sua falta, de duas testemunhas idôneas, será efetuado, de imediato, a análise fiscal.

§ 5º - A interdição do alimento e/ou estabelecimento, como medida cautelar, durará o tempo necessário à realização de testes, análises, etc; não podendo exceder prazo de 90 (noventa) dias; findo esse prazo, sem o implemento das análises, o produto e o estabelecimento serão considerados automaticamente liberados.

Art. 82 – A análise fiscal, na forma prevista no Artigo anterior, deverá ser efetuada no prazo máximo de 24 (vinte quatro) horas para o produto perecível e 15 (quinze) dias para os demais casos e os resultados dessa análise serão objeto de laudo analítico minucioso e conclusivos e encaminhados à autoridade encarregada do processo administrativo sanitário para as medidas de sua alçada.

§ 1º - No caso de alimentos perecíveis, quando a infração argüida não tiver relação com a perecibilidade do produto, o prazo para o fornecimento do laudo analítico poderá estende-se até 15 (quinze) dias.

§ 2º - Se a análise fiscal comprovar o descumprimento das normas sanitárias pertinentes, a autoridade sanitária competente notificará o responsável, encaminhando-lhe uma cópia do laudo condenatório, para apresentação de defesa no processo administrativo sanitário, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, em se tratando de produtos perecíveis, e 15 (quinze) dias para os demais casos.

§ 3º - A notificação far-se-á através dos correios com aviso de recebimento ou por edital, publicado uma única vez no Diário Oficial do Município, quando o infrator não for encontrado no respectivo endereço.

§ 4º - Na defesa, o infrator poderá requerer perícia de contraprova, apresentando a amostra em seu poder.

§ 5º - Decorridos os prazos fixados no “caput” deste Artigo, sem que o infrator tenha apresentado defesa ou requerido perícia de contraprova, o laudo analítico da análise fiscal será considerado definitivo para efeito de julgamento do Auto de Infração.

### SEÇÃO III Da Perícia de Contraprova

Art. 83 – A perícia de contraprova será efetuada sobre a amostra em poder do detentor ou responsável, no laboratório oficial que tenha realizado a análise fiscal, com a presença do perito do laboratório indicado pelo interessado.

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

§ 2º - Se o perito indicado pelo interessado não comparecer no dia e hora fixados, sem causa previamente justificada, a perícia será encerrada automaticamente.

§ 3º - Da perícia de contraprova será lavrada ata circunstanciada assinada por todos os presentes que, juntamente com o laudo final, será encaminhada à autoridade sanitária encarregada do processo administrativo sanitário.

§ 4º - Aplicar-se-á na perícia de contraprova o mesmo método de análise empregado na análise fiscal condenatória, salvo se houver concordância dos peritos quanto à adoção de outro.

§ 5º - A perícia de contraprova não será efetuada no caso de amostra em poder do infrator apresentar indícios de alteração ou violação dos envoltórios autenticados pela autoridade fiscalizadora, e, nesta hipótese, prevalecerá como definitivo o laudo condenatório da análise fiscal.

Art. 84 – A divergência entre os resultados da análise fiscal condenatória e da perícia de contraprova ensejará recurso à autoridade sanitária competente, 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.

§ 1º - A ausência de recurso implicará na aceitação do resultado da perícia de contraprova e findo o prazo acima estabelecido a autoridade sanitária competente dará prosseguindo ao julgamento do Auto de Infração.

§ 2º - À autoridade sanitária competente reserva-se o direito de determinar, por iniciativa própria, novo exame pericial na amostra em poder do laboratório oficial, no interesse da saúde.

Art. 85 – As análises fiscais que não sejam de rotina e as perícias de contraprova correrão às expensas do infrator.

Art. 86 – No caso de partida de grande valor econômico, confirmada a condenação do alimento em perícia de contraprova, poderá o infrator solicitar nova colheita de amostra, aplicando-se neste caso adequada técnica de amostragem estatística.

§ 1º - Considera-se por partida de grande valor econômico aquela cujo valor seja igual ou superior a 1.000 (um mil UFRS).

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

Art 87 – Não sendo comprovada, através de exames perícias, a infração objeto da apuração, e, sendo o produto próprio para o consumo, a autoridade sanitária competente lavrará despacho liberando-o, e determinando o arquivamento do processo.

#### SEÇÃO IV

Da interdição Apreensão e inutilização de Alimentos.

Art 88 – Os alimentos suspeitos ou com indícios de alteração, adulteração, falsificação ou fraude serão interditados e/ou apreendidos pela fiscalização e deles serão coletadas amostras para fins de análise fiscal, na forma prevista no Art. 81, lavrando-se os termos de interdição ou apreensão, juntamente com o Auto de infração.

§ 1º - O Auto de infração obedecerá às condições estabelecidas no Art. 209 do CMS e no Regulamento do Processo Administrativo Sanitário.

§ 2º - o Termo de Apreensão e/ou Interdição especificará a natureza, quantidade, nome e/ou marca, tipo, procedência, nome e endereço da empresa e do detentor do produto, e deverá ser assinado pelo atuante e pelo atuado; no caso de recuso deste, o termo será assinado por 2 (duas) testemunhas e consignada essa circunstancia.

Art 89 – Se a análise fiscal e outros testes, se for o caso, constatarem que o alimento é impróprio para o consumo, o mesmo será inutilizado, sem prejuízo das sanções estabelecidas no CMS e no Regulamento do Processo Administrativo Sanitário.

*Parágrafo Único.* A inutilização far-se-á mediante a lavratura de termo próprio, em 2 (duas) vias, o qual será assinado pela autoridade sanitária, pelo infrator e, na recusa deste, por 2 (duas) testemunhas.

Art 90 – Os alimentos manifestamente deteriorados ou alterados, de tal forma que a alteração constatada justifique considerá-los, de pronto, impróprios para o consumo, serão inutilizados no ato de apreensão, mediante a lavratura dos termos de apreensão e inutilização, juntamente com o Auto de Infração.

§ 1º - Se o infrator protestar contra a inutilização, deverá se manifestar por escrito no ato de apreensão sob pena de, não o fazendo, decair do direito a futuras reclamações; feito o protesto, será mantida a interdição e colhida amostra para análise fiscal, conforme a disciplina estabelecida no Art.81.

§ 2º Quando, a critério da autoridade sanitária competente, o produto apreendido for passível de utilização para fins agropecuários e industriais, sem prejuízo ou inconveniente para a saúde pública, o mesmo será transportado para local designado, por conta e risco do infrator, sob a supervisão de autoridade sanitária que verificará sua destinação até o momento de não ser possível colocá-lo para o consumo humano.

Art. 91 – A autoridade sanitária competente poderá, ainda, determinar a apreensão e inutilização de alimentos, matérias-primas alimentares, aditivos, coadjuvantes e quaisquer substâncias destinadas ao consumo humano, inclusive recipientes, que não satisfaçam aos requisitos de higiene e outros pertinentes às suas características organolépticas e/ou exigências das normas da ABNT ou da SMS, quando:

I – os produtos tiverem com seus prazos de validade vencidos;

II – os utensílios estejam em desacordo com as normas legais e regulamentares pertinentes, inclusive NTE.

