

III — que o estabelecimento seja provido de:

- a) dispositivos necessários à lavagem mecânica e esterilização do vasilhame, de acôrdo com a exigências do art. 367, alínea c);
- b) maquinismos para engarrafamento e fechamento mecânico do vasilhame;
- c) aparelhos de pasteurização do leite, que poderão ser dispensados, quando nêles não se realizar êsse tratamento;
- d) câmaras frigoríficas, com capacidade para armazenar um quinto, pelo menos, da importação diária;

e) laboratórios de análises, providos dos aparelhos, reativos e mais utensílios necessários, que serão indicados por instruções do diretor geral, e ficarão sujeitos à verificação dos Laboratórios de Bacteriologia e de Química.

§ 1.º — Antes do início da beneficiação do leite, todos os tanques, maquinismos, aparelhos e canalizações, que tenham de estar em contáto com êle, deverão ser rigorosamente tratados por água fervente ou vapor d'água.

§ 2.º — No estabelecimento haverá livros rubricados pela autoridade sanitária especialmente destinados ao registo da quantidade, procedência, fornecedor, análises, ocorrências dos serviços, referentes ao leite importado.

§ 3.º — Os entrepostos deverão ter sempre um seu representante autorizado, para assistir às análises dos produtos e atender às providências imediatas necessárias, determinadas pela autoridade sanitária.

Art. 365 — Será condenado o leite importado e suspensa temporariamente a sua importação, quando:

- a) infringir o disposto na alínea a) do art. 356;
- b) provier de zonas pastorís, onde grasse epizootia transmissível ao homem, oficialmente verificada;
- c) tiver sido acondicionado, transportado ou manipulado com infração das prescrições dêste Regulamento.

§ 1.º — À condenação, de que fala êste artigo precederá notificação do interessado, por intermédio dos proprietários dos entrepostos.

§ 2.º — Suspendida a importação ou condenado o produto, será praticada a apreensão sistemática, até que sejam cumpridas as exigências regulamentares.

Art. 366 — O leite importado só poderá sair dos entrepostos, depois de fiscalizado, beneficiado e acondicionado, de acôrdo com as exigências dêste Regulamento.

§ 1.º — O engarrafamento do leite importado, para distribuição domiciliária ou para venda avulsa será feito somente nos entrepostos fiscalizados, e em postos especiais, os quais deverão atender às exigências dêste Regulamento, inclusive a do pagamento de taxa suplementar para a necessária fiscalização.

§ 2.º — Ficarâ isento do engarrafamento o leite que se destinar a consumo imediato no próprio estabelecimento de venda a retalho.

§ 3.º — As infrações serão punidas com multa, sem prejuízo da apreensão do produto.

Art. 367 — O vasilhame para transporte, armazenamento e entrega do leite ao consumo obedecerá às condições seguintes:

a) os recipientes para transporte do leite nas estradas de ferro serão de alumínio ou de ferro estanhado, com junta imbutida, sem soldas nem ângulos vivos, terão a abertura larga e fêcho hermético da mesma substância do recipiente, de modo a oferecer as melhores garantias contra a violação;

b) os recipientes destinados à venda e entrega do leite ao consumo serão de vidro, cristal, alumínio ou de papel impermeabilizado, e esterilizado em condições de receber fêcho hermético e inviolável; deverão ter as paredes perfeitamente lisas, a abertura larga, bastante para permitir a fácil inspeção do seu interior, capacidade declarada indelevelmente e avaliada em múltiplos e submúltiplos do litro, e trazer gravados o nome do fornecedor e do local onde fôr envasilhado o leite;

c) o vasilhame para colheita, transporte, conservação e entrega do leite ao consumo deverá ser previamente lavado, interna e externamente, enxaguado, esterilizado por vapor d'água e pôsto a secar ao abrigo de poeira;

d) o emprêgo do cloro ou do ozônio, na esterilização do vasilhame, aparelhos e utensílios, em estabelecimentos industriais ou comerciais de leite e laticínios, só será levado a efeito depois de examinada a instalação e atendidas as exigências impostas, de ordem técnica, até mesmo, nos casos em que a depuração da água, com o emprêgo de tais agentes químicos, tenha sido exigida pela autoridade sanitária competente;

e) na hipótese de aplicação do cloro, os aparelhos distribuidores e os botijões deverão ficar devidamente protegidos contra qualquer acidente, em compartimento



especial, munido de aspirador que possa em caso de escapamento de gás, evitar danos aos indivíduos que se encontrem no estabelecimento ou nas suas proximidades;

f) na lavagem interna do vasilhame, é proibido utilizar grãos de chumbo ou quaisquer substâncias capazes de corromper o leite;

g) os recipientes a serem devolvidos pela usina e entrepostos aos locais de origem, deverão sofrer o mesmo tratamento a que se refere a alínea c) d'êste artigo.

§ 1.º — A inobservância das exigências do disposto neste artigo importará em multa e apreensão.

§ 2.º — A violação dos fechos dos recipientes durante o transporte ou conservação do leite, importará na imediata apreensão do produto, sem prejuízo das penas cabíveis pelas infrações verificadas nas amostras apreendidas, e da ação penal sobre os responsáveis.

Art. 368 — É proibido empregar na colheita, preparo, beneficiação, manipulação, transporte, conservação e distribuição ao consumo de leite e laticínios:

a) utensílios de chumbo, cobre sem revestimento, latão, zinco, barro, madeira, esmaite defeituoso, ferro estanhado com liga que contenha mais de 2% de chumbo, com estanhagem defeituosa ou de outro material que, pela sua natureza, possa prejudicar o leite;

b) vassouras, pincéis ou qualquer outro utensílio de difícil limpeza;

c) fechos servidos, pano, fôlhas, palha, sabão, cera ou substâncias semelhantes no fechamento do vasilhame;

d) fechos de papelão, cortiça ou qualquer outra substância, que não estejam perfeitamente impermeabilizados, limpos e guardados ao abrigo da poeira;

e) recipientes de vidro de boca estreita, ou que não permitam o fechamento hermético ou que apresentem fendas, fraturas ou defeitos semelhantes;

f) qualquer utensílio de vidro ou de louça, rachado, fraturado ou com vícios semelhantes.

§ 1.º — Além da apreensão dos utensílios será imposta multa aos infratores do artigo.

§ 2.º — À mesma pena estão sujeitos os proprietários das usinas beneficiadoras e dos entrepostos que utilizarem maquinismos, aparelhos, tanques e canalizações, em desacôrdo com o disposto neste artigo, salvo os de cobre revestido, quando a natureza dos aparelhos assim o exigir e os de madeira, empregados na indústria da manteiga e de queijo, com aprovação da autoridade sanitária competente.

Art. 369 — Os veículos para transporte e venda avulsa do leite ou sua distribuição a domicílio serão de tipo aprovado pela autoridade sanitária competente.

§ 1.º — Durante o transporte das estações de estradas de ferro para os entrepostos e dêstes para os retalhistas, os veículos terão as portas seladas, de modo a evitar o transvio do produto, ficando os infratores passíveis de multa.

§ 2.º — Serão apreendidos, com os produtos que nêles se encontrarem, os meios de transporte que infringirem os preceitos d'êste artigo; que forem conduzidos por indivíduos não identificados; que forem abandonados na via pública ou deixados, com o leite, à guarda de casas particulares, ou de estabelecimentos comerciais, que não negociem em leite e laticínios.

§ 3.º — Só serão restituídos os veículos de transporte e o vasilhame que não apresentar defeitos incorrigíveis, em face do Regulamento, uma vez feito o depósito de multa correspondente à penalidade em que tenha incorrido o responsável.

Art. 370 — Os estabelecimentos de venda a retalho ou de consumo imediato de leite nas mesas ou balcões deverão atender às exigências gerais feitas a qualquer estabelecimento de gêneros alimentícios e mais as seguintes:

a) dar ao consumo somente leite que obedeça às prescrições d'êste Regulamento;

b) dispor de geladeira, câmara frigorífica ou recipientes especiais exclusivamente destinados ao leite e laticínios, onde fique o produto ao abrigo de poeiras e em temperatura inferior a + 15° centígrados;

c) dispor de medidas automáticas, para o leite adquirido diretamente pelo consumidor, no local;

d) dispor de instalação especial de água fervente ou dispositivos apropriados para a lavagem e desinfecção dos utensílios de copa.

§ 1.º — O vasilhame, logo depois de esvaziado, deverá ser lavado e guardado limpo até o momento da devolução.

§ 2.º — As infrações do presente artigo e seu parágrafo 1.º serão punidas com multa e apreensão do leite e demais produtos, quando isso se justificar.

Art. 371 — A venda na via pública ou a entrega de leite à domicílio só será permitida sob a responsabilidade dos entrepostos e de firmas proprietárias dos estabelecimentos, a que se refere o artigo anterior, legalmente licenciados e registrados



na repartição sanitária competente, sob pena de apreensão do produto, do vasilhame e demais material.

§ 1.º — Os indivíduos encarregados da venda do leite na via pública e da entrega do leite a domicílio, deverão trazer carteira de identidade registada na Secção competente, a requerimento da firma responsável.

§ 2.º — No requerimento a que se refere o parágrafo anterior, tendo como anexos as carteiras de identidade e de saúde do vendedor ou entregador, deverá constar a residência dêste, a localização do pôsto ou o número do veículo e o local onde êste é guardado.

§ 3.º — Os proprietários dos estabelecimentos deverão comunicar qualquer mudança, definitiva ou temporária, dos seus entregadores ou empregados, para a respectiva baixa no registo.

§ 4.º — As infrações do presente artigo e seus parágrafos serão punidas com multa e na reincidência excluídos os vendedores ou entregadores, do registo da Secção.

Art. 372 — A autoridade sanitária competente poderá tolerar a título precário a venda do leite na via pública, em tanques ou grandes recipientes, donde seja retirado parceladamente, desde que:

- a) o leite não possa sofrer contaminação;
- b) seja mantido sempre em temperatura inferior a + 15º centígrados;
- c) não sofra desnatação e possa ter a sua composição uniformizada, por dispositivo apropriado aprovado pela autoridade sanitária competente;
- d) tenha saído dos entrepostos, ou postos de engarrafamento, em recipientes fechados e selados e assim permaneça até terminada a venda;
- e) seja utilizada torneira com medidor automático do tipo aprovado pela autoridade sanitária competente;
- f) traga o veículo ou o recipiente em lugar bem visível, o cartão de registo concedido pela autoridade sanitária competente, com a declaração da quantidade do leite.

Parágrafo único — Qualquer infração das disposições contidas no presente artigo, será punida com multa, além da apreensão do produto.

Art. 373 — Será tolerada a venda do leite na via pública, por conta dos proprietários dos carros-tanques, carrocinhas e postos-feiras, mediante requerimento dos interessados, acompanhados dos documentos e declarações a que se refere o § 2.º do Art. 371.

§ 1.º — A permissão a que se refere o artigo só será concedida depois da aprovação do recipiente ou do veículo a ser utilizado.

§ 2.º — A falta de observância do que estabelece êste artigo e seu § 1.º, importará na apreensão do veículo, dos utensílios e do produto.

Art. 374 — A venda do leite na via pública, realizada pelos carros-tanques e pelos postos-feiras, só será permitida diretamente ao comprador que o fôr buscar.

§ 1.º — A entrega a domicílio só será permitida quando se tratar de leite enviado nos entrepostos ou postos de engarrafamento fiscalizados.

§ 2.º — As infrações do presente artigo serão punidas com multa, apreensão do veículo, dos utensílios e do produto.

