

Saúde
Pública
41

REGULAMENTO

1941
C. 53

DO

DEPARTAMENTO DE SAUDE PUBLICA

DO ESTADO DO ESPIRITO SANTO

A QUE SE REFERE O
DECRETO - LEI N. 11.797
DE 14 DE JUNHO DE 1940



1941

OFICINAS GRAFICAS DO DIARIO OFICIAL

VITÓRIA

Celso Calmon Nogueira
—x—
DECRETO N. 10

*pacos de
Waldemar Mendes
Grado*

REGULAMENTO

DO

DEPARTAMENTO DE SAUDE PUBLICA

DO ESTADO DO ESPIRITO SANTO

A QUE SE REFERE O

DECRETO - LEI N. 11.797

DE 14 DE JUNHO DE 1940



*Waldemar:
ahi está a cidade de
uma memoria velha para
de qual voce participou
no modo saliente em sua primeira
avulso e tomada de ex-
tos intrasfervel cidade de
"Rabeliano".*

*Touman
21-10-941
Vitoria*

1941

OFICINAS GRAFICAS DO DIARIO OFICIAL

VITÓRIA

1941
C.53

REGULAMENTO

DEPARTAMENTO DE SAUDE PUBLICA

DO ESTADO DO ESPIRITO SANTO

A QUE SE REFERE O

DECRETO-LEI N. 11797

LEI DE JUNHO DE 1960

ARQUIVO PUBLICO DO ESP. SANTO	
BIBLIOTECA	
N.º	DATA
3601	27-08-81



DECRETO-LEI N. 11.956

de 15 de Julho de 1940

Aprova regulamento do Departamento de
Saúde Pública.

O Interventor Federal do Estado do Espírito Santo, usando de atribuição constitucional, resolve aprovar o regulamento de Saúde Pública de que trata o Decreto-Lei n. 11.797.

Vitória, 15 de Julho de 1940.

As.) JOÃO PUNARO BLEY

As.) Moacyr Ubirajara

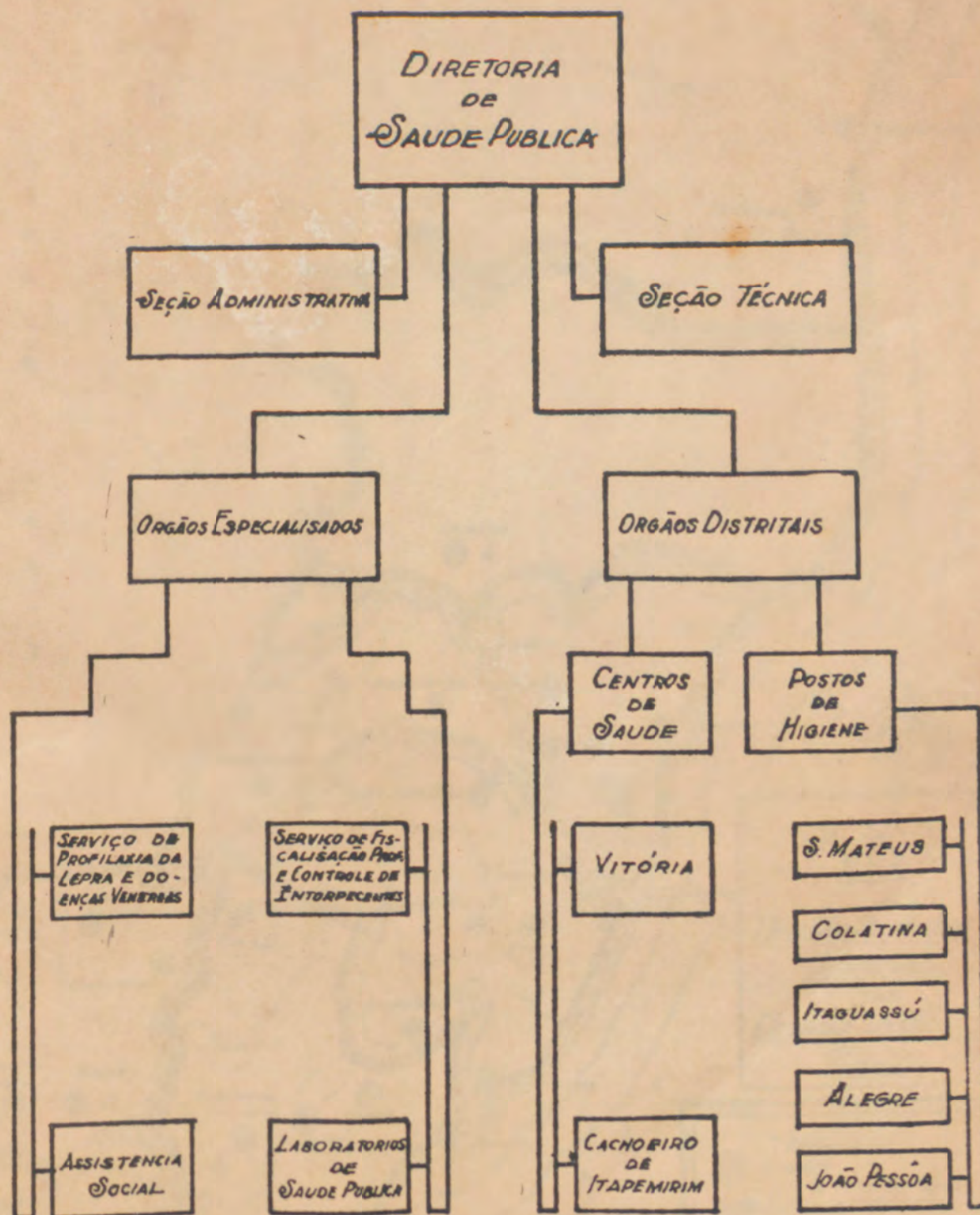
ERRATA

Pagina 73 — Artigo 258 — acupante — leia-se ocupante

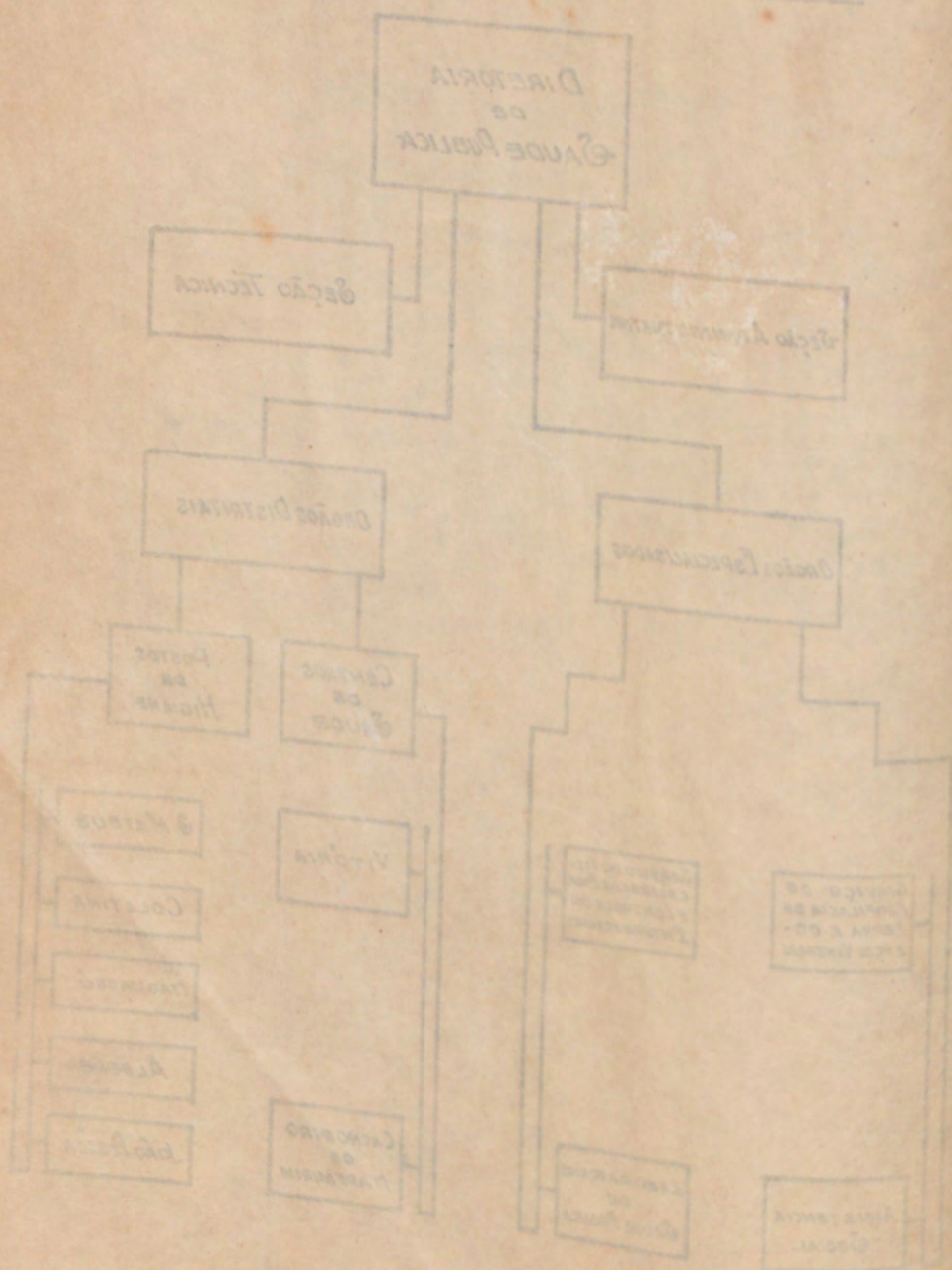
Pagina 190 — Artigo 986 — Linha 6 — 1028 e 1043 — leia-se 1032 e 1047

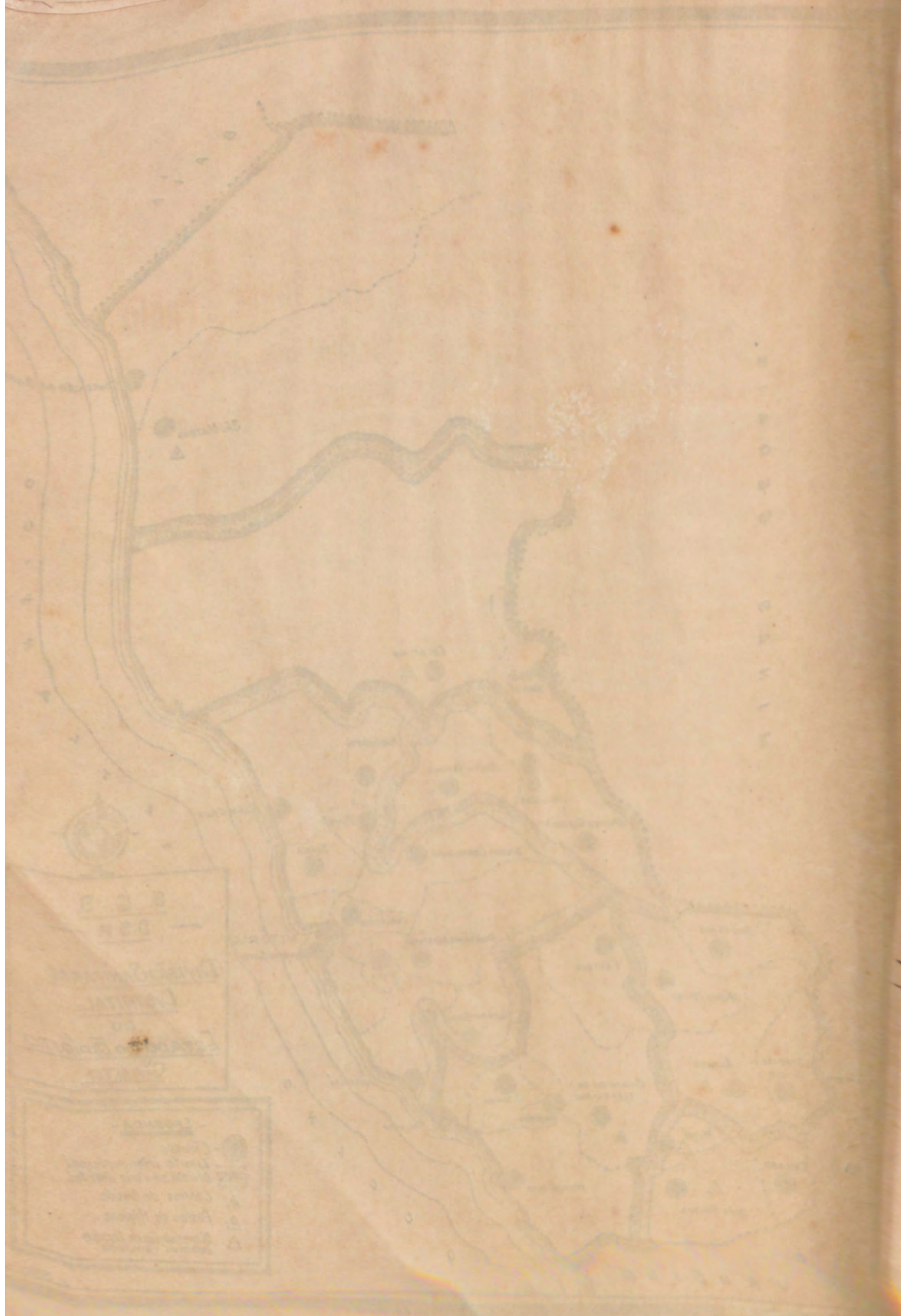
Departamento de Saude Publica

ESTADO DO ESPÍRITO SANTO



Departamento de Grande Ilhéus Estado do Espírito Santo





Secretaria da Educação E Saúde Publica

Decreto-Lei N. 11.797 de 14 de Junho de 1940

ORGANIZA A SAÚDE PÚBLICA DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

O Interventor Federal do Estado do Espírito Santo, usando de atribuição constitucional e de conformidade com o disposto no artigo 6.º n. IV do Decreto-Lei 1202 de 8 de abril de 1939 e com a aprovação do Exmo. Snr. Presidente da Republica.

DECRETA:

Art. 1.º — O Departamento de Saúde Publica, do Estado do Espírito Santo subordinado á Secretaria da Educação e Saúde constituirá o centro de administração, coordenação e execução de todas as atividades relativas a saúde pública e assistência médico-social do Estado.

Art. 2.º — O Departamento de Saúde Pública terá a seguinte organização:

- I) — Diretoria Geral que compreenderá:
 - a) — Secção administrativa;
 - b) — Secção técnica.
- II) — Laboratorio de Saude Publica.
- III) — Serviços sanitarios distritais.
- IV) — Serviços de profilaxia da lepra e doenças venereas.
- V) — Serviço de Fiscalização do Exercício Profissional e controle de entorpecentes.
- VI) — Serviço de assistência médico-social.

Art. 3.º — A' Secção administrativa da Diretoria Geral, a que ficam afetos os serviços relativos a pessoal, contabilidade e material do Departamento de Saude Publica, terá tambem na sua dependencia a portaria, a garage, o arquivo e o almoxarifado.

Art. 4.º — A' Secção técnica da Diretoria Geral, de que farão parte assistentes e auxiliares técnicos do Diretor Geral, um dos primeiros obrigatoriamente medico sanitaria, o outro engenheiro sanitario e todos portadores de diplomas ou certificados de cursos de especialização oficialmente reconhecidos pelo Governo Federal, incumbe:

- a) — a organização da bio-estatística em todo o Estado;
- b) — a propaganda e educação sanitaria;
- c) — a fiscalização de todos os serviços de saúde publica;

d) — a preparação de instruções de natureza técnica, indispensáveis á eficiência dos serviços;

e) — a realização de inqueritos e outros trabalhos técnicos, indispensáveis á eficiência dos serviços;

f) — o estudo de obras e de assuntos relativos a trabalhos de saneamento urbano e rural, tais como abastecimento d'agua, serviços de esgotos, lixo, higienização sanitaria, poluição de atmosfera, ruídos, higienização de piscinas e praias de banho, ventilação, condicionamento de ar, iluminação e outros problemas de higiene das habitações;

g) — organização de instruções para o provimento de cargos técnicos de todas as dependências no Departamento;

h) — a organização da biblioteca para uso dos funcionarios do Departamento;

i) — a organização do museu de higiene;

j) — a publicação mensal ou trimestral, de um boletim, destinado a divulgar os recentes progressos da cultura sanitaria especializada e que conterá ainda dados de bio-estatística e resumos dos trabalhos mais interessantes, realizados nos diferentes serviços do Departamento de Saude Publica do Estado.

§ Unico — Os projetos de abastecimento d'agua e esgotos para cidades e vilas do interior só serão executados depois de aprovados pelo Departamento de Saude Publica.

Art. 5º — Ao Laboratorio de Saude Publica com suas duas secções chefiadas, a de microbiologia por um medico bacteriologista, que será concomitantemente o chefe do Laboratorio e a de quimica por um quimico, competirá a realização de todas as pesquisas microbiologicas, imunologicas e quimicas relacionadas com a Saude Publica assim como preparação dos produtos applicaveis na pratica dos diferentes serviços do Departamento, sempre que assim exigirem as necessidades de ordem técnica e economica .

Art. 6º — Os Serviços Sanitarios Distritais serão executados por Centros de Saude e Postos de Higiene, que variarão na sua composição de acordo com as possibilidades financeiras do Estado, sendo que a denominação de Centro de Saude ficará limitada a unidade que tiver, no minimo, os seguintes serviços dirigidos por especialistas: tuberculose, sífilis e outras doenças venereas, doenças transmissiveis agudas, saneamento e policia sanitaria, higiene da criança, da alimentação, do trabalho, enfermagem de saude publica. As unidades, em que essas funções forem exercidas cumulativamente, conservarão a denominação de Postos de Higiene.

§ 1º — O Estado do Espirito Santo, fica dividido em sete distritos sanitarios, que abrangerão os seus municípios da seguinte maneira:

1º Distrito: — Séde — Vitória — Raio de ação: Municípios de Espirito Santo, Santa Cruz, Cariacica, Serra, Viana, Santa Leopoldina, Domingos Martins, Guarapará, Alfredo Chaves e Fundão.

2º Distrito: — Séde — Cachoeiro de Itapemirim — Raio de ação: Anchieta, Iconha, Rio Novo, Itapemirim, Barra de Itabapoana e Castelo.

3º Distrito: — Séde — Colatina — Raio de ação: em sua zona norte: Aguia Branca, Monte Claro, Santa Luzia, Aldeamento dos Indios, Mari-landia; em sua zona sul: Páu Gigante, Margem do Rio Doce até Regencia, Baixo Guandú.

4º Distrito: — Séde — João Pessoa — Raio de ação: Muquí, Calçado, zona de fronteira com o Estado do Rio.

5º Distrito: — Séde — Alegre — Raio de ação: zona da fronteira com Minas Gerais, Siqueira Campos, Muniz Freire e Rio Pardo.

6º Distrito: — Séde — São Mateus — Raio de ação: Todo o município mais o de Conceição da Barra.

7º Distrito: — Séde — Itaguassú — Raio de ação: Afonso Caludão e Santa Tereza.

§ 2º — Ficam creados desde já, além de um Centro de Saúde Modelo na Capital, um Centro de Saúde de Cachoeiro de Itapemirim e cinco postos no interior do Estado, na séde de cada distrito, também providos de serviço, itinerante que terão de modo geral, as atribuições dos Centros de saúde, na medida das possibilidades financeiras, e sem prejuizo das campanhas especiais de saúde pública, que forem regionalmente indicadas.

§ 3º — Os Centros de Saúde terão a seu cargo:

I) — A investigação epidemiologica e profilaxia geral e especifica das doenças transmissiveis e outras evitaveis;

II) — A policia sanitaria dos domicilios, locais de trabalho e logradouros públicos;

III) — A execução dos seguintes serviços de assistencia sanitaria, excluida toda clinica que não tenha finalidade profilatica: higiene pré-natal, infantil, pré-escolar, e escolar, tratamento da malária, verminose, tuberculose, lepra, sífilis e outras doenças venereas, nutrição e dietetica, higiene do trabalho, higiene mental, higiene dentaria.

IV) — Os exames periodicos de saúde;

V) — A verificação de obitos sem assistência médica;

VI) — Fiscalização do serviço de abastecimento de leite e de outros gêneros alimentícios;

VII) — A colêta de dados de estatística vital.

§ 4º — As unidades de assistência médico social dos Distritos deverão ficar, para efeitos administrativos subordinados hierarquicamente aos Chefes dos Centros de Saúde ou dos Postos de Higiene, conservando a orientação baixada pela Secção Técnica.

Art. 7º — Ao Serviço de Profilaxia da Lepra e Doenças venereas que terá enquanto o Govêrno julgar conveniente, relativa autonomia técnica, administrativa e financeira e que funcionará em perfeita articulação com os demais serviços incumbe a direção do leprosario, granja e preventorio do Estado, dos dispensarios isolados e a execução de todas as providencias referentes a epidemiologia e profilaxia da lepra.

Art. 8º — Ao Serviço de Fiscalização do Exercício Profissional e controle de entorpecentes cabe:

a) — Controlar a entrada, a saída e o consumo de substancias entorpecentes no Estado, prestando a repartição federal competente e a Comissão Nacional os informes necessarios por intermédio do Diretor do Departamento de Saúde;

b) — Registrar os titulos dos que exerceram no Estado as profissões, de médico, pharmaceutico, dentista, parteira, enfermeiro, médico veterinário e mais profissões afins com a medicina;

c) — Matricular e registrar farmácias, drogarias, postos de socorro pharmaceutico, depositos de drogas, gabinetes dentários, fazendo com que estes estabelecimentos observem o legislado a respeito.

Art. 9º — Aos serviços de Assistência Médico-Social, compete:
a) — O controle administrativo dos seguintes estabelecimentos e serviços de assistência do Estado, além de outros que forem criados:

- I) — Hospital de Isolamento "Oswaldo Monteiro";
- II) — Sanatório de Tuberculose;
- III) — Preventório para crianças débeis;
- IV) — Hospital Infantil;
- V) — Assistência a doentes mentais;

b) — a organização da rede de assistência médico-social em todo o Estado, incentivando para isto também a iniciativa privada;

c) — O registro, a orientação e fiscalização de todos os estabelecimentos privados de assistência existentes no Estado, formulando as bases dos acordos a serem com eles feitos opinando sobre a concessão de subvenções e fiscalizando a sua aplicação.