*Parágrafo Único.* Quando a inutilização não for possível no ato de apreensão, os produtos e utensílios deverão ser transportados para outro local a fim de serem inutilizados, sem qualquer ônus para o poder público, lavrando-se os Autos de Apreensão e Inutilização, sem prejuízo da aplicação das penalidades previstas em lei ou regulamento.

Art. 92 – Se o produto ou utensílio possível de apreensão e/ou inutilização tiver valor igual ou inferior a 0,50 (cinquenta centésimos) da UFR, será dispensada a lavratura dos autos de apreensão e de inutilização, salvo protesto do infrator, manifestado na forma do § 1º do Art. 90.

Art. 93 – O possuidor ou responsável pelo alimento interditado fica proibido de entregá-lo ao consumo, desviá-lo ou substituí-lo, no todo ou em parte, antes de sua liberação pela autoridade sanitária competente, sob pena de incidir nas sanções previstas em lei, especialmente o CMS.

## **CAPITULO VIII**

### **Do Funcionamento dos Estabelecimentos que Lidam com Gêneros Alimentícios**

#### **SEÇÃO I**

##### **Condições Gerais.**

Art 94 – Todo estabelecimento ou local destinado à produção, fabrico, preparo, beneficiamento, manipulação, acondicionamento, armazenamento, transporte, depósito, venda ou consumo de alimentos somente poderá funcionar após a expedição da licença sanitária prevista no Art 138, inciso VII do Código Tributário Municipal.

*Parágrafo Único.* A licença sanitária não elidirá o cumprimento de outras licenças ou alvarás exigidos pelos órgãos municipais ou estaduais, na forma de legislação pertinente.

Art 95 – A licença sanitária, de responsabilidade da SMS, será precedida de inspeção sanitária efetuada pela DIEVS, de acordo com as exigências estabelecidas em lei ou regulamento nesta NTE.

Art 96 – O estabelecimento ou local referido no Art.75 deverá, ainda, possuir caderneta de controle sanitário, conforme modelo aprovado pela DIEVS, na qual serão anotados os dados relativos às inspeções sanitárias e outros atos de fiscalização, inclusive as penalidades por ventura aplicadas.

Art. 97 – Os estabelecimentos ou locais que lidam com gêneros alimentícios são obrigados a apresentar, quando solicitado pela fiscalização, comprovantes de procedência das mercadorias fiscalizadoras, e suas respectivas notas fiscais.



*Parágrafo Único.* Toda mercadoria encontrada no local ou estabelecimento a que se refere este Artigo será de responsabilidade do seu proprietário.

Art. 98 – Todos os indivíduos que de alguma forma exerçam quaisquer atividades em serviço de alimentação deverão obrigatoriamente:

I – manter rigoroso asseio corporal;

II – usar uniforme completo (calça, bata, gorro, avental e calçados fechados, etc...), de cor clara, em bom estado de conservação e limpeza, adequado à natureza da atividade exercida, e de uso exclusivo para o local de trabalho;

III – apresentar atestado de saúde, procedente de órgão público ou outro estabelecimento privado ou filantrópico, reconhecido pelas Secretarias de Saúde, que seja renovado anualmente, e que atenda às disposições da (s) legislação (ões) pertinentes à matéria.

*Parágrafo Único:* As instalações de água e esgoto devem ser compatíveis com as exigências dos serviços não podendo os sanitários e os reservatórios destinados ao lixo estarem próximos dos comportamentos onde se preparem, acondicionem, exponham ou sirvam alimentos.

Art. 99 – Nos locais em que se fabriquem, preparem, beneficiem ou acondicionem alimentos, é proibido ter em depósitos substância nocivas à saúde ou que possam ensejar alteração, adulteração, fraude ou falsificação daqueles produtos.

Art. 100 – Só será permitido o comércio de saneantes, desinfetantes e produtos similares em estabelecimento ou locais de venda ou consumo de alimentos, quando neles existir ambiente apropriado, em separado, a critério da autoridade sanitária competente.

Art. 101 – Os produtos a serem utilizados para limpeza dos locais e estabelecimentos de que trata esta Seção deverão ser de procedência declarada e fabricados em indústrias devidamente registradas e licenciadas e aplicados rigorosamente de acordo com as instruções dos fabricantes, vedado o uso de mistura química de vários produtos sem controle fiscal.

Art. 102 – Nos locais e estabelecimentos que comercializam e industrializam gêneros alimentícios, é vedado:

I – Fazer comunicação direta entre dependências de manipulação, fabrico, depósito ou venda de alimentos em ambiente destinados a dormitórios;

II – Explorar qualquer outro ramo de comércio ou indústria estranho àqueles gêneros, podendo, excepcionalmente e a critério da DIEVS,

serem depositados ou vendidos produtos que, por sua natureza ou relação com os gêneros alimentícios possam ser tolerados sem prejuízo à saúde;

III – Manter móveis, aparelhos ou instalações alheios à atividade exercida;

IV – A entrada ou permanência de animais;

V – Varrer a seco;

VI – Fumar fora dos locais permitidos pela legislação pertinente.

Art. 103 – Todo estabelecimento que lide com alimentos gêneros alimentícios deverá satisfazer, ainda, as seguintes condições:

I – as instalações sanitárias, devidamente equipadas para manter a higiene e asseio dos usuários, devem ser separadas por sexo e não ter comunicação direta com os compartimentos que acondicionem, exponham, vendam ou consumam alimentos assim como de todos os equipamentos, utensílios e quaisquer elementos que possam entrar em contato com os alimentos.

II – os locais destinados a depósito de lixo devem ter as mesmas restrições do inciso anterior; o lixo deve ser obrigatoriamente colocado em sacos plásticos acondicionados com tampas e depósitos em locais apropriados e separado-se o lixo dos sanitários do lixo alimentar;

III – a rede de água e esgoto deve ser compatível com a necessidade dos serviços, possibilitando coleção ou vazamento de água e, ainda, ser dotada de telas que impeçam a penetração de insetos, roedores e outros animais nocivos à saúde.

IV – as dependências destinadas à manipulação de alimentos não podem ser usadas como dormitórios ou residência, nem haver comunicação direta entre aquelas e os locais por venturas utilizados como dormitórios ou habitação.

V – os locais de trabalho devem ser periodicamente, detetizados e desratizados, de acordo com as exigências pertinentes;

VI – ter, sempre que possível, iluminação e ventilação naturais.

VII – os balcões frigoríficos nos estabelecimentos que lidam com gêneros alimentícios perecíveis, devem ser devidamente higienizados e ter iluminação acromática e termômetro para medição da temperatura adequada a seu funcionamento;

VIII – Os compartimentos onde se exponham gêneros alimentícios ao consumidor devem ter, obrigatoriamente, iluminação e, quando esta for artificial, somente será permitida iluminação acromática;

IX – apresentar quando solicitada pela autoridade sanitária certificados de detetização e desratização periódicos, e, quando exigidos, ter estes certificados afixados em local bem visível ao público.