Art. 375 — Serão passíveis de multa os condutores de veículos, carregadores e vendedores de leite, que abandonarem os veículos e recipientes na via pública, em casas comerciais e nas entradas de moradias particulares ou coletivas, bem como os que trouxerem consigo quaisquer elementos que se prestem a fraudar os produtos.

### CAPÍTULO III

#### FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA DOS LACTICÍNIOS

Art. 376 — O “creme” ou “nata”, destinados ao consumo em natureza, deverá ser pasteurizado.

§ 1.º — A simples designação de “creme” ou “nata” só poderá ser admitida para o produto que contiver no mínimo 30% de gordura do leite. Com menos de 30% até 25%, será obrigatória nos rótulos ou cartazes a declaração “creme meio gordo”.

§ 2.º — O creme diluído só poderá ser exposto ao consumo sob a declaração de sua qualidade e não deverá conter menos de 15% de gordura do leite.

§ 3.º — O creme que apresentar acidez superior a 22º Dornic só poderá ser vendido com a designação expressa de “creme ácido”.

§ 4.º — Na manipulação, acondicionamento e conservação do creme deverão ser observadas, no que lhes forem aplicáveis, as exigências do presente Regulamento relativas ao leite.



§ 5.º — Todo o creme importado deverá ser examinado e julgado pela autoridade sanitária competente.

Art. 377 — Sob a designação de “creme gelado” ou “Ice-Cream” entende-se a mistura gelada de creme e açúcar ou creme e leite em natureza, ou leite evaporado, condensado ou em pó, contando no mínimo 12% de gordura do leite, adicionado de substâncias adequadas, tais como frutas, ovos, cacau, substâncias aromáticas, gelatina pura (no máximo 0,6%).

§ 1.º — A designação de “creme gelado” ou “Ice-Cream”, poderá ser acompanhada de outra denominação para distinguir as diversas misturas usadas, devendo entretanto os interessados submeter à aprovação da autoridade competente.

§ 2.º — Aplica-se ao creme gelado o disposto no § 4.º do artigo anterior.

Art. 378 — Sob a simples designação de “coalhada” só poderá ser exposto à venda e dado ao consumo o produto proveniente do leite pasteurizado.

§ 1.º — A coalhada de leite pasteurizada a alta temperatura e de leite esterilizado só poderá ser exposta à venda e dada ao consumo, quando provier da adição de fermento biológico selecionado, cuja natureza deverá ser declarada aos consumidores.

§ 2.º — A coalhada deverá ser conservada em geladeira ou câmara frigorífica, exclusivamente destinada a leite ou laticínios e em temperatura inferior a + 15º centígrados.

Art. 379 — Só será permitido expor à venda ou dar ao consumo leite condensado, obtido de leite que atender aos requisitos do Art. 358, adicionado ou não de sacarose e do qual tenha sido eliminada a maior parte da água pela evaporação.

§ 1.º — O leite condensado deverá conter, pelo menos, 25% de gordura nos princípios sólidos naturais do leite.

Quando provier de leite desnatado total ou parcialmente, os rótulos deverão indicar essa circunstância.

§ 2.º — O leite condensado terá cor amarela clara ou levemente parda, será perfeitamente homogêneo, isento de contaminação, de compostos metálicos e agentes conservadores, e acondicionado ao abrigo do ar e do contato com material que o possa deteriorar.

§ 3.º — Nos rótulos constará a data de enchimento das latas, podendo isso ser feito por meio de códigos do qual os interessados deverão fazer ciente à autoridade sanitária competente.

Art. 380 — O leite em pó, preparado com leite nas condições do Art. 358, deverá ser acondicionado ao abrigo do ar e do contato com material que o possa deteriorar, não podendo ter cor escura, sabor e cheiro rancidos, nem conter substâncias estranhas, a não ser, eventualmente, a sacarose, cuja adição será indicada nos rótulos.

§ 1.º — O leite em pó deverá conter no mínimo 18% de gordura e no máximo 6% de humidade. Quando provier de leite total ou parcialmente desnatado, devem no rótulo ser mencionadas essas circunstâncias.

§ 2.º — É permitido preparar comprimidos ou pastilhas com leite em pó, simples ou associados à sacarose, mencionando-se nos rótulos a adição desta substância.

§ 3.º — Nos rótulos deverão constar as indicações a que se refere o § 3.º do artigo anterior.

Art. 381 — A farinha láctea, obtida pela evaporação a seco da mistura de leite com farinhas cujo amilo se tiver tornado solúvel por processos convenientes, deverá preencher os seguintes requisitos:

a) conter, pelo menos 3,5% de gordura de leite, sem rancidez nem deterioração e no máximo 8% de humidade;

b) conter apenas vestígios de celulosas e ser desprovida de substâncias conservadoras;

c) ser acondicionada, de modo a ficar ao abrigo do ar e de qualquer causa de deterioração.

Art. 382 — Os laticínios mencionados neste Regulamento e quaisquer outros nêle não especificados só poderão ser importados, fabricados, expostos à venda ou dados ao consumo, depois de aprovados em análise prévia.

Art. 383 — A fiscalização da manteiga exposta ao consumo será feita nos termos das leis federais em vigor, ressalvadas as atribuições de autoridade sanitária competente do Estado.

Art. 384 — As designações: “sôro de manteiga” ou “leitelho”, “babeurre” “buttermilk” ou “buttermilch”, correspondem ao líquido que se separa na extração da manteiga pela batadura do leite ou creme.

§ 1.º — O sôro de manteiga, exposto à venda ou dado ao consumo, deverá provir de leite pasteurizado.

§ 2.º — O extrato seco do sôro de manteiga deverá corresponder ao extrato seco desengordurado do leite integral.



§ 3.º — O sôro de manteiga só deverá sofrer a fermentação láctica, e sua acidez não poderá exceder 60º Dornic.

§ 4.º — O sôro de manteiga deverá ser conservado nas condições exigidas no § 2.º, do Art. 378, do presente Regulamento.

§ 5.º — O leite em pó deverá, quando dissolvido na proporção indicada no rótulo, atender ao disposto nos §§ 2.º e 3.º d'êste artigo.

Art. 385 — Com a denominação de “sôro de leite”, só poderá ser exposto à venda e dado ao consumo o líquido que se separa na coagulação do leite.

Parágrafo único — O sôro de leite ácido deverá ter, no rótulo, expressa a declaração dessa qualidade.

Art. 386 — Sob a denominação de “coalho” ou “coalheira” considera-se o produto, sob a forma líquida, de pó ou pastilhas, destinado à indústria de lacticínios.

§ 1.º Será tolerada a adição de ácido bórico ao coalho na quantidade estritamente necessária para assegurar-lhe a conservação, não devendo, porém, o produto revelar nem mesmo traços do conservador.

§ 2.º — Será apreendido o coalho considerado impróprio para o fim a que se destina.

Art. 387 — Os queijos serão classificados de acôrdo com a percentagem de gordura que acúsar o extrato sêco em:

- a) queijo-creme ou queijo-nata, quando contiver no mínimo 55 %;
- b) queijo-gordo ou amanteigado, quando contiver no mínimo 45 %;
- c) queijo meio gordo, quando contiver no mínimo 25 %;
- d) queijo magro, quando contiver menos de 25 %.

§ 1.º — A partir de três meses da publicação d'êste Regulamento será obrigatória a declaração da classificação dos queijos, de acôrdo com êste Artigo.

§ 2.º — Sob as designações de Petit-Suisse, Double Crème Kammembert, Kobokó, Ghouda, Serra da Estrêla, Prato, Port-Salut, Gruyére, Parmesão, Reino, Suíço, Holandês e outras, só poderão ser expostos à venda ou dados ao consumo os queijos que, pelo seu aspecto, processo da fabricação e composição química se aproximem, quanto possível, dos tipos bem definidos a que correspondam.

Art. 388 — Não será permitido no fabrico e venda de queijos:

- a) empregar leite que não seja o de vaca, sem a explícita designação da espécie de animal que o forneceu;
- b) empregar leite colostrado, decomposto, putrefeito ou de animais doentes;
- c) empregar mistura de leite de diversos animais, sem a prévia aprovação da autoridade sanitária competente;
- d) substituir, em parte, a gordura do leite por matéria gordurosa estranha, sem a prévia aprovação da autoridade sanitária competente e a declaração de queijo artificial;
- e) adicionar, aos queijos, substâncias não permitidas no seu fabrico pela autoridade sanitária competente;
- f) vender ou dar ao consumo queijos de consistência, aspecto, côr ou sabor anormal ou em desacôrdo com o seu tipo, assim como os que estiverem infestados de acarídeos ou quaisquer parasitas;
- g) envolver queijos frescos com fôlhas, palhas ou papéis não impermeáveis.

Parágrafo único — Serão extensivas aos requeijões e aos produtos similares estrangeiros tôdas as exigências d'êste Regulamento, relativas aos de produção nacional.

Art. 389 — As fábricas ou estabelecimentos beneficiadores de lacticínios, deverão funcionar em local exclusivamente destinado a êsse fim, obedecidas as exigências contidas no presente Regulamento para os entrepostos, ressalvado o que, a critério da autoridade sanitária competente, fôr julgado dispensável.

Art. 390 — Tudo quanto determina o presente Regulamento com respeito ao leite, ao material empregado no seu acondicionamento, manipulação, beneficiação, conservação, transporte e entrega aos estabelecimentos de venda e consumo, estende-se aos lacticínios, em tudo que lhes fôr aplicável.

Parágrafo único — Os responsáveis por qualquer infração das disposições contidas nos Artigos 376 a 390, serão passíveis de multa, além da apreensão e inutilização dos produtos.

Art. 391 — O leite e os lacticínios apreendidos serão imediatamente inutilizados, quando a apreensão fôr motivada pela má qualidade do produto; nos demais casos, previstos neste Regulamento, serão confiscados e terão o destino que fôr indicado em instruções aprovadas pela autoridade competente.



CAPÍTULO IV

FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA DAS CARNES E SEUS PRODUTOS

CARNES DE GADO

Art. 392 — Serão consideradas “carnes de gado” as provenientes das espécies bovina, equina, suína, ovina e caprina.

Art. 393 — Só poderá ser dada ao consumo como carne fresca ou verde a proveniente dos animais mencionados no artigo anterior, sãos, abatidos em matadouros fiscalizados.

§ 1.º — O número de horas que poderão decorrer entre a matança e a entrega da carne ao consumo ficará ao critério da autoridade sanitária que, para fixá-lo, terá especialmente em vista as peculiaridades locais.

§ 2.º — Após o tempo que fôr fixado pela autoridade sanitária, de acôrdo com o § anterior, a carne só poderá ser entregue ao consumo quando conservada em câmaras especiais, mediante processos adequados de refrigeração e transportada, dessa mesma forma, do matadouro aos entrepostos.

Art. 394 — Carnes frigorificadas são as de animais nas condições do artigo anterior e conservadas pela refrigeração ou congelação, a critério da autoridade sanitária.

Art. 395 — Em instruções de serviço, aprovadas pela autoridade competente, serão determinados:

- a) as condições em que as rezes devem chegar aos matadouros e aí serem sacrificadas;
- b) o destino e utilização das rezes mortas durante o transporte para o matadouro, nos currais ou em pastos vizinhos;
- c) a técnica dos exames veterinários, inclusive os de laboratório e a técnica da colheita de material necessário ao diagnóstico;
- d) a técnica da inspeção especial de órgãos de animais, empregados na indústria de opoterapia;
- e) a utilização industrial dos sub-produtos dos animais sacrificados;
- f) as condições técnicas de frigorificação e transporte;
- g) as prescrições higiênicas a serem observadas, não só pelos empregados como pelas pessoas interessadas e estranhas ao serviço dos matadouros e entrepostos.