§ único — O Hospital Infantil, enquanto o Governo achar conveniente, terá autonomia administrativa, funcionando entretanto sob orientação da Seção Técnica do Departamento de Saúde Pública.

Art. 10º — O Departamento de Saúde Pública do Estado do Espírito Santo, além das verbas a ele destinadas pelo Estado contará também para a sua manutenção com as seguintes contribuições:

- I) — Contribuição dos municípios;
- II) — Outras fontes de receita que venham a ser criadas;
- III) — Rendas dos laboratórios e aparelhos de raios x;
- IV) — Renda dos hospitais;
- V) — Doações eventuais;

§ 1.º — Cada município contribuirá com 5% de renda tributária arrecadada, devendo essa contribuição ser recolhida as coletorias estaduais, até o dia 5 do mês subsequente.

§ 2.º — A contribuição, a que se refere o parágrafo anterior, começará a ser feita de parte de cada município, desde o momento em que o Departamento de Saúde Pública iniciar a instalação de serviço de higiene no Distrito Sanitário, em que se integrar o município.

§ 3.º — As importâncias referentes a rubrica III deste artigo serão arrecadadas pelos vários serviços de Departamento de Saúde Pública e recolhidas diretamente aos seus cofres.

Art. 11º — Fica criado diretamente subordinado a Seção Técnica do Departamento de Saúde Pública, um Curso destinado, não só ao aperfeiçoamento de visitadoras, guardas sanitários e demais auxiliares dos serviços de saúde pública, como também ao preparo dos candidatos a esses cargos.

§ 1.º — Os professores do Curso, que já exercerem função pública remunerada, perceberão gratificação de função durante o período das aulas, arbitrada pelo Secretário da Educação e Saúde.

§ 2.º — Toda nomeação efetiva para os cargos de visitadoras de Saúde Pública e guardas, após a aprovação da primeira turma de alunos do Curso a que se refere este artigo, só poderá recair em pessoa que possua o certificado de aprovação expedido por este ou por outro Curso Oficial do país.

§ 3.º — A partir da data da inauguração do Curso de aperfeiçoamento para guardas, nenhum desses será promovido de classe, sem que tenha certi-

ficado de aprovação do mesmo Curso, sendo as promoções feitas pela ordem de classificação e prevalecendo, em caso de empate, o merecimento apurado pela assiduidade ao serviço e zelo no desempenho do mesmo.

Art. 12º — O pessoal do Departamento de Saúde Publica do Estado do Espirito Santo será inicialmente, o constante da Tabela anexa, podendo ser aumentado de acôrdo com as possibilidades financeiras e a necessidade do serviço.

§ 1º — Os atuais funcionarios da Diretoria Geral do Serviço Sanitario, poderão ser aproveitados na presente reorganização a criterio do Governo.

§ 2º — Os funcionarios que forem aproveitados em cargos de função burocratica, ficam obrigados a apresentar dentro de 18 meses, da data deste Decreto-Lei, certificado ou documento idoneo de aprovação em curso de datilografia, ficando a apreciação da idoneidade do documento ao criterio do Diretor.

Art. 13º — O cargo de Diretor do Departamento de Saude Publica, de immediata confiança e livre nomeação do Chefe do Governo do Estado, será exercicio em comissão respeitada a especialização técnica.

Art. 14º — São cargos de carreira sanitaria os de medicos sanitaristas dos Postos de Higiene e dos Centros de Saude, os Chefes dessas unidades, os auxiliares e assistentes medicos da Secção Técnica.

§ 1º — A carreira sanitaria compreenderá cinco classes.

§ 2º — As promoções, na carreira sanitaria, serão feitas, de acordo com o artigo 44 do Decreto-Lei n. 1.713.

Art. 15º — Os cargos efetivos criados por força deste Decreto-Lei, e que não forem preenchidos de acordo com o disposto no § 1º, do art. 12, bem como todos os cargos iniciais que se vagarem, somente serão ocupados por pessoas aprovadas em concurso de provas, de titulos ou de provas e titulos, segundo a natureza de cada cargo.

§ 1º — Os cargos do quadro técnico do Departamento de Saude Publica serão preenchidos por concursos de titulos, pelo criterio de especialização.

§ 2º — Constitue titulo imprescindivel ao concurso para a classe inicial da carreira sanitaria diploma ou certificado de curso de saude publica.

§ 3º — Para nomeação de medico clinico especializado será exigida a apresentação do certificado de curso de especialização ou de estagio em serviço idoneo.

§ 4º — O cargo de Chefe de Laboratorio de Saude Publica somente poderá ser exercido por técnico aprovado em curso de especialização do Instituto "Oswaldo Cruz" ou Instituto Oficial de Medicina Experimental do País.

Art. 16º — No regulamento que fôr expedido, poderá o Governo proibir aos técnicos sanitarios do Departamento de Saude o exercicio de atividades privadas, sempre que assim o exigir a conveniencia do serviço, compensando com vencimentos razoaveis a exigencia do "tempo integral".

Art. 17º — Os funcionarios técnicos e administrativos do Departamento de Saude Publica poderão ser removidos para outra dependencia do mesmo, de acordo com a conveniencia do serviço, cabendo o ato da remoção ao Diretor Geral, aprovado pelo Secretario da Educação.

Art. 18º — Na Diretoria de Saude e suas Secções será obedecido o horario geral das demais repartições do Estado.

§ 1º — O horario dos trabalhos no Centro de Saude da Capital e nos Postos de Higiene, bem como no Centro de Saude de Cachoeiro de Itapemirim, será o que foi previsto no rugulamento a ser aprovado.

§ 2º — Os medicos clinicos especializados e os dentistas darão por dia, 2 horas de serviços, e os médicos da carreira sanitaria trabalharão durante todo o expediente.

§ 3º — Nos domingos, feriados e dias santificados, haverá plantão no Centro de Saúde da Capital e no Laboratório de Saúde Pública, sendo os funcionários designados de acordo com a escala previamente organizada.

Art. 19º — Todo o pessoal técnico do Departamento de Saúde deverá preencher e assinar, diariamente, um boletim de serviço, no qual constarão, obrigatoriamente, a natureza dos serviços executados, as horas de início e terminação dos trabalhos equivalendo esse boletim ao ponto de frequência, para efeito do recebimento de vencimentos.

Art. 20º — Somente poderão ser designados para fazer cursos de especialização por conta do Estado os funcionários que assinarem contrato com o Governo, obrigando-se a permanecer a serviço do Departamento durante o prazo mínimo de três anos após a ultimização do curso.

§ único — O contrato será garantido por fator idoneo, que responderá, solidariamente, pela restituição aos cofres do Estado, de todos os vencimentos e diárias e quaisquer vantagens percebidas pelo funcionário, desde a data do início do curso até a em que deixar o cargo.

Art. 21º — Os funcionários do Departamento de Saúde, quando em serviço fóra das sedes das repartições, sem a elas poderem regressar no mesmo dia, perceberão a diária prevista em lei.

§ único — Será abonada meia diária ao funcionário que regressar a sede da Repartição no mesmo dia, desde que a natureza do serviço o tenha obrigado a fazer refeições fóra do seu domicílio.

Art. 22º — Nenhum Hospital, Casa de Saúde, Asilo, Preventório, Enfermaria, Sanatório, Ambulatório ou qualquer outro estabelecimento de Assistência médico-social, e, em geral, todos os enumerados no Decreto Federal n. 30.931, de 11 de Janeiro de 1932, poderá funcionar, no Estado, sem prévio registro no Departamento de Saúde, ao qual ficam obrigados, não só a enviar os seus estatutos, regulamentos e relatórios anuais, como ainda boletins estatísticos e quaisquer outros esclarecimentos solicitados.

§ 1º — Serão adotados, nesses estabelecimentos, para fins de registro e estatística, os modelos e padrões organizados pelo Departamento de Saúde, inclusive para o fichamento individual das pessoas beneficiadas pelos respectivos serviços.

§ 2º — Fica concedido, aos estabelecimentos existentes na data deste Decreto-lei, o prazo de 90 dias para o cumprimento das determinações deste artigo, sob pena de multa de 200\$000 (duzentos mil réis) a 1:000\$000 (um conto de réis) e o dobro nas reincidências, sem prejuízo do disposto no art. 13 do Decreto Federal, 20.931 de 11 de janeiro de 1932.

§ 3º — Todos os estabelecimentos a que se refere este artigo, ficam sujeitos a fiscalização e orientação por parte da Secção Técnica do Departamento de Saúde.

Art. 23º — Fica o Govêrno autorizado a abrir os créditos suplementares necessários á remodelação dos serviços na base do disposto neste Decreto-Lei, podendo crear cargos novos e fixar-lhe os vencimentos.

Art. 24º — Este Decreto-Lei entrará em vigor no dia primeiro de Julho do corrente ano.

Art. 25º — Revogam-se as disposições em contrário.

Vitória, 14 de junho de 1940.

(as.) JOÃO PUNARO BLEY
Dr. Mcacyr Ubirajara
Gentil Dessaune de Almeida.

Regulamento do Departamento de Saude Publica a que se refere o Decreto N. 11.956 de 15 de Julho de 1940

P A R T E P R I M E I R A

CAPITULO I

ORGANIZAÇÃO GERAL

Da organização dos serviços

Art. 1.º — O Departamento de Saúde Pública do Estado do Espirito Santo, subordinado à Secretaria da Educação e Saúde, constituir-se-á o centro de administração, coordenação e execução de todas as atividades concernentes à Saúde Pública e assistência médica social no Estado, por intermedio dos seguintes órgãos:

- I — Diretoria Geral que compreenderá:
 - a) — Secção administrativa;
 - b) — Secção técnica.
- II — Laboratorio de Saúde Pública.
- III — Serviços Sanitarios Distritais.
- IV — Serviço de Profilxia da Lepra e Doenças Venereas.
- V — Serviço de Fiscalização do Exercicio Profissional e Controle de Entorpecentes.
- VI — Serviço de Assistencia Médico Social.

Da Diretoria

Art. 2.º — A Direção da Saúde Pública será exercida por um Diretor, de escolha, nomeação e demissão do Chefe do Poder Executivo, devendo, sempre que fôr possível, ser escolhido para o referido cargo, profissional que tiver diploma ou certificado de curso de especialização em Higiene e Saúde Pública.

Art. 3.º -- Ao Diretor incumbe:

- I — Dirigir os serviços de saúde do Estado;
- II — Preparar as bases dos acordos para a cooperação das autoridades federais e municipais com os serviços estaduais a seu cargo.
- III — Promover, estimular e coordenar as iniciativas privadas atinentes a quaisquer aspectos de saúde pública;

- IV — Prestar informações, dar pareceres e elaborar todas as propostas de atos legislativos de natureza técnico-administrativas, relativas ao Departamento de Saúde Pública;
 - V — Fazer organizar, cada ano, além do orçamento para o ano seguinte o programa de serviços especiais a serem realizados pelo Estado, a medida das possibilidades;
 - VI — Propôr a promoção do pessoal efetivo, fornecendo os elementos sobre a capacidade técnica e idoneidade das pessoas indicadas, e contratar, com prévia autorização do Chefe do Governo, o pessoal extra-numerario necessario à execução dos serviços;
 - VII — Dar despachos interlocutorios e definitivos, nos casos em que fôr de sua alçada a decisão final;
 - VIII — Propôr ao Governo do Estado a constituição de comissões técnicas para o combate às epidemias ou para estudos e pesquisas científicas relacionadas com a Saúde Pública;
 - IX — Tomar conhecimento de todos os processos sobre infração sanitaria, despachando-os sem prejuizo dos recursos que possam ser interpostos, para a autoridade superior, nos casos previstos neste Regulamento;
 - X — Apresentar ao Secretario da Educação e Saúde, até 31 de março de cada ano, o relatório dos serviços do Departamento, no ano anterior;
 - XI — Inspeccionar os serviços dependentes do Departamento de Saúde podendo, para este fim, destacar funcionarios de sua confiança;
 - XII — Representar sobre a necessidade de designação de comissões de inquerito administrativo para apurar faltas graves dos funcionarios do Departamento, remetendo o processo ao Secretario da Educação e Saúde, para julgamento;
 - XIII — Informar ao Governo as occorrencias do Serviço e alvitrar medidas que julgar convenientes;
 - XIV — Rubricar faturas e as folhas de pagamento;
 - XV — Atestar o exercício dos funcionarios do Departamento;
 - XVI — Abrir, rubricar e encerrar os livros que tiverem de ser escripturados no Departamento;
 - XVII — Propôr ao Secretario as medidas necessarias ao saneamento das localidades, logares e logradouros públicos;
 - XVIII — Representar ao Secretario sobre a abertura de creditos que as necessidades do serviço exigirem;
 - XIX — Prorrogar o expediente, quando o serviço público assim o exigir;
 - XX — Visar as publicações de todas as dependencias do Departamento;
 - XXI — Exercer quaisquer outras atribuições que lhe couberem por este Regulamento e mais disposições em vigôr.
- Art. 4.º — Substituirá o Diretor nos seus impedimentos o Assistente Técnico Sanitarista e na falta deste o Chefe do Centro de Saúde na Capital.
- Art. 5.º — A Secção Administrativa do Departamento de Saúde incumbê:
- I — A preparação de todo o expediente especial;
 - II — A organização do quadro de pessoal necessario á bôa marcha dos serviços;

- III — O recebimento, distribuição e expedição de todos os papéis referentes ao Departamento, de acordo com as instruções visadas pelo Diretor;
- IV — A organização das bases para o orçamento das despesas e das tabelas explicativas que deverão ser enviadas ao Governo;
- V — A escrituração dos créditos distribuídos, dos suplementares, especiais e extraordinários, abertos, pelo Governo, e organização trimestral dos balancetes das despesas e do estado das respectivas verbas;
- VI — A remessa à Secretaria da Fazenda, do resumo do ponto dos funcionários para organização das folhas de pagamento ou ao preparo das mesmas e remessa à Secretaria da Educação e Saúde quando a isto estiver autorizado por lei especial;
- VII — O exame e conferência das faturas de despesas efetuadas e fiscalização rigorosa da aplicação dos créditos, de acordo com as necessidades do serviço;
- VIII — O preparo dos processos de arrecadação de multa e a expedição de guias para o recolhimento das mesmas às repartições arrecadadoras;
- IX — O levantamento de bases para os contratos que pelo Diretor tenham de ser submetidos à aprovação do Governo;
- X — O inventário anual dos bens pertencentes ao Estado e utilizados pelo Departamento de Saúde Pública;
- XI — A extração de cópia dos contratos para publicação no órgão oficial;
- XII — A demonstração dos créditos, que tiverem de ser abertos, para atender às necessidades extraordinárias e imprevistas dos serviços, com a especificação do estado das verbas e uma exposição justificativa da medida;
- XIII — A confecção da folha de pagamento do pessoal do Departamento de acordo com as notas de frequência remetidas pelas diversas dependências do Departamento;
- XIV — Organização das fichas dos funcionários da Repartição com indicação do nome, data de nomeação e posse, estado civil, categoria, promoções, penas disciplinares, comissões, transferências e trabalhos extraordinários relevantes;
- XV — Registro de documentos, a expedição de atestados e certidões autorizadas pelo Diretor;
- XVI — A organização do arquivo da repartição, a fiscalização dos serviços da portaria e garage.

Paragrafo Unico — Anexo à Secção Administrativa ficará o almoxarifado com a incumbência de:

- a) — ter sob sua guarda devidamente escriturado e em bôa ordem, todo o material em deposito, fornecendo o que fôr requisitado pelas dependências mediante autorização do Diretor;
- b) — receber o material adquirido, conferindo-o e passando o respectivo recibo de entrada, e comunicar ao Chefe do Expediente Geral as irregularidades por ventura verificadas nos fornecimentos;
- c) — conferir os pedidos apresentados, verificando a exatidão do fornecimento em confronto com os pedidos e respectivas aquisições, inspecionando a entrada do material, a qualidade do

mesmo, as amostras existentes em deposito, para que solicitará, das outras dependencias, informações necessarias;

- d) — ter em dia o fichario do almoxarifado, de modo a facilitar uma perfeita fiscalização e o conhecimento exato do material em deposito;
- e) — fazer em dia o registro do inventario de todos os bens da repartição;
- f) — apresentar anualmente, o balanço do material existente no almoxarifado com a avaliação do que foi considerado impres-tavel afim de que, baseado nesses informes possa o diretor tomar as providencias que lhe competirem.

Art. 6.º — Á portaria da repartição compete zelar pela bôa ordem e as-seio da casa, receber e expedir a correspondencia.

Paragrafo Unico — O pessoal da portaria constará do porteiro, continuos e serventes.

Art. 7.º — Á Secção Tecnica da Diretoria Geral, de que farão parte as-sistentes e auxiliares tecnicos do diretor geral, um dos primeiros obrigatoria-mente medico sanitaria, o outro engenheiro sanitaria, e todos portadores de diploma ou certificado de curso de especialização reconhecido pelo governo federal, incumbe:

- a) — a organização da bio-estatistica em todo o Estado;
- b) — a propaganda e educação sanitarias;
- c) — a fiscalização de todos os serviços de Saúde Publica;
- d) — a preparação de instruções de natureza tecnico-administra-tivas necessarias á bôa marcha dos serviços;
- e) — a realização de inqueritos e outros trabalhos tecnicos, indis-pensaveis a eficiencia do serviço;
- f) — o estudo de obras e assuntos relativos a trabalhos de sanea-mento urbano e rural, tais como abastecimento dagua, servi-ços de esgotos, lixo, hidraulica sanitaria, poluição da atmos-fera, ruidos, higienização de picinas e praias de banho, venti-lação, condicionamento de ar, iluminação e outros problemas de higiene das habitações;
- g) — organização de instruções para o provimento de cargos tecni-cos de todas as dependencias do Departamento;
- h) — a organização de biblioteca para uso dos funcionarios do De-partamento;
- i) — a organização de museu de higiene;
- j) — a publicação mensal ou trimestral, de um boletim destinado a divulgar os recentes progressos da cultura sanitaria espe-cializada e que conterá ainda, além dos dados de bio-estatis-tica, resumo dos trabalhos mais interessantes, realizados nos diferentes serviços do Departamento de Saúde Publica do Estado.

Art. 8.º — O Laboratorio Central, sob a superintendencia de um médico chefe, compreenderá 3 secções: a de Bacteriologia, a de Quimica Bromatolo-gica e a de Farmacia, e terá os seguintes encargos:

- a) — realização de exames de pesquisas que se façam necessarias aos serviços de saúde do Estado;
- b) — o controle de alimentos e produtos terapeuticos, biologicos e quimicos;
- c) — a fabricação de sôros e outros produtos que sirvam á profi-laxia e a terapeutica com essa finalidade;

- d) — aviamento e fornecimento de formulas medicamentosas ao Centro de Saúde da Capital e o preparo das formas officinaes e magistrais para suprimento do almoxarifado.

Paragrafo Unico — As analyses prévias de produtos biologicos ou quimicos serão remuneradas de acordo com a tabela aprovada que poderá ser revista anualmente, por proposta do médico-chefe e aprovação do diretor.

Art. 9.º — O Estado do Espirito Santo será inicialmente dividido em sete distritos sanitarios, cujos serviços serão executados por centros de saúde e postos de higiene, que variarão na sua composição de acordo com as possibilidades financeiras do Estado.

Art. 10.º — Os Centros de Saúde que serão os órgãos dirigentes de todos os serviços de saúde dos distritos sanitarios terão a seu cargo:

- a) — a investigação epidemiologica e profilaxia geral e especifica das doenças transmissiveis e outras evitáveis;
- b) — a policia sanitaria dos domicilios, locais de trabalho, e logradouros públicos;
- c) — a execução dos seguintes serviços de assistencia sanitária, excluindo toda a clinica que não tenha finalidade profilattica: higiene pré-natal, infantil, pré-escolar e escolar, tratamento da malaria, verminoses, tuberculoses, lepra, sífilis e outras doenças venereas, nutrição e dietetica, higiene do trabalho, higiene mental e higiene dentaria;
- d) — os exames periodicos de saúde;
- e) — a verificação de óbitos sem a assistencia médica;
- f) — a fiscalização dos serviços de abastecimento de leite e de outros generos alimenticios;
- g) — controle do Padrão Alimentar nas escolas, internatos, patronatos, hospitais gerais, casas de saúde, asilos, corporações militares estaduais, fabricas, etc.;
- h) — controle dos vestuarios a serem adaptados pelas escolas, patronatos, orfanatos, asilos, etc.;
- i) — higiene do trabalho;
- j) — a coleta de dados de estatistica vital;
- k) — e demais serviços atinentes a saúde pública por determinação da diretoria.

Art. 11.º — Aos postos de higiene incumbe exercer cumulativamente as atividades dos Centros, sobretudo no que tange a medicina preventiva no distrito respectivo, sem prejuizo das campanhas especiais de saúde pública que forem regionalmente indicadas.

Art. 12.º — Ao Serviço de Profilaxia da Lepra e Doenças Venereas, que terá enquanto o Governo julgar conveniente relativa autonomia técnica, administrativa e financeira e que funcionará em perfeita articulação com os demais serviços, incumbe: a direção do leprosario, granja e preventorio do Estado, dos dispensarios isolados e a execução de todas as providencias referentes a epidemiologia e profilaxia da lepra.

Art. 13.º — Ao Serviço de Fiscalização do Exercício Profissional e Controle de Entorpecentes cabe:

- a) — Controlar a entrada, a saída e o consumo de substancias entorpecentes no Estado, prestando á Repartição federal competente e á Comissão Nacional os informes necessarios, por intermedio do Diretor do Departamento de Saúde;
- b) — Registrar titulos dos que exercerem no Estado as profissões

- de médico, pharmaceutico, dentista, parteira, enfermeiro, médico veterinario e mais profissões afins com a medicina;
- c) — matricular e registrar as farmacias, drogarias, postos de socorro pharmaceutico, deposito de drogas, gabinetes dentarios, etc., fazendo com que esses estabelecimentos observem o legislado a respeito;
- d) — autuar para processo administrativo e encaminhar ás autoridades competentes, por intermedio da Diretoria, denuncias do exercicio ilegal das profissões, para organização de processo criminal.