X – ser dotado de exaustores, quando necessário, a critério da autoridade sanitária competente.

XI – ter instalações, equipamentos e utensílios para suas finalidades.

§ 1º - Nos estabelecimentos que armazenam gêneros alimentícios perecíveis, e quando for necessária a presença de balcões frigoríficos, esses deverão ser higienizados, ter iluminação acromática e termômetros para medir a temperatura adequada a seu funcionamento.

§ 2º - Nos compartimentos onde se exponham os produtos e/ou gêneros alimentícios ao consumidor, somente será permitida a iluminação acromática.

§ 3º - Nos casos de reforma no estabelecimento, será obrigatório ao proprietário a prévia comunicado ao órgão fiscalizador competente.

Art. 104 – Nos estabelecimentos industriais e comerciais que lidem com gêneros alimentícios, quando necessário, e a critério do órgão fiscalizador, deverá ser instalada chaminé com dispositivos que evitem a poluição ambiental e eliminem fuligens, gorduras, partículas e outros detritos.

Art. 105 – Nos estabelecimentos que fabriquem, preparem, manipulem, vendam ou depositem gêneros alimentícios, deverão existir recipientes apropriados de fácil higienização e/ou de plástico, com tampas, revestidos internamente com saco plástico, onde deverão ser depositados, separadamente o lixo e os resíduos de alimentos consumidos no local.

Art. 106 – A critério da autoridade sanitária, os estabelecimentos que lidem com gêneros alimentícios, cuja natureza acarrete longa permanência do público, deverão ter instalações sanitárias adequadas, à disposição de seus freqüentadores.

Art. 107 – Haverá, sempre que a autoridade sanitária julgar necessário, torneiras e ralos dispostos de modo a facilitar a lavagem da parte industrial e comercial do estabelecimento.

§ 1º - Todos os estabelecimentos terão, obrigatoriamente, reservatório de água com capacidade correspondente ao consumo diário, respeitando o que dispõe a legislação pertinente.

§ 2º - As caixas d'água, quando subterrâneas, deverão ser devidamente protegidas contra infiltração de qualquer natureza.

Art. 108 – As instalações sanitárias, vestiários, depósitos de matérias-primas, adegas e dispensas, cozinhas, copas, salas de manipulação, sala de preparo e de embalagem, salas de secagem, sala de acondicionamento, seções de expedições e as seções de venda, seções de venda de consumação, entrepostos, açougues, entrepostos de carnes, casa de aves abatidas, peixarias e entrepostos de pescado, armazéns frigoríficos, laboratórios, sala de recebimento de matéria-prima, todos os estabelecimentos acima que lidem com gêneros alimentícios, deverão possuir:

I – Piso de material liso, resistente e impermeável;

II – Paredes revestidas com azulejos ou material similar de cor clara, até no mínimo de 2 (dois) metros de altura, sendo o restante pintado com tinta lavável, também de cor clara;

III – Portas com molas;

IV – Aberturas teladas que impeçam a penetração de insetos.

§ 1º - Os vestiários não poderão comunicar-se diretamente com locais de trabalho, devendo existir entre eles ante-câmara com abertura para o exterior, podendo utilizar-se da mesma ante-câmara do sanitário do sexo correspondente e ter com ele comunicação por meio de porta, devendo, ainda possuir, além das exigências contidas neste Artigo, um armário de preferência impermeabilizado, para cada funcionário.

§ 2º - Os depósitos de matéria-prima, adegas e dispensas possuirão, além dos dispositivos deste Artigo, portas com proteção na parte inferior, para evitar a entrada de roedores.

§ 3º - As cozinhas terão, além do estabelecido neste Artigo, o que se segue:

I – área correspondente para tal fim, conforme o dispositivo na legislação pertinente;

II - dispositivos para retenção de gorduras em suspensão.

III – Água corrente potável, ou outro processo comprovadamente eficiente para higienização das louças, talheres e demais utensílios

§ 4º - As copas obedecerão às mesmas exigências referente às cozinhas, com exceção de área, a qual deverá ser condizente com as necessidades do estabelecimento, a critério da autoridade sanitária, observando-se o que dispõe a legislação pertinente.

§ 5º - As copas-quentes obedecerão às mesmas exigências relativas às cozinhas, com exceção da área, observando-se a legislação pertinente.

§ 6º - As salas de manipulação, de preparo e de embalagem, deverão possuir, além daquelas exigências contidas neste Artigo, o que se segue:

I – forros, exigíveis a critério da autoridade sanitária, em função das condições de fabrico, vedados os de madeiras.

II – área não inferior a 20 (vinte) metros quadrados com dimensão mínima de 4 (quatro) metros, admitidas as reduções nas pequenas indústrias a critério da autoridade sanitária competente.

§ 7º - As salas de secagem obedecerão às mesmas exigências prescritas para as salas de manipulação, dispensada a de ventilação quando houver necessidade de manipulação, no ambiente, de características físicas constantes; neste caso, vitrôs poderão se fixos, dispensadas as telas.

§ 8º - As seções de expedição, seção de venda e seção de venda de consumação, além das exigências contidas neste Artigo, terão:

I -área correspondente para tal fim, observando-se o que dispõe a legislação pertinente;

II – as exigências referentes ao revestimento do piso e paredes poderão ser modificados, a juízo da autoridade sanitária competente, que terá em vista a finalidade e categoria do estabelecimento;

§ 9º - Os entrepostos de gêneros alimentícios obedecerão ao que dispõe este Artigo e às normas estabelecidas na legislação pertinente;

§ 10 – Os açougues, entrepostos de carnes, cassa de aves abatidas, peixarias e entrepostos de pescado, deverão possuir, além das exigências contidas neste Artigo, o seguinte:

I – porta abrindo diretamente para logradouro publico, assegurado ampla ventilação.

II – pia com água corrente, portátil.

III – instalação frigorífica,

IV – iluminação artificial, quando necessário, de natureza tal que não altere as características organolépticas visuais do produto.

V – pintura, revestimento de paredes e forros de natureza tal, que não altere as características organolépticas visuais do produto.

§ 11 Os armazéns frigoríficos, deverão possuir além das exigências contidas neste Artigo, o seguinte

I – piso utilizável, atendidas às exigências deste Artigo e ainda ser antiderrapantes sobre a base adequada.

§ 12 – Os laboratórios e sala de recebimento de matéria-prima, deverão possuir além das exigências contidas neste Artigo, os seguintes:

I – Área utilizável conforme exigência das legislações pertinentes, ainda não podendo a mesma dimensão ser inferior 2.5 m (dois metros e cinquenta centímetros)

Art 109 – É obrigatório à existência de aparelho de refrigeração e/ou de congelação nos estabelecimentos em que se produzam, fabriquem,m preparem, beneficiem, manipulem, acondicionem, armazenem, depositem ou vendam produtos perecíveis ou alteráveis.