Art. 396 — No exame “ante-mortem”, o veterinário deverá verificar, desde logo, os animais afetados de zoopatias, mandando isolar os passíveis de rejeição total “post-mortem”.

Parágrafo único — A matança de rezes mencionadas neste artigo só será permitida em anexos especiais dos matadouros, a juízo da autoridade sanitária e garantidas as medidas profiláticas adequadas a cada caso.

Art. 397 — Não será permitida a matança para consumo alimentar de:

- a) rezes não compreendidas no Artigo 392;
- b) animais com menos de três semanas de vida;
- c) animais que não hajam repousado pelo menos 24 horas, nos currais ou pastos anexos aos matadouros;
- d) rezes em estado de caquexia ou magreza;
- e) animais fatigados;
- f) animais em estado de gestação, a termo ou recém-paridos;
- g) animais reprodutores a juízo do serviço de inspeção.

Art. 398 — Nos exames “ante-mortem” quando forem verificadas zoonoses transmissíveis ao homem e zoopatias infecto-contagiosas do gado, a autoridade deverá dar imediato conhecimento à autoridade sanitária competente para que sejam tomadas as providências imediatas e necessárias de acôrdo com as exigências do Departamento Estadual de Saúde.

Parágrafo único — São consideradas zoonoses transmissíveis ao homem, a raiva, carbúnculo, bacteridiano, tuberculose, mormo, febre aftosa, brucelose, ruiva, sarnas, cisticercoses e triquinoses.

Art. 399 — Serão passíveis de rejeição total as carcassas, vísceras e miúdos de animais portadores das zoopatias abaixo discriminadas:

- a) carbúnculo bacteridiano ou sintomático, raiva, peste bovina; tuberculose miliar aguda, com indícios de generalização quando acompanhada de magreza ou localizada em órgãos e tecidos que permitam suspeitar da disseminação de bacilos;



ruiva, septicemia gangrenosa; infecção purulenta; tétano; mormo; durina e bruceloses;

b) moléstias infectuosas outras que por sua gravidade, duração e complicação acarretam alterações febris ou degenerativas dos músculos, acompanhadas de emagrecimento ou caquexia tais como a febre aftosa nas suas formas apopléticas; peripneumonia contagiosa; corisa gangrenosa em período adeantado; septicemia hemorrágica dos bovinos; pielonefrite bacilar do boi; metrites sépticas; vaginite maligna infectuosa, varíola ovina complicada; pneumoenterite ovina, pseudotuberculose generalizada do carneiro; pleuropneumonia da cabra; mamites gangrenosas da cabra e da ovelha; moléstia caseosa do carneiro, pneumoenterite infectuosa e peste porcina; febre tifóide, pneumonia gangrenosa, anemia pernicioso, linfangite ulcerosa generalizada do cavalo; dermite pustulosa generalizada do cavalo e do boi;

c) infecções graves de animais novos, tais como onfalo-flebite supurada, enterite infectuosa dos vitelos decorrente de pasteureloses, paratíficos ou colibaciloses; diarréias colibacilares ou pasteurelicas; pleuropneumonia séptica dos vitelos; septicemia e diftéria dos vitelos; bronco-pneumonia séptica; pseudo tuberculose dos vitelos;

d) moléstias parasitárias e neoplasias, tais como cistecercose bovina, porcina, ovina ou caprina; triquinose; sarcosporidiose muscular generalizada; actinomicose, botriomicose e aspergilose generalizadas; neoplasias generalizadas ou quaisquer neoplasias malignas invasoras;

e) estados patológicos de causas não especificadas ou lesões traumáticas que acarretam a morte natural ou violenta da rês, sem ser pelo sacrifício dos matadouros, uma vez que, a juízo do veterinário, não possa ser o animal aproveitado após sangria e evisceração imediata;

f) animais afetados de linfadenia, leucocitemia, leucemia, miopatias, adenopatias, infiltrações e degenerescências generalizadas; pneumonia, pleurisia, pericardite, peritonite, enterite, congestão intestinal grave, meteorismo, paraplegia, artrites, sinovites, anasarca, hematuria, hemoglobinúria, raquitismo, osteomalácia, osteoclasia, mamites graves, metrites, febre vitular;

g) animais envenenados ou com intoxicação geral, com alteração do sistema muscular (carnes sanguinolentas ou provenientes de animais esfalfados);

h) animais não sangrados ou sangrados incompleta ou tardiamente;

i) animais com tecidos gangrenados;

j) animais de carnes repugnantes devido à icterícia acentuada; de cheiro e sabor anormais devido a medicamentos, desinfetantes ou determinados alimentos, secreções ou parasitos, eviscerações tardias ou quaisquer estados patológicos;

k) animais cujas carnes não possuam valor alimentar quais sejam os fetos, recém-natos, os de magreza extrema, os de caquexia avançada, os portadores de hidroemia acentuada ou esclerose muscular generalizada.

Art. 400 — Serão passíveis de apreensão e condenação parcial os animais abatidos, portadores de lesões ou alterações isoladas, circunscritas ou em via de regressão, e, em tais casos, apenas condenada e inutilizada a parte da carcassa, as vísceras ou tecidos lesados ou alterados e os adjacentes, em que forem verificados:

a) moléstias microbianas, estados patológicos diversos que não determinem magreza acentuada, caquexia, hidroemia, alterações febris ou complicações sépticas ou piêmicas;

b) tuberculose, quando as lesões das vísceras ou das serosas forem circunscritas e não apresentarem nenhuma das formas especificadas na rejeição total;

c) lesões de febre aftosa; peripneumonia contagiosa; corisa gangrenosa em início; septicemia hemorrágica, farcino do boi; cow-pox e inoculação vacinal, mamites; varíola ovina visceral; pseudotuberculose do carneiro; pneumoenterite infetuosa do porco; linfangite ulcerosa e epizootica do cavalo; necrose dos tecidos das extremidades; dermatite crônica exsudativa e hipertrófica das extremidades; broncopneumonias, pleurisias, peritonites, metrites, pericardites e pielonefrites não complicadas e em geral, lesões e alterações localizadas traumáticas, inflamatórias ou degenerativas de tecidos, órgãos e serosas, não acompanhadas de magreza acentuada, caquexia, hidroemia, complicações sépticas ou piêmicas ou alterações febris do tecido muscular;

d) as lesões parasitárias ou neoplasias benignas localizadas de tecidos, órgãos ou serosas, sem manifestações ganglionares, sem emagrecimento acentuado ou caquexia; sem hidroemia nem alterações febris do tecido muscular, tais como botriomicose, actinomicoses, aspergilose, distomatose, cistos verminosos, estrongilose, equinococose, cistecercose, cenurose cerebral ou muscular localizada, coccidiose hepática ou intestinal, stefanurose, adenomas, fibromas, cistos, melanose ou pigmentação melânica localizada;

e) todos os tecidos, órgãos e membros atingidos parcialmente por gangrena, pu-



trefação localizada mesmo superficialmente ou sede de ovos e larvas de quaisquer parasitos; coloridos ou fosforescentes pela ação de bacterias, sujidos por materias esterco-raes, purulentas e infectantes ou por esputos;

f) os pulmões de animais, em que tenha ocorrido introdução de água e matérias estomacais pelos brônquios;

g) sangue coletado misturado com água;

h) órgãos gênito-urinários, salvo os rins;

i) tecidos atingidos parcialmente por degenerescências gordurosas, escleroses, vítrea ou atrófica e órgãos atrofiados ou atingidos por supurações, derrames, esclerodermia.

Art. 401 — Os animais que por determinados motivos forem abatidos de urgência deverão ser submetidos, além da inspeção clínica, anátomopatológica e bioquímica, ao exame bacteriológico realizado imediatamente depois da matança e 12 horas após a mesma, de conformidade com instruções relativas à inspeção bacteriológica das carnes.

Art. 402 — A critério da autoridade sanitária competente e de acôrdo com instruções de serviço, poderão ser submetidos a tratamento, carcassas, total ou parcialmente, vísceras e miúdos de animais suscetíveis de rejeição parcial, quando discreta a infecção ou infestação.

§ 1.º — Os produtos submetidos a tratamento só poderão ser dados ao consumo sob expressa declaração de "qualidade inferior".

§ 2.º — O tratamento de que cogita este artigo será feito por esterilização, frigidificação ou adição de substâncias químicas permitidas pelo Regulamento, sob as vistas e orientação da autoridade sanitária.

Art. 403 — Todos os animais, carcassas, vísceras, miúdos e fragmentos de tecidos de limpeza, condenados pela autoridade sanitária, deverão ser destruídos por cremação, dissolução química ou esterilizados em autoclaves.

Parágrafo único — O aproveitamento para fins industriais só será permitido pela autoridade sanitária competente, em instalações aprovadas para esse fim, desde que não haja perigo à saúde pública nem possibilidade de propagação de moléstias infecto-contagiosas do gado.

#### CARNES DE PEQUENOS ANIMAIS

Art. 404 — São consideradas carnes de pequenos animais, as provenientes de aves domésticas; coelhos; suínos; ovinos ou caprinos de pequeno porte; caças; peixes; animais aquáticos e anfíbios.

Art. 405 — Deverão ser rejeitados, total ou parcialmente, segundo o critério estabelecido neste Regulamento, as aves domésticas, coelhos, suínos, ovinos ou caprinos, quando:

a) mortos naturalmente ou por moléstias;

b) sacrificados em período agônico;

c) esfalfados;

d) portadores de tuberculose, pseudo-tuberculose, difteria aviária, cólera aviária, tifo aviária, peste aviária, carbúnculo, pasteurelose e outras moléstias infecto-contagiosas;

e) portadores de cisticercose, cenurose, coccidiose, entero-hepatite, aspergilose, blastomicose hepática e demais infecções parasitárias

f) portadores de lesões traumáticas;

g) portadores de lesões articulares ou ósseas;

h) regugnantes devido à presença de blastomas, a cores e odores anormais, a infestações intensas;

i) em estado de caquexia;

j) intoxicados por qualquer forma.

Art. 406 — São consideradas impróprias para o consumo alimentar as caças:

a) em estado de putrefação;

b) portadoras de mutilações extensas;

c) infestadas de parasitos ou repugnantes;

d) portadoras de alguma das moléstias mencionadas no artigo anterior.

Art. 407 — São considerados impróprios para o consumo alimentar não só nos mercados, entrepostos, como nas feiras e outros quaisquer locais de importação, depósito, venda ou exposição ao consumo de gêneros alimentícios, os animais pescados em meio aquático ou anfíbios quando:

a) retirados mortos do meio em que vivem;

b) mutilados, traumatizados ou deformados, ou quando apresentarem aspecto repugnante;



c) portadores de lesões, de moléstias microbianas, sejam ou não transmissíveis ao homem;

d) infestados por parasitos que alterem, dêem gosto repugnante ou sejam transmissíveis ao homem;

e) repugnantes pelo cheiro ou sabor;

f) emagrecidos, em consunção ou de escasso valor nutritivo;

g) de espécie peçonhenta, venenosa e não comestível;

h) provenientes de águas contaminadas por dejeções humanas ou poluídas com resíduos industriais tóxicos.

Parágrafo único — São também considerados impróprios para o consumo os moluscos e crustáceos, tais como lagostas, caranguejos e espécies visinhas comestíveis, expostos à venda, em estado de morte real, salvo se previamente sujeitos à cocção e conservados em frigoríficos.

Art. 408 — E' proibido conservar frigorificados, peixes, carnes, aves, caças e demais produtos de origem animal por mais de 15 dias.

§ 1.º — Tais produtos não poderão voltar às respectivas câmaras de frigorificação, uma vez delas retirados para serem expostos à temperatura ambiente.