Art. 14.º — Ao Serviço de Assistencia Médico Social incumbe:

a) — A direção dos seguintes estabelecimentos e serviços de assistencia do Estado, além de outros que forem creados:

- I — Hospital de Isolamento "Oswaldo Monteiro";
- II — Sanatorio de Tuberculose;
- III — Preventorio para creanças fracas;
- IV — Hospital Infantil;
- V — Assistencia a doentes mentais;

- b) — A organização da rede de assistencia médico social em todo o Estado, incentivando para isso tambem a iniciativa privada;
- c) — o registo, orientação e fiscalização de todos os estabelecimentos privados de assistencia, existentes no Estado, formulando as bases dos acordos a serem com eles feitos, opinando sobre a concessão de subvenções e fiscalizando sua applicação

Art. 15.º — Sempre que possivel os hospitais, preventorios, etc., serão administrados por sociedades beneficentes subvencionadas pelo Governo, sujeitas á fiscalização do Serviço de Assistencia Médico Social e orientação da Secção Técnica.

CAPITULO II

Do pessoal

Art. 16.º — O pessoal do Departamento de Saúde Pública será o constante da Tabela aprovada com o Decreto n. 11.797.

Art. 17.º — A nomeação ou o contrato dos técnicos de saúde pública e do engenheiro sanitário ficará condicionado a um concurso de títulos.

Paragrafo Unico — Constitue título imprescindível ao concurso para os médicos técnicos de saúde pública, diploma ou certificado de curso de saúde pública.

Art. 18.º — Os médicos clinicos especializados deverão apresentar certificado de curso de especialização ou de estagio em serviço referente a especialidade do ambulatorio em que forem trabalhar.

Paragrafo Unico — O radiologista do Centro de Saúde Modelo ficará obrigado a fornecer aparelhagem radiologica necessaria ao serviço.

Art. 19.º — Os direitos dos funcionarios em geral, e as penalidades a que ficam sujeitos, são os mesmos dos demais funcionarios do Estado.

Paragrafo Unico — As atribuições especiais de serviço para os funcionarios do Departamento de Saúde Pública serão fixadas em instruções elaboradas pela Secção Técnica e baixadas pelo Diretor.

Art. 20.º — O cargo de assistente técnico sanitaria só será exercido por higienista diplomado por escola ou curso official de saúde pública.

Art. 21.º — Na Diretoria de Saúde e suas secções será obedecido o horário das demais repartições do Estado.

Art. 22.º — O horário dos trabalhos nos Centros de Saúde e nos distritos sanitários será, nos dias úteis, de 8 às 16 horas, com intervalo de 2 horas para o almoço, podendo os chefes dos referidos serviços fazerem alterações, sem diminuição das horas de trabalho, com aprovação do Diretor.

Art. 23.º — Nos domingos, feriados e dias santificados haverá plantão no Centro de Saúde da Capital e no Laboratório Central, sendo os funcionários designados de acordo com a escala previamente organizada.

Parágrafo Unico — De acordo com as necessidades permanentes ou transitórias poderá o Diretor do Departamento de Saúde estabelecer plantão nos demais centros e postos.

Art. 24.º — Os médicos clínicos especializados e os dentistas darão, nos serviços de saúde, por dia, 3 horas de trabalho, e os médicos de curso técnico de saúde pública trabalharão durante todo o expediente.

Art. 25.º — Os médicos técnicos de Saúde Pública serão obrigados a fornecer o diário dos serviços executados e enviar, semanalmente, uma cópia deste à Diretoria.

Art. 26.º — Todo o pessoal técnico do Departamento de Saúde Pública deverá preencher e assinar diariamente o boletim de serviço no qual constarão, obrigatoriamente, a natureza dos serviços executados pessoalmente e as horas de início e terminação dos trabalhos, constituindo esse boletim um equivalente do ponto de frequência para efeito do recebimento de vencimentos.

Art. 27.º — Os serventes deverão comparecer à repartição meia hora antes do início dos trabalhos, afim de procederem a limpeza e arrumação de todas as dependências. Terminado o expediente, só poderão deixar a repartição depois de ultimada a limpeza diária.

Art. 28.º — Os demais funcionários terão atribuições que implicitamente lhes são atribuídas no presente Regulamento e que serão reguladas em instruções organizadas pela Secção Técnica e baixadas pelo Diretor.

Parágrafo Unico — Para efeito de promoção os guardas-motoristas são classificados como guardas da classe C.

PARTE SEGUNDA

PROFILAXIA

TÍTULO I

Profilaxia em geral e em especial das doenças transmissíveis agudas

CAPÍTULO I

Disposições gerais

Art. 29.º — Incumbe à autoridade sanitária tomar todas as providências tendentes a evitar a disseminação das doenças transmissíveis ao homem.

Art. 30.º — Para fixar a orientação das autoridades sanitárias, no tocante à execução das medidas de profilaxia das doenças transmissíveis, serão organizadas instruções técnicas, que ficarão sujeitas às alterações que forem impostas pela evolução dos conhecimentos científicos.

CAPITULO II

Notificação compulsória

Art. 31.º — E' obrigatoria a notificação, tão precoce quanto possivel, dos casos confirmados ou suspeitos das seguintes doenças:

Alastrim,
Anginas epidemicas,
Bouba, doença de Weil e outras espirochetoses,
Carbunculo, febre aftosa, mormo, psitacose, raiva e outras zoonoses transmissiveis ao homem,
Colera e doenças coleriformes,
Coqueluche,
Dengue,
Difteria (incluindo formas extra-faringeanas),
Disenterias (incluindo diarréas infantis e endemo-epidemicas),
Encefalites, letargica, post-vacinal e outras,
Escarlatina,
Febre amarela,
Febre de Malta e outras bruceloses,
Febres paratífoides,
Febre tifoide,
Gripe,
Leishmanioses,
Lepra,
Meningites agudas,
Oftalmia dos recém-nascidos,
Paludismo,
Paralisia infantil,
Parotidite epidemica,
Peste e outras epizootias murinas,
Sarampo e outros exantemas febris,
Toxi-infecções alimentares,
Tracoma,
Tuberculose,
Tifo Brasileiro, tifo exantematico e outras rickettsioses,
Varicela,
Variola.

Paragrafo 1.º — Além das doenças transmissiveis enumeradas neste artigo é tambem obrigatoria a notificação, nas mesmas condições, das seguintes doenças: béri-béri, escorbuto e outras avitaminoses.

Paragrafo 2.º — Caso a defesa sanitária da coletividade o exija, poderá ser alterada a lista das doenças de notificação compulsória, devendo as alterações serem publicadas no órgão official.

Art. 32.º — Incumbe fazer notificações:

- a) — Ao médico que tenha examinado o caso, ainda que não assuma a direção do tratamento;
- b) — na falta deste, ao chefe da familia ou parente mais próximo que residir com o doente ou suspeito, e depois ao enfermeiro ou qualquer pessoa que acompanhe o doente ou dele esteja encarregado;
- c) — nas habitações coletivas, tambem aos seus encarregados;
- d) — nos estabelecimentos comerciais, industriais ou agricolas, co-

legios, escolas, asilos, casas de saúde ou hospitais, crèches, maternidades, dispensários, policlinicas, estabelecimentos congeneres, incluindo as instituições militares, onde estiver o doente ou suspeito, também aos seus diretores ou responsáveis;

- e) — também ao farmacêutico ou droguista que fornecer medicamentos específicos de doença de notificação compulsória, e aos responsáveis por laboratórios particulares que obtiverem resultados positivos nos exames.

Paragrafo 1.º — As notificações deverão ser feitas por escrito, ou por meio rápido, à autoridade sanitária, indicando o nome por inteiro do doente ou suspeito, idade, sexo, residência e número de dias da doença.

Paragrafo 2.º — Fica passível de multa aquele que, sendo a isso obrigado, deixar de fazer a notificação ou quem fornecer indicação falsa ou incompleta que embarace à autoridade sanitária a descoberta dos doentes, salvo se houver demonstração cabal de não ter havido má fé.

Paragrafo 3.º — Si o infrator fôr funcionario dos serviços sanitários estaduais, incorrerá também na pena de suspensão.

Paragrafo 4.º — Quando se verificar que um doente afetado ou suspeito de doença de notificação compulsória foi removido de uma casa para outra, ou nas casas de habitação coletiva, de um comodo para outro, sem que tenha sido previamente obtida a autorização da autoridade sanitária, serão passíveis de multa os chefes de família ou os responsáveis pelas casas de onde sair e para onde tiver sido removido o doente.

Paragrafo 5.º — Se a remoção clandestina, a que se refere o paragrafo anterior, tiver sido feita a conselho ou com o consentimento do médico assistente, a ele caberão as penalidades estabelecidas no presente artigo.

Art. 33.º — Quando ocorrer um caso de doença de notificação compulsória em pessoa que frequente escola pública ou particular, colegio, liceu, asilo, fabrica ou estabelecimentos congeneres, estando o doente fora deles, a autoridade sanitária comunicará por escrito o fato ao seu diretor ou responsável. Esses deverão acusar o recebimento da comunicação dentro de 24 horas, também por escrito, sob pena de multa, ficando desde logo no dever de comunicar a autoridades sanitárias, no mais curto prazo possível, os seguintes fatos:

- a) — Qualquer doença que ocorra no estabelecimento, dentro do prazo fixado pela autoridade sanitária, de acordo com as instruções respectivas;
- b) — o nome, idade e residência dos alunos e dos empregados que faltarem ao estabelecimento 3 dias seguidos durante esse prazo.

Paragrafo Unico — As infrações do disposto nas letras a e b deste artigo serão punidas com multa e o pedido, junto à autoridade competente, de punição do diretor ou encarregado, si se tratar de estabelecimento público municipal ou estadual.

Art. 34 — Quando a autoridade sanitária tiver conhecimento de um caso de doença de notificação compulsória, determinará os exames e pesquisas que julgar necessárias para o seu esclarecimento.

Paragrafo Unico — A recusa do doente, ou de seu responsável, à execução dos exames e pesquisas, importará na aplicação de multa.

Art. 35 — A autoridade sanitária poderá, sempre que necessario, proceder ao exame do receituário das farmacias e dos registros dos resultados dos laboratórios, relativos a doenças de notificação compulsória.

Art. 36.º — Quando a autoridade sanitária suspeitar que um determinado óbito tenha sido produzido por doença de notificação compulsória, poderá proceder ao exame cadavérico, à necropsia e ainda, si necessario, à *exhumação*, investigando qual o responsável pela *songação* do caso e outras circunstancias que interessarem à saúde pública.

CAPITULO III

Inquerito epidemiologico

Art. 37.º — Notificado um caso de doença transmissivel ou surgida, de qualquer maneira, a necessidade de uma investigação epidemiologica, a autoridade sanitária empreenderá o inquerito respectivo, que visará o descobrimento da fonte e veículos da infecção, o estudo de sua dissiminação e orientará a instituição das medidas profilaticas necessarias.

Paragrafo Unico — Serão passíveis de multa as pessoas que dificultarem de qualquer modo a execução do inquerito epidemiologico e a colheita de material para os exames de laboratorio ou outros necessarios a esses inqueritos.

CAPITULO IV

Isolamento, desinfecção concorrente e vigilancia

Art. 38.º — O médico que atender a um caso suspeito ou confirmado de doença transmissivel de notificação compulsoria, deverá desde o começo estabelecer o isolamento no próprio domicilio, antes mesmo de ter notificado o caso á autoridade sanitaria.

Paragrafo Unico — O médico que deixar de cumprir o disposto neste artigo será passivel de multa, dobrada na reincidência.

Art. 39.º — Em cada caso de doença de notificação compulsoria a autoridade sanitária decidirá, de acôrdo com as instruções técnicas respectivas:

- a) — se é necessario o isolamento do doente;
- b) — se domiciliario ou nosocomial este isolamento e qual a sua duração.

Paragrafo Unico — As instruções disporão não só sobre a técnica do isolamento e as condições dos locais onde este deva ser feito, como também sobre o pessoal incumbido de atender ao doente.

Art. 40.º — O isolamento nosocomial será feito em hospitais do Governo, podendo ser, entretanto, permitido em outros hospitais ou casas de saúde, a criterio da autoridade sanitaria, observadas as instruções técnicas respectivas.

Art. 41.º — As pessoas que burlarem ou infringirem qualquer prescrição da autoridade sanitária, relativa ao isolamento domiciliario, ou a ele se opuzerem, ficarão sujeitas á multa, dobrada nas reincidencias, podendo o doente ser removido imediatamente para o hospital, a criterio da autoridade sanitária.

Paragrafo Unico — As mesmas penalidades serão applicadas ás pessoas que se opuzerem ou dificultarem por qualquer modo a remoção de doentes para o hospital de isolamento.

Art. 42.º — A autoridade determinará, em cada caso confirmado ou suspeito de doença contagiosa, de acôrdo com ás instruções respectivas:

- a) — as medidas profiláticas a serem observadas pelas pessoas obrigadas a entrar em contacto com o doente;
- b) — a desinfecção das excreções do doente e dos objetos por estas excreções contaminados, durante o prazo de tempo, e segundo os metodos que forem determinados pelas referidas instruções;
- c) — quando não se tratar de casos especiais de isolamento rigoroso previsto nas instruções respectivas, as condições necessárias para que pessoas da familia, ou outros comunicantes, obrigados a trabalhos externos, possam sair de casa e a ela voltar;
- d) — a delimitação da parte do edificio sujeito ao isolamento mais rigoroso;
- e) — a mais larga possível divulgação, no local, dos conselhos profiláticos apropriados;
- f) — em caso de necessidade, a colocação de um aviso bem visível, que previna o publico da existencia, na habitação, da doença transmissível;
- g) — a sujeição das pessoas que, embora não residindo na casa, tenham estado em contacto com o doente, ás restrições especificadas nas instruções respectivas, de acôrdo com a melhor pratica sanitária.

Art. 43.º — Conforme a natureza da doença, a autoridade sanitária, de acôrdo com as instruções técnicas, deverá proibir, aos comunicantes e aos portadores de germes, a manipulação de generos alimentícios, a frequencia a estabelecimentos de ensino e tanto possível a outros recintos onde haja reuniões.

Paragrafo Unico — Outras medidas tendentes a evitar a disseminação da infecção pelas referidas pessoas ou necessárias á vigilancia da autoridade sanitária sobre as mesmas, deverão ser prescritas pelas instruções, de acôrdo com a melhor pratica sanitária.

Art. 44.º — O lançamento de dejectos, excretos e aguas de lavagens, provenientes de pessoas contagiantes, so poderá ser feito, em latrinas, depois do tratamento indicado em instruções técnicas.

Paragrafo Unico — A inobservancia desses preceitos sujeita os responsáveis á pena de multa.

Art. 45.º — Nenhuma pessoa poderá sem prévia autorização da autoridade sanitária, guardar, emprestar, dar ou transportar qualquer objeto ou roupa que tiver servido ao doente contagiante.

Art. 46.º — Quando para os efeitos de vigilancia, a autoridade sanitária proceder ou mandar proceder ao arrolamento das pessoas residentes em focos de doença transmissível de notificação compulsoria, os responsáveis pelas informações não verdadeiras e os que occultarem qualquer nome ou indicação, serão punidos com multa, dobrada progressivamente nas reincidencias.

§ 1.º — Quando, sem prévio assentimento da autoridade sanitária, alguém tentar mudar-se ou afastar-se de habitação sob vigilancia, o responsável pela habitação deverá comunicar o fáto immediatamente á autoridade sanitária competente.

§ 2.º — As pessoas sob vigilancia, se lhes fôr permitido mudar-se ou retirar-se de sua residencia, deverão comunicar, ao funcionario encarregado da referida vigilancia, indicações precisas do seu novo destino, sendo multadas caso não o fizessem.

Art. 47.º — Serão passíveis de multa as pessoas que se opuserem á execução das medidas sanitárias indicadas para o prédio ou parte do prédio onde houver ocorrido caso de doença de notificação compulsória ou que embarçarem a ação da autoridade sanitária nesse sentido.

CAPITULO V

Imunização e tratamento preventivo

Art. 48.º — Quando, a juizo da autoridade sanitária, a eficiencia de determinado processo profilático, de imunização especifica ou tratamento preventivo, tiver recebido a sanção da ciencia e da pratica, como nos casos de vacinação anti-tífica, anti-disenterica, anti-difterica, e das instalações preventivas da oftalmia dos recém-nascidos, a autoridade sanitária providenciará para sua aplicação, com a extensão que se fizer indicada, de acôrdo com as instruções técnicas.

Art. 49.º — As autoridades sanitárias deverão tomar as medidas necessarias para que todas as pessoas residentes no estado sejam vacinadas contra variola.

§ 1.º — As pessoas vindas do estrangeiro não será permitida a entrada no estado sem estarem vacinadas contra a variola, podendo essas pessoas serem imunizadas antes do desembarque.

§ 2.º — A exigencia de vacinação ou apresentação de atestado poderá ser aplicada onde fôr exequível, ás pessoas nacionais ou estrangeiras, provenientes de outros pontos do país.

§ 3.º — Os passageiros provenientes de pontos infeccionados de variola, e que se vacinarem ao desembarcar, deverão ficar sob vigilancia, nas condições estipuladas em instruções técnicas.

Art. 50.º — A vacinação contra a variola deverá ser praticada de modo intensivo e sistematico, mesmo fóra da occorrença de casos dessa doença, qualquer que seja a idade das pessoas.

§ 1.º — As autoridades sanitárias procurarão sempre fazer a vacinação no primeiro ano de vida, a partir do quarto mês, podendo, entretanto, a autoridade sanitária antecipar eventualmnte este prazo, ficando os pais, tutores ou quaisquer outras pessoas responsaveis pelas crianças, obrigados ao cumprimento desta disposição, sob pena de multa.

§ 2.º — Ficam isentas provisoriamente da vacinação as pessoas cujo estado de saúde, a criterio da autoridade sanitária, contra-indicar esta pratica.

§ 3.º — A vacinação será aplicada aos doentes á entrada ou saída dos hospitais, casas de saúde, e estabelecimentos congêneres, desde que não haja contra-indicação, que deverá ser registrada no estabelecimento.

Art. 51.º — Se, a juizo da autoridade sanitária, houver risco de disseminação da variola, poderá ser exigida a revacinação de pessoas vacinadas ha mais de quatro anos.

Art. 52.º — A vacinação contra variola será gratuita e sempre praticada com vacina janeriana oriunda de estabelecimento official ou officialmente autorizado a prepara-la e de conformidade com a técnica aprovada pela autoridade competente.

Paragrafo Unico — Os estabelecimentos oficialmente autorizados a preparar vacina janeriana ficarão sujeitos á fiscalização da autoridade sanitária competente.

Art. 53.º — Além da autoridade sanitária e dos médicos diplomados

no país ou habilitados por lei, poderão praticar a vacinação enfermeiros diplomados e em casos especiais determinados nas instruções técnicas, pessoas não diplomadas.

Paragrafo Unico — A vacinação nas classes armadas ficará a cargo dos médicos militares.

Art. 54.º — Os atestados definitivos de vacinação serão passados gratuitamente pelas autoridades sanitárias em impressos adotados pelas repartições oficiais e, quando firmados por médicos a elas estranhos, deverão assinalar, além dos característicos do individuo e sua residencia, o numero e o logar das cicatrizes vacinais e ser visados pela autoridade sanitária.

Paragrafo 1.º — Qualquer médico regularmente habilitado ao exercicio da medicina poderá, uma vez verificada a existencia de uma ou mais cicatrizes vacinais caracteristicas, passar o respectivo atestado de acordo com os termos deste artigo, embora não tenha sido feita por ele a vacinação.

Paragrafo 2.º — Os atestados de vacina passados imediatamente após as inoculações e que deverão consignar, além dos característicos do individuo e sua residencia, o numero e o logar das inoculações, serão aceitos como provisórios e terão valor apenas por 8 dias.

Art. 55.º — Quem passar atestado falso de vacina, além da responsabilidade criminal em que incorrer, será punido com multa ou com suspensão se fôr funcionario sanitário.

Art. 56.º — Deverá ser vedado aos que não apresentarem nas ocasiões exigidas atestados de vacinação:

- a) — Exercer qualquer cargo publico;
- b) — prestar serviços militares ou de qualquer natureza;
- c) — matricular-se em, ou frequentar, qualquer estabelecimento de ensino official ou particular;
- d) — internar-se ou trabalhar em asilos, patronatos, instituições religiosas, casas de expostos, crèches, hospitais, casas de saúde, institutos de cegos e de surdo-mudos e estabelecimentos congeneres;
- e) — trabalhar em companhias, bancos, estabelecimentos comerciais e industriais de qualquer especie;
- f) — servir na marinha civil ou mercante;
- g) — empregar-se em qualquer serviço domestico.

Paragrafo 1.º — Deverão zelar pela execução dos dispositivos das alienas deste artigo:

- a) — O Chefe de Serviço a quem competir dar posse de cargo publico;
- b) — os Comandantes militares;
- c) — os Diretores de qualquer estabelecimento de ensino, official ou particular;
- d) — os Diretores ou responsaveis por asilos, patronatos, instituições religiosas, casas de expostos, crèches, hospitais, casas de saúde, institutos de cegos e de surdo-mudos e estabelecimentos congeneres;
- e) — os proprietarios ou diretores de companhias, bancos e estabelecimentos industriais e comerciais de qualquer especie;
- f) — os proprietarios ou diretores de companhias de navegação e os comandantes de navios da marinha mercante ou civil;
- g) — os alugadores de empregados para serviços domesticos.

Paragrafo 2.º — A autoridade sanitária poderá conceder prazo razoável às pessoas de que trata o paragrafo anterior, para cumprimento do disposto neste artigo.

Art. 57.º — Sem a prova legal da vacinação nenhuma pessoa poderá obter das autoridades competentes, carteiras de identidade ou outras, passaportes e certidões de nascimento, quando tiradas depois de quatro meses da idade, ressalvados casos especiais, a juízo da autoridade sanitária.

CAPITULO VI

Medidas especiais de profilaxia das doenças transmitidas por agentes animados

Art. 58.º — Nas doenças transmitidas por agentes animados, relativamente às pessoas que puderem ser fontes de infecção, serão aplicadas as medidas profiláticas anteriormente referidas nas instruções técnicas respectivas.