Art 110 – O funcionamento dos estabelecimentos que exerçam atividades ligadas ao setor de panificação, assim considerados aquelas que produzam e/ou vendam pães de qualquer tipo, além de doces e salgados que se preparam com vários tipos de massas, obedecerá, ainda, às condições estipuladas em legislação aplicável à espécie.

## SEÇÃO II

### Dos Estabelecimentos que Comercializam Gêneros Alimentícios.

Art. 111 – Os estabelecimentos que comercializam alimentos, além das exigências de higiene e outras estabelecidas na seção anterior, deverão:

I – Possuir dependências e instalações suficientes e adequadas ao ramo de comércio a que se destinam para manipulação, conservação, acondicionamento, armazenamento e exposição de vendas de alimentos;

II – Manter permanente higienizadas as dependências, bem como os móveis, utensílios e demais matérias nelas existentes;

III – Ter local destinado à produção de alimentos ajustados à capacidade instalada operacional do estabelecimento;

IV – Ter bancada com tampos de material liso e impermeável, compacto e resistente, providas de pias com água corrente potável;

V – Possuir locais adequados para guardar utensílios e equipamentos de trabalho, mantendo-os em perfeitas condições de higiene;

VI – Dispor de água potável em quantidade suficiente às suas necessidades;

VII – Usar pratos, copos, talheres e demais utensílios sem rachaduras, quebras, lascas e outros defeitos;

VIII – Usar utensílios de cozinha (açucareiros, saleiros, farinheiras, molheiras, paliteiros, etc.) de fácil higienização, providos de tampa com fechamento eficiente;

IX – Lavar as louças e demais utensílios em água corrente ou desinfetá-los por qualquer outro processo aprovado pela autoridade sanitária competente, mantendo-os protegidos da ação de poeira, inseto e impureza;

X – Usar louças, copos, talheres e guardanapos convenientemente limpos e secos;

XI – Usar toalhas de mesa e similares, sem manchas, substituindo-as quando sujas ou manchadas por outras rigorosamente limpas;

XII – Guardar nas copas, dispensas e cozinhas, exclusivamente, gêneros alimentícios, utensílios e materiais necessários ao ramo de atividade exercida.

§ 1º - É proibido produzir bebidas alcoólicas nos próprios estabelecimentos, ressalvada a sua manipulação para consumo imediato e sempre à vista do cliente, sendo permitido o uso de gelo em contato direto com bebida, quando obtido de água potável.

§ 2º - É obrigatória a substituição da gordura ou óleo de fritura, assim que apresentarem sinais de rancidez, modificação na sua coloração ou presença de resíduos queimados.

#### Subseção I

Dos estabelecimentos que comercializam carnes, pescados e seus derivados.

Art. 112 – Os estabelecimentos que comercializam carnes e pescados, além de obedecer às regras de higiene aplicáveis a todo alimento destinado ao consumo humano, deverão possuir galerias comerciais e/ou câmaras frigoríficas, destinadas exclusivamente, à conservação de carnes e pescados, com capacidade proporcional ao volume do produto conservado, e ainda:

I - Possuir boxes separados, de acordo com a natureza dos gêneros;

II - Os boxes devem ter paredes de material liso, lavável, impermeável, de cor clara, até o teto, construídos e acabados de modo a impedir o acúmulo

de poeira, desenvolvimento de mofo e permitir fácil higienização, inclusive os balcões de exposições dos produtos;

III - Cada box deve ter água corrente potável em abundância e depósito de lixo individual;

IV - Os boxes devem conter portas com grades que permitam a ventilação, abrindo diretamente para o logradouro público, tendo largura mínima de 1,50 m (um metro e cinquenta centímetros) e altura mínima de 2,40 (dois metros e quarenta centímetros).

V – Possuir sistema de escoamento das águas embutido, como também das águas residuais e servidas, devendo as pias de lavagem ser sinfonados para a rede de esgoto;

VI – Manter recipientes próprios com tampa, estanque, para coleta de resíduos e aparas.

Art. 113 – Fica terminantemente proibido nos açougues, peixarias e estabelecimentos similares:

I – O uso de cepo, mesas ou balcões de madeira, bem como o uso de machadinha exceto quando de aço inox e cabo plástico ou similar;

II – aplicar serragem de madeira no peso;

III – industrializar carnes e pescado no local de vendas e armazenamento, inclusive a salga, prensagem, cozimento e defumação.

Parágrafo Único. Nos Estabelecimentos referidos neste Artigo deve haver luz artificial elétrica, incandescente ou fluorescente, incolor, em todas as suas dependências e nos balcões ou vitrines de estabelecimento.

Art 114 – Nos açougues, casas de carnes e boutiques de carnes, os utensílios destinados a pendurar, expor e pesar os produtos cárneos e as vísceras deverão ser de aço polido, sem pintura ou de ferro niquelado ou qualquer outro material de impermeabilidade equivalente e superfície íntegra.

§ 1º - As carnes moídas somente poderão ser comercializadas quando processada na presença do consumidor, sendo observadas as condições de higiene do moedor, que não poderá ter outra finalidade, vedada a venda de carne pré-moída.

§ 2º - Nenhum açougue poderá funcionar em dependência de fábrica de produtos de carne e estabelecimentos congêneres.

Art. 115 – As peixarias, que são estabelecimentos destinados à venda de peixes, crustáceos, moluscos e outras espécies aquáticas, frescas ou frigorificadas, além das exigências previstas nos Artigos anteriores, deverão manter rigorosa higienização diária, inclusive dos locais e todos os seus equipamentos, bem como possuir locais apropriados e recipientes para recolher os detritos, não podendo estes, em hipótese alguma, serem jogados ao chão ou permanecerem sobre as mesas.

§ 1º - Somente será permitida a venda de pescado, fora das peixarias, quando devidamente acondicionados em veículos frigoríficos, aprovados pelas autoridades sanitárias, sendo proibidas a evisceração e a descamação no local de venda.

§ 2º - O pescado só poderá ficar fora de refrigeração durante a fase de limpeza e evisceração.

§ 3º - Nas casas especiais que comercializam pescados poderá se permitido o contato direto dos mesmos com o gelo, a critério da autoridade sanitária.

Subseção  
Dos estabelecimentos que comercializam leite,  
Laticínios e derivados

Art. 116 – Os estabelecimentos que comercializam leite e laticínios devem obedecer aos padrões de identidade e qualidade definidos pelos órgãos competentes do Governo Federal e às exigências prevista neste NTE.

§ 1º - A designação genérica de "leite" se refere a leite de vaca.

§ 2º - O leite que proceder de outros mamíferos deverá ter, no seu invólucro, a indicação precisa do animal de origem, (BÚFALA, CABRA, E OVELHA) e ainda estará sujeito às mesmas exigências do leite de vaca.

Art. 117 – Todo leite entregue 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 suas características organolépticas normais.

Parágrafo Único. Não se enquadram neste Artigo os leites modificados cuja tecnologia seja permitida em lei.