§ 2.º — As infrações dêste artigo e seu parágrafo serão punidas com multa, independente da apreensão dos produtos.

#### CONSERVAS DE CARNE E CARNES PREPARADAS

Art. 409 — Carnes preparadas e conservas de carnes são tôdas as carnes e vísceras que, nas condições prescritas neste Regulamento, tenham sido tratadas pelo calor ou por dessecação, cura, defumação ou adicionadas de outros alimentos, condimentos, especiarias ou substâncias conservadoras permitidas.

§ 1.º — Êsses produtos quando envolvidos por serosas dos tecidos dos próprios animais, ou outros permitidos, poderão ter nomes especiais, ficando reservados os de linguiça, fiambre, presunto, exclusivamente para os produtos provenientes de suínos.

§ 2.º — O preparo de carnes deverá ser feito por meio de máquinas apropriadas ficando restritos, ao mínimo possível, os processos manuais.

§ 3.º — Não serão empregadas carnes, vísceras ou quaisquer órgãos, sem certificado de procedência e inspecção, em que se mencione a hora da matança ficando ressalvadas desta exigência as fábricas anexas a matadouros e entrepostos fiscalizados pela autoridade competente.

§ 4.º — São substâncias permitidas no preparo de produtos de carne ou peixe: o cloreto de sódio, o açúcar, os óleos comestíveis, os condimentos, as massas de tomate e os vegetais comestíveis inócuos.

§ 5.º — Qualquer que seja o processo de conservação pelo calor, não poderá transcorrer prazo superior a seis horas, entre o fim do preparo dos produtos e sua esterilização.

§ 6.º Será tolerado no preparo dos produtos de carnes, submetidos ao processo de conservação pelo calor, o emprêgo de nitratos na proporção máxima de 1 para 1.000, desde que conste a respectiva declaração nos rótulos dos produtos.

§ 7.º — E' proibido utilizar carnes, conservadas pelo processo de congelação, no preparo de salame, mortadelas, linguiças e demais produtos de carne.

§ 8.º — As tripas, que se destinarem ao preparo de produtos, enquanto não utilizadas, serão conservadas em cloreto de sódio, podendo ser dessecadas.

§ 9.º — O preparo das carnes pelo processo da salga deve ser feito com fragmentos não superiores a 2.500 gramas, imersos por espaço mínimo de três semanas em sal de cozinha ou salmoura, contendo no mínimo 25% de cloreto de sódio.

§ 10 — No processo de salga não será permitido o emprêgo de sal bruto, que prejudique a conservação dos produtos.

§ 11 — Não é permitido colorir as carnes, ou pastas de carnes, destinadas ao preparo de produtos derivados.

§ 12 — E' proibido adicionar às salsichas e aos demais produtos de carne, polvilhos, féculas, farinha, massas ou ingredientes destinados a ligar as carnes.

§ 13 — E' proibido empregar qualquer antisséptico como agente conservador dos produtos de carne.

§ 14 — Não será permitido em açougues o fabrico dos produtos mencionados neste artigo.

§ 15.º — Os infratores do disposto neste artigo e seus parágrafos serão punidos com multa, independentemente da apreensão e inutilização dos produtos, incorrendo em iguais penalidades os responsáveis pelo seu fabrico, quando empregarem carnes ou vísceras impróprias para o consumo.



Art. 410 — Ao solicitar licença para funcionar, a empresa ou firma que se propuser à fabricação dos produtos mencionados no art. 409, deverá especificar, com precisão, os que pretende fabricar e os processos que vai utilizar.

§ 1.º — Se o processo de fabricação proposto não fôr aprovado, não será permitida a sua aplicação, sem as modificações que assegurem a conservação dos produtos.

§ 2.º — Os processos de fabricação, aprovados, não poderão ser modificados sem prévia autorização da autoridade sanitária competente.

#### MATADOUROS E ENTREPOSTOS

Art. 411 — A matança de animais só poderá ser feita em matadouros licenciados e fiscalizados pela autoridade sanitária competente.

Parágrafo único — A matança dos animais mencionados no Art. 404, poderá ser feita em matadouros especiais de que cogita a lei federal do Decreto n.º 20.533, de 19 de outubro de 1931.

Art. 412 — As carnes de importação frigorificadas, em conserva ou preparadas, só poderão ser consumidas no Estado, após prévia inspeção e licenciamento.

Art. 413 — A construção, adaptação ou transformação de matadouros, assim como de entrepostos de carnes e de peixes e fábricas de produtos de origem animal, dependerão de aprovação prévia da autoridade sanitária competente, no que respeita ao local, planta, instalação e métodos de trabalho.

Art. 414 — Os matadouros atuais e os que se venham a estabelecer no Estado, deverão ter: casas de matança proporcionais ao número e à espécie dos animais para o talho; compartimentos para enxuga, esvaziamento de intestinos, necropsia e isolamento; câmaras e ante-câmaras frigoríficas; fornos crematórios, salas de máquinas e para produção d'água fervente; dependências para triparias, graxarias ou fusão de sebo; instalações para fiscalização sanitária; vestiários, banheiros, currais, pocilgas e todos os demais anexos julgados necessários.

Art. 415 — Os matadouros, entrepostos e fábricas de produtos de origem animal além de atenderem, em tudo que lhes fôr aplicável, às disposições do Título relativo à Higiene Industrial, serão providos:

I — os matadouros e entrepostos de:

a) maquinismos e trilhos aéreos para o transporte das carcassas e vísceras sendo que não só esses aparelhos, como os ganchos, utensílios e instrumentos de trabalho, deverão ser de ferro galvanizado, aço ou material similar de fácil desinfecção e asseio:

b) autoclaves, estufas ou esterilizadores para os instrumentos e utensílios;

c) carros tanques, de modelo previamente aprovado pela autoridade competente, para o transporte de animais, carcassas ou vísceras condenadas;

d) câmaras, ante-câmaras frigoríficas, aprovadas pelas autoridades competentes, para armazenar a produção de seis dias;

e) laboratório sarcológico para as pesquisas necessárias ao serviço veterinário.

II — As fábricas de produtos de origem animal serão providas de:

a) tanques revestidos de material impermeável, polido, resistente e de cores claras para lavagem, salga ou preparo dos produtos;

b) câmaras de secagem e defumação, de tipo previamente aprovado pela autoridade competente.

Art. 416 — O preparo de subprodutos de origem animal para fins industriais, só será permitido em anexos de matadouros, entrepostos e fábricas, uma vez obedecidas as disposições do Título relativo à Higiene Industrial e de outras que lhes sejam aplicáveis.

#### CAPÍTULO V

#### OVOS e VEGETAIS

Art. 417 — São considerados impróprios para o consumo os ovos sujos, gretados, quebrados, em incubação adiantada, velhos, anormais ao ovoscópio, infestados, infectados, mofados, putrefeitos ou com odores anormais.

Parágrafo único — A venda de ovos conservados exige aprovação prévia do processo e declaração de qualidade, sendo inutilizados os produtos em desacôrdo com este artigo, sujeitos os infratores à multa, dobrada para os negociantes em grosso, que os fornecerem às fábricas de doces, confeitarias ou estabelecimentos congêneres.

Art. 418 — São considerados impróprios para o consumo alimentar:



a) os frutos não sazoados, passados, fermentados, putrefeitos, infestados, infectados, impregnados de substâncias conservadoras nocivas ou, em determinadas condições a juízo da autoridade sanitária, os procedentes de localidades onde grassem moléstias infecto-contagiosas;

b) verduras e legumes mal conservados, pisados, impregnados de substâncias conservadoras nocivas ou, em determinadas condições, a juízo da autoridade sanitária, provenientes de localidades onde grassem moléstias infecto-contagiosas ou de hortas e chácaras em desacôrdo com os dispositivos regulamentares.

Art. 419 — A venda de cogumelos comestiveis, quando provenientes de viveiros especiais, só será permitida se inspecionados pela autoridade sanitária competente, que exigirá:

a) serem os produtos frescos, cortados de acôrdo com a técnica exigida, poucas horas antes da venda, rejeitados os velhos, dessecados e deformados;

b) serem os produtos isentos de parasitas;

c) serem expostos à venda, diferenciados por espécie, considerada fraude a mistura de diversos.

§ 1.º — Só poderão ser expostos à venda, picados, os cogumelos de alto custo, como as túberas.

§ 2.º — E' proibida a venda de cogumelos venenosos e mesmo aqueles de caracteres morfológicos passíveis de confusão com as espécies venenosas ou irritantes e nocivas à saúde, sujeitos os responsáveis à multa.

§ 3.º — E' proibido, sob pena de inutilização imediata, o comércio de cogumelos por vendedores ambulantes ou feiras e estabelecimentos congêneres.

## CAPÍTULO VI

### CEREAIS, LEGUMINOSOS, FARINHAS E DERIVADOS

Art. 420 — Serão considerados impróprios para o consumo os cereais húmidos; os que tenham sido tratados por óleos ou outras substâncias gordurosas não permitidas por êste Regulamento; os que tenham de mistura a clavagem de centeio e os contaminados ou infestados por parasitas e larvas.

Art. 421 — Não poderão ser importadas, expostas à venda ou ao consumo, as sementes de leguminosas que contenham substâncias capazes de produzirem ácido cianídrico.

Art. 422 — As farinhas deverão ser preparadas com cereais ou outras sementes que satisfaçam as disposições dêste Regulamento, não podendo conter substâncias minerais estranhas consideradas prejudiciais à saúde, ou em quantidade que as façam classificar como fraudadas ou falsificadas.

Parágrafo único — As farinhas que contiverem amido estranho deverão ter predominância, na mistura, da farinha cujo nome serviu para designar o produto e a declaração expressa de "misturada" nas marcas e letreiros dos recipientes, salvo quando vendida ou exposta ao consumo sob um nome de fantasia.

Art. 423 — A farinha de trigo não deverá conter menos de 8% de glúten sêco; mais de 14 % de humidade; mais de 1,5 % de cinzas e não ter acidez que exija mais de 2 cc. de soluto normal para neutralizar 100 gramas da mesma, tolerando-se, porém, até 4 cc., nas farinhas de qualidade inferior.

Parágrafo único — A farinha de glúten ou pó de glúten não deverá conter mais de 10% de humidade e 7% de amido.

Art. 424 — A farinha de milho não deverá conter mais de 2% de cinzas, mais de 12% de humidade e acidez superior a 5 cc. de soluto normal para neutralizar 100 gramas da mesma.

Art. 425 — E' proibido, sob pena de infração do artigo 324, alínea b), dêste Regulamento, o alvejamento artificial das farinhas, féculas e semelhantes, ou adicionar oxidantes a êsses produtos.

Art. 426 — As massas alimentícias (macarrão, aletria e semelhantes) não deverão conter: mais de 1% de cinzas, mais de 15% de humidade e acidez que exija para neutralizar 100 gramas do produto mais de 15 cc. de soluto normal.

§ 1.º — O talharim, os raviós e produtos semelhantes, quando frescos poderão conter maior percentagem de humidade.

§ 2.º — Quando na confecção de massas alimentícias não entrarem ovos, será tolerado para tingir o produto, o emprêgo de corantes vegetais inócuos, permitidos neste Regulamento.

Art. 427 — O pão comum (pão de trigo, pão branco, pão francês, pão alemão ou pão vienense) não poderá conter mais de 35 % de humidade, nem apresentar acidez



que, para neutralizar 100 grs. exija mais de 2cc. de soluto normal, por cento, nem mais de 1% de cinzas, excluído o cloreto de sódio. Deverá ser confeccionado com farinhas que obedeam às exigências dêste Regulamento sendo expressamente proibido o emprêgo de restos de pães velhos.