Art. 59.º — Os moradores de habitações particulares ou coletivas, os diretores ou proprietários de estabelecimentos industriais, comerciais ou agrícolas; os diretores de repartições públicas, de hospitais, casa de saúde, leprosários e estabelecimentos congêneres e quaisquer institutos ou associações particulares; os proprietários de habitações coletivas ou particulares que estiverem vazias ou desabitadas; qualquer pessoa, enfim, responsável por uma determinada área de terreno e suas edificações, ficará obrigada, sob pena de multa, a tomar todas as medidas necessárias a evitar a proliferação, nessa área ou em suas edificações, de artropodes transmissores, e de ratos e outros animais capazes de disseminar doenças de notificação compulsória.

Paragrafo Unico — As medidas aludidas no presente artigo serão particularizadas em instruções técnicas, excetuadas as referentes à profilaxia da febre amarela, para as quais vigorará também o decreto federal n. 21.434, de 23 de maio de 1932.

Art. 60.º — Os funcionarios sanitários, a quem estiver afeta a campanha contra os agentes animados depositarios ou transmissores de doenças de notificação compulsória, ficam autorizados a visitar periodicamente, em todas as suas dependências, predios, terrenos e lugares e logradouros, afim de sindicarem da existencia de focos atuais ou potenciais de artropodes transmissores, e de ratos e outros animais capazes de disseminar doenças de notificação compulsória, e afim de tratarem os ditos focos, extingui-los e intimar a quem competir para a correção das falhas encontradas.

Art. 61.º — A criterio da autoridade sanitaria, os beneficiamentos indicados nos artigos 59.º e 60.º poderão ser exigidos parceladamente, tendo-se em consideração:

- a) — A premencia da medida;
- b) — o valor relativo da propriedade;
- c) — os recursos financeiros do proprietario ou responsavel.

TITULO II

PROFILAXIA DA TUBERCULOSE

CAPITULO UNICO

Art. 62.º — Os serviços de profilaxia da tuberculose porão em pratica as medidas tendentes a combater a doença e favorecer a cura dos infetados,

visando o descobrimento precoce de doentes, inclusive pelo exame sistematico dos comunicantes, o isolamento, a instrução e vigilância sanitária dos doentes, a realização de praticas de imunisação reconhecidamente eficazes, o emprego nos dispensários de recursos terapeuticos com finalidade profilatica e a propaganda e educação sanitária anti-tuberculosa.

63.º — As notificações de tuberculose poderão ser feitas em caracter confidencial, e, nesse caso, será o médico notificante responsavel pelas medidas profilaticas, podendo para isso solicitar a cooperação da autoridade sanitária.

Art. 64.º — Os médicos assistentes de doentes de tuberculose e os diretores ou responsaveis por hospitais, hospícios, asilos, sanatorios, casa de saúde e outras instituições congêneres ficam obrigados a comunicar à autoridade sanitária a mudança dos doentes aos seus cuidados, com a designação do destino que seguirem.

Art. 65.º — Todo tuberculoso, eliminador de bacilos, deverá ser mantido em regime profilatico, afim de evitar propagação da doença a pessoa sã.

Art. 66.º — O isolamento do tuberculoso será feito em sanatorios, hospitais, casas de saúde, hospitais-sanatorios, colonias e outros locais apropriados, ou em domicilio, devendo o doente, em cada caso, receber educação profilatica da autoridade sanitária que fiscalizar o isolamento e que agirá com a colaboração do médico assistente.

Paragrafo 1.º — Nos hospitais comuns será permitido o isolamento em enfermarias especiais, não podendo o tuberculoso ter convivencia com doentes das outras enfermarias.

Paragrafo 2.º — Enquanto não houver, em numero suficiente, hospitais para tuberculosos, os hospitais comuns deverão organizar serviços especiais, para o isolamento e tratamento dos tuberculos indigentes, empregando as precauções adequadas de profilaxia.

Art. 67.º — Nenhuma instituição para tratamento, isolamento ou socorro dos doentes de tuberculose poderá funcionar sem licença da autoridade sanitária.

Paragrafo Unico — Nesses estabelecimentos serão rigorosamente observadas as medidas profilaticas determinadas pela autoridade sanitária, ficando sujeitas a fechamento quando não forem cumpridas as intimações expedidas ou se verificar a impraticabilidade das indicações prescritas.

Art. 68.º — Instruções técnicas precisarão as normas a seguir para a desinfecção concorrente, constituindo a terminal no isolamento dos comodoss, na limpêsa do chão com desinfetante ou com agua e sabão, na limpêsa ou renovação do revestimento das paredes, e na fervedura ou exposição ao sól dos objetos aproveitaveis do doente.

Art. 69.º — Os hospitais, casas de saúde, asilos, sanatórios e estabelecimentos congêneres são obrigados a ter instalados e em funcionamento aparelhos para desinfecção de escarro.

Art. 70. — Não serão admitidos em cargos publicos individuos portadores de lesões abertas de tuberculose.

Art. 71.º — Nenhuma pessoa afetada de tuberculose pulmonar, aberta ou laringêa, poderá exercer profissão em que:

- a) — trate diretamente com crianças, tais como as de professor, mestre, preceptor, governante, ama, aio, bedel, inpetor;
- b) — manipule, fabrique ou venda gêneros alimentícios, tais como as de padeiro, confeitiro, doceiro, quitandeiro, fabricante de massas, açougueiro, leiteiro, cozinheiro, copeiro;

c) — fique o doente em condições favoráveis a transmitir o microbio, tais como cigarreiro, dentista, telefonista.

Paragrafo Unico — A autoridade sanitária providenciará, junto aos poderes competentes para exata observancia nas repartições públicas, do disposto neste artigo.

Art. 72.º — Nos estabelecimentos de ensino será obrigatoria a instituição de medidas especiais de profilaxia da tuberculose, visando em particular:

- a) — o exame médico de todas as crianças aos serem admitidas;
- b) — a exclusão das que, for verificada sofrerem de tuberculose aberta;
- c) — o exame periodico das crianças admitidas, para conhecer do seu estado de saúde;
- d) — as condições higienicas dos edificios escolares, e dos métodos de ensino no que respeita á saúde das crianças;
- e) — a higiene pessoal dos escolares;
- f) — as medidas convenientes para robustecer o organismo dos escolares;
- g) — a educação higienica dos escolares;

Art. 73 — Nos estabelecimentos de ensino officiais, a autoridade sanitária cooperará com os respectivos serviços médicos na execução das medidas de que cogita o artigo anterior.

T I T U L O I I I

PROFILAXIAS DAS DOENÇAS VENEREAS

CAPITULO UNICO

Art. 74.º — Para efeitos deste Regulamento, são consideradas doenças venereas, a sífilis, a gonorréa, o cancro venéreo simples, (cancro mole) e a linfogranulomatose inguinal.

Art. 75.º — A profilaxia das doenças venereas será individual e geral e terá por base os seguintes principios fundamentais:

- a) — esclarecimento do público sobre os perigos que acarretam as doenças venereas e instrução sobre os meios de evita-las;
- b) — pratica da prevenção individual;
- c) — descoberta das fontes de contagio e sua eliminação pelo tratamento profilatico.
- d) — prevenção das localizações sífilíticas viscerais mais frequentes e importantes como causas de morte.

Art. 76.º — A ação profilatica será levada a efeito, dentro das normas estatuidas neste Regulamento, mediante o emprego das seguintes medidas sanitárias;

- a) — educação e propaganda especializadas e relativas á prevenção e tratamento das doenças venereas;
- b) — vigilancia sanitária dos doentes e suspeitos;
- c) — tratamento preventivo, individual, inclusive o pré-natal;
- d) — notificação dos casos em fase contagiante;
- e) — tratamento e isolamento profilaticos, facultativos ou compulsorios.

Art. 77.º — A ação profilatica terá particularmente em vista:

- a) — os doentes em fase contagiante;

- b) — as pessoas de ambos os sexos que, pelos seus hábitos, profissão, modos de vida ou qualquer outra causa evidente, se tornem suspeitas de estar infectadas ou de veicular os germens daquelas doenças.

Paragrafo Unico — Para os efeitos deste artigo, serão considerados doentes contagiantes:

- a) — os portadores de lesões tegumentares infectantes;
- b) — os doentes que, embora sem lesões infectantes tenham reação pôsitiva de sôro, dentro dos três primeiros anos após a infecção inicial, quando a data dessa infecção puder ser determinada, ficando os outros casos a criterio do médico do dispensario;
- c) — os doentes que, em fase latente e precoce da infecção, ofereçam, a juízo do médico, perigo de transmissão;
- d) — as mulheres grávidas portadoras de doenças venéreas em qualquer fase de infecção.

Art. 78.º — A propaganda e educação sanitária obedecerão o programa previamente elaborado pela Secção Técnica, devendo, para sua execução ser empregados todos os meios efficientes, compatíveis com o assunto.

Paragrafo 1.º — A educação e propaganda anti-venéreas deverão visar particularmente esclarecer o público sobre os seguintes pontos:

- a) — malefícios das doenças venéreas sobre a saúde e a moralidade individual e social;
- b) — prejuizos que acarretam para a descendencia e para a raça;
- c) — fontes de contagio e meios de transmissão, com especial menção dos males inseparáveis da prostituição pública ou clandestina;
- d) — valor da desinfecção e tratamento preventivos, indicando-se, porém, como mais efficientes a abstenção de relações sexuais promiscuas;
- e) — necessidade do exame médico pré-nupcial;
- f) — necessidade do exame e tratamento das mulheres grávidas, visando a profilaxia da sífilis congenita e da oftalmia dos recém-nascidos;
- g) — necessidade do exame e tratamento dos recém-nascidos, filhos de pais doentes ou suspeitos;
- h) — necessidade do exame médico das amas de leite;
- i) — vantagens do tratamento adequado e cientificamente correto, particularmente do tratamento abortivo das infecções venéreas;
- j) — vantagens da pratica dos desportos, da educação física e da educação intelectual e moral como meios de melhorar a saúde corporal e os costumes;
- k) — perigos do alcoolismo, como fator de dissolução de costumes e causa indireta de propagação das doenças venéreas;
- l) — malefícios de todos os meios que publicamente incitam á corrupção e dissolução dos costumes;
- m) — perigos do charlatanismo médico e pharmaceutico.

Paragrafo 2.º — A autoridade sanitária promoverá ou auxiliará, pelos meios adequados ao seu alcance, a educação sexual assim como as campanhas de propaganda que visem assuntos correlatos, direta ou indirectamente uteis á luta anti-venérea.

Paragrafo 3.º — Deverá ser procurada a cooperação dos profissionais médicos, cirurgiões dentistas, pharmaceuticos e parteiras na profilaxia anti-

venérea e deles solicitado concurso para o esclarecimento dos clientes, em relação aos meios de evitar as doenças venéreas, e aos males que elas produzem.

Art. 79.º — A autoridade sanitária, principalmente por intermédio do serviço de enfermeiras, deverá empregar, dentro das normas deste Regulamento, todos os meios a seu alcance para descobrir os casos contagiantes de doenças venéreas e as pessoas que possam oferecer risco de transmissão, tendo em vista particularmente a prostituição publica ou clandestina.

Art. 80.º — As praticas de desinfecção preventiva contra as doenças venéreas serão facilitadas, pela autoridade sanitária, em postos instalados em locais convenientes, ou mediante o fornecimento de medicamentos para tal fim aprovados.

Art. 81.º — As pessoas portadores ou suspeitas de doenças venéreas em fase contagiante, serão facultados gratuitamente o diagnostico e o tratamento, quaisquer que sejam suas posses ou condições sociais.

Art. 82.º — Terminada a fase contagiante o doente receberá instruções sobre os perigos que o ameaçam e a necessidade de continuar com médico particular o tratamento complementar.

Paragrafo Unico — O tratamento complementar poderá ser feito, após inquerito, em indigentes ou individuos extremamente necessitados, mediante condições fixadas em instruções, devendo sempre o médico do dispensario favorecer a proteção da saúde coletiva, sem atritos com os interesses profissionais privados.

Art. 83.º — Além dos serviços mantidos pelas repartições sanitárias é facultada a cooperação na profilaxia anti-venérea, de hospitais, clínicas universitarias e instituições privadas, médicas ou sociais, que poderão ser parcial ou totalmente subvencionadas pelo Govêrno.

Paragrafo 1.º — A cooperação se fará mediante acôrdo escrito, fiscalizada a execução dos serviços pelas autoridades competentes, dentro das normas deste Regulamento.

Paragrafo 2.º — Além do que fôr estabelecido em instruções, que deverão ser expedidas para regular o funcionamento dos dispensários, instalados pelos serviços de cooperação, deverão eles preencher as seguintes condições:

- a) — funcionar em local facilmente acessível aos doentes e em horas apropriadas á maior frequencia;
- b) — dispôr de instalações convenientes para o serviço social, a espera, o diagnostico e tratamento, incluindo um pequeno laboratorio para os exames indispensaveis;
- c) — ter, como chefe, médico de reconhecida competencia na especialidade, demonstrada em concurso de títulos ou de provas, que a juizo da autoridade sanitária, constituam uma garantia de seus conhecimentos e de sua capacidade de trabalho;
- d) — dispôr de auxiliares, em numero suficiente, para atender ás necessidades do serviço;
- e) — dispôr de leitos onde possam, em casos especiais, permanecer doentes necessitados de repouso ou de assistencia mais demorada;
- f) — organizar um boletim estatistico, mensal, dos serviços realizados e um relatorio anual, circunstanciado.

Paragrafo 3.º — As instituições que, para os fins estabelecidos neste artigo, receberem subvenção do Govêrno, deverão fazer á autoridade competente, em épocas determinadas, a prestação minuciosa de contas, especificadas as despêsas de material e pessoal, inclusive as tabelas de vencimentos, poden-

do a autoridade fiscalizadora solicitar, em qualquer tempo, os esclarecimentos que julgar necessario acerca da marcha do serviço.

Ar. 84.º — Os dispensarios anti-venéreos, officiais ou subvencionados, terão sistema uniforme de matricula com fichas individuais, segundo modelos organizados pela Secção Técnica.

Paragrafo 1.º Será mantido o sigilo da matricula, fazendo-se, quando o doente exigir registro especial, salvo nos casos previstos neste Regulamento.

Paragrafo 2.º Será verificado si o doente já foi matriculado noutro serviço requisitando-se, neste caso, copia da ficha, que será fornecida ao doente, caso este queira mudar de dispensario ou seguir o tratamento com médico particular.

Paragrafo 3.º — Serão fornecidas cadernetas especiais aos doentes que, por sua profissão de marítimo ou viajante, se vejam obrigados a tratamento em locais diferentes.

Art. 85.º — Os meios de diagnóstico e de tratamento deverão ser os mais seguros, prontos e eficazes, subordinados a normas gerais estabelecidas pela Secção Técnica e periodicamente revistas.

Paragrafo Unico — Nenhum medicamento a titulo de ensaio poderá ser empregado nos dispensários sem prévia aprovação do Diretor.

Art. 86 — Em todos os dispensários será facilitado, gratuitamente, o exame médico pré-nupcial relativo ás doenças venéreas, todas as pessoas que, para esse fim procurarem, quaisquer que sejam as suas condições pecuniarias ou sociais, podendo ser fornecido atestados com declaração de garantia relativa, á data dos exames.

Paragrafo Unico — Nas mesmas condições, os dispensarios poderão fornecer atestados, sempre ressalvadas as garantias relativas á data dos exames, as pessoas que para qualquer fim social ou público os solicitarem.

Art. 87.º — Os dispensarios e hospitais anti-venéreos poderão ser utilizados como centros de investigação e de ensino da venereologia, permitindo-se a frequencia de médicos e estudantes, desde que não haja inconvenientes, a juízo do respectivo chefe e de acôrdo com as normas fixadas em instruções.

Art. 88.º — Sempre que possível, e como complemento da profilaxia anti-venérea, será feita a prevenção das localizações sifilíticas viscerais mais frequentes e importantes como causa de morte.

Paragrafo 1.º — O estabelecimento de serviços dessa natureza será feito a juízo da autoridade sanitária, diretamente pela Saúde Publica, ou mediante subvenção a serviços particulares, nos termos deste Regulamento.

Paragrafo 2.º — Ao estabelecer tais serviços, ter-se-á sempre em vista a preferencia que deve ser dada, na concessão das verbas e facilidades de execução, ao serviço de profilaxia geral anti-venérea, particularmente no que respeita aos casos contagiantes.

Art. 89.º — A notificação compulsória dos casos contagiantes, em registro especial ou não, quando assim o exigirem os interesses da Saúde Publica, poderá ser estabelecida em áreas limitadas do Estado, toda vês que, a juízo da autoridade sanitária competente, a organização anti-venérea da região considerada dispuser de todos os recursos necessarios ao diagnóstico e tratamento ambulatorio gratuitos.

Paragrafo 1.º — A notificação será estabelecida de preferencia nos centros urbanos, particularmente nos maiores e quando houver acessibilidade dos locais de tratamento, a juízo da autoridade competente.

Paragrafo 2.º — Os casos notificados ficarão sob vigilancia nas condições previstas neste Regulamento.

Art. 90.º — Sempre que o médico do dispensário achar necessario, deverá propôr ao doente contagiante, por meios suasórios, o isolamento em hospital durante a fase de risco de transmissão. Em casos excepcionais de grande risco de disseminação e quando o doente se recusar ao tratamento ambulatorio, será ele isolado compulsoriamente.

Paragrafo Unico — As disposições deste artigo aplicam-se exclusivamente a casos individuais não podendo ser generalizados ás pessoas pertencentes a classe, profissões ou simplesmente caracterizadas por habitos determinados da vida, cabendo á autoridade sanitária decidir para cada caso concreto, quando houver recusa do tratamento necessario.

Art. 91.º — A autoridade sanitária promoverá com as chefias das corporações armadas de acôrdo sobre a maneira de organizar e executar programas ou profilaxia das doenças venereas nessas instituições.

Art. 92.º — A autoridade sanitária promoverá a execução das medidas profilaticas prescritas neste Regulamento em beneficio das pessoas que se acharem sob guarda ou dependencia do Estado, como sejam as recolhidas a prisões e estabelecimentos de assistência médico social, podendo neste sentido entrar em acôrdo com as respectivas administrações.

TITULO IV

PROFILAXIA DA LEPRO

CAPITULO UNICO

Art. 93.º — Para efeito das medidas profilaticas prescritas neste Regulamento deverão ser considerados os casos de lepra confirmados os casos suspeitos e os comunicantes, sendo:

- a) — Casos confirmados aqueles que, tendo sido positivos os exames de laboratorio ou embora negativos esses exames, apresentem sintomas característicos da doença;
- b) — suspeitos os que, tendo sido negativo o exame de laboratorio, apresentem sintomas atribuíveis à infecção leprosa ou que, sem sintoma clinico evidente, sejam portadores do germen da lepra;
- c) — comunicantes, as pessoas que convivam ou tenham convivido com doentes de lepra.

Paragrafo Unico — Instruções técnicas que poderão ser periodicamente revistas, pormenorizarão o criterio acima exposto.

Art. 94.º — A profilaxia da lepra será levada a efeito por meio das seguintes medidas sanitárias: notificação obrigatoria, isolamento compulsório, vigilancia sanitária, tratamento obrigatorio, educação e propaganda sanitária, além de outras medidas complementares previstas neste Regulamento.

Art. 95.º — A notificação, feita nos termos do disposto no artigo 32.º e seus paragrafos deste Regulamento, deverá ser verificada por especialista do Centro de Saúde, ficando o doente desde logo sob vigilancia em seu domicilio e sendo convidado, si necessario, a comparecer ao Centro, afim de que sejam completados o competente registo e os exames, que poderão ser assistidos pelo médico de sua confiança.

Paragrafo 1.º — O registo poderá ser feito em carater confidencial, sem-

pre que o doente assim o desejar, e, neste caso, serão inscritas na ficha apenas as iniciais do seu nome e este, por extenso, em livro para esse fim especialmente destinado.

Paragrafo 2.º — Nas fichas de registo serão consignados os dados clinicos, epidemiologicos e os resultados das provas de laboratorio, enviadas cópias à Secção Técnica e ao estabelecimento hospitalar onde deva ser internado o doente.

Art. 96.º — Para conhecimento dos casos de lepra serão ainda empregados todos os outros meios pela autoridade sanitária julgados idoneos, particularmente o exame sistematico e periodico dos comunicantes.

Paragrafo Unico — A autoridade sanitária procurará para esse fim interessar todas as organizações officiais ou privadas que possam vir a ter conhecimento de casos novos, solicitando a cooperação dos médicos encarregados das inspeções de saúde nas repartições públicas, corporações armadas, escolas, associações desportivas, estabelecimentos comerciais, industriais e quaisquer outros de natureza coletiva e incentivando a pratica dos exames médicos periodicos.

Art. 97.º — Serão sujeitos a isolamento obrigatorio:

- a) — Os casos confirmados de lepra, pela autoridade sanitária considerados como contagiosos, compreendidos os doentes que eliminem bacilos;
- b) — os casos que, sob vigilancia ou isolados em domicilio, não ofereçam por suas condições de vida, ou por insubmissão às medidas sanitárias impostas, garantias de segurança para a saúde coletiva.

Paragrafo 1.º — Além desses poderão ainda ser isolados aqueles que voluntariamente o desejarem.

Paragrafo 2.º — As disposições deste artigo serão reguladas por instruções técnicas periodicamente revistas.

Art. 98.º — O isolamento deverá ser feito:

- a) — em estabelecimentos nosocomiais;
- b) — em domicilio.

Art. 99.º — O isolamento domiciliário será permitido pela autoridade sanitária, quando houver inteira segurança de cumprimento das medidas impostas e fôr possível a vigilancia assidua e eficaz.

Paragrafo Unico — O isolamento domiciliário só será permitido em prédio que não seja de habitação coletiva, de comércio ou industriais, obrigando-se o doente a observar as seguintes exigencias peremptorias e definitivas, a partir do prazo que lhe fôr concedido pela autoridade sanitária.