Art. 118 – A conservação do leite *in natura* será feita por meio de emprego exclusivo de frio, ressalvado o leite esterilizado, devendo, nos entrepostos e depósitos, ser mantido o leite em câmaras frigoríficas que garantam uma temperatura não superior a 5º C (cinco graus centígrados).

Art. 119 – O transporte e a distribuição de leite serão feitas em viaturas que assegurem a temperatura exigida e que satisfaçam as condições sanitárias e higiênicas, observando o seguinte:

I - nessas viaturas não será permitida a condução de outros produtos, exceto os derivados do leite:

II – as viaturas deverão ser vistoriadas, anualmente, pela autoridade sanitária competente ou quando o órgão fiscalizador julgar conveniente:

III – o leite e derivados para consumo serão transportado e colocados à venda envasados em embalagem devidamente aprovadas pelos órgão competentes.

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



Art 120 – Só será permitida a venda de leite e laticínios nos estabelecimento que disponham de sistema de frio exclusivo à sua conservação ou com uma seção para este fim, condicionada às peculiaridades da tecnologia específica para cada produto.

Art 121 – É proibida a abertura de embalagem do leite para venda fracionada do produto, salvo quando destinada ao consumo imediato, nas leiterias, cafés, bares e estabelecimentos que sirvam refeições.

### Subseção III

#### Quitandas, abatedouros e depósitos de aves e ovos

Art 122 – Os estabelecimentos de que trata esta Subseção destinar-se-ão, exclusivamente, à venda de hortaliças, aves abatidas oriundas de abatedouros autorizados, ovos, leite e seus derivados, observadas as regras gerais de higiene estabelecidas desta N.T.E.

Art 123 – Só será permitida a venda de aves vivas quando em compartimentos separados e previamente autorizados pela autoridade de vigilância sanitária competente.

Art. 124. É proibido ter, em depósito ou exposto à venda, aves doentes, bem como ovos rachados ou mofados.

Art 125 – As aves abatidas deverão ser embaladas em sacos plásticos, higienizados, fechados e sem coleção de líquido em seu interior, observando, ainda, ser indicado no rótulo, visível ao consumo, o registro do órgão sanitário competente.

Art 126 – As aves que estiverem condenadas ao consumo humano por qualquer motivo poderão ser aproveitadas para ração animal desde que:

- a) conste no estabelecimento, uma placa com os dizeres “vendemos carnes de aves para ração animal”.
- b) Sejam divisionadas em pequenos pedaços.
- c) Estejam acondicionados em sacos plásticos de forma higiênica.

Art 127 – Os ovos deverão ser bem acondicionados íntegros e isentos de sujeira.

Art 128 – As carcaças não poderão conter bico, unhas, penas, nem sangue, acondicionados na mesma embalagem.

Art 129 - O sangue deverá ser vendido separadamente, desde que atenda às condições básicas de higiene e acondicionamento estabelecidas nesta NTE, e demais legislação pertinente.

Art 130 – Quando o estabelecimento for destinado especificamente a venda de aves vivas, será tolerada, ainda, a venda de ovos, desde que atenda às condições higiênicas e sanitárias desta NTE.

Art 131 – As aves vivas deverão ser expostas em gaiola gradeadas, aluminizadas, com entrada móvel e providas de comedouros e bebedouros e mantidas em condições higiênicas, vedada a superlotação na gaiola.

Art 132 – Os detritos de abate deverão ser acondicionados em depósitos com tampas de fácil higienização, revestidos com sacos plásticos em seu interior e destinados à incineração.

Art 133 – Só será permitido, nos abatedouros, o abate de aves mediante sangria condenando-se de antemão todo e qualquer outro método.

Art 134 – Nos estabelecimentos de comércio de aves abatidas não é permitida a existência de aves vivas bem como a manipulação ou tempero da carne para qualquer fim.

#### Subseção IV

Mercados, Supermercados e estabelecimentos congêneres (armazéns e depósitos)

Art 135 – Os mercados, mercados públicos, supermercados e estabelecimento congêneres, além de obedecerem às disposições desta NTE, com relação às regras de higiene estabelecidas para os alimentos em geral, ficam sujeitos ainda às condições seguintes

I – cada box deve ter água corrente potável em abundância e depósito de lixo individual;

II – os boxes devem ter paredes de material liso, lavável, impermeável, de cor clara até o teto e construídas e acabadas de modo a impedir o acúmulo de poeira, desenvolvimento de mofo, e permitir fácil higienização, inclusive os balcões de exposição de produtos:

III – os boxes devem ser separados, de acordo com a natureza dos gêneros;

IV – os boxes devem conter portas de grades, permitindo a ventilação;

V – é proibida a permanência de suínos, caprinos, ovinos e bovinos vivos nos mercados como também cães, gatos e outros animais;

VI – o sistema de escoamento de águas deve ser embutido;

VII – não será permitido, o uso de cepos, mesas, ou balcão de madeira;

Art 136 – Os mercados devem ter portas e janelas em números suficientes para permitir a ventilação, e telados, de forma a impedir a entrada de insetos e roedores.

#### Subseção V

Do comércio ambulante, feiras livres e feiras típicas de alimentos

Art 137 – O exercício do comércio ambulante/feira de gêneros alimentícios só será permitido mediante licença sanitária, renovada anualmente, e somente será exercido em locais previamente autorizados pela autoridade sanitária competente.

Art 138 – Os vendedores ambulantes /feirantes deverão, ainda, possuir carteira de saúde e manter rigoroso asseio pessoal e obedecer aos preceitos de higiene exigidos nesta NTE, para os manipuladores de alimentos.

Art 139 – Quando não for possível a instalação de ponto de água no local, será tolerado o uso de água potável acondicionada em recipiente impermeável, devidamente higienizado e hermeticamente fechado.

Art 140 – Os produtos postos à venda devem ser mantidos ao abrigo da luz solar, chuvas e outras intempéries, e nunca expostos diretamente em contato como piso, sendo agrupados de acordo com a sua natureza.

Art 141 – Será obrigatório o uso individual de material descartável (copos, pratos, talheres, guardanapos de papel e canudos) acondicionado em condições satisfatórias de higiene, devendo o lixo decorrente da atividade comercial ser acondicionado em saco plástico, postos em depósitos impermeáveis com tampa.

Parágrafo Único. É também, obrigatório, manter limpa a área onde esteja situado o equipamento de comércio.

Art 142 – No caso de frutas e verduras, estas deverão ser regadas, diariamente, e expostas em balcões impermeáveis que possibilitem o escoamento das águas por ocasião da regagem.

§ 1º - A água destinada a regagem das frutas e verduras deverá ser potável.

§ 2º - Só será permitida a venda de frutas descascadas quando solicitadas pelo consumidor, no ato da compra, salvo nos casos especiais, e a critério da autoridade sanitária competente.

Art 143 – Os produtos alimentícios e bebidas só poderão ser entregues ao consumo quando oriundos de estabelecimentos industriais ou comerciais registrados no órgão competente, e acondicionados em invólucro ou recipiente devidamente rotulado, quando for o caso.