§ 1.º — Será permitido o fabrico de pão mixto, desde que, obedecidas as disposições do artigo, seja por essa designação pôsto à venda ou ao consumo.

§ 2.º — No pão de glúten a percentagem de glúten nele contida deverá ser declarada nos rótulos, envólucros e anúncios.

§ 3.º — Será permitida a fabricação, venda ou exposição ao consumo, com a denominação de farinha de rosca ou farinha de pão, o produto obtido pela moedura de pães ou roscas que satisfaçam às exigências do presente Regulamento, sendo proibida para êsse fim a utilização de pães velhos ou restos devolvidos.

§ 4.º — Serão considerados impróprios para o consumo os pães queimados, húmidos, ácidos, mal cozidos, e que tenham parasitas de qualquer natureza.

§ 5.º — não será permitida a venda de pães que não estejam completamente envolvidos em papel ou contidos em sacos de papel.

§ 6.º — A qualidade do papel a utilizar-se nos envólucros a que se refere o parágrafo anterior será determinada pela autoridade sanitária.

Art. 428 — Na fabricação de biscoitos e produtos semelhantes, só poderá ser empregada a matéria prima de boa qualidade de acôrdo com o presente Regulamento sendo permitido o uso de essências e corantes por êle autorizados, bem como o emprêgo de carbonato de amônio, bicarbonato de sódio, ácidos cítrico e tartárico e cremor de tártaro.

§ 1.º — Aos biscoitos e produtos semelhantes serão extensivas as exigências exaradas no parágrafo único do Art. 422, relativo à designação das farinhas.

§ 2.º — Os biscoitos e produtos semelhantes deverão ser acondicionados de modo que a sua conservação fique garantida, devendo ser isolados do contáto dirêto dos recipientes por meio de papel impermeável.

Art. 429 — Consideram-se “fermentos químicos” empregados na fabricação de biscoitos, roscas, bolos e congêneres, a mistura de amido, carbonato de amônio ou bicarbonato de sódio, com ácidos organicos livres ou combinados, tais como ácidos tartárico e cítrico ou cremor de tártaro.

## CAPÍTULO VII

### AÇÚCARES E AÇUCARADOS

Art. 430 — O açúcar refinado não deverá conter parasitas, detritos e outras substâncias estranhas à sua composição e o teor em sacarose não poderá ser inferior a 96%. Só será permitido expor à venda ou ao consumo com a designação de “extra” “especial” ou outra denominação pela qual se possa atribuir qualidade superior, o açúcar que contiver 99%, no mínimo, de sacarose.

§ 1.º — Será permitida a venda dos açúcares de inferior qualidade, comercialmente conhecidos sob os nomes de mascavo, mascavinho e similares, quando encerrarem, no mínimo, 75% de sacarose e não tiverem mais de 6% de humidade e 3% de cinzas.

§ 2.º — E' proibido o emprêgo de substâncias estranhas com o fim de anular os açúcares.

Art. 431 — A glicose anídrica não poderá conter menos de 95% de dextrose nem mais de 1% de substâncias minerais fixas.

Art. 432 — As denominações “mel”, “mel de abelhas”, “mel virgem”, ficam reservadas para o produto elaborado pelas abelhas.

§ 1.º — O mel de abelhas não deverá conter mais de 25% de água, acidez superior a 5 cc. de soluto normal por cento salvo no caso de mel de abelhas indígenas e mais de 0,5% de substâncias minerais em relação à matéria sêca.

§ 2.º — Será classificado de qualidade inferior o mel que contiver impurezas em maior quantidade que as previstas no parágrafo anterior, que não excedam de 1 grama por cento em relação à matéria sêca.

Art. 433 — As geléias, marmeladas e todos os produtos congêneres, só deverão conter, como elementos estranhos ácido tartárico ou cítrico, em quantidade nunca superior a 2 grs. por quillo de produto e pequena quantidade de outros vegetais, quando assim o exigir a técnica do fabrico, com aprovação da autoridade sanitária competente.

Parágrafo único — A adição de matéria corante, essências permitidas, amido



estranho, gelatina e agar-agar, implicará na obrigação de ser ela consignada nos rótulos, letreiros e anúncios.

Art. 434 — Será tolerado, nos confeitos, balas e similares, o uso de corantes vegetais e animais, permitidos neste Regulamento e bem assim, a título precário, dos derivados de alcatrão da hulha, desde que sejam quimicamente puros, não misturados e em dose mínima.

Parágrafo único — Os confeitos, balas e congêneres, que tenham sido corados, aromatizados, ou acidulados artificialmente com produtos permitidos neste Regulamento, só poderão ser expostos à venda ou ao consumo com a declaração de artificiais.

Art. 435 — No fabrico das drágeas, pastilhas e produtos similares serão tolerados o talco na proporção máxima de 1 grama por quilo, e, para revestimento, quantidades mínimas de cera de abelha ou de carnaúba, estearina, óleos vegetais comestíveis, vaselina e parafina.

## CAPÍTULO VIII

### CACÁU E CHOCOLATE

L

Art. 436 — A denominação de pasta de cacáu ou cacáu em pó só poderá ser atribuída ao produto obtido com cacáu genuíno, livre de seus envoltórios e que contenha no mínimo 50% de matéria gorda.

Parágrafo único — O cacáu solúvel ou solubilizado não poderá conter menos de 20 % de matéria gorda, nem ser adicionado de mais de 3 % de carbonatos alcalinos.

Art. 437 — Sob a denominação de "chocolate", só serão permitidos os produtos que contiverem no mínimo 35 % de cacáu.

§ 1.º — Cabe a denominação de "chocolate desengordurado", ao produto que contiver 12 a 20 % de matéria gorda proveniente do cacáu, exigindo-se quando a quota fôr inferior àquela cifra, a declaração no rótulo, da percentagem aproximada, admitida nesse caso a declaração de "chocolate para uso dietético".

§ 2.º — Será tolerada, sob declaração, a adição de amidos estranhos ao cacáu e ao chocolate.

## CAPÍTULO IX

### REFRESCOS E SORVETES

Art. 438 — Os sucos de frutas não deverão apresentar indício de deterioração ou de contaminação, nem poderão conter ácidos, corantes ou aromas estranhos às frutas a que devam os nomes.

§ 1.º — Os sucos de frutas naturais, que tenham sofrido qualquer tratamento ou modificação em sua composição, só poderão ser expostos à venda ou ao consumo com a declaração de "fantasia", ou dos componentes estranhos.

§ 2.º — Só será tolerado o emprêgo de essências e corantes permitidos nos sucos artificiais de frutas e outros produtos vegetais que não infringirem o disposto no Art. 331 do presente Regulamento.

Art. 439 — Os xaropes só poderão ser expostos à venda ou ao consumo, quando fabricados de conformidade com os sucos de frutas, ou de sementes que satisfaçam às exigências do presente Regulamento.

§ 1.º — Os xaropes não poderão ter mais de 3 % de álcool em volume e de três por mil de acidez fixa, avaliada em ácido cítrico ou tartárico, nem apresentar indício de deterioração ou de contaminação, impurezas ou detritos que atestem a falta de asseio na manipulação.

§ 2.º — O xarope de glicose deverá conter, no máximo 25% de água, 35 a 45% de dextrose, 35 a 45% de dextrina, 1% de substâncias minerais e 0,2% de acidez calculada em ácido sulfúrico.

Art. 440 — As limonadas, laranjadas, as sodas e demais refrescos ou refrigerantes, deverão ser preparados com água potável, sendo que os sucos e os xaropes utilizados no seu fabrico obedecerão às exigências do presente Regulamento, só sendo permitida a gaseificação pelo anidrido carbônico puro.

Parágrafo único — Só será permitida, nas limonadas, laranjadas, sodas e demais refrigerantes, a presença de anidrido sulfuroso na quantidade total, máxima, de 0,350 por litro.

Art. 441 — A bebida refrigerante denominada "guaraná" gaseificada ou não, deverá conter não só os princípios ativos, como os elementos histológicos das sementes da Paulinia cupana, de sorte que a percentagem de guaranina (trimetilxantina) não seja inferior a vinte miligramas.



§ 1.º — Ao guaraná só poderão ser adicionados anídrico carbônico puro, açúcar de cana, ácido cítrico ou tartárico na percentagem de 10 centigramas, princípios aromáticos inócuos de origem vegetal, quando previamente aprovada a adição pela autoridade sanitária competente.

§ 2.º — Sob a denominação de “guaraná” em pó ou em bastões será considerado, exclusivamente, o produto resultante das sementes da Paulinia cupana, que contenha, no mínimo, 3,50% de guaranina (trimetilxantina).

§ 3.º — Todo o guaraná em pó, em bastões ou em pastilhas, será considerado impróprio para o consumo, quando apresentar indício de alteração ou de contaminação, a presença de insetos ou de outras impurezas que indiquem falta de asseio na manipulação.

Art. 442 — Os sorvetes deverão ser fabricados com água potável, açúcar, frutas, amêndoas ou outras sementes, respectivos sucos ou xaropes, que estejam de acôrdo com as exigências deste Regulamento.

§ 1.º — Os sorvetes de creme e suas variedades só poderão ser fabricados com ovos, leite, creme, manteiga, chocolate, amêndoas e outras sementes, de acôrdo com este Regulamento.

§ 2.º — Aplica-se o disposto no § 2.º do Art. 438 aos sorvetes aromatizados ou coloridos artificialmente, nos termos deste Regulamento, ressalvados os casos previstos para os sucos de frutas.

§ 3.º — Os sorvetes de composição complexa, de formas e nomes de fantasia, só poderão ser dados ao consumo, quando fabricados com matérias primas permitidas por este Regulamento.

Art. 443 — Todo e qualquer produto congelado ficará sujeito à aprovação de sua fórmula pela autoridade sanitária competente.

## CAPÍTULO X

### GORDURAS E ÓLEOS

Art. 444 — A banha, manteiga, óleo-margarina e outras gorduras concretas deverão satisfazer respectivamente as exigências dos Decretos Federais ns. 24.350, de 3 de julho de 1934 e 24.697, de 12 de julho de 1934, e seus regulamentos.

Art. 445 — A denominação “azeite doce” ou simplesmente “azeite” será reservada para designar o óleo puro, extraído do fruto da oliveira.

§ 1.º — Os óleos comestíveis provenientes de qualquer fruto ou semente que não de oliveira, poderão trazer a denominação de “azeite”, desde que seja seguida do nome da matéria prima que lhes deu origem.

§ 2.º — As misturas de azeite ou de óleo só podem ser dadas à venda e ao consumo com um nome de “fantasia”, não sendo permitida a inscrição da palavra “azeite” nos rótulos, letreiros e anúncios.

Art. 446 — Serão considerados impróprios para o consumo os óleos comestíveis cuja acidez exija mais de 10 cc. de soluto normal para neutralizar 100 gramas do produto, salvo no caso dos óleos de dendê e palma, em que aquela quota poderá chegar a 25 cc. e nos óleos comestíveis do país, ainda mal estudados, para os quais será ela fixada em instruções posteriores.

Parágrafo único — Será tolerado o uso da clorofila na coloração artificial dos óleos comestíveis, quando constar dos rótulos, cartazes e anúncios a declaração de “corado” ou “colorido”.

## CAPÍTULO XI

### CONDIMENTOS E CONSERVAS ALIMENTÍCIAS

Art. 447 — Consideram-se condimentos os produtos que contenham substâncias aromáticas, sápidas ou aperitivas, com ou sem valor alimentar, empregadas com o fim de temperar e variar as qualidades organoléticas dos alimentos, tais como: canela, pimenta, pimentão, gengibre, acafrão, cravo da Índia, erva doce, cominho, noz-muscada assim como a massa e extrato de tomate, vinagre, sal de cozinha e produtos congêneres.