- a) — alojar-se em compartimentos separados, providos do dormitório, refeitório e instalações sanitárias, defendido das moscas e culicídeos pela proteção adequada das aberturas para o exterior ou para dependencias destinadas á habitação de pessoas sãs;
- b) — manter rigoroso asseio nos aposentos;
- c) — nunca deixar expostas as lesões ulcerosas e incinerar o material usado nos curativos;
- d) — fazer desinfecção concorrente das excreções e dejeções e respectivos recipientes;
- e) — dispôr de utensilios proprios e só deles se servir;
- f) — ter para uso próprio e exclusivo roupas de corpo, cama e mesa as quais devem ser conservadas em local apropriado, protegidas

das e submetidas, depois de usadas, a praticas efficientes de desinfecção;

- g) — submeter-se a tratamento sistematico, orientado por médico especialista;
- h) — ter, quando necessario, a juizo da autoridade sanitária, enfermeiro ou empregado domestico privativo;
- i) — afastar do domicilio as crianças e menores de 21 anos e reduzir ao minimo o contacto com pessoas, sãs, de acôrdo com instruções da autoridade sanitária;
- j) — não receber visitas, sem prévio consentimento da autoridade sanitária;
- k) — não frequentar logares publicos ou residencias particulares, ausentando-se do domicilio sómente com licença especial da autoridade sanitária;
- l) — não exercer profissão ou officio que, a juizo da autoridade sanitária, o ponha em contacto direto ou indireto com pessoas sãs;
- m) — não mudar de residencia nem se ausentar da localidade, sem prévia licença e guia especial da autoridade sanitária;
- n) — submeter-se a exames periodicos e ás demais determinações da autoridade sanitária;

Paragrafo 2.º — Os comunicantes deverão:

- a) — submeter-se ás instruções da autoridade sanitária;
- b) — prestar-se a exames periodicos por ela determinados;
- c) — desinfetar-se sempre que tiverem tido contacto com as lesões do doente;
- d) — manter o domicilio, tanto quanto possivel, livre de mosquitos, moscas e outros insétos;
- e) — fazer desinfetar, antes da lavagem, todas as roupas servidas, de cama, corpo e mesa, do doente e incinerar as peças de curativo dêles retiradas.

Paragrafo 3.º — A falta de cumprimento das exigências enumeradas neste artigo e seus paragrafos importará na applicação das penalidade regulamentares, podendo o doente ser removido para o hospital de isolamento.

Paragrafo 4.º — A suspensão ou falta de isolamento domiciliário só será concedida de acôrdo com ás instruções técnicas especiais do Departamento de Saúde.

Art. 100.º — O domicilio onde estiver isolado o doente de lepra será periodicamente expurgado, sendo tomadas todas as medidas contra a procreação de moscas mosquitos e ratos nos arredores e dependencias do predio. O expurgo poderá ser tambem praticado nos domicilios, de onde sairem doentes de lepra, compreendendo, quando a autoridade sanitária julgar necessario, suas roupas e objetos de uso.

Art. 101.º — Os filhos de doente de lepra isolados em domicilio, embora um só dos progenitores seja doente, serão deste separados logo após o nascimento e mantidos, até a adolescencia, em preventorios, para tal fim especialmente destinados. Essas crianças não serão amamentadas por nutriz estranha, pela mãe doente de lepra ou mesmo sã, se conviver com o marido infectado.

Art. 102.º — O isolamento nosocomial poderá ser feito em sanatórios, em hospitais-colonias especiais e em asilos.

Paragrafo 1.º — A internação e permanencia do doente, de preferencia

no estabelecimento nosocomial apropriado, mais próximo do local onde resida, serão inteiramente gratuitas para os doentes pobres, feito a expensas do Governo seu transporte para o estabelecimento.

Paragrafo 2.º — Salva acôrdo que regule especialmente o assunto, terão preferencia, para isolamento em estabelecimento nosocomial, os doentes domiciliados, nos termos da lei, no Estado ou municipio onde forem situados os referidos estabelecimentos.

Paragrafo 3.º — Na instalação dos estabelecimentos de isolamento, levar-se-ão em conta as conveniencias de sua localização, o barateamento da construção e sua adaptação ao local as facilidades de manutenção, o numero e condições sociais dos doentes a isolar, e a facilidade de aproveitamento do trabalho em suas profissões.

Paragrafo 4.º — Para admissão e alta dos doentes, diretamente fiscalizados pela autoridade sanitária competente, que expedirá as guias de internação, será ouvido o diretor do estabelecimento.

Paragrafo 5.º — Em circunstancias especiais, a juizo da autoridade sanitária, os casos de infecção recente, passíveis de se tornarem mais rapidamente não bacilíferos, poderão ser temporariamente internados em hospitais gerais localizados nas proximidades da residencia da familia, desde que o doente seja alojado em acomodações adequadas, onde possam ser asseguradas todas as condições regulares de isolamento.

Art. 103.º — Os sanatórios poderão ser adotados como meio de isolamento destinado aos pequenos focos locais, atendidas as condições economicas, devendo ser instalados com observancia das melhores condições higienicas, reservados amplos espaços acessíveis aos isolados.

Paragrafo 1.º — Os sanatórios poderão tambem ser instalados em regiões providas de hospitais-colonias, sendo neste caso neles internados, de preferencia, dos doentes que estejam em melhores condições para o tratamento eficaz.

Paragrafo 2.º — Serão tambem permitidos sanatórios especiais para doentes contribuintes os quais serão preferentemente mantidos por particulares, mas submetidos á fiscalização das autoridades sanitárias.

Art. 104.º — Para o estabelecimento de hospitais-colonias serão obedecidas as seguintes prescrições:

- a) — deverão ser localizados, de preferencia, não muito afastados dos centros urbanos, em regiões de clima salubre, com facilidades de comunicação e só em casos excepcionais, em ilhas que apresentem esses requisitos;
- b) — terão a sua capacidade fixada de acôrdo com as possibilidades e as necessidades regionais;
- c) — a área a eles destinadas deverá ser suficiente para permitir o estabelecimento de uma vila de leprosos, com os anexos e dependencias necessários, e terrenos proprios para a cultura;
- d) — além de outras dependencias destinadas á administração, e ao serviço dos doentes, disporão de casas, pavilhões dormitorios, enfermarias (para os que necessitarem cura de doença intercorrente, para os febris e para os ulcerosos), preventorio, asilo para os incapazes, local de reclusão para loucos, criminosos e indisciplinados, policlinica para tratamento ambulatorio, oficinas, casa e campo de diversões e veículos apropriados para o transporte dos doentes.

Paragrafo Unico — Nos hospitais, colonias e sanatórios haverá acomodações especiais para contribuintes e será permitido aos doentes construir,

as expensas proprias, dentro da respectiva area, habitação particular, desde que obedeçam ás condições regulamentares.

Art. 105.º — Os asilos, que poderão existir como unidades isoladas ou anexadas aos hospitais-colonias, destinar-se-ão exclusivamente á internação de invalidos pela lepra e preencherão todas as condições sanitárias exigidas para hospitais colonias e sanatórios, que lhes forem applicaveis.

Art. 106.º — Os hospitais-colonias, sanatórios e asilos terão um regimento interno expedido pelo Departamento de Saúde o qual conterà, além das regras administrativas e disciplinares julgadas convenientes, as seguintes disposições:

- a) — os doentes serão mantidos em estado de rigoroso asseio, devendo os portadores de lesões abertas tê-las sempre tratadas e protegidas;
- b) — as secreções e excreções dos doentes serão submetidas a desinfecção concorrente, por processos efficientes;
- c) — os domicilios dos doentes serão protegidos contra os mosquitos e moscas e sofrerão expurgos periodicos, afim de corrigir as falhas da proteção mecanica;
- d) — será evitada a procreação de moscas, assim como de mosquitos e outros hematofagos na área do estabelecimento e na sua vizinhança;
- e) — o casamento entre doentes de lepra internados só será realizado com assentimento da administração do estabelecimento, que atenderá, salvo casos especiais á sua oportunidade em relação aos estados de evolução da doença e á capacidade da secção destinada á habitação dos casados;
- f) — os filhos de doentes de lepra, logo após o nascimento, embora um só dos progenitores seja doente, serão deles separados e mantidos até a adolescencia, quer em vigilancia em domicilio quer em preventorios especiais que, quando localizados na área do estabelecimento ficarão anexos á zona de habilitação das pessoas sãs, não podendo em caso algum ser nutridos no seio de uma ama nem amamentados pela própria mãe, se esta estiver doente de lepra;
- g) — os empregados do estabelecimento que mais diretamente tratarem com os doentes serão, tanto quanto possivel, escolhidos entre os doentes validos, de modo a permanecer no estabelecimento o menor numero possivel de pessoas sãs;
- h) — não serão admitidos, em serviço ligado diretamente aos doentes menores de 21 anos;
- i) — as pessoas da administração e outros empregados do estabelecimento, não doentes, residirão em local isolado das zonas de alojamento dos doentes e terão suas casas protegidas contra culicídeos e outros hamatofagos, as moscas e os ratos;
- j) — só em casos especiais os doentes poderão se ausentar do estabelecimento, por tempo limitado, mediante licença e condições fixadas pelo respectivo diretor;
- k) — as visitas aos doentes internados obedecerão ás disposições do regimento interno do estabelecimento;
- l) — o trabalho dos doentes será remunerado correndo a despesa pela verba orçamentaria de pessoal contratado ou especialmente destinada a auxilio dos doentes internados;
- m) — os doentes poderão solicitar transferencia para seus domici-

lios, onde se sujeitarão ás condições de isolamento prescritas neste Regulamento, a juizo da autoridade sanitária;

- n) — a alta do estabelecimento só será concedida de acôrdo com as instruções especiais reguladoras do assunto, expedidas pelo Departamento de Saúde;
- o) — a transferencia de doente, de um estabelecimento para outro, dependerá da anuencia da autoridade sanitária, ouvidos os respectivos diretores;
- p) — os artigos e utensilios manufaturados ou manuseados pelos doentes não serão objetos de comércio, dádiva ou uso, exceto na área destinada aos doentes, salvo casos especiais, a criterio do diretor do estabelecimento;
- q) — haverá nos estabelecimentos uma enfermaria ou pavilhão de observação para os doentes, que, a juizo da autoridade sanitária, devam ser submetidos a novo e rigoroso exame, antes do internamento definitivo;
- r) — a moeda corrente não poderá circular entre os doentes no interior dos estabelecimentos, devendo a direção tomar as providencias necessarias, tais como emissão de vales, que regulem as trocas pecuniarias;
- s) — será, sempre que possivel, observada a separação dos casos, segundo o gráu de contagiosidade, sendo atendidos os habitos de vida dos doentes.

Art. 107.º — Os hospitais-colônias, sanatórios, asilos e preventórios poderão ser mantidos por instituições privadas, ficando neste caso subordinados à fiscalização das autoridades sanitárias.

Art. 108.º — Será feita vigilancia sanitária dos doentes isolados em domicilio, ou dos em tratamento em dispensário, dos suspeitos de infecção leprosa, dos communicantes e dos que tiverem alta do isolamento, inscritos todos eles em fichas especiais.

Paragrafo 1.º — A vigilancia confiada à autoridade sanitária terá por fim:

- a) — verificar se as exigências impostas são integralmente cumpridas, tomando-se para tal as necessarias providencias;
- b) — colher os dados necessarios á organização da ficha clinica e epidemiologica do doente;
- c) — contribuir para a educação sanitária do doente e das pessoas que com ele tiverem contacto;
- d) — verificar se o doente segue rigorosamente o tratamento, promovendo para isso todas as facilidades;
- e) — fazer ou promover o exame periódico, clínico e de laboratorio, das pessoas submetidas á vigilancia, visando particularmente a descoberta de casos novos.

Paragrafo 2.º — A vigilancia dos doentes isolados em domicilio será realizada em visitas assiduas e a dos suspeitos feita com intervalos de três meses, fixados para cada caso pela autoridade sanitária, que poderá determinar prazos dentro dos quais deverá a pessoa comparecer ao local do exame.

Paragrafo 3.º — A vigilancia dos suspeitos será prolongada, a juizo da autoridade sanitária, até o prazo de cinco anos após ter desaparecido o motivo da suspeição e a dos que apresentarem ou deixarem de ser suspeitos.

Paragrafo 4.º — A vigilancia dos communicantes será feita no próprio domicilio, enquanto conviverem com o doente, fixando a autoridade sanitária a frequencia das visitas e do comparecimento ao local de exame, de acôrdo

com o grau de contagiosidade do doente e ás condições particulares do comunicante que, na hipótese de ser menor de 21 anos, será mantido sob vigilância mais rigorosa.

Paragrafo 5.º — Desde que o comunicante deixe de conviver com o doente, seja por mudança de domicílio de um ou de outro, seja por falecimento do doente poderão ser suspensas as visitas, continuando, porem, o referido comunicante, na obrigação de comparecer ao local de exame que lhe fôr indicado pela autoridade sanitária.

Art. 109.º — Será vedado ás pessoas suspeitas de lepra:

- a) — desempenhar qualquer função, emprego ou profissão que as ponha em relação com o publico ou em contacto directo com outras pessoas, principalmente crianças;
- b) — servir em estabelecimentos comerciais ou industriais, especialmente naqueles em que se vendem ou se manipulem gêneros alimentícios.

Paragrafo Unico — As crianças que cohabitarem com doentes de lepra só poderão frequentar escolas sob vigilância rigorosa, e, desde que apresentem sintomas suspeitos, não mais poderão permanecer entre crianças sãs.

Art. 110.º — Os individuos que tiverem alta do isolamento domiciliário ou nosocomial, permanecerão sob vigilância durante o prazo nunca inferior a cinco anos estabelecido pela autoridade sanitária e serão obrigados a comparecer periodicamente aos locais de exame.

Paragrafo Unico — Caso se verifique reaparecimento de sintoma suspeito ou se torne o individuo novamente contagiante, deverá voltar ao regime ditado neste Regulamento para os suspeitos ou doentes.

Art. 111.º — O tratamento dos doentes de lepra, que será aplicado nos estabelecimentos nosocomias, nos dispensarios e nos domicílios, tem por fim diminuir a contagiosidade dos doentes, evitar que a infecção se desenvolva ou obter a cura das lesões e o desaparecimento dos sintomas.

Paragrafo 1.º — O tratamento dos doentes e dos suspeitos será feito de acôrdo com os métodos mais eficazes, de maior rigôr científico, e deverá ser orientado, em suas linhas gerais, pelo auxiliar técnico especializado da Secção Técnica do Departamento de Saúde que fará periodicamente a revisão dessas normas, tendo sempre em vista a aplicação dos medicamentos mais aptos á cura das lesões contagiantes.

Paragrafo 2.º — Nenhum medicamento novo poderá ser empregado, a título de ensaio, sem prévia anuência da autoridade referida no paragrafo anterior e que será também ouvida nos processos de licença para medicamentos destinados ao tratamento da doença.

Paragrafo 3.º — O tratamento ambulatorio será feito em dispensarios denominados "Dispensarios de doenças da pele", com o fim de para eles atrair os doentes, descobrir, precocemente, os casos recentes, com manifestações cutaneas incipientes ou dissimuladas, e evitar a evolução ulterior da doença, sobretudo para as fórmulas contagiantes.

Paragrafo 4.º — Esses dispensarios serão distribuidos de acôrdo com a maior incidencia do mal e predominancia das fórmulas clínicas que comportem tratamento ambulatorio, no Centro de Saúde, nos Postos e sub-postos do interior, ou outros estabelecimentos, a juizo da autoridade sanitária, funcionando, se necessario, em horas diversas das dos outros serviços.

Paragrafo 5.º — Os dispensarios terão por fim:

- a) — contribuir para o levantamento do censo e para realização dos inqueritos epidemiologicos;
- b) — fazer a seleção dos casos para efeito de tratamento ambula-

- torio, vigilância sanitária e isolamento domiciliário ou nosocomial;
- c) — tratar os casos tidos pela autoridade sanitária como não contagiantes, como tais compreendidos os doentes que não eliminem bacilos e em geral os portadores de lepra máculo-anestésica, nervosa pura, tuberculoide, frusta ou dissimulada;
 - d) — fazer o exame, a vigilância e o tratamento dos doentes isolados em domicílio ou que em domicílio aguardem internamento;
 - e) — fazer o exame, tratamento e vigilância dos suspeitos ou portadores;
 - f) — fazer o exame dos comunicantes, com maior rigôr e frequência na coletividade donde tenham sido retirados casos contagiantes e nos menores de 21 anos de idade;
 - g) — fazer exame, vigilância e tratamento dos que tenham alta dos leprozários e do isolamento domiciliário.

Paragrafo 6.º — Os dispensários terão anexo um serviço social, subordinado ao seu chefe e a cargo de visitadoras, serviço este que terá, além de outros encargos referidos neste Regulamento, particularmente os seguintes:

- a) — fazer o inquerito sobre as fontes de contagio;
- b) — realizar a educação sanitária dos doentes, quer nos dispensários, quer nos domicílios;
- c) — exercer a vigilância domiciliária;
- d) — fiscalizar a frequência dos doentes ao dispensário;
- e) — verificar as condições económicas dos doentes e lhes facilitar, por todos os meios, o acesso ao dispensário.

Paragrafo 7.º — Além dos dispensários poderão existir, onde se fizer necessário, serviços itinerantes, instalados ou não em veículos especiais, confiados a médicos especializados e aos quais incumbirá, dentro das possibilidades, a realização dos mesmos serviços que competem aos dispensários fixos.

Paragrafo 8.º — Os hospitais, sanatórios, casas de saúde, policlínica e consultório médico só poderão manter em tratamento ambulatorio os doentes de lepra considerados não contagiantes, a juízo da autoridade sanitária.

Art. 112.º — A propaganda e educação sanitária obedecerão a programa previamente elaborado pela Secção Técnica do Departamento, devendo, para a sua execução, ser empregados todos os meios eficientes de divulgação, no sentido de tornar conhecidas as condições de contagio da doença, os meios de prevenção aconselháveis e os perigos do charlatanismo médico e farmacêutico.

Paragrafo 1.º — A propaganda educativa deverá focalizar principalmente os seguintes pontos fundamentais:

- a) — Lepra é doença contagiosa, evitável e clinicamente curável, sobretudo quando diagnosticada precocemente e tratada por meios adequados;
- b) — as crianças e adolescentes são especialmente receptivos havendo assim toda a conveniência em serem afastados dos focos de contagio;
- c) — a infecção é muito favorecida pelo contacto íntimo e prolongado, particularmente nos casos de cohabitação.

Paragrafo 2.º — A autoridade sanitária procurará interessar o professorado na campanha educativa, de modo que no ensino de higiene ministrado nas escolas, patronatos, asilos, quarteis e em outros estabelecimentos sejam

incluídas noções elementares sobre epidemiologia da lepra e meios de evitar a doença.

Art. 113.º — O Departamento de Saúde incentivará a fundação de associações privadas destinadas a cooperar na luta contra a lepra, e poderá auxiliá-las ou subvencioná-las, mediante acôrdo, para a criação de sanatórios, hospitais, colônias, asilos, dispensários, preventórios, ou, simplesmente, no que se referir à assistência material e moral aos doentes pobres e suas famílias, de modo a facilitar o isolamento domiciliário ou nosocomial.

Parágrafo 1.º — As instituições privadas, que cooperarem na luta contra a lepra, ficarão subordinadas aos dispositivos legais existentes, e, no que se refere à ação profilática, deverão obedecer à orientação técnica do Departamento de Saúde sob cuja fiscalização deverão funcionar, competindo-lhes preferentemente:

- a) — Assistência aos filhos sadios dos doentes de lepra;
- b) — a assistência às famílias dos doentes internados;
- c) — a assistência social aos doentes internados;
- d) — a assistência aos que tiverem alta dos leprosários, do isolamento domiciliário, dos dispensários e dos preventórios;
- e) — a assistência dos doentes de lepra e suas famílias, sempre que pela situação local, de acôrdo com a autoridade sanitária, não tiver sido possível ainda a internação;
- f) — a cooperação com os poderes públicos na educação sanitária, desde que seja seguida a orientação técnica das autoridades sanitárias;
- g) — auxílio ou criação de centros de estudos e investigações assim como cooperação no tratamento dos doentes, desde que haja articulação com o serviço oficial.

Parágrafo 2.º — As atividades acima enumeradas serão exercidas pelas instituições privadas em cooperação com serviço oficial, onde ele existir, atendendo-se de preferência às necessidades locais. Na falta da ação oficial, poderão aquelas instituições estender suas atividades, dentro dos dispositivos legais, a outras medidas profiláticas que, a juízo da autoridade sanitária, estiverem em sua alçada ou forem compatíveis com seus meios de ação.

Parágrafo 3.º — Para que sejam oficialmente reconhecidos os estabelecimentos mantidos por instituições privadas deverão ter organização médico-sanitária e dispôr de recurso necessário à vigilância dos indivíduos sob sua guarda, de acôrdo com as disposições do presente Regulamento.

Parágrafo 4.º — Os doentes confiados a esses estabelecimentos serão removidos para os estabelecimentos oficiais, quando não forem satisfeitas as exigências regulamentares.

Parágrafo 5.º — Além do que fôr estabelecido em instruções que deverão ser expedidas para regular o funcionamento dos dispensários que forem instalados pelos serviços de cooperação, deverão eles preencher as seguintes condições:

- a) — Funcionar em lugar acessível aos doentes e em horas convenientes á frequencia;
- b) — dispôr de instalações convenientes para espera, diagnostico e tratamento, incluídos o serviço social e um pequeno laboratório para os exames indispensaveis;

- c) — ter, como chefe, médico especialista de reconhecida competência, a juízo da autoridade sanitária;
- d) — dispôr de auxiliares em numero suficiente para atender as necessidades do serviço;
- e) — ter sistema de matrícula uniforme com o dos serviços oficiais;
- f) — organizar um boletim estatístico, mensal, dos serviços realizados e um relatório anual, circunstanciado;
- g) — verificar se o doente já foi matriculado em outro serviço, requisitando, no caso afirmativo, cópia da ficha existente, assim como fornecendo cópia da ficha dos doentes que forem transferidos.

Art. 114.º — Os doentes de lepra não poderão ser transferidos ou se transferir de um município para outro nem poderão fixar residência no Estado sem prévia anuência das autoridades sanitárias do local em que residirem e daqueles para onde se destinarem, sendo reenviados para o local de sua residência, caso não haja sido obtida a anuência referida.

Paragrafo 1.º — As empresas de transportes e os particulares só poderão conduzir doentes observadas as condições estabelecidas pela autoridade sanitária que, para esse fim, fornecerá guia especial, acompanhada das respectivas instruções.