Art 144 – Produtos perecíveis só serão permitidos quando devidamente acondicionados em câmaras frigoríficas ou quaisquer equipamentos frigoríficos.

Art 145 – Quando autorizada pela DIEVS a venda de alimentos preparados ao ar livre, os respectivos responsáveis deverão atender às regras de higiene e sanidade dos alimentos, bem como dos locais onde exerçam suas atividades.

Art 146 – Os vendedores ambulantes/feirantes deverão portar, sempre, a licença sanitária e bem assim, a carteira de saúde devidamente atualizada.

Art 147 – É obrigatória a exibição das notas fiscais de origem dos produtos expostos à venda, quando for o caso e a critério do órgão fiscalizador.

Art 148 – Os equipamentos destinados ao comércio ambulante de gêneros alimentícios deverão estar previamente aprovados pelo órgão fiscalizador competente.

Art 149 – Será terminantemente proibido o preparo de alimentos em via pública.

Art 150 – A autoridade sanitária competente poderá autorizar a venda ambulante e em feiras livres de produtos perecíveis de consumo imediato, considerando as condições do local e do produto e desde que observadas as regras de higiene e conservação de alimentos estabelecidas nesta NTE.

Art 151 – A autoridade sanitária competente poderá, ainda, proibir a venda ambulante, e em feiras, de produtos que não puderem ser objeto desse tipo de comércio.

#### Subseção VI

Dos restaurantes, churrascarias, bares, cafés, lanchonetes e estabelecimentos congêneres

Art 152 – Sem prejuízo do cumprimento das exigências dos órgãos competentes do Município, do Estado e da União, na forma da legislação pertinente, os restaurantes, churrascarias, bares, cafés, lanchonetes e estabelecimentos congêneres, deverão atender ao que se segue:

I - dispor de dependências e instalações suficientes e adequadas ao ramo do comércio para a confecção, fracionamento, conservação, acondicionamento e armazenamento de alimentos;

II - manter permanentemente higienizadas suas dependências, bem como os móveis, equipamentos, utensílios e demais materiais nelas existentes;

III - as copas e cozinhas deverão ajustar-se à capacidade instalada dos estabelecimentos e possuir, obrigatoriamente:

- a) área mínima de 10m<sup>2</sup> (dez metros quadrados);
- b) paredes das copas revestidas até a altura mínima de 2m (dois metros) de material liso, resistente, impermeável, de cor clara, não inflamável, e das cozinhas revestidas até o teto com igual material;
- c) bancada com tampos de mármore ou outro material liso, compacto e resistente, providas de pias, em número suficiente, com água corrente potável;
- d) dispositivos adequados conectados com a rede de esgotos ou com fossas sumidouras de capacidade adequada ao volume de escoamento das águas servidas;
- e) tubos de queda conectados com a rede de esgotos ou com fossas sumidouras de capacidade adequada ao volume de escoamento das águas servidas.

Parágrafo único. As cozinhas, quando instaladas em edifícios com mais de dois pavimentos, deverão possuir sistema exaustor adequado e suficiente, de modo a evitar o superaquecimento e o vício da atmosfera interior e exterior por fumaça, fuligem ou resíduos resultantes da cocção e fritura dos alimentos.

Art. 153. Os estabelecimentos de que se trata esta Seção não poderão funcionar se não atenderem às exigências estipuladas no Artigo anterior, bem como não poderão utilizar suas dependências como habitação ou dormitório ou possuir circulação para moradia porventura existente nas suas áreas.

Art. 154. Os resíduos de alimentos e o lixo deverão ser depositados separadamente em recipiente de fácil limpeza, com tampas que fechem hermeticamente, os quais serão removidos para local apropriado, por ocasião da limpeza geral diária ou sempre que necessário, enquanto aguardam o destino definitivo de seu conteúdo; os recipientes devem ser em número suficiente e permanecerem alguns à vista do público para lançamento de detritos, cascas e papéis provenientes dos produtos consumidos no local.

Art. 155. Nos “cafés expressos”, as xícaras e colheres serão previamente lavados em água corrente e, em seguida, conservadas em aparelhos apropriados que garantam uma temperatura não inferior a 90° C (noventa graus centígrados).

Art. 156. É facultado às churrascarias instalar churrasqueiras em locais adequados, mesmo ao ar livre, desde que atendam rigorosamente aos preceitos de higiene, bem como confeccionar molhos típicos e usar carvão vegetal como combustível, com depósito apropriado para o mesmo.

Art. 157. Nos restaurantes que recebam alimentos preparados em cozinhas industriais licenciadas, poderá ser dispensada a existência de cozinha, a critério da autoridade sanitária competente.

#### Subseção VII

##### *Das pizzarias, padarias, confeitarias e estabelecimentos congêneres*

Art. 158 – Além das condições gerais de higiene previstas nesta NTE, as pizzaria, padarias, pastelarias, confeitarias e estabelecimentos congêneres, atenderão às seguintes exigências:

I – os salões de refeição, bem como os locais e exposição e venda dos gêneros terão balcões providos de tampos com superfície lisa, de material resistente e impermeável, podendo ser de alvenaria, assentados diretamente sobre o piso, em base de concreto ou afastado do mesmo, cerca de 15 cm (quinze centímetros), quando pré-fabricados;

II – as massas para folheados e recheios para pastéis, empadas e demais salgadinhos, deverão ser preparadas e utilizadas no mesmo dia, não podendo, em hipótese alguma ser conservada no frigorífico por mais de 24h (vinte e quatro horas);

III – os ingredientes para confecção dos recheios de pastéis, empadas e demais salgadinhos deverão estar em perfeitas condições de consumo e serão, preferentemente, adquiridos no dia do preparo ou, no máximo, 48h (quarenta e oito horas) antes, sendo proibido mantê-los em estoque no frigorífico, em quantidade que exceda à capacidade de utilização;

IV – na elaboração de massas e recheios, é expressamente proibida a utilização de óleos e gorduras que serviram previamente em frituras, sendo

obrigatória a substituição da gordura ou do óleo da fritura que apresentar coloração ou presença de resíduos queimados;

V – as massas de pizza, uma vez preparadas, deverão ser utilizadas no prazo máximo de 24h (vinte e quatro horas), desde que sejam conservadas em frigoríficos, ficando estabelecido que as fôrmas de pizza somente poderão ser de alumínio ou de aço inoxidável;

VI – as pizzas, uma vez preparadas e cozidas, quando destinadas à venda em fatias, deverão ser conservadas nas próprias fôrmas, em estufas de vidro ou outro material aprovado pela autoridade sanitária;

VII – as pizzas só poderão ser levadas dos estabelecimentos em embalagens especiais e apropriadas, que protejam os alimentos contra qualquer tipo de contaminação;

VIII – os fornos de pizza e máquina de assar serão instalados em locais adequados, fora do alcance do público;

IX – no corte do pão ao entrar no forno, deverão ser utilizados, apenas instrumentos aprovados pelo órgão sanitário competente;

X – as pizzarias, padarias, pastelarias, confeitarias e estabelecimentos congêneres observarão, ainda, às exigências técnicas e legais previstas em lei ou regulamento.