Art. 448 — Será permitida a manipulação, venda e exposição ao consumo de canela, pimenta ou pimentão pulverizados, misturados à substância feculenta, quando isso for declarado no rótulo, cartazes e anúncios, não podendo a adição se fazer em quantidade superior a 50 gramas por cento.

Art. 449 — A massa e o extrato de tomate adicionados de plantas aromáticas ou corantes vegetais, reconhecidos como inócuos por este Regulamento, deverão ter a declaração de “colorido” ou “aromatizado”.

Art. 450 — A simples denominação de vinagre cabe exclusivamente ao produto resultante da fermentação acética do vinho, o qual deverá conter os elementos deste



com as modificações resultantes da acetificação, um mínimo de 8 gramas de extrato seco deduzido o açúcar, de uma (1) grama de substâncias minerais fixas, de 4% de acidez volátil avaliada em ácido acético e um máximo de 0,2% de sulfato de potássio e de 1% de álcool em volume.

§ 1.º — A denominação vinagre deverá ser seguida da designação da substância outra permitida para a fermentação acética, uma vez obedecidos os preceitos deste artigo relativos à acetificação dos vinhos.

§ 2.º — Nos produtos similares, não compreendidos neste artigo e no § 1.º, será obrigatória a declaração de vinagre artificial.

Art. 451 — O sal de cozinha refinado ou sal fino, deverá conter no mínimo, 97% de cloreto de sódio e no máximo 2 gramas por cento de humidade e 0,50% de insolúveis na água.

§ 1.º — Com a designação de “sal fino de mesa” ou simplesmente “sal de mesa”, só poderá ser permitido aquele que apresentar as seguintes condições:

a) ser completamente branco e solúvel na água;

b) conter, no mínimo, 1% de humidade, sulfatos e cloretos alcalinos e alcalinos terrosos;

c) ter embalagem em condições de evitar toda e qualquer contaminação e humificação.

§ 2.º — O sal dietético deverá ter declarado no rótulo, ou bula, os elementos estranhos ao cloreto de sódio que lhe forem ajuntados.

§ 3.º — O sal grosso ou sal moído, deverá ter, pelo menos, 94% de cloreto de sódio e no máximo 4% de humidade e 0,90% de insolúveis na água.

Art. 452 — Só será permitido adicionar às conservas: cloreto de sódio, até 1% de nitrato de potássio ou de sódio; vinagre, açúcar ou álcool de boas qualidades, e, quando se tratar de conservas de legumes e frutos secos, anidrido sulfuroso desde que não ultrapasse 0,350 por quilo.

§ 1.º — No reverdecimento dos legumes será tolerado o uso dos compostos de cobre, cujo aniônio não seja tóxico, contanto que, no produto, a dose de cobre metálico não exceda de 100 miligramas por quilo de substância e figure no rótulo a declaração expressa do tratamento sofrido.

§ 2.º — As conservas, preparadas com salmoura, caldos, vinagre, álcool, banha, resalvados casos especiais a critério da autoridade, não poderão conter dessas substâncias, mais de 1/3 do peso do conteúdo total.

§ 3.º — Os recipientes destinados às conservas estarão sujeitos às exigências do presente Regulamento devendo as latas conservar as bases côncavas e revestidas internamente de um indúto inatacável pelos ingredientes da conserva.

## CAPÍTULO XII

### CAFÉ, MATE E CHÁ

Art. 453 — Para o café será observado o que determina o Regulamento Federal aprovado pelo Decreto n.º 23.938, de 28 de fevereiro de 1934.

§ 1.º — O café torrado e moído não poderá conter, em 100 gramas de produto, mais de 7% de humidade e de 3% de substâncias minerais fixas, menos de 1% de cafeína e de 20% de extrato aquoso e deverá estar isento de cascas, gravetos e outros elementos estranhos ao grão do café.

§ 2.º — O café torrado e moído de 1.ª qualidade, “extra”, “superior”, ou com designação equivalente, deverá conter, no máximo 6% de humidade, 5% de substâncias minerais fixas, 2% de substâncias minerais insolúveis na água e, no mínimo, 1,1% de cafeína e 20% de extrato aquoso e deverá estar isento de cascas, gravetos e outros elementos estranhos ao grão do café.

§ 3.º — Só poderá ser vendido sob o nome de café, nas mesas dos restaurantes, botequins e estabelecimentos congêneres, o infuso preparado com grão de café, torrado e moído, que contenha, no mínimo, 25 gramas de extrato seco e uma (1) grama de cafeína, por litro.

Art. 454 — O mate é o produto constituído exclusivamente pelas folhas das diversas espécies do Ilex que fornece a erva-mate, sendo proibida a adição de folhas de outros vegetais, bem como a venda de produtos esgotados em parte ou no todo e dos que tenham sofrido qualquer alteração ou avaria ou sejam artificialmente coloridos.

Art. 455 — Chá é o produto originário da “Thea Chinensis”, sendo proibida a adição de folhas já esgotadas ou de outros vegetais, bem como a coloração artificial do produto.



Art. 456 — As bebidas vendidas ou expostas ao consumo com o nome de “chá”, ou de “mate”, só poderão ser produtos resultantes da infusão das plantas respectivas nas condições dos artigos anteriores.

### CAPÍTULO XIII

#### ÁGUAS DE MESA E GÊLO

Art. 457 — As águas de mesa deverão estar isentas de poluição e contaminação e ter nos rótulos a especificação do lugar e da fonte donde provierem, sendo consideradas falsificadas aquelas cuja composição se afastar, de modo considerável, da análise prévia efetuada na água colhida na fonte.

Parágrafo único — Só poderão ser consideradas águas naturais as que forem engarrafadas na própria fonte e expedidas tais como daí emergirem.

Art. 458 — Nenhuma água poderá ser engarrafada ou exposta à venda, sem que o proprietário, ou a empresa concessionária da fonte, prove ter tomado as medidas de proteção da bacia e realizado as obras de captação necessárias para garantia da limpeza da água. Havendo declaração expressa serão toleradas a decantação e gaseificação da água, devendo empregar-se para este fim, anidrido carbônico puro ou gases extraídos da própria fonte.

§ 1.º — Só poderá trazer no rótulo a declaração “naturalmente gaseificada” a água mineral natural gaseificada com gases retirados da própria fonte.

§ 2.º — O anidrido carbônico, destinado à gaseificação de bebidas de qualquer natureza, deverá ser puro e preencher as seguintes exigências:

a) achar-se isento de elementos capazes de dar às bebidas odor e sabor estranhos;

b) conter no mínimo 99% de bióxido de carbono;

c) não conter mais de 0,2% de monóxido de carbono.

Art. 459 — Consideram-se águas minerais naturais aquelas que, provenientes de fontes nas condições do Art. 457, e apresentando ou não propriedades terapêuticas, tenham a composição química afastada de modo sensível da composição normal da água potável.

§ 1.º — As águas minerais naturais serão classificadas como:

a) ácido-gasosas quando contiverem, no mínimo 200 cc. de anidrido carbônico livre e natural por litro.

b) alcalinas bicarbonatadas, quando encerrarem, no mínimo, 145 miligramas de aniônio  $\text{HCO}_3^-$ ;

c) alcalino-terrosas cálcicas quando contiverem, no mínimo, 40 miligramas do catiônio Ca;

d) alcalino-terrosas magnesianas, quando encerrarem, no mínimo, 25 miligramas de catiônio Mg;

e) ferruginosas quando contiverem, no mínimo, 2 miligramas de catiônio Fe.

§ 2.º — As águas minerais naturais que não se enquadrarem na classificação acima deverão ser classificadas de acordo com o elemento predominante, podendo ter classificação mixta as que acusarem na sua composição, de modo notável, mais de um elemento digno de nota.

§ 3.º — Só serão aceitas amostras destinadas às análises prévias, com a denominação de “água mineral natural” quando colhidas na própria fonte por um técnico do Laboratório do Departamento Estadual de Saúde.

Art. 460 — Águas rádio-ativas serão as que tiverem, nas fontes, permanentemente a rádio-atividade imediata de 10 unidades Macke.

Art. 461 — Serão classificadas como “águas minerais termais”, nas fontes, aquelas que apresentarem temperatura sensivelmente superior a do ambiente.

Art. 462 — As águas minerais naturais ou artificiais, a que se atribuem propriedades terapêuticas, só poderão ser expostas à venda depois da aprovação pela seção de fiscalização do exercício Profissional do Departamento Nacional de Saúde.

Parágrafo único — A igual obrigação ficam sujeitos os sais destinados ao preparo das águas a que se refere este artigo.

Art. 463 — O gelo destinado a ser consumido diretamente nas bebidas ou em contato com os alimentos deverá ser completamente transparente, e dar, pela fusão, água que apresente as características de água potável.

§ 1.º — Deverá ser utilizada água pura para retirada das fôrmas.

§ 2.º — O transporte e entrega ao consumo deverão ser feitos por processos que evitem o contato das mãos e roupas dos operários.

Art. 464 — Serão passíveis de multa os proprietários ou exploradores das águas e do gelo que não satisfaçam as disposições deste Regulamento ou anunciem indicações, qualidades ou propriedades, diferentes das reconhecidas no licenciamento.



CAPÍTULO XIV

BEBIDAS ALCOÓLICAS

Art. 465 — Sob a denominação de vinho, sem outra designação, considera-se o produto obtido pela fermentação alcoólica, parcial ou total da uva, ou do suco de uva, madura e sã (mosto).

§ 1.º — A adição de açúcar aos mostos só será permitida dentro dos limites e regras enológicas, não podendo o vinho resultante apresentar entre o álcool em peso e o extrato reduzido, relação superior a 5,5 para os vinhos tintos e 6,5 para os vinhos brancos, não devendo para aqueles ser o extrato reduzido inferior a 16 por litro e para estes a 12 por litro.

§ 2.º — Os vinhos não poderão conter:

- a) mais de 2 gramas por litro e de 4 gramas de sulfatos avaliados em sulfato de potássio, respectivamente para os tintos e os licorosos;
- b) mais de 400 miligramas de anidrido sulfuroso total nem mais de 50 miligramas em estado livre;
- c) corantes e essências.

§ 3.º — Os vinhos deverão ser vendidos ou expostos ao consumo, com a declaração da origem e a colheita, sendo considerados falsificados aqueles cuja composição se afastar dos padrões estabelecidos que poderão ser anuais.

Art. 466 — Poder-se-á dar o nome de vinho aos produtos obtidos exclusivamente pela fermentação alcoólica de outros produtos vegetais uma vez que forem obedecidas as exigências dos §§ 1.º e 2.º do artigo anterior e estiver expressamente declarada a qualidade do produto nos rótulos, cartazes e anúncios.

Parágrafo único — Os produtos alcoólicos conhecidos, antigamente, com a denominação de “vinhos artificiais”, só poderão ser expostos à venda ou ao consumo, com a designação de “néctar”.

Art. 467 — Serão condenados os vinhos que apresentarem acidez volátil, calculada em ácido acético, superior a 2 gramas por litro, os que pelos seus caracteres organoléuticos se tornarem impróprios para o consumo e os que apresentarem outras alterações confirmadas por exames microbiológicos.

Art. 468 — As denominações vermouth e vinho quinado serão reservadas às bebidas confeccionadas com vinho genuíno, adicionado de elementos de plantas inócuas, permitidas pela secção competente sendo proibido o emprêgo das substâncias constantes da alínea j) do Art. 473, dêste Regulamento.