Paragrafo 2.º — Em caso de infração, serão os doentes reconduzidos ao domicílio ou local de procedencia, á custa de quem houver efetuado o transporte, sem prejuizo de outras penalidades determinadas em lei.

T I T U L O V

DAS ENDEMIAS RURAIS

CAPITULO I

Malaria

Art. 115.º — As medidas de profilaxia anti-malária serão precedidas de trabalho de reconhecimento e inspeção preliminar, ralizados de acôrdo com instruções técnicas, orçando-se de modo tão aproximado quanto possível as despesas para execução e manutenção dos serviços.

Paragrafo Unico — Serão especialmente levadas em conta, para a realização de medidas de profilaxia anti-malária, as condições economicas das regiões, as possibilidades de seu desenvolvimento e as garantias que, para a manutenção dos serviços sejam oferecidas pelos poderes públicos e pela cooperação particular.

Art. 116.º — O combate á malaria será realizado especialmente pela aplicação de medidas incluídas nas alíneas seguintes e de acôrdo com:

- a) — Pequenas obras de saneamento, destinadas a impedir ou a dificultar a procreação de culicídeos transmissores;
- b) — destruição sistematica dos culicídeos transmissores, em qualquer das suas fases evolutivas;
- c) — proteção dos individuos e das habitações pelo emprego de processos efficientes, técnicos, quimicos ou biologicos;
- d) — isolamento e tratamento profilático dos doentes, visando a extinção ou redução da sua capacidade infetante;
- e) — educação sanitária.

Art. 117.º — Pela execução e conservação de pequenas obras de sanea-

mento em terrenos particulares, ficarão responsáveis, desde que para isso tenham recursos, sob pena de multa, os proprietários ou arrendatários, aos quais serão expedidas as intimações necessárias.

Paragrafo Unico — Quando os proprietários ou arrendatários de terrenos persistirem em não dar cumprimento às exigências das autoridades sanitárias, os trabalhos serão executados administrativamente e as despesas cobradas judicialmente, independentemente da aplicação das multas.

Art. 118.º — Quando se tornarem necessárias a execução das medidas de profilaxia, obras consideráveis, como sejam desobstrução de embocaduras de rios, retificação e limpeza de grandes trechos de seu leito ou margens, movimentação de terras e outros serviços que sómente possam ser realizados pela administração pública, será exigida, dos particulares, a colaboração necessária, de acôrdo com o estabelecido no artigo anterior e seu paragrafo.

Paragrafo Unico — Dos proprietários ou responsáveis pelos terrenos beneficiados pela administração pública na fórma do artigo, poderá ser exigida a conservação dos melhoramentos e, de acôrdo com as circunstancias, também o arroteamento e cultivo dos referidos terrenos.

Art. 119.º — Para execução de obras de profilaxia anti-malária em terrenos particulares, poderão ser realizadas desapropriações por utilidade pública.

Art. 120.º — Nas vias e outros locais públicos cabe á administração executar as medidas de saneamento, necessárias á profilaxia da malária, e aos particulares a obrigação de, sob pena de multa, construir e conservar boeiros, pontilhões e outros meios de acesso ás habitações, de modo a não prejudicar a obra pública.

Art. 121.º — E' proibido modificar disposições naturais relativas ao sistema hidrografico de qualquer região, assim como alterar obras executadas, sem o consentimento da autoridade sanitária, que indicará as medidas complementares necessárias para evitar a formação de focos de mosquitos.

Paragrafo Unico — O infrator, além de incorrer nas penalidades regulamentares, fica obrigado a reparar as modificações ou alterações pelas quais fôr responsável.

Art. 122.º — Nas regiões malarigenas, e a juizo da autoridade sanitária, as margens dos cursos d'agua, naturais ou artificiais, deverão ser protegidas, de modo a ficar garantida a sua regularidade e impossibilitada formação de coleções d'agua, que possam constituir focos de procreação de mosquitos.

Paragrafo Unico — Quando julgar conveniente a autoridade sanitária exigirá dos responsáveis pelos terrenos a execução das medidas de proteção que lhe competirem.

Art. 123.º — Quando fôr indispensavel aos mistéres de habitações particulares ou de quaisquer serviços agricolas ou industriais a permanencia de grandes coleções d'agua a juizo da autoridade sanitária, esta expedirá intimação ao responsável para executar medidas profilaticas applicaveis ao caso.

Paragrafo 1.º — Os depositos d'agua de qualquer natureza, destinados aos diversos mistéres das habitações particulares ou aos trabalhos e serviços de estabelecimentos, fazendas, empresas, companhias e outros quaisquer cometimentos rurais, deverão ser postos e conservados á prova de mosquito, a criterio da autoridade sanitária.

Paragrafo 2.º — Quando os responsáveis não derem cumprimento ás determinações a que se referem este artigo e seu paragrafo, serão eles passíveis de multas.

Art. 124.º — Nas regiões malárigenas, a autoridade sanitária deverá ser ouvida a respeito dos trabalhos de cultura do sólo, de modo a atender a profilaxia do impaludismo.

Art. 125.º — Quando os interessados o solicitarem, a autoridade sanitária poderá proporcionar aos proprietários rurais planos de campanha anti-malárica a ser realizada em suas propriedades, os quais serão por eles custeados e executados, sob a fiscalização da mesma autoridade.

Art. 126.º — A autoridade sanitária fica com o direito de fiscalizar quaisquer trabalhos públicos ou particulares, que se realizarem em zonas malárigenas ou de cuja execução possam resultar condições favoráveis ao desenvolvimento da doença, orientando-os de acôrdo com a técnica necessária, podendo embarga-los quando não forem obedecidas essas instruções.

Paragrafo 1.º — Aos responsáveis pela execução dos trabalhos caberá a obrigação, antes de executá-los, de solicitar da autoridade sanitária a orientação relativa á profilaxia do impaludismo.

Paragrafo 2.º — tratando-se de serviços públicos, caberá á autoridade sanitária promover a execução das medidas necessárias junto á respectiva direção administrativa.

Art. 127.º — Em regiões malarígenas, poderá, a critério da autoridade sanitária, ser exigida a proteção mecânica das habitações ou de qualquer séde de trabalho do homem.

Paragrafo Unico — A proteção mecânica será especialmente adotada no caso de:

- a) — habilitação coletiva;
- b) — estações e casas de empregados de estrada de ferro e outras vias de comunicação;
- c) — estabelecimentos agrícolas, comerciais e industriais;
- d) — embargações.

Art. 128.º — A autoridade sanitária poderá realizar ou fazer executar expurgos periódicos das habitações.

Art. 129.º — Aos interessados a Secção Técnica do Departamento de Saúde fornecerá projetos de habitações apropriadas as zonas malarígenas e promoverá a adoção nos serviços públicos, de tipos especiais de casas visando dificultar a infecção domiciliária da doença.

Art. 130.º — A autoridade sanitária fará ou exigirá com a sua orientação e fiscalização o tratamento dos impaludados em dispensários ou quando julgar necessário, aos próprios domicílios.

Paragrafo 1.º — Os estabelecimentos industriais e agrícolas, as empresas de estradas de ferro, de viação fluvial e outros serviços particulares, ficam obrigados a manter assistência médica e prover o tratamento regular e definitivo dos empregados afetados de impaludismo.

Paragrafo 2.º — Nos serviços públicos o tratamento dos impaludados será feito pelo Estado.

Art. 131.º — Nos serviços públicos ou particulares que tiverem de ser realizados em zonas malarígenas, deverão á admissão, ser seleccionados os operários e tratados obrigatoriamente, os impaludados quando imprescindíveis seus serviços.

Paragrafo 1.º — Os responsáveis ficam na obrigação de dar ciência á autoridade sanitária, da admissão de empregados impaludados.

Paragrafo 2.º — A autoridade sanitária, sempre que possível, facilitará aos serviços públicos ou particulares, de que cogita o artigo, as pesquisas e exames necessários á seleção dos operários.

Art. 132.º — Compete á autoridade sanitária realizar e promover a realização de trabalhos de propaganda e educação que se relacione com a profilaxia da malária.

CAPITULO II

Necatorose e outras Helmintoses

Art. 133.º — No combate ás helmintoses e especialmente á necatorose, a autoridade sanitária promoverá e exigirá a aplicação das seguintes medidas:

- a) — inqueritos preliminares;
- b) — proteção do sólo contra contaminação pelos dejetos humanos;
- c) — tratamento dos infestados;
- d) — proteção do homem contra a infestação, pelos helmintos;
- e) — educação sanitária.

Paragrafo Unico — Para execução dos dispositivos do artigo serão obedecidas as instruções da Secção Técnica do Departamento de Saúde.

Art. 134.º — Em serviços públicos e de empresas particulares das zonas rurais deverá ser feita a determinação do grau de infestação pela necatorose e o tratamento dos doentes, sob a orientação e fiscalização das autoridades sanitárias.

Paragrafo Unico — Os responsáveis por fabricas, oficinas, escolas, collegios, asilos, prisões, colonias e quaisquer outras coletividades serão obrigados a facilitar o exame e o tratamento das pessoas sob sua direção.

Art. 135.º — Nos serviços, escolas, asilos e outras coletividades a que se refere o artigo anterior e seu paragrafo, a autoridade sanitária aconselhará o uso do calçado.

Art. 136.º — No que respeita ao abastecimento de agua, instalações de esgotos e de outros recursos de proteção do sólo contra a contaminação por dejetos humanos, será exigido e fiscalizado pela autoridade sanitária o cumprimento dos dispositivos deste Regulamento relativos á higiene das construções, serviços de abastecimento d'água, coléta e remoção dos dejetos.

Art. 137.º — É prohibido aproveitar para adubo ou lançar á superficie do sólo fezes humanas ou material que as contenham.

Art. 138.º — Nas regiões onde fôr assinalada a presença de eschistossomose, a autoridade sanitária providenciará para:

- a) — a realização dos inqueritos epidemiologicos necessarios;
- b) — tratamento dos doentes;
- c) — a destruição dos parasitos e seus hospedadores nos cursos e coleções de agua;
- d) — a não contaminação, por dejeções dos doentes, das aguas de uso comum;
- e) — a prohibição de banhos nas coleções de aguas suspeitas e bem assim da lavagem de roupas, pescarias e todo o trabalho que possa provocar a infestação pelo contacto da pele humana com as referidas aguas;
- f) — a educação sanitária das populações.

Art. 139.º — Nas regiões em que grassar a filariose serão feitos os necessarios inqueritos epidemiologicos e ficarão sujeitos os individuos afetados a medidas de profilaxia, determinadas em instruções da Secção Técnica do Departamento de Saúde.

Art. 140.º — Em relação ás demais helmintoses serão adotadas, as medidas sanitárias indicadas em cada caso, a juizo da autoridade sanitária e de acôrdo com a intensidade das infestações e os perigos délas decorrentes.

CAPITULO III

Doenças de chagas, leishmaniose, boubá, ulcera fagedenica tropical e tracoma

Art. 141.º — Nas regiões onde grassar a doença de chagas, a autoridade sanitária providenciará para:

- a) — a realização de inqueritos epidemiologicos, com o estudo clínico dos doentes parasitológico dos hospedadores;
- b) — o exterminio dos animais reservatórios do parasito e dos hemípteros veiculadores;
- c) — a construção e modificação da habitações no sentido de impedir a vida dos transmissores, proibindo sejam ocupadas as que ofereçam condições favoraveis ao seu desenvolvimento;
- d) — a educação sanitária das populações;

Art. 142.º — Nas regiões em que grassar a leishmaniose a autoridade sanitária providenciará para:

- a) — a realização de inqueritos epidemiologicos necessarios;
- b) — o tratamento adequado dos doentes;
- c) — a execução de medidas visando a destruição dos veiculadores da doença e a proteção da população contra os mesmos;
- d) — a educação sanitária.

Art. 143.º — Nas regiões em que grassar a boubá a autoridade sanitária providenciará para:

- a) — a realização dos inquéritos epidemiologicos e de estudos especiais para a verificação do modo de transmissão da doença;
- b) — o tratamento dos doentes;
- c) — a educação sanitária, visando também a modificação das condições de vida da população no sentido de restringir a difusão da doença.

Art. 144.º — Nas regiões em que forem verificados casos de ulcera fagedenica tropical, a autoridade sanitária providenciará para:

- a) — tratamento dos doentes;
- b) — a educação sanitária visando em especial a pronta desinfecção das lesões iniciais e o uso de curativos oclusivos.

Art. 145.º — Nas regiões em que grassar o tracoma, a autoridade sanitária providenciará para:

- a) — a realização de inqueritos epidemiologicos;
- b) — o isolamento dos doentes em fase aguda e a separação dos tracomatosos em outras fases do mal, nas escolas, asilos, fabricas ou quaisquer estabelecimentos coletivos de trabalho;
- c) — o tratamento obrigatorio e a vigilância sanitária dos doentes;
- d) — a instituição obrigatoria, nos estabelecimentos coletivos, do uso individual de toalhas e outros objetos capazes de infundir a doença;

- e) — a educação sanitária, visando em especial a instituição de medidas para evitar a dissiminação da doença por contagio ou por intermedio de insetos.

Paragrafo 1.º — Os pais, tutores, diretores de serviços públicos ou particulares e os empregadores em geral são obrigados a cumprir as determinações da autoridade sanitária, especialmente as referentes ao tratamento dos doentes sob sua responsabilidade.

Paragrafo 2.º — A juizo da autoridade sanitária, é vedado aos tracomatósos o exercicio de profissões que facilitem a dissiminação da doença.

Paragrafo 3.º — Nas regiões onde existir serviços sistematicos de profilaxia do tracoma serão ainda postas em execução as seguintes medidas:

- a) — nenhuma repartição pública, estadual, ou municipal, nenhum estabelecimento industrial agrícola ou comercial, poderá ter em trabalho qualquer classe de empregado, sem que este possua a competente ficha sanitária, provando que não sofre de tracoma ou que se acha em tratamento;
- b) — nenhuma escola quer estadual, municipal ou particular poderá admitir alunos que não apresentem atestado do serviço provando não sofrer de tracoma ou estar em tratamento;
- c) — nas fazendas, em que se estiver realizando o serviço de profilaxia ou em que ele já se tiver extinguido, fica o responsável pela propriedade agrícola obrigado a, dentro de 8 dias, comunicar a autoridade sanitária a admissão de qualquer novo trabalhador, para lhe ser dada a competente ficha sanitária.

CAPITULO IV

Disposições gerais

Art. 146.º — Será feita a educação sanitária das populações quanto aos perigos do ofidismo, as especies de cobras venenosas mais comuns e aos meios de destruição e defeza contra elas.

Paragrafo Unico — A autoridade sanitária providenciará para o suprimimento dos sôros especificos, exigindo dos responsaveis por serviços públicos ou particulares a execução dessa medida quando julgar conveniente.

Art. 147.º — Na occorrença de epizootias transmissíveis ao homem, a autoridade sanitária fornecerá instruções relativas no seu mecanismo de transmissão, adotará, em cada caso especial, medidas tendentes a evitar os perigos de contagio e de disseminação do mal e providenciará para que seja feito tratamento profilatico dos doentes.

Art. 148.º — A autoridade sanitária incentivará a criação e emprego de peixes e outros animais destruidores de especie prejudiciais á saúde.

Paragrafo Unico — Quando julgar conveniente, a autoridade sanitária poderá pelos processos adequados, capturar em qualquer habitação, construção logradouro, terrenos ou local, as especies de animais transmissores de doenças ou depositarios dos respectivos agentes etiológicos.

Art. 149.º — Os produtos químicos, inclusive medicamentos, usados na profilaxia de doenças transmissíveis, serão os indicados em instruções da Secção Técnica do Departamento de Saúde e sofrerão sempre verificação prévia de sua pureza e eficiencia.

Paragrafo Unico — Os metodos gerais de tratamento das endemias rurais serão tanto quanto possivel uniformes em todas as repartições sanitárias estaduais obedecidas as instruções da Secção Técnica do Departamento de Saúde.

PARTE TERCEIRA

SANEAMENTO E POLICIA SANITARIA

TITULO I

SANEAMENTO DAS CONSTRUÇÕES EM GERAL

CAPITULO I

Das construções

Art. 150.º — Todas as construções deverão assentar sobre terreno preparado e nivelado, evitada a estagnação de águas de qualquer natureza.

Art. 151.º — O aterro para construções deve ser feito com terras praticamente isentas de matéria orgânica.

Art. 152.º — Todas as construções serão isoladas do solo por camada impermeável e resistente, que as proteja contra a ação da humidade e dos ratos, cobrindo toda a superfície de construção e atravessando as alvenarias, até ao paramento externo.

Paragrafo 1.º — Satisfazem para a constituição dessa camada, os seguintes revestimentos, ou outros que com eles se comparem, a critério da autoridade;

- a) — concreto de cimento, de traço 1:3:6, pelo menos, e espessura mínima de 0m,10;
- b) — asfalto, em camada de 2 cms., sobre calçada de pedra, de espessura mínima de 0m,10, com as juntas tomadas por argamassa de cimento, de traço de 1:3, pelo menos;
- c) — ladrilho impermeável, sobre calçada idêntica à especificada na alínea precedente.

Paragrafo 2.º — Através das paredes são aceitáveis as lâminas metálicas de natureza apropriada e convenientemente protegidas.

Paragrafo 3.º — Nas construções das zonas rurais, a camada impermeabilizadora poderá ser constituída por uma calçada de pedras com as juntas tomadas por argamassa de cimento.

Paragrafo 4.º — Quando as condições do terreno o exigirem, para afastar a humidade das construções, será realizada a drenagem, por processo eficaz, a juízo da autoridade sanitária.

Art. 153.º — Nas zonas rurais as habitações não poderão distar entre si menos de 3 metros, e, quando haja duas passagens laterais contíguas, cada uma delas terá no mínimo 2m,50.

Art. 154.º — Todas as construções terão o piso térreo a 0m,10, pelo menos, acima do nível exterior do terreno, salvo quando se destina o primeiro pavimento a porão, utilizável nos termos do art. 163.

Art. 155.º — Todas as construções serão protegidas externamente por passeios impermeabilizados, de 0m,60 de largura mínima, completados por sarjeta externa e faixa impermeável, de 0m,50 de altura mínima, ao longo dos embasamentos.

Paragrafo 1.º — Poderá ser dispensada esta proteção quando o embasamento for aterrado, ficando o primeiro piso pelo menos a 0m,40 acima do nível exterior do solo, e sendo, além disso, impermeável a alvenaria do referido embasamento ou revestida por camada que satisfaça ao fim de impermeabilização.

Paragrafo 2.º — São consideradas satisfatórias para esse fim, além de outras que com estas se comparem, a critério da autoridade;

- a) — as alvenarias de pedras com argamassa de cimento e juntas tomadas com traço de 1:2:5, no mínimo;
- b) — as alvenarias comuns, emboçadas por argamassa de cimento e rebocadas com traço acima indicado.

Art. 156.º — As paredes expostas aos ventos chuvosos deverão ser protegidas externamente por meio de revestimento impermeável, todas as vezes que, no interior das mesmas ou dos compartimentos da construção, se fizer sentir a ação da humidade.

Parágrafo 1.º — Quando em contacto com o terreno uma das faces da construção, será ela protegida por um dos seguintes recursos;

- a) — drenagem com pedra seca, encaminhadas convenientemente as águas de infiltração;
- b) — revestimento com argamassa rica de cimento, adicionada de cal hidratada ou outra substância impermeabilizadora;
- c) — revestimento betuminoso de alcatrão de hulha ou asfalto;
- d) — revestimento por membranas de feltro betuminado, com capas de cimento;
- e) — lamínas metálicas, de natureza apropriada, convenientemente protegidas.

Parágrafo 2.º — É aconselhável, em todos estes casos o emprego de paredes duplas, obedecendo o disposto no § 1.º do artigo 158 ou então, de alvenaria de blocos perfurados.

Art. 157.º — As paredes exteriores das habitações não terão espessura inferior a 0m,25, quando de tijolo, ou a de 0m,40 quando de pedra, devendo ser sempre argamassadas e revistidas, quando constituídas de alvenaria ordinária.

Art. 158. — Nas construções destinadas a habitação, as paredes exteriores de cimento armado ou de madeira deverão ser duplas, deixando entre si o espaço mínimo de 0m,10.

Parágrafo 1.º — Salvo em casos especiais, a critério da autoridade, deverá ser exigido o enchimento do espaço vazio entre as duas paredes, com substância má condutora de calor, como a cortiça em fragmentos ou a escoria de fornalhas.

Parágrafo 2.º — Nas zonas rurais, para construções de emergência, serão toleradas, a critério da autoridade, as paredes simples, de madeira.

Art. 159.º — Nos papéis e outros quaisquer revestimentos internos, não poderão ser empregados materiais que possam dar emanações tóxicas.

Art. 160.º — Só será tolerado o emprego da argila, nas argamassas, quando utilizados recursos que façam compacta a sua superfície.

Art. 161.º — Todos os órgãos ou elementos construtivos, ou decorativos, externos, das construções, terão as faces impermeabilizadas e em declive nunca inferior a 1:100, não sendo permitidas cavidades ou depressões, onde a água possa estacionar.

Art. 162.º — Serão prescritos os seguintes pés direitos, mínimos:

- a) — Zona urbana: 3,00 metros para o primeiro pavimento das habitações e 2,80 m. para os demais; 4 metros para o primeiro pavimento dos estabelecimentos comerciais e 3m,50 para os demais pavimentos desses estabelecimentos.
- b) — Zona suburbana: 3 metros para as habitações e 3m,50 para os estabelecimentos comerciais e industriais.

c) — Zona rural: 2m,80 para as habitações e 3,0 metros para estabelecimentos comerciais e industriais.

Paragrafo 1.º — Nos banheiros e latrinas o pé direito, minimo, será de 2m,30.

Paragrafo 2.º — Será de 2m,50 o pé direito minimo, para as sobrelojas, que não poderão, neste caso, ser utilizadas como dormitórios.

Art. 163.º — Os porões, com pé direito de 2 metros só poderão ser utilizados como depósitos, e os de 2m,50 como compartimento de estadia, e na zona rural também como dormitórios.

Paragrafo Unico — Os porões existentes com altura inferior a 2 metros serão aterrados, ou transformados em pavimentos, desde que o pé direito se complete por escavação, ou seja assegurada a distancia minima de 1m,50 entre a soleira e a verga das aberturas e as paredes e o piso sejam perfeitamente impermeabilizados.