Art. 159 – Os estabelecimentos de que trata esta Seção deverão, ainda, atender ao seguinte:

I – as dependências destinadas à elaboração, manipulação, exposição e venda, não poderão ser utilizadas como dormitórios ou alojamento, nem possuir comunicação direta sem compartimentos de habitação e de instalações sanitárias;

II – os compartimentos das instalações sanitárias serão convenientemente isolados das demais dependências do estabelecimento, observando-se rigorosamente os preceitos básicos da higiene.

Art. 160 – Os estabelecimentos comerciais do setor de panificação deverão obedecer às normas pertinentes estabelecidas na Lei específica e demais legislações aplicáveis à espécie.

### SEÇÃO III

#### Dos Estabelecimentos que industrializem Gêneros Alimentícios

Art. 161 – Os estabelecimentos que industrializem alimentos, além de obedecerem às condições de higiene previstas nesta NTE deverão ter locais e dependências com área compatível às suas instalações e funcionamento, reservadas a:

I – preparação e elaboração dos produtos;

II – acondicionamento, rotulagem e expedição;

III – exposição e venda;

IV – refeitórios;

V – vestiários;

VI – instalações sanitárias;

VII – depósito de combustíveis;

VIII – depósito de lixo.

§ 1º - É obrigatório o abastecimento de água potável com reservatórios que garantam seu perfeito funcionamento.

§ 2º - A rede de esgotos terá canalização ampla para escoamento das águas residuais e dos resíduos industriais os quais serão sujeitos à depuração, sempre que necessário, sendo proibidos ralos na área de produção e manipulação de alimentos; quando os ralos forem necessários, os mesmos devem permitir livre acesso para limpeza e ser dotados de sistema de fechamento.

Art. 162 – Os produtos alimentícios fabricados, que por sua consistência ou tipo de comercialização, não puderem ser completamente protegidos por invólucros próprios e adequados deverão ser abrigados em vitrines, a critério da autoridade sanitária competente.

Art. 163 – Os fornos dos estabelecimentos industriais, que usem como combustível lenha ou carvão terão a boca de alimentação abrindo para a área externa, vedado efetuar sobre eles depósito de qualquer natureza permitida apenas a adaptação de estufa.

*Parágrafo Único.* Os fornos deverão ser aprovados pelo órgão municipal de controle do meio ambiente.

Art. 164 – Os estabelecimentos industriais do setor de panificação deverão obedecer ainda às normas estabelecidas na legislação aplicável à espécie.

#### Subseção I

##### *Das fábricas de doces, balas e produtos congêneres*

Art. 165 – Além das exigências de higiene relativas aos estabelecimentos que lidam com alimentos, as fábricas de doces, balas e produtos similares deverão ter dependências ou locais destinados a:

- I – elaboração ou preparo dos produtos;
- II – acondicionamento, rotulagem e expedição;
- III – depósito de farinha, açúcar e matérias-primas;
- IV – vendas;
- V – máquinas, fornos e caldeiras.

*Parágrafo Único.* As farinhas, pastas, frutas, caldas e outras substâncias em manipulação deverão ser trabalhadas com amassadores e outros aparelhos mecânicos apropriados.

#### Subseção II

##### *Das indústrias de torrefação e moagem de café*

Art. 166 – Os estabelecimentos industriais de moagem de café, além das exigências de higiene previstas nesta NTE, deverão atender aos requisitos técnicos pertinentes à seleção dos produtos e matérias-primas e, bem assim, à fiscalização do órgão municipal responsável pelo controle do meio ambiente.

Art. 167 – Os estabelecimentos de que trata esta Subseção deverão ter:

I – na dependência de torrefação, paredes revestidas até o teto de material liso, compacto e resistente, em cores claras;

II – nas dependências de moagem, acondicionamento, expedição e venda, paredes impermeabilizadas até a altura de 2,5 m (dois metros e cinqüenta centímetros);

III – chaminé revestida de material refratário com tiragem suficiente para o exterior, com dispositivo que evite eliminação de fuligem, partículas e outros detritos;

IV – máquinas e utensílios que atendam à tecnologia específica;

V – local apropriado para depósito de matéria-prima, provido com estrado;

### Subseção III

#### *Dos estabelecimentos de beneficiamento e moagem de trigo, milho, mandioca e congêneres*

Art. 168 – Além das condições gerais de higiene de alimentos estabelecidas nesta NTE, as indústrias de que trata esta Subseção deverão atender ao seguinte:

I – dependências de moagem, ensacamento e estocagem de produtos devidamente higienizadas;

II – silos de acordo com as exigências específicas de construção e tecnologia de armazenagem;

III – dependência de lavagem de matéria-prima com piso compacto, liso e resistente, provida de sistema de escoamento das águas servidas e paredes revestidas de material lavável, impermeável, não inflamável e resistente, até a altura de 2m (dois metros);

IV – a operação do produto final deverá ser feita por processos mecânicos, evitando-se ao máximo o contato manual direto com o produto.

### SEÇÃO IV

#### Das Fábricas de Massas Alimentícias, Biscoitos e Estabelecimentos Congêneres.

Art. 169 – Os estabelecimentos de que trata esta Seção estão obrigados a cumprir, no que couber, às exigências de instalação e funcionamento estipuladas na legislação aplicável à espécie, sem prejuízo do cumprimento das condições de higiene previstas neste NTE.

Art. 170 – As massas deverão ser fabricadas a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. As massas alimentícias com ovos só poderão ser expostas à venda com a designação “massa com ovos”, não podendo ser adicionadas de qualquer espécie de corante.

Art. 171 – Os biscoitos ou bolachas deverão ser fabricados a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Não será tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção de biscoitos ou bolachas, excetuando-se tão somente nos revestimentos e recheios açucarados.



Art. 172 – Os fornos, máquinas, estufas, fogões ou quaisquer outros aparelhos onde se produza ou concentre calor, deverão ser dotados de isolamento técnico admitindo-se:

I – Uma distância mínima de 1,00 (um metro) do teto, sendo essa distância aumentada para 1,50 (um metro e cinquenta centímetros), pelo menos, quando houver pavimento superposto;

II – Uma distância mínima de 1,00 (um metro) das paredes da própria edificação ou das edificações vizinhas.

*Parágrafo Único.* Entre as partes móveis das máquinas, que deverão ser instaladas sobre bases de concreto bem fixas, haverá passagem livre de, pelo menos, 1,30m (um metro e trinta centímetros), para garantir a higiene e a segurança das instalações e do trabalhador.

Art. 173 – Os depósitos de matérias-primas alimentares e de aditivos para alimentos, que entrem na elaboração dos produtos, deverão ter proteção permanente contra a ação de roedores, insetos e outros agentes nocivos à saúde.

Art. 174 – Nas fábricas de massas alimentícias e estabelecimentos congêneres, a secagem de produtos deve ser feita por meio de câmaras ou estufas, sendo estas de especificações técnicas previamente aprovadas pelo órgão competente.