Art. 469 — Terá designação de cerveja a bebida obtida por fermentação alcoólica normal de um mosto constituído por uma mistura de cevada e arroz, adicionada de fermento e aromatizada com lúpulo.

§ 1.º — Cerveja de malte será o produto obtido pela fermentação alcoólica normal de um mosto fabricado exclusivamente com a cevada germinada, pura e limpa, adicionada de fermento e aromatizada com lúpulo.

§ 2.º — A cerveja não poderá conter mais álcool do que extrato.

§ 3.º — Será proibido, na fabricação de cerveja, o emprêgo de sucedâneos do lúpulo, de cereais não empregados nos respectivos tipos, de matéria corante estranha, exceto o caramelo, de substâncias neutralizantes, de agentes conservadores, salvo o anidrido sulfuroso, em proporção que não ultrapasse 350 miligramas no total e 20 miligramas em estado livre por litro de produto.

Art. 470 — Serão tolerados na cerveja de alta fermentação:

- a) álcool em volume, no máximo, 4,5;
- b) extrato sêco a 100°, no mínimo, 20 gramas por litro;
- c) indeterminados em quota não superior a 10 gramas por litro;

Parágrafo único — Os fabricantes de cerveja de alta fermentação ficarão obrigados a declarar, no rótulo, a data da fabricação, quando não fôr ela pasteurizada.

Art. 471 — A cerveja vendida ou exposta ao consumo, com a denominação de “chopp”, não poderá conter mais de 4,5 de álcool em volume devendo satisfazer as demais exigências dêste Regulamento.

Art. 472 — Entende-se por “aguardente de cana”, ou simplesmente “aguardente”, o produto resultante da destilação do caldo de cana ou de melasso fermentado e por “aguardente de vinho ou de uva”, “grapa” ou “graspa”, o produto resultante da destilação do bagaço de uva fermentada.

§ 1.º — As aguardentes e produtos congêneres deverão ser cuidadosamente retificados, com o fim especial de diminuir a percentagem dos componentes secundários, devendo o grau alcoólico de tais bebidas ter o limite máximo de 54.

§ 2.º — As aguardentes de cana ou de uva só poderão ser coloridas com caramelo, podendo ser desdobradas com permissão da autoridade, quando o grau alcoólico



fôr superior ao tolerado e superiores ao permitido as impurezas constantes das alíneas a) e b), do artigo seguinte.

§ 3.º — É proibido o fabrico, exposição à venda e ao consumo, de aguardente e congêneres, com designações que dêem indicação falsa de origem, ressalvados os atualmente fabricados no Brasil e que obedeam aos processos consagrados do fabrico, uma vez que tragam nos rótulos, cartazes e anúncios a declaração — Indústria Brasileira.

Art. 473 — Serão consideradas impróprias para o consumo as bebidas alcoólicas naturais ou artificiais que contiverem:

- a) alcoóis superiores, em quantidade acima de 3 gramas por litro, avaliados em o teor alcoólico do produto;
- b) furfurool, em quantidade que exceda 20 miligramas por litro, avaliada em o teor alcoólico do produto;
- c) acetona, benzol, piridina e demais substâncias empregadas como desnaturantes;
- d) ácidos minerais livres;
- e) essências e extratos com elementos nocivos ou tóxicos;
- f) matérias corantes não permitidas por este Regulamento;
- g) edulcorantes artificiais;
- h) ácido cianídrico, em quantidade superior a 25 miligramas, por litro, em bebidas oriundas de frutos ou sementes que contenham elementos capazes de produzi-lo;
- i) catiônios e aniônios considerados nocivos ou tóxicos pelo presente Regulamento, excetuando-se o catiônio cobre, quando dêle houver apenas vestígio;
- j) substâncias amargas, irritantes, drásticas ou que contenham alcalóides ou glicosídeos nocivos ou tóxicos, tais como: pimenta, pimentão, piretro, coluquintida, berberina, goma guta, acônito, beladona, fitólaca, coca, noz muscada, capsulas de dormideiras, absinto, mostarda, e quantas substâncias mais que a ciência tenha ou venha a ter como nocivas.

Parágrafo único — Mesmo para fins industriais, ficam proibidos:

- a) o emprêgo, como desnaturantes, de alcoóis, do clorofórmio, álcool amílico, álcool metílico, ou espírito de madeira e mais substâncias que a ciência tenha ou venha a ter como nocivas ao homem pela ingestão acidental ou pela manipulação;
- b) o uso de produtos industriais elaborados com tais alcoóis desnaturados.

## CAPÍTULO XV

### ESTABELECEMENTOS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS GENERALIDADES

Art. 474 — Os estabelecimentos destinados ao fabrico, manipulação e comércio de gêneros alimentícios, ficam sujeitos às disposições consignadas a propósito de Construções em Geral e Higiene Industrial e mais as seguintes:

- a) as clarabóias sôbre áreas interiores serão instaladas à altura do piso do primeiro andar;
- b) os balcões serão de tampo de material impermeável e construídos de modo a não proporcionar esconderijos a animais.

### HOTÉIS, RESTAURANTES, BOTEQUINS E ESTABELECEMENTOS CONGÊNERES

Art. 475 — Hotéis, botequins e estabelecimentos congêneres, além das disposições consignadas a propósito dos estabelecimentos comerciais, obedecerão mais as seguintes:

- a) as cozinhas não poderão ser iluminadas por meio de aberturas que dêem para áreas fechadas e os fogões serão providos de sistemas exaustores para impedir o superaquecimento e o viciamento da atmosfera por gases de combustão e vapores oriundos da cocção dos alimentos;
- b) as cozinhas e copas, desde que obedeam às prescrições regulamentares, poderão ficar em aberto dentro das salas de refeição;
- c) as despensas serão instaladas em compartimentos especiais, tendo uniforme, resistente e impermeável o revestimento do piso e das paredes até 2 metros, as aberturas teladas a prova de mósca e as portas providas de molas que as mantenham fechadas;
- d) terão câmaras frigoríficas de capacidade suficiente para conservação dos gêneros alimentícios de fácil deterioração;
- e) terão instalações especiais para a lavagem de louças e talheres, sendo obrigatório o uso de água corrente fervente, ou de outros processos de desinfecção reconhecidos eficazes pela autoridade sanitária;



- f) terão dispositivos especiais para proteção contra as poeiras e moscas, da louça, talheres e demais utensílios;
  - g) terão açucareiros de tipo aprovado pela autoridade sanitária, que evitem a entrada de moscas e permitam a retirada do açúcar sem o levantamento da tampa ou a introdução de colheres;
  - h) terão guardanapos de uso individual, providos de cintas ou envoltórios para garantia desta exigência;
  - i) terão caixas metálicas providas de fechos para guardar as toalhas e guardanapos de uso individual, uma vez servidos, até sua remoção para lavagem.
- Parágrafo único — Aos infratores do disposto nos Arts. 471 e 472, serão impostas multas.

#### ARMAZÉNS, DEPÓSITOS, QUITANDAS, DEPÓSITOS DE AVES, CASAS DE FRUTAS E ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES

Art. 476 — Além das exigências que lhes forem aplicáveis, e relativas aos estabelecimentos comerciais, ficam os armazéns, depósitos, quitandas, depósitos de aves, casas de frutas e estabelecimentos congêneres sujeitos mais às seguintes:

I — quanto aos armazéns, depósitos e estabelecimentos congêneres:

- a) as paredes serão revestidas até 2 metros com material uniforme, liso, resistente e impermeável;
- b) quando houver venda a varejo de bebidas, haverá para a lavagem e proteção da louça, as instalações e dispositivos de que cogitam as alíneas e) e f), do artigo 475;
- c) não terão expostos à venda, nem em depósito, substâncias tóxicas ou cáusticas, para qualquer uso, que se prestem à confusão com gêneros alimentícios nêles existentes, assim como gêneros impróprios para o consumo, sob o pretêsto de serem destinados a animais;

II — quanto às quitandas, casas de frutas e estabelecimentos congêneres:

- a) as paredes serão revestidas, até 2 metros, com material uniforme, resistente e impermeável;
- b) haverá para depósito de verduras, que devam ser ingeridas sem cocção, recipientes ou dispositivos de superfície impermeável e à prova de moscas e de quaisquer contaminações;
- c) mesas ou estantes, rigorosamente limpas, e afastadas um metro no mínimo das ombreiras das portas exteriores para as frutas expostas à venda;

III — quanto a depósitos de aves e de pequenos animais de corte, cuja instalação será sempre a título precário e que não poderão funcionar conjuntamente com qualquer outro estabelecimento de gêneros alimentícios:

- a) as paredes serão revestidas até 2 metros com material uniforme, liso, resistente e impermeável;
- b) as gaiolas para os animais terão fundo impermeável e móvel, para facilitar a limpeza diária, não podendo nelas haver aglomerações de animais nem tão pouco os de corte aí permanecerem por mais de 24 horas.

Parágrafo único — Os infratores das disposições dêste artigo serão passíveis de multa.

Art. 477 — Será considerada clandestina, punido o responsável com as penalidades respectivas, a matança de aves e pequenos animais nos estabelecimentos mencionados no item III, do artigo anterior.

#### DOS AÇOUQUES E PEIXARIAS

Art. 478 — Além das exigências que lhes forem aplicáveis relativas aos estabelecimentos comerciais, ficam os açougues sujeitos mais às seguintes:

- a) as paredes terão até 2 metros de revestimento uniforme, liso, resistente e impermeável;
- b) portas de grades de ferro;
- c) pias de lavagem com ligação sifonada para a rede de esgotos;
- d) balcões de ferro pintados a esmalte branco e com tampo de mármore, entre a parte destinada à exposição e o público;
- e) câmaras frigoríficas de capacidade proporcional à importância do negócio, destinadas à conservação das carnes;
- f) câmaras ou armários frigoríficos especiais para depósito de artigos outros que não as carnes de bovinos, suínos e ovinos.

Art. 479 — É proibido nos açougues:

- a) usar o cepo e machadinha no corte das carnes;



- b) ter carne em contáto com o gêlo ou nos compartimentos onde houver gêlo;
- c) ter as carnes expostas às portas, vãos e corredores;
- d) possuir aparelhamento para preparo de carnes conservadas;
- e) manter o sebo a ser removido, para fins industriais, nos compartimentos destinados às carnes e fóra dos recipientes adequados.

Art. 480 — Regular-se-ão as instalações e funcionamento das peixarias pelo disposto no Decreto Federal n.º 24.519, de 30 de junho de 1934, ressalvadas as prerrogativas das autoridades sanitárias, quanto à fiscalização e aplicação das disposições do presente Regulamento.

Art. 481 — Os infratores das disposições dos Arts. 478, 479 e 480, serão passíveis de multa.

## DOS MERCADOS

Art. 482 — Além das exigências que lhes forem aplicáveis e relativas aos estabelecimentos comerciais, ficam os mercados sujeitos mais às seguintes:

- a) terão câmaras frigoríficas para os gêneros alimentícios de fácil deterioração;
- b) terão fornos crematórios, para incineração dos gêneros deteriorados e animais sacrificados;
- c) terão pias ligadas à canalização do abastecimento, com água abundante para todos os mistéres.

§ 1.º — Os estabelecimentos comerciais instalados nos mercados que obtiverem licença para nêles funcionar, ficarão sujeitos às disposições regulamentares que lhes forem concernentes.

§ 2.º — A iguais exigências ficarão sujeitas as emprêsas e companhias exploradoras ou arrendatárias dos mercados nos compartimentos e locais destinados a locações precárias, depósitos e leilões de produtos.