Art. 164.º — As aguas furtadas, mansardas ou sotões serão, sempre, completamente isolados do colchão de ar das coberturas e só poderão ser utilizados como habitação, quando satisfizerem ás exigencias impostas para dormitórios, e as condições de isolamento térmico, por meio de forro, paredes espessas ou outros dispositivos recomendáveis.

Art. 165.º — Os pisos das salas e dormitórios serão revestidos de material máo condutor de calor, resistente ao atrito e ao desgaste, de superficie continua e facil limpeza, tais como madeira com as juntas tomadas, linóleo, aglomerados de base de serragem de madeira e outros similares.

Art. 166.º — Nos predios destinados á habitação ou estadia prolongada, será exigido colchão de ar entre o forro e a cobertura, que será de material máo condutor de calor.

Paragrafo 1.º — Serão proibidos nas zonas urbanas e suburbanas as coberturas metálicas, mesmo adotada a providencia do colchão de ar, a não ser quando revestidas de tintas especiais que atenuem os efeitos da ação dos raios solares, salvo tolerancia deste Regulamento.

Paragrafo 2.º — Os terraços de coberturas deverão ter o revestimento externo não metálico, impermeavel, assente sobre subestrutura convenientemente isolante e elastica, afim de evitar o fendilhamento da impermeabilização, sendo aconselhavel juntas de dilatação, para grandes extensões e revestimentos superficiais rígidos, e aceitaveis para a sub-estrutura, lençóis de asfalto ou membranas de feltro betuminado, convenientemente protegidas.

Paragrafo 3.º — Os terraços terão as declividades necessarias ao pronto escoamento das aguas, que deverão ser conduzidas para o exterior, diretamente, ou por meio de sargetas, ralos e condutores, obedecidas para estes as disposições da alinea e do paragrafo unico do artigo seguinte.

Art. 167.º — Serão dispensadas as calhas nas construções convenientemente orientadas e protegidas por coberturas de beiral, com saliencia capaz de evitar que incidam sobre as paredes do edificio as aguas pluviais provenientes dos telhados, as quais terão assegurado o seu facil escoamento depois de atingirem o solo.

Paragrafo Unico — Quando não for possivel atender ás exigencias deste artigo, o escoamento das aguas será feito por meio de calhas ligadas a condutores por bacia receptora, uma vez preenchidos os seguintes requisitos:

- a) — a adoção de dispositivos construtivos, tais como cimbalhas ou platibandas de facil circulação, degraus de alvenaria ao longo da declividade do material de cobertura e outras quaisquer passagens de acesso ás calhas, em todo o seu percurso;

- b) — calhas com dimensões transversais, mínima, de 15 cm. na largura e 7 cm. na profundidade, pela borda exterior, que será a mais baixa;
- c) — espaçamento mínimo de 0m,80 para os apoios (grampos ou cambotas),
- d) — declividade mínima de 1:100;
- e) — condutores, partindo das coberturas e indo às sargetas que contornam a construção ou, diretamente, à rua, por meio de coletores de diâmetro nunca inferior a 7 cm,5;
- f) — a cada metro quadrado de projeção horizontal de superfície a esgotar devem corresponder 1 cm. de secção transversal, util, de calha e 1 cm,25 de secção transversal do condutor.

Art. 168.º — As áreas de perímetro fechado deverão ter o piso revestido por material impermeável e, quando descobertas, serão dotadas de ralos receptores de águas pluviais, ligados a canalizações de escoamento, que serão tubulares ao atravessar o interior das construções.

Paragrafo Unico — O piso das áreas de perímetro fechado, pouco isoladas, deverá ficar, sempre, acima do nível exterior do terreno, para que possam ser rasgados, para escoamento do ar, canais inclinados, através da parede mais conveniente.

Art. 169.º — Todos os compartimentos das construções deverão ter iluminação e ventilação convenientes, a se fazerem por aberturas, cujo número e dimensões serão terminados, em cada particular, pelo valor da característica final de iluminação e isolamento, de acôrdo com as normas fixadas em instruções técnicas.

Paragrafo Unico — As esquadrias das aberturas serão dotadas de persianas e, quando houver bandeiras, estas terão dispositivos que permitam a sua fácil abertura.

Art. 170.º — Para restringir o insolamento e o aquecimento em excesso, a juízo da autoridade, deverão ser adotados varandas beirais, toldos, anteparos laterais e outros recursos eficientes.

Art. 171.º — Para assegurar iluminação conveniente, serão exigidas nos dormitórios as seguintes especificações:

- a) — se só existir uma abertura, esta não poderá ter largura inferior a 0m,85;
- b) — a distancia da verga ao forro não poderá exceder 1/6 do pé direito;
- c) — a altura do peitoril não poderá ir além de 1 metro;
- d) — a profundidade dos dormitórios não poderá exceder o dobro da altura util do vão de iluminação, aumentando este dobro da altura do peitoril e sendo contada a profundidade no sentido normal ao plano das aberturas de iluminação.

Art. 172.º — So serão permitidas claraboias sobre escadas, corredores ou locais que não se destinarem á habitação, não se tolerando a intercepção, por elas das aberturas naturais de iluminação;

Paragrafo Unico — As claraboias serão super-elevadas, de modo que, lateralmente, haja aberturas de ventilação, cuja área efetiva deve corresponder a 1/2 da área da claraboia em projecção horizontal.

Art. 173.º — Salvo para efeitos decorativos os pavimentos translucidos só serão admitidos nos locais de estadia passageira ou quando, a juízo da autoridade sanitária, não fôr possível ter abertura laterais para a iluminação

natural, devendo ser assegurada, entretanto, em tais casos, necessaria ventilação dos locais.

Art. 174.º — A iluminação artificial será sempre que possível, pela electricidade e feita por unidades de conveniente poder illuminante, adequadamente dispostas, de modo a se evitarem o ofuscamento e as grandes sombras e contrastes.

Paragrafo 1.º Para auxiliar a iluminação, forro e paredes serão, preferentemente, de tonalidade clara e remate fosco.

Paragrafo 2.º — Instruções técnicas precisarão, em luxes, os illuminamentos minimos tolerados.

Art. 175.º — Em casos especiais, quando não fôr possível satisfazer as condições de ventilação natural será exigida a artificial mais conveniente.

Art. 176.º — Salvo nas casas de madeira, só serão permitidas divisões de madeira, envidraçadas ou não, distando 20 centímetros, no minimo de piso, em estabelecimentos comerciais ou escritorios, desde que não prejudiquem a iluminação e a ventilação e não sirvam os compartimentos de dormitório.

Paragrafo Unico — As divisões de madeira serão lisas, sem solução de continuidade e rigorosamente pintadas ou envernizadas.

Art. 177.º — Nas habitações particulares não serão permitidos compartimentos destinados a dormitórios com menos de 6 metros quadrados de área, não podendo nesse caso, ser ocupados por mais de uma pessoa.

Art. 178.º — Todo predio, ou parte de predio constituindo economia distincta, quer em habitações, quer em estabelecimentos comerciais ou industriais, deverá ter latrina, caixa d'agua, nas condições previstas pelo artigo 18º, banheiro si houver dormida e, se fôr destinado a habitação, cosinha e tanque de lavagem.

Art. 179.º — Os compartimentos destinados a cosinha, copa, dispensa, banheiro, latrina, mictório, deverão atender aos seguintes requisitos:

a) — revestimento do piso e das paredes, até 1m,50, por material uniforme, liso, resistente e impermeavel, a criterio da autoridade sanitária e de acôrdo com as normas fixadas em instruções técnicas, assentando-se o revestimento dos pisos sobre laje de concreto ou sobre camada impermeabilizadora do sólo e nunca sobre estrutura de madeira.

b) — illuminamento minimo de 60 luxes, não devendo comunicar com outras dependencias por paredes mais baixas que o pé direito, geral, mas podendo ter pé direito inferior a estes nas condições previstas pelo Regulamento, desde que sejam dotados de forro próprio.

Paragrafo Unico — Nas construções de madeira será tolerada a impermeabilização do sólo por argamassa de cimento e a das paredes por fôlhas de zinco, a juizo da autoridade sanitária.

Art. 180.º — As cosinhas deverão ter fogão a lenha, carvão, gaz ou electricidade e pia com tampo material impermeavel, de preferencia sobre consolos de ferro.

Art. 181.º — Os aquecedores a gaz, dos banheiros ou de outros quaisquer locais, serão sempre dotados de chaminé de diametro minimo de 7cm,5, para dar passagem para o exterior aos gazes da combustão.

Paragrafo Unico — Nos banheiros serão ainda adotados dispositivos capazes de assegurar ventilação permanente do compartimento, mesmo com as esquadrias fechadas, sendo considerados satisfatorias para esse fim:

- a) — canaletes abertos através das paredes, sem dispositivos de fechamento e situados a 0m,20, no maximo, acima do piso;
- b) — perfuração dos vidros superiores das folhas das vidraças;
- c) — bandeiras com venezianas de vidro, correspondentes ás folhas das vidraças.

Art. 182.º — Os tanques de lavagem deverão prover facil escoamento ás aguas e terão calçada impermeavel, com 0m,50 no minimo de largura, cobertura com pé direito minimo de 2m,50, que os abrigue convenientemente e as paredes de contorno impermeabilizadas até 1 metro acima das suas bordas.

Art. 183.º — Nos porões será permitida a instalação de tanques de lavagem ou garage, desde que o compartimento seja satisfatoriamente iluminado e ventilado, não sirva para dormitorio ou estadia prolongada e seja de cimento armado o piso dos compartimentos superiores.

CAPITULO II

Abastecimento dagua

Art. 184.º — Quaisquer serviços de abastecimento de agua, afetos ou não á administração publica, ficarão sujeitos á fiscalização da autoridade sanitária, não podendo ser iniciados, sem que ela examine e considere accetaveis a agua a utilizar, as instalações e os materiais empregados.

Paragrafo unico — Quando fôr julgado necessario será exigida a depuração das aguas de acordo com as prescrições formuladas pela autoridade sanitária.

Art. 185.º — Somente pela rêde de distribuição dagua, onde a houver, far-se-á o abastecimento das habitações, sendo nelas então obrigatoria a instalação das necessarias canalizações.

Art. 186.º — Cada edificio será, em regra, abastecido por derivação privativa, que lhes assegure o suprimento de agua proporcional ao numero de moradores, na base de 150 litros, e num minimo total de seiscentos litros diarios.

§ 1.º — Si o edificio fôr constituido de varios pavimentos destinados a ocupantes distintos, será obrigatorio o suprimento independente, diario, a cada pavimento ou grupo de pavimentos afetos a um mesmo ocupante.

§ 2.º — Aos compartimentos do mesmo pavimento constituindo economias distintas, bem como aos grupos de pequenas habitações chamadas estalagens, será imposto um suprimento minimo, diario, de mil litros para cada conjunto de compartimentos ou de casas ocupadas por 8 pessoas

Art. 187.º — A canalização domiciliaria nunca deverá ser instalada em local onde a agua possa ser contaminada devendo, sempre que possivel, ficar afasta da um metro no minimo da canalização de esgoto; e quando forçada a passar em local onde, sem serem pressentidos, possa haver escapeamento, serão tomadas as devidas cautelas para evitar as causas de futura.

Paragrafo unico — A exigencia do presente artigo se estenderá ás canalizações já existentes.

Art. 188.º — As canalizações domiciliares serão de chumbo, ferro zincado, ou metal que ofereça maior resistencia á corrosão, quando acil as aguas, e se de chumbo, quando não houver contra indicação para o seu emprego, serão estendidas de modo a se evitar, quanto possivel, dobras e curvaturas muito fechadas.

Art. 189.º — É obrigatório o uso de depósito d'agua, de tipo aprovado, em todas as construções, sempre que o suprimento fôr intermitente, ou si continuo, enquanto utilizadas as penas.

§ 1.º — Os depósitos de capacidade proporcional ao numero de moradores serão construídos de chapas de ferro zincado, concreto armado ou alvenaria com argamassa de cimento e terão capacidade proporcional ao numero de moradores, a cada um correspondendo 150 litros, sendo que o volume total deverá crescer á proporção que aumentar o numero de habitantes além de 8 na base de 250 litros para cada dois habitantes, não sendo permitidos reservatórios de capacidade inferior a 500 litros.

§ 2.º — Todos os reservatórios serão convenientemente protegidos contra a entrada de mosquitos, poeiras, líquidos ou qualquer materia extranha, e terão a tomada d'agua a seis centímetros do fundo, sendo providos de torneiras automaticas, ladrões e dispositivos de limpeza aprovados pela autoridade sanitária e colocados no fundo, preferencialmente de fórmula piramidal ou conica.

§ 3.º — Os ladrões deverão sempre desaguar em locais bem visiveis como sargetas, pias e ralos dos compartimentos sanitários, sendo expressamente prohibido faze-lo nas calhas e condutores dos telhados.

§ 4.º — Os depósitos de agua excetuados os de agua quente não poderão ficar expostos ao sol, nem ser colocados na cozinha proximo do fogão, no gabinete sanitário, no vão entre o forro e o telhado, nem em outros pontos que dificultem a sua inspeção, devendo ficar afastados pelo menos 0m,10 das paredes de 0m,60 do forro ou tecto.

§ 5.º — A cobertura para os depósitos d'agua externos, cuja vampa necessitar de calaféto, ficará á distancia de 0m,60 da tampa e deverá exceder de 0m,60 ás dimensões do reservatório.

§ 6.º — Não será permitida a ligação directa dos reservatórios com os vasos sanitários.

§ 7.º — Sempre que houver dois reservatórios servidos pela mesma rede domiciliaria, em niveis diferentes, será instalado o registro para interromper o suprimento do reservatório mais baixo, ou serão obedecidas as prescrições das repartições de abastecimento d'agua para regularizar o seu fornecimento ás construções.

§ 8.º — É prohibido acumular objetos sobre as tampas de depósitos d'agua, que deverão permanecer sempre desimpedidas.

§ 9.º — Será obrigatoria a limpeza dos depósitos d'agua, a juizo da autoridade sanitária.

Art. 190.º — O suprimento a bombas, caldeiras ou quaisquer aparelhos de uso publico ou industrial, far-se-á por um depósito alimentado pelo encanamento abastecedor e nunca por este directamente.

Art. 191.º — Os desperdícios de agua por defeito nas canalizações, bicas, torneiras de boia, "ladrão" serão punidos com multa extraindo-se ao mesmo tempo intimação para os reparos necessarios.

Paragrafo unico — Na mesma penalidade incorrerão os infratores dos artigos 185 e 190.

Art. 192.º — Sob nenhum pretexto que não tenha por base condições imperiosas de saude publica, será suspenso o fornecimento de agua a qualquer predio abastecido pela rede geral, salvo casos extremos, a juizo do Serviço de Aguas e nos termos de seus direitos contratuais.

Art. 193.º — Nas zonas dotadas de abastecimento de agua, é prohibido o seu accumulo em barrís, tinhas, latas e recipientes semelhantes, sob pena de immediata destruição desses recipientes.

Paragrafo unico — Onde não houver agua canalizada serão tolerados os barrís, quando fechados á prova de mosquitos, de conformidade com modelos aprovados pela autoridade sanitária.

Art. 194.º — Nas zonas servidas por canalização de aguas potaveis, os poços tolerados a juizo da autoridade sanitária, exclusivamente para fins industriais ou floricultura, devendo, porém, satisfazer ás seguintes condições:

- a) — serem convenientemente fechados ao nivel do sólo;
- b) — serem providos de bomba;
- c) — conterem peixes destruidores de larvas de mosquitos.

Art. 195.º — Nas zonas rurais onde não houver agua encanada ou nascente de boa qualidade e convenientemente captada, será permitida a abertura de poços para fornecimento dagua potavel, sob as seguintes condições:

- a) — ser a agua préviamente examinada, sob ponto de vista de sua potabilidade e considerada de boa qualidade;
- b) — estarem os poços convenientemente situados e a distancia sufficiente de fossas, estrumeiras e depositos de imundicies;
- c) — terem as paredes estantes, no trecho em que possam se dar infiltrações dagua superficial e a boca coberta e protegida contra as referidas infiltrações;
- d) — serem mantidos em estado de absoluta limpeza e dotados de bombas

Paragrafo unico — Os poços que não forem utilizados, serão aterrados até o nivel do sólo.

Art. 196.º — Nas zonas rurais, só depois de submetidas a tratamento conveniente, poderão ser aproveitadas aguas de superficie, em que sejam lançadas aguas residuarias "in natura" ou com tratamento incompleto.

CAPITULO III

Aguas pluviais

Art. 197.º — Ficam obrigados todos os proprietários, sob pena de multa, dobrada na reincidência, a proceder ás obras necessarias ao pronto escoamento das aguas pluviais caídas sobre a cobertura de suas construções e sobre a superficie livre do terreno.

§ 1.º — As aguas de chuvas deverão ser encaminhadas para o rio ou vale que passe nas imediações, ou para a sargeta da rua.

§ 2.º — Quando as condições topograficas exigirem o escoamento de aguas de chuva para terrenos vizinhos, serão para isso e a criterio da autoridade sanitária, utilizados dispositivos convenientes, que evitem dano á propriedade alheia.

§ 3.º — As canalizações para aguas pluviais deverão ter diametro e declividade convenientes ao seu escoamento.

§ 4.º — Serão construidas caixas nas mudanças de direção das canalizações, em plantas ou em perfil.

§ 5.º — Nas galerias de aguas pluviais onde se formem coleções de agua, as caixas receptoras terão fechamento hidraulico, a juizo da autoridade sanitária.

Art. 198.º — É obrigatória a limpeza de sargetas e caixas coletoras das calhas e dos telhados, afim de evitar a estagnação das aguas pluviais ou o seu transbordamento.

Paragrafo unico — Calhas e telhados serão inspecionados periodicamente, a criterio da autoridade sanitária.

Art. 199.º — O piso das áreas, passeios e porões será unido sem depressões e com a declividade necessaria, sendo dispostas as sargetas de modo a não reterem agua em seu percurso.

Art. 200.º — Os ornatos das faixadas, platibandas e monumentos serão dispostos de modo que neles não se acumulem aguas de chuva.

Paragrafo unico — Ficam proibidos, nos cemiterios, os ornatos, urnas e dispositivos similares que possam reter agua, devendo os vasos existentes ser atulhados de areia.

Art. 201.º — Fica proibido guarnecer de cacos de vidro os muros divisorios e fazer cercas de bambús, colocados ao alto.

§ 1.º — Nas proximidades das habitações, serão sistematicamente destruidas as plantas que, pela disposição de suas folhas, providamente, coletam agua; ou obturadas a argamassa de cimento as cavidades existentes nos troncos das arvores, incumbindo estes serviços aos proprietarios do terreno ou aos seus arrendatarios.

§ 2.º — Nos depositos de materiais, estaleiros e em outros estabelecimentos, as forragens e utensilios conservados ao tempo serão dispostos de modo a não coletarem agua.

Art. 202.º — Os proprietarios de olarias ou empresas que tenham de executar movimentos de terra, só o poderão fazer, evitando que se formem coleções d'agua e se dificulte o livre curso dos rios, riachos e vales.

Art. 203.º — As valas, riachos e correjos serão pelos responsaveis pelos terrenos que atravessarem, mantidos limpos e desobstruídos, com as margens regulares sem vegetação que facilite a formação de focos e, sempre que necessario, providas de obras de proteção e sustentação, ficando proibido o represamento das aguas e o desvio do seu curso.

Paragrafo unico — Os terrenos pantanosos e alagadiços serão sistematicamente drenados ou aterrados.

CAPITULO IV

Residuos da habitação

Art. 204.º — É obrigatorio o serviço do esgoto em toda a construção considerada habitavel, dentro da zona servida pela rede de canalizações, devendo cada prédio ter sua instalação privativa.

Paragrafo unico — Nos grupos de casas constituindo as chamadas aldeias ou vilas operarias, será construido um coletor geral, do qual partirão as derivações privativas para uma ou mais casas.

Art. 205.º — A rede de esgoto domiciliario destina-se a aguas residuarias (contribuições das latrinas, mictorios, pias de cozinha, tanques, banheiros, lavatorios), nela não podendo ser recebidas aguas de chuva.

§ 1.º — As aguas das coqueiras, granjas leiteiras, hospitais e todas as demais que transportarem materiais capazes de produzir facilmente a obstrução da rede, só serão admitidas no coletor publico depois de passarem por aparelhos de retenção.

§ 2.º — As aguas residuarias industriais poderão ser, a criterio da autoridade sanitária, submetidas a tratamento eficiente antes do lançamento nas galerias de esgotos.

Art. 206.º — A rede domiciliaria será constituída de manilhas de cerâmica vitrificada, de tubos de ferro revestidos de coaltar ou galvanizados ou de tubos de chumbo, devendo todo o material ser previamente aprovado pela autoridade competente.

Parágrafo unico — As manilhas de cerâmica devem satisfazer ás seguintes condições, além de outras que possam ser estabelecidas pela autoridade incumbida da execução ou fiscalização:

- a) — serão de material de boa qualidade, de barro vitificado ou grês, composição homogênea e queima uniforme;
- b) — serão vitrificadas e envernizadas, com verniz incorporado ao material, na sua face interna, que será perfeitamente polida, com a ausência de bôlhas, escamas, fendas, saliências e depressões;
- c) — terão impermeabilidade relativa, não devendo exceder de 0,05 o aumento de peso, quando mergulhado o material na água durante 48 horas; resistência á pressão hidráulica de duas atmosferas, sem transmutação; som claro á percussão;
- d) — serão de secção circular, tolerados acrescimos de 5 % do diametro nominal, e de espessura sensivelmente uniforme, permitida a diferença maxima de 0m,003.

Art. 207.º — O coletor geral será, de regra, constituído de tubos de grês cerâmico ou de ferro revestido de coaltar.

§ 1.º — O grês cerâmico será empregado, a juízo da autoridade, quando o coletor ficar enterrado a profundidade suficiente, para assegurar-lhe a devida proteção.

§ 2.º — O ferro, revestido de coaltar ou galvanizado e o chumbo serão empregados quando o coletor se desenvolver acima do sólo ao longo das paredes ou sobre suportes, ou se achar enterrado a uma profundidade insuficiente, casos em que será ainda permitido o emprego do grês cerâmico, uma vez que todos os tubos sejam envolvidos em alvenaria de proteção.