§1º - As câmaras de secagem terão obrigatoriamente:

- a) paredes e tetos revestidos de material liso, resistente, impermeável, de cor clara, não inflamável;
- b) piso de superfície lisa, material compacto e resistente;
- c) visores envidraçados para observação do interior.

§2º - As massas, durante a operação de secagem, deverão ficar, obrigatoriamente, em armações com prateleiras de material de fácil higienização, instaladas dentro das câmaras.

Art. 175 – Nos locais de exposição e venda, os pisos e paredes poderão ser equipados com revestimento de efeitos decorativos, quando mantidos higienizados, instalados sobre a superfície adequada e aprovados, pelo órgão fiscalizador competente.

Art. 176 – Os produtos alimentícios fabricados que, por força de sua consistência ou tipo de comercialização, não puderem ser completamente protegidos por invólucro próprio e adequado, deverão ser abrigados em vitrine, a critério do órgão fiscalizador.

#### Subseção V

#### *Das fábricas de bebidas e estabelecimentos congêneres*

Art. 177 – As fábricas de bebidas e estabelecimentos congêneres terão, além das disposições gerais de higiene indicados nesta NTE, o que segue:

- I – local para lavagem e limpeza dos vasilhames;
- II – depósito de matéria-prima;
- III – sala de manipulação;
- IV – sala de envasamento e rotulagem;
- V – sala de acondicionamento;
- VI – sala de expedição;

*Parágrafo Único.* Conforme a natureza do estabelecimento e o equipamento industrial utilizado, poderão constituir de uma única peça as salas de manipulação, envasamento e rotulagem, bem como as salas de acondicionamento e expedição.

Art. 178 – As fábricas de bebidas e estabelecimentos congêneres deverão ter abastecimentos de água potável, com capacidade suficiente para suas operações.

#### Subseção VI

##### *Das indústrias de carnes, produtos cárneos e estabelecimentos congêneres*

Art. 179 – Os matadouros-frigoríficos, matadouros, triparias, charqueadas, fábricas de conserva de carnes, gorduras e produtos derivados, além das condições de higiene previstas nesta NTE, deverão possuir:

- I – currais;
- II – departamento de necropsia;
- III – sala de matança;
- IV – câmaras frigoríficas;
- V – depósito de matéria-prima;
- VI – laboratório;
- VII – sala de manipulação;
- VIII – sala de embalagem, envasamento ou enlatamento;
- IX – sala de acondicionamento;
- X – sala de expedição.

Art. 180 – As carnes industrializadas devem manter as suas características nutrientes e serem manipuladas em condições de higiênicas e provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária.

Art. 181 – As conservas de carne deverão ser processadas por meios mecânicos, restringidas ao mínimo as manipulações; nas conservas não será tolerada a adição de qualquer corante orgânico artificial, como também não será permitido o emprego de carnes e gorduras provenientes de animais caninos e felinos.

Art. 182 – Os embutidos deverão ser preparados de carne de outros tecidos animais em perfeitas condições de conservação; o toucinho empregado no preparo de determinados embutidos não poderá ser substituído por gordura

bovina; o sangue utilizado deverá ser colhido isoladamente de cada animal em recipiente separado, sendo rejeitado o sangue procedente de animais considerados impróprios para o consumo pela inspeção sanitária.

Art. 183 – As carnes preparadas envasadas devem manter suas características nutrientes, devendo ser conservadas em recipientes hermeticamente fechados e esterilizados tecnologicamente. A embalagem deverá ser de material que resista à alteração por ação do produto. As latas usadas como embalagem não deverão apresentar falhas de estanhagem, estar isentas de ferrugem e outros defeitos.

#### Subseção VII

##### Das fábricas de pescado e estabelecimentos congêneres

Art. 184 – Às fábricas de pescado e estabelecimentos congêneres aplicam-se todas as exigências de higiene para alimentos destinados ao consumo e, bem assim, as disposições contidas no Art. 179 desta NTE, exceto os incisos I, II e III.

Art. 185 – As conservas de pescado deverão ser processadas de modo a manter suas características nutrientes e serão obtidas de pescado sadio, que não seja proveniente de águas contaminadas ou poluídas, nem recolhido já morto.

Art. 186 – O pescado, uma vez descongelado, não poderá ser novamente recolhido à câmara frigorífica.

Art. 187 – As conservas de pescado devem ser preparadas com pescado limpo e cru, cozido, adicionado de outras substâncias alimentícias e submetido a processos físicos e químicos apropriados a cada espécie.

#### Subseção VIII

##### *Dos estabelecimentos que produzam, estoquem, beneficiem, recebam leite e produtos lácteos e congêneres*

Art. 188 – As granjas leiteiras, usinas de beneficiamento, postos de recebimento, postos de refrigeração, fábricas de laticínios e estabelecimentos congêneres, além das condições gerais de higiene previstas nesta NTE, obedecerão às normas contidas na legislação federal pertinente.

Art. 189 – Os estabelecimentos referidos no Artigo anterior, em função de sua natureza, as atividades desenvolvidas, o processamento das operações industriais e o equipamento industrial utilizado, terão:

- I – sala de recebimento de matéria-prima;
- II – laboratório;
- III – depósito de matéria-prima;
- IV – câmaras frigoríficas;
- V – sala de manipulação;
- VI – sala de embalagem, envasamento ou enlatamento;

VII – sala de acondicionamento;  
VII – sala de expedição.

### Subseção IX *Das fábricas de gelo*

Art. 190 – As fábricas de gelo, além das condições gerais de higiene estabelecidas nesta NTE, deverão ter:

- I – sala de manipulação;
- II – seção de venda e/ou de expedição.

Art. 191 – De acordo com o método empregado na fabricação do produto, o gelo deverá ser:

- I – opaco – quando for obtido pela congelação de água potável, com agitação mecânica;
- II – claro ou semitransparente – quando obtido pela congelação de água potável, em repouso;
- III – cristalino – quando for obtido pela congelação de água desionizada ou outras, isentas de ar.

Art. 192 – O gelo deve ser inodoro, insípido e suas características físicas e químicas devem corresponder às da água potável e não deve conter sujidades, parasitos e larvas.

## **CAPÍTULO IX** **Das disposições finais**

Art. 193 – Os casos omissos nesta NTE, serão resolvidos de acordo com as normas e diretrizes gerais estabelecidas pela Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde.

Art. 194 – A presente NTE, poderá ser aditada ou modificada no interesse da saúde pública, respeitadas as normas legais pertinentes especialmente o Código Municipal de Saúde.

Art. 195 – O descumprimento ou inobservância das disposições estabelecidas nesta NTE, ensejará a aplicação das sanções estabelecidas em lei ou regulamento.

Art. 196 – A presente NTE, entrará em vigor na data de sua publicação no Diário Oficial do Município.

Recife, outubro de 1995.

GUILHERME ROBALINHO DE OLIVEIRA CAVALCANTI  
Secretário de Saúde