§ 3.º — As infrações dêste artigo e seus parágrafos serão punidas com as penas correspondentes exaradas neste Regulamento.

## ESTABELECEMENTOS PARA O FABRICO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Art. 483 — Além das exigências, que lhes forem aplicáveis e relativas à Higiene Industrial, deverão ter:

I — as fábricas de bebidas:

- a) aparelhagem para lavagem da vidraria em água continuamente renovada;
- b) filtros de modelos aprovados pela autoridade sanitária, não só para água como para as caldas empregadas no fabrico;
- c) aparelhagem para pasteurização das cervejas e demais bebidas de percentagem inferior a cinco graus alcoólicos, logo após o seu engarrafamento;

II — as padarias, fábricas de doces e estabelecimentos congêneres: cumprir o disposto no Decreto Federal n.º 23.104, de 19 de agosto de 1933, nos Arts. 14, parágrafos e letras 15, § 1.º, letra a), a g), j) e l), e §§ 2.º e 5.º e demais artigos, que digam respeito às atribuições das autoridades sanitárias.

Parágrafo único — As infrações dêste artigo serão punidas com multa.



## PARTE QUARTA

### TÍTULO I

#### Bio-estatística — Propaganda e Educação sanitárias

##### CAPÍTULO ÚNICO

Art. 484 — A Subsecção de Bio-Estatística cabe:

I — A organização da estatística dos nascimentos ocorridos na Capital, cidades e municípios do Estado e o estudo demográfico completo da natalidade, considerada nos pontos de vista:

a) da população total e especialmente da população feminina apta para a maternidade;

b) das variações diárias e mensais;

c) da cor dos novinatos;

d) do sexo;

e) do estado civil dos progenitores;

f) da nacionalidade dos progenitores;

g) da hora em que ocorreu o nascimento;

h) do lugar em que se registou o fato demográfico;

i) da gêmealidade, segundo o estado civil dos progenitores;

j) da pluralidade dos nascimentos;

II — A organização da estatística dos casamentos realizados na Capital, cidades e municípios do Estado e o estudo demográfico da nupcialidade, considerada sob os aspectos:

a) da população total e especialmente da população apta para contrair casamento;

b) das variações diárias e mensais;

c) da cor dos conjugues;

d) da idade;

e) do estado civil anterior;

f) da naturalidade;

g) das profissões;

h) das nacionalidades;

i) do lugar em que se realizar o casamento.

III — A organização da estatística dos óbitos ocorridos na Capital, cidades e municípios do Estado e o estudo demográfico da mortalidade, considerada em relação:

a) à população total;

b) aos sexos;

c) às idades;

d) às nacionalidades;

e) às cores;

f) às profissões;

g) ao local do óbito;

h) às variações diárias e mensais;

i) às causas de morte.

IV — A organização da estatística dos nascidos mortos na Capital, cidades e municípios do Estado e o estudo minucioso da mortalidade em relação:

a) às variações diárias e mensais;

b) aos sexos;



- c) às côres;
- d) ao local em que ocorreu.

V — A organização da estatística dos doentes tratados e falecidos nos hospitais, casa de saúde, asilos e demais instituições públicas ou particulares destinadas a tratamento de doentes e o estudo da morbidade e mortandade hospitalar consideradas em atenção às doenças e causas de morte.

VI — A organização da estatística dos casos de doenças transmissíveis de notificação compulsória e o estudo da morbidade na capital, cidades e municípios do Estado.

VII — A organização da estatística de dados de qualquer natureza que interessem à Saúde Pública.

Art. 485 — Os funcionários encarregados do Registo Civil, deverão remeter tôdas as segundas-feiras, ao agente municipal de estatística, que por sua vez, encaminhará à repartição sanitária local ou ao representante devidamente autorizado do diretor geral do Departamento Estadual de Saúde, as primeiras vias das declarações de óbitos ocorridos, uma relação de nascimentos (vivos e mortos) registados, e uma declaração do número total de casamentos inscritos, todos relativos à semana anterior.

Parágrafo único — Onde não houver autoridade sanitária estadual os funcionários encarregados do Registo Civil, deverão dentro dos cinco primeiros dias de cada mês remeter a Subsecção de Bio-Estatística os dados demográficos relativos ao mês anterior.

Art. 486 — Em tôda e qualquer localidade onde houver repartição sanitária, ao representante do Departamento Estadual de Saúde, deverão ser notificados todos os nascimentos, dentro de quarenta e oito horas.

§ 1.º — São obrigados a fazer a notificação de nascimento, na ordem em que são enumerados:

- 1.º — o médico, parteira ou pessoa agindo como parteira;
- 2.º — na falta de médico ou parteira, o pai ou mãe da criança, ou responsável pelo estabelecimento público ou particular onde ocorreu o nascimento;

§ 2.º — A notificação do nascimento contará as seguintes informações:

- a) sexo;
- b) côr;
- c) filiação;
- d) residência;
- e) dia e hora do nascimento.

§ 3.º — Nos locais que não estiverem nas condições previstas neste artigo, mas em que sobrevierem condições que dificultem ou impeçam a colheita de dados por intermédio dos oficiais do Registo Civil, poderá o diretor geral do Departamento Estadual de Saúde estabelecer a notificação compulsória de nascimento, para o que baixará as necessárias instruções.

Art. 487 — Nenhum enterramento poderá ser feito sem apresentação de guia fornecida pelo oficial do Registo Civil que a expedirá à vista da declaração do óbito firmada pelo médico.

§ 1.º — Onde houver serviço de verificação de óbitos não poderá o oficial do Registo Civil, passar a guia para o enterramento, nem poderão as casas funerárias providenciar sôbre o mesmo, sem que lhes seja apresentada a declaração de óbito, com o "visto" do encarregado do serviço de verificação, que recolherá a primeira via da declaração, entregando à parte interessada a segunda, com o competente visto.

§ 2.º — Onde não houver repartição sanitária estadual poderá o diretor do Departamento Estadual de Saúde, designar um funcionário de outra repartição ou serviço, para, como representante da Subsecção de Bio-Estatística, visar os atestados de óbitos na forma do presente artigo.

§ 3.º — A declaração de óbito deverá ser apresentada à repartição sanitária ou ao representante do Departamento Estadual de Saúde, dentro do prazo improrrogável de dezoito horas, ficando, por isto, responsável, e na ordem em que são enumerados, o parente mais próximo, o dono da casa ou o responsável pelo estabelecimento em que ocorreu o óbito ou a pessoa que tiver assistido aos últimos momentos do finado, ou, no caso de pessoas encontradas mortas, a autoridade policial.

§ 4.º — O médico atestante, que será sempre o principal responsável pelo preenchimento da declaração de óbito, poderá fazer escrever nesta por outra pessoa as respostas aos quesitos, com exceção dos que se referem à causa da morte, os quais serão respondidos com letra do próprio punho.

§ 5.º — Se a declaração de óbito estiver incompleta e as omissões não houverem sido satisfatoriamente justificadas pelo médico atestante o representante do Departamento



mento Estadual de Saúde, ou, na falta dêste, o official do Registo Civil, devolverá o documento ao médico, para que êste complete as informações desejadas.

§ 6.º — Se o médico atestante não poder obter as informações exigidas no modelo official ou se fôr materialmente impossível ao official conseguir dêle as informações omitidas, deverá o official do Registo Civil, colher, por si mesmo, tais informações ou justificar satisfatoriamente a impossibilidade de fazê-lo.

§ 7.º — Se o óbito ocorrer sem assistência médica, o official do Registo Civil, deverá preencher o modelo official de declaração de óbito, com exceção dos quesitos referentes à causa da morte uma vez que duas testemunhas idôneas afirmem, com assinatura, que se trata de morte natural.

§ 8.º — As declarações de óbito, depois de aceitas pelo official do Registo Civil, não poderão ser alteradas ou modificadas, a não ser nos casos previstos em lei.

§ 9.º — A causa da morte deverá ser atestada de forma que permita sua classificação de acôrdo com o modelo mais recente da Nomenclatura Internacional de doenças e causas de morte, sendo devolvidos para a necessária correção os atestados que não estiverem de acôrdo com o preceituado neste parágrafo.

§ 10 — A Subsecção de Bio-Estatística fornecerá aos médicos instruções sôbre diagnósticos impróprios ou indesejáveis, sob ponto de vista técnico e um Manual de Nomenclatura Internacional de Doenças e Causas de Morte, contendo não só o desdobramento de tôdas as suas rubricas, como ainda o dicionário das doenças e causas de morte com indicação correspondente às nomenclaturas pormenorizada, intermediária e abreviada.

Art. 488 — Quando, na investigação epidemiológica de casos fatais de doenças de notificação compulsória, tornar-se necessária a execução de exames anatomopatológicos para elucidação de diagnóstico, poderá a autoridade sanitária, independentemente de autópsia, mandar proceder por seus auxiliares a colheita do material necessário aos referidos exames.

Art. 489 — Nenhum cemitério será aberto sem prévia aprovação de autoridade sanitária competente.

§ 1.º — Os cemitérios que não satisfizerem as exigências regulamentares serão fechados dentro de um prazo razoável, concedido pela autoridade sanitária, salvo se os defeitos constatados forem susceptíveis de correção, hipótese em que será expedida intimação cujo prazo não poderá exceder de 1 ano, findo o qual, sem que tenha sido cumprida a intimação, será ordenado o fechamento imediato do local.

§ 2.º — Os cemitérios deverão possuir necrotério localizado e construído de acôrdo com o regulamento sanitário em vigor.

§ 3.º — O encarregado ou administrador do cemitério, responsável perante a autoridade sanitária pelo cumprimento das exigências regulamentares, deverá ter registo completo de todos os corpos inumados, especificando, em cada caso, o nome, local da residência, lugar e data do óbito, número de registo da declaração de óbito no cartório do Registo Civil, data da inumação e número da sepultura ou carneiro, ficando tal registo sujeito à fiscalização dos funcionários do Departamento Estadual de Saúde.

§ 4.º — Dentro dos dez primeiros dias de cada mês deverá ser enviada à Subsecção de Bio-Estatística, pelo encarregado do cemitério, copia do referido registo, compreendendo tôdas as pessoas falecidas no mês anterior.

§ 5.º — Se os condutores de cadáveres não exhibirem a guia de enterramento, a que se refere o Art. 487, o encarregado do cemitério deterá essas pessoas, comunicando imediatamente o fato à repartição sanitária local e à autoridade policial.

§ 6.º — Fica terminantemente proibida a inumação em igrejas, conventos e terrenos adjacentes, sendo a permanência de cadáveres permitida apenas durante o tempo necessário às missas ou sufrágios a celebrar.

Art. 490 — Os administradores ou responsáveis por serviços funerários públicos ou contratados, ou, onde não existirem tais serviços ou emprêsas, as pessoas, firmas ou corporações que fornecerem caixões para enterramento, ficam sujeitas às obrigações constantes do artigo anterior e seu § 3.º e, que no caso forem cabíveis, devendo mencionar ainda o local em que se realizar o enterramento.

Art. 491 — Os diretores, administradores, gerentes ou outros responsáveis por hospitais, casa de saúde, asilos e demais instituições públicas ou particulares, destinadas a tratamento de doentes ou ao seu internamento, em virtude de disposições legislativas ou judiciárias, deverão remeter à Subsecção de Bio-Estatística, até o décimo dia de cada mês, no modelo official, um mapa demonstrativo do movimento bio-estatístico do mês anterior, nas instituições a seu cargo.

Art. 492 — Nenhuma companhia, sociedade, associação ou pessoa poderá recusar ou deixar de fornecer à Subsecção de Bio-Estatística informações exatas sôbre ele-