§ 3.º — As juntas do coletor serão tomadas com a composição de pixe e areia fina e corda alcatroada, ou cimento e tabatinga, ou, ainda, argamassa de cimento e areia fina, de traço 1:2,5 ou de outra aceita pela autoridade competente.

§ 4.º — O coletor geral terá, em regra, 0m,10 de diametro, o qual será elevado a 0m,15, quando assim o exigirem o volume das aguas afluentes ou as condições de declividade; esta nunca será inferior a 2,5 % para os tubos de 0m,10 e 1 % para os tubos de 0m,15. Os ramais do coletor principal, quando receberem contribuição de latrinas, manterão o diametro de 0m,10 e obedecerão, no que lhes fôr applicavel, ao estatuido para o referido coletor.

§ 5.º — Serão instalados tubos operculados nos pontos de curva, nos entroncamientos e onde mais fôr preciso para a inspeção e limpeza do coletor geral, devendo ser feitas as obras necessarias para torna-los accessiveis.

§ 6.º — Quando em condições excepcionais, a declividade adotada fôr insuficiente para assegurar, com affluxo normal, a necessaria limpeza do coletor em toda a extensão, serão estabelecidos, na cabeceira, tanques de lavagens automaticos, cuja capacidade e regimen serão fixados pela autoridade competente.

§ 7.º — O coletor principal não será coberto sem que seja previamente verificada a sua impermeabilidade, se assim julgar conveniente a autoridade sanitária.

§ 8.º — Sempre que possível o ramal geral domiciliario correrá por fóra da construção.

§ 9.º — A ligação do coletor domiciliario com o ramal da rêde publica far-se á segundo as indicações fornecidas pela autoridade competente

Art. 208.º — Serão sempre separadas as rêdes de aguas servidas e feccais,, fazendo-se em uma caixa de inspecção o entroncamento do ramal geral com o que sai da caixa de gorduras.

§ 1.º — As aguas servidas de pias de cozinha e de cópa não irão á rêde de esgoto sem passarem pela caixa de gordura, que será do tipo aprovado e, de regra, colocada no exterior do prédio.

§ 2.º — Todos os aparelhos ligados á canalização, que desaguarem na caixa de gordura deverão ser dotados de sifão, com tampão de limpeza.

§ 3.º — Para coletar as aguas dos lavatorios, bidets e banheiros, serão colocados nas paredes exteriores ou no interior dos respectivos compartimentos sifões disconetadores, para os quais correrão as referidas aguas, de preferencia em canos de chumbo, cobre, ferro fundido revestido de coaltar ou grês, dispensando-se nesse caso, para os referidos aparelhos, os sifões dispostos á saída.

§ 4.º — Para coletar aguas de tanques de lavagens serão colocadas bocas, sob os quais deverão existir sifões inspeccionaveis de tipo aprovado.

Art. 209.º — Os tubos de quéda serão constituídos de preferencia por canos de ferro fundido revestido de coaltar, em regra de 0m,10 de diametro, colocados sempre que possível na parte externa do prédio, solidamente presos á parede por grampos, e entroncamento no coletor geral sobre uma base de concreto.

§ 1.º — Se o tubo de quéda e os ramais do coletor principal não receberem contribuição de latrina o seu diametro será reduzido á dimensão exigida pelo volume das aguas, e desde que este não exceda 0m,05, poderá ser empregado para eles indiferentemente, o chumbo, o ferro galvanizado ou revestido de coaltar.

§ 2.º — Os ramais secundarios terão diametro e declividade dependentes do numero de “unidades sanitárias”, a que servirem, não podendo, entretanto, serem eles inferiores, respectivamente, a 1”1/4 e 1 %.

Art. 210.º — As descargas de latrina para os ramais dos tubos de quéda ou de coletor far-se-ão por canos curtos de ferro, chumbo ou grês, com diametro de 0,075, e as dos demais aparelhos sanitários, tambem em canos dos mesmos materiais com os seguintes diametros minimos:

Mictorios	0m,050
Pias de cozinha	0m,038
Pias de agua servidas	0m,032
Tanques e banheiros	0m,038
Lavatorios	0m,032

Paragrafo unico — Em casa nova e ainda não esgotada, ou reconstruída, quando não fôr inconveniente, haverá na junção do ramal com a primeira ligação dos aparelhos de dentro de casa, caixa de reunião e inspecção murada de tampa de ferro fundido e cujas dimensões e tipo, sem privilegio de marca, serão aprovados pela autoridade competente.

Art. 211.º — A ventilação, em geral, da rede domiciliar, será feita por um tubo de ferro revestido de coaltar ou galvanizado, que se elevará até, pelo menos, um metro acima do telhado mais alto e num raio de 4 metros, ou que se inserirá no tubo de queda, a que se aplicarão estas exigências.

§ 1.º — O diametro do ventilador dependerá do diametro do tubo de queda e do numero de unidades sanitárias a que servir.

§ 2.º — A ventilação dos ramais secundarios será feita individualmente por unidade separada ou por grupos de unidades de acordo com as condições locais, a juizo da autoridade incumbida da execução ou da fiscalização do serviço.

Art. 212.º — Todos os banheiros, lavatorios, tanques de lavagens, li-dets, pias de despejo serão providos de grelhas para impedir a passagem, para as canalizações, de material que as possa obstruir.

Art. 213.º — Só poderão ser instalados latrinas, caixas de descarga e mictorios, de tipo aprovado.

Art. 214.º — As latrinas deverão ser do tipo "washdown", de sifão externo de 5 centímetros de fecho no minimo, munidas de orificio para ventilação e obedecendo ás seguintes prescrições:

- a) — material resistente, superficie perfeitamente polida, impermeavel;
- b) — fôrma simples, de uma só peça, sem revestimento de alvenaria ou caixa de madeira;
- c) — facilidade de inspeção e limpeza, e expulsão completa das materias leves ou pesadas por meio de descarga de 10 a 12 litros.

§ 1.º — As latrinas sifonicas de tipo americano serão permitidas quando a 1m,50 no maximo do tubo de queda, prolongado como ventilador até acima do telhado, devendo ser munidas de caixas especiais de descarga, que restabeleçam, integralmente, o fecho hidraulico, após cada lavagem.

§ 2.º — A lavagem das latrinas será feita por uma caixa de descarga provocada ou automatica, quando permitida pela autoridade sanitaria ou por valvula de fluxo que produza o efeito exigido na letra c deste artigo.

§ 3.º — Mesmo se houver caixa de descarga automatica para as latrinas instaladas em grupos, não serão dispensadas as caixas de descarga ou valvulas de fluxo privativas de cada uma.

§ 4.º — As caixas de descarga serão de tipo aprovado, com capacidade de descarga de 12 a 15 litros.

§ 5.º — As caixas de descargas serão colocadas de modo que o seu interior possa com facilidade ser examinado, devendo ser mantidas em perfeito funcionamento, evitando-se os vasamentos permanentes de agua.

§ 6.º — Poderão ser permitidas as caixas de descargas baixas, de tipo especial, ligadas diretamente ás latrinas, desde que aprovadas pela autoridade sanitária.

§ 7.º — As valvulas de fluxo serão de tipo aprovado e abastecidas por canalizações especialmente projetadas para esse fim, de modo a garantir játo eficiente para completa limpeza dos vasos sanitários.

§ 8.º — Será obrigatorio o uso, nas latrinas, de papel higienico, devendo o seu lançamento fazer-se no vaso sanitário.

Art. 215.º — Os mictorios serão de grês vidrado ou de outro material resistente, liso e impermeavel, alimentados por depositos colocados á altura

conveniente, e quando se acharem instalados em grupos será obrigatorio, ainda, a instalação de caixa de descarga automatica. Serão preferidos os mictorios a oleo, sistema Beetz, sendo, entretanto, aceitos os mictorios a agua.

Art. 216.º — Todas as construções situadas nas zonas rurais ou nas cidades não servidas de rede de esgoto, deverão ter instalações de latrinas e fossas, que obedecerão rigorosamente aos planos e tipos aprovados pela autoridade competente.

Art. 217.º — Quando as instalações sanitárias a que se refere o artigo anterior soffreram estragos decorrentes de sua construção e do seu uso, ou quando fôr necessario introduzir-lhes alterações, que as circunstancias tornarem indicadas, as exigencias serão impostas ao proprietario ou responsavel pela habitação e ao proprio locatario se do seu descuido resultarem os estragos.

Art. 218.º — O locatorio ou morador será responsavel pela limpeza e conservação das instalações sanitárias a que se refere o artigo 216 e tambem pela remoção das materias nelas contidas.

Paragrafo 1.º — A remoção a que se refere este artigo será feita de acôrdo com as indicações da autoridade sanitária.

Paragrafo 2.º — Quando uma fossa absorvente não preencher mais os requisitos necessarios á sua tolerabilidade deverá ser aterrada, não sendo permitido o seu esvaziamento.

Paragrafo 3.º — As infrações deste artigo e seus paragrafos serão punidas com multa devendo ser, então, os serviços executados administrativamente e cobradas judicialmente as despêsas.

Art. 219.º — É proibido o lançamento em cursos e coleções d'água, de águas residuarias "in natura" e das efluentes de fossas, sem previo tratamento, a juizo da autoridade sanitária.

Art. 220.º — É obrigatoria a remoção diaria do lixo de todos os predios, ficando o inquilino, quando responsavel pela infração, sujeito á multa.

Paragrafo 1.º — O lixo será coletado em recipientes metalicos, estanques, facilmente removiveis, de superficie interna lisa, angulos arredondados e dotados de tampa que feche hermeticamente.

Paragrafo 2.º — Os depositos de lixo terão as seguintes capacidades minimas; para predios de 1 a 6 pessoas, 25 litros; de 7 a 10 pessoas, 35 litros, de 11 a 15 pessoas, 45 litros, aumentando-se sempre daí para cima, 15 litros para cada grupo de cinco pessoas ou fração.

Paragrafo 3.º — Para as habitações coletivas estes depositos deverão ter capacidade que lhes permita conter o lixo produzido em 24 horas, e que nunca será inferior á equivalente, em litros, ao número de pessoas multiplicado por 2,5.

Paragrafo 4.º — Nas zonas rurais serão obrigatorias sob pena de multa, a remoção dos restos de cosinha e outros residuos putreciveis e a sua destruição ou soterramento á distancia conveniente das habitações.

Art. 221.º — Nos casos previstos neste regulamento em que se tornar necessaria a incineração do lixo particular, as instalações para este fim deverão ser previamente submetidas ao estudo e julgamento da autoridade competente.

TÍTULO II

SANEAMENTO DAS CONSTRUÇÕES DE CARATER COLETIVO E ESPECIAL

CAPITULO UNICO

Art. 222.º — Nas casas de comodos e estalagens atualmente existentes, serão observadas as seguintes disposições, além de outras deste Regulamento que lhes forem applicaveis:

- a) — a iluminação artificial deverá ser electrica, sempre que houver rede de distribuição na cidade.
- b) — para 15 moradores haverá pelo menos uma latrina e um banheiro independentes, instalados de acordo com o presente regulamento, sendo as latrinas privativas de cada sexo.
- c) — só será permitido cozinhar em locais apropriados, devendo haver para cada grupo de 6 aposentos uma cozinha, que terá fogões independentes, com chaminés, ou fogão subdividido, de modo que os inquilinos de cada aposento possam servir-se dele independentemente; ou ainda, fogões sotopostos a uma ou mais cupolas metalicas ou de cimento, ligadas cada cupola á chaminé, que permita a passagem, para o exterior dos gases de combustão e vapores da cocção dos alimentos.
- d) — só será permitida a lavagem de roupa em tanques, construidos de modo que cada familia possa utiliza-los separadamente, colocados em quintais ou pateos abertos e devidamente abrigados da chuva e do sól, observando-se na sua instalação os preceitos regulamentares.
- e) — será fixado o numero de moradores de cada aposento de modo a caber a cada um a area minima de 6 metros quadrados.
- f) — será proibida a divisão de qualquer compartimento por meio de panos, madeira, papel, zinco ou material semelhante, bem como ferrar as paredes com panos.
- g) — será proibido conservar, guardar ou depositar nos quartos de dormir quaisquer generos alimenticios, excéto acondicionados em recipientes perfeitamente fechados, a juizo da autoridade sanitaria.

§ 1.º — Haverá um representante idoneo, responsavel perante as autoridades sanitarias pelo exáto cumprimento das disposições deste Regulamento, assim como pelo asseio e conservação da casa, e que consignará, em livro de registro, os nomes dos moradores, sua procedencia, destino e datas de entrada e de saída.

§ 2.º — Os alugadores ou encarregados serão responsaveis pelo asseio e conservação dos locais de dominio comuns dos locatarios.

Art. 223.º — As hospedarias, asilos e albergues deverão ser instalados, de acordo com o presente Regulamento, em tudo que lhes for applicavel e terão a lotação fixada pela autoridade sanitaria, na base de 6 metros quadrados por pessoa.

Paragrafo unico — Nas hospedarias é proibida a dormida no chão. devendo ser desinfectados ou desinfestados camas, catres, colchões, esteiras, travesseiros; roupas de cama e demais objetos, sempre que a autoridade sanitaria julgar necessario.

Art. 224.º — Nos hospitais, além das disposições gerais do presente Regulamento, que lhes forem applicaveis, serão, mais, observadas as seguintes:

- a) — as enfermarias, de preferencia voltadas para o nascente e sempre protegidas contra o insolamento demasiado, terão pé direito minimo de 3m e capacidade maxima para trinta doentes, cabendo a cada um área não inferior a 6 metros quadrados;
- b) — as janelas terão as vergas a 0m,40 no maximo do forro, serão dotadas de bandeiras móveis e quando tiverem peitoris, estes terão a altura maxima de 0m,90;
- c) — serão arredondados os angulos das paredes entre si e destas com os pisos;
- d) — o mobiliario das enfermarias será de natureza que facilite a limpeza e a desinfecção, quando necessaria;
- e) — serão, separadamente para cada sexo, enfermarias, banheiros e latrinas, estes na base de 1 para 15 doentes;
- f) — haverá, em numero determinado pela autoridade sanitaria, aparelhos de tipo aprovado, para a limpeza e desinfecção, quando necessaria, de vasos e utensilios dos doentes;
- g) — haverá, em numero determinado pela autoridade sanitaria, lavatorios providos de toalhas individuais, sabão liquido e dispositivos especiais para o suprimimento da agua, de tipo aprovado, que impeçam o contacto das mãos com as torneiras;
- h) — haverá depositos ou quedas, de tipo aprovado, para guarda ou remoção das roupas servidas;
- i) — as salas de operação serão voltadas para o setor que traga o menor insolamento interno, levada em conta a latitude local e serão providas, sempre que possivel, de recursos para ventilação artificial e para iluminação de suplença;
- j) — nos hospitais de mais de dois andares será obrigatoria a instalação de elevadores;
- k) — haverá aparelhagem de esterilização e, sempre que possivel, a criterio da autoridade sanitaria, lavanderia a vapor e forno para cremação de lixo e residuos;

Art. 225.º — As maternidades deverão ser instaladas de acordo com as determinações deste Regulamento, na parte referente ás construções em geral e aos hospitais, em tudo que lhes fôr applicavel, obedecendo, além disso, ás seguintes prescrições:

- a) — dormitorios para puerperas terão a capacidade de oito leitos no maximo, podendo os destinados ás gestantes ter lezeiseis leitos, dispondo cada parturiente no minimo de uma area de dez metros quadrados;
- b) — haverá dependencias especiais destinadas ao trabalho do parto e ao isolamento dos casos de infecção puerperal e oftalmia purulenta.

Art. 226.º — Nas casas de saúde serão observadas todas as disposições deste Regulamento, que lhes forem cabiveis, inclusive as referentes aos hospitais e maternidades, applicadas aos quartos para doentes as exigencias de orientação, feitas para as enfermarias.

Art. 227.º — Nos edificios escolares serão observadas todas as disposições deste Regulamento, que lhes forem applicaveis e mais as seguintes:

- a) — as salas de aula, com o pé direito minimo de 3m,50, deverão ter capacidade para o maximo de 40 alunos, a cada um dos quais cabendo area não inferior a dois metros quadrados;
- b) — as salas de aula, que tiverem iluminação unilateral, não poderão ter largura superior a uma vez e meia a distancia do piso á verga da janela, e nelas as carteiras serão dispostas de modo que recebam luz pela esquerda;
- c) — a característica de insolamento e iluminação das salas de aulas, não deve ser inferior a 100 luxes;
- d) — nas salas de aula não deverá haver carteira alguma que receba iluminamento inferior a 100 luxes;
- e) — haverá uma latrina para cada grupo de 15 alunos, sendo os assentos preferivelmente do tipo em ferradura;
- f) — haverá lavatorio, na proporção de um para cada 10 alunos;
- g) — haverá bebedouros automaticos, de játo obliquo, ficando terminantemente proibido o uso do cópo coletivo;
- h) — haverá espaços destinados a recreio, de área proporcional á superficie das classes, sendo parte desses recreios coberta;
- i) — as escadas deverão apresentar condições de solidez e estabilidade, serão providas de corrimão guarnecido por balaustrada no lado aberto e terão os degraus de material resistente, com altura e largura determinadas pela formula $2h + l$ igual 63 (sendo h a altura e l a largura em centimetros, não devendo o valor de " h " ser maior de 16 centrimetros);
- j) — o mobiliario escolar será de tipo aprovado, devendo ser a criterio da autoridade, adaptado ao tamanho dos alunos;
- k) — nos internátos haverá banheiros na proporção de um para cada 15 alunos, e nos dormitórios será exigida a área minima de seis metros quadrados para cada aluno.

Art. 228.º — Além das disposições concernentes ás construções em geral, que lhes forem applicaveis, deverão ser observadas nos estabelecimentos comerciais, mais as seguintes:

- a) — não poderão servir de dormitório ou moradia, sinão quando dispuzerem de aposentos especiais para tal fim, separados da parte comercial do predio;
- b) — o revestimento do piso, e quando necessário o das paredes até 1m,50, será uniforme, liso, resistente e impermeavel salvo casos especiais, dependentes da natureza do comercio, a criterio da autoridade sanitária;
- c) — haverá latrinas privativas de cada sexo, na proporção de uma para vinte pessoas e instaladas em compartimentos convenientemente arejados e iluminados, obedecendo ao disposto na alínea b do artigo 179 das construções em geral, mantidos em rigoroso estado de asseio, sem comunicação com os locais em que se manipulem generos alimenticios, providas as portas de molas que as mantenham fechadas e tendo quando necessario, a criterio da autoridade, as demais aberturas teladas á prova de moscas;
- d) — haverá ralos e torneiras em numero e situação acordes com a extensão do comercio e com as condições do prédio;

- e) — haverá lavatorios sem tampão de descarga, providos de torneiras (1 para 15 empregados) e sabão liquido ou preso á corrente;
- f) — todos os locais, inclusive corredores, passagens, escadas e mais dependencias devem ter iluminamento satisfatorio, de modo que o trabalho possa ser executado sem incomodo uem prejuizo para os órgãos visuais e fique o recinto com luz sufficiente para transito facil, evitadas sempre as grandes sombras e contrastes exigidos os minimos de 50,100 e 200 luxes, consoante o grau necessario de discriminação de minucias no serviço

Art. 229.º — Nas cocheiras, cavalariças e estabulos serão observadas as seguintes disposições, além das constantes deste Regulamento, que lhes forem applicaveis:

- a) — deverão ficar completamente isolados das habitações;
- b) — as construções, onde se acharem as baias, terão, pelo menos, 3m,50 do pé direito e pisos elevados 20 cm. no minimo, acima do sólo;
- c) — quando em torno das baias houver paredes, estas serão impermeabilizadas até a altura de 2 metros;
- d) — as mangedouras e bebedouros deverão ser de materia impermeavel e que facilite a limpeza;
- e) — os bebedouros serão dotados de agua corrente, providos de esgoto, com dispositivos que assegurem o seu esvaziamento completo, quando necessario;
- f) — as baias terão as divisões dispostas de modo a não estorvar a limpeza e lavagem do piso;
- g) — os pisos das baias serão em declive, constituidos por um embasamento de concreto de 15 centimetros de espessura no minimo e revestimento de material resistente e de juntas tomadas, providos de sargetas para dar escoamento ás aguas residuarias;
- h) — haverá tomadas dagua, em numero, situação e de calibre que facilitem a lavagem abundante;
- i) — no piso das baias haverá ralos na proporção de 1 para cada 50 metros quadrados de piso ou fração, e providos de aparelhos para reter as materias solidas, que deverão ser retiradas, pelo menos, diariamente;
- j) — serão permitidos estrados apenas nas baias dos estabulos;
- k) — os espaços reservados a veículos, lavagens de animais e depositos de forragens deverão ter o piso revestido de macadame betuminoso, concreto ou paralelepipedos com juntas tomadas a cimento ou asfalto, não podendo, em qualquer dos casos, ser inferior a 15 centimetros a espessura do revestimento;
- l) — haverá deposito para estrume, á prova de moscas, capaz de conter o volume produzido em 24 horas;
- m) — os depositos para estrume serão lavados diariamente depois da remoção diaria do estrume crú, que não poderá ser utilizado para adubo;

- n) — as forragens devem ser armazenadas em local blindado contra os ratos e isolados das baías;
- o) — haver, em ponto elevado, um reservatório de água de capacidade não inferior a mil litros

Art. 230.º — Nos teatros serão observadas as seguintes disposições, além das constantes do presente Regulamento, que lhes forem applicaveis:

- a) — os pisos, em plano inclinado, isento de frestas e sob os quais não haverá espaços vazios, serão lavados com substancias inséticidas, indicadas pela autoridade sanitaria, com a frequencia por ela determinada;
- b) — far-se-á a ventilação artificial e mesmo a refrigeração dos grandes teatros, sempre que a engenharia sanitária julgar necessario;
- c) — a iluminação artificial será a electrica, onde houver rede de distribuição;
- d) — haverá instalações sanitárias, em numero proporcional aos espectadores, privativas de cada sexo, sendo as dos homens dotadas de latrinas e mictorios.

Art. 231.º — Nos cinemas serão observadas as seguintes disposições além das constantes deste Regulamento que lhe forem applicaveis:

- a) — os pisos, em planos inclinados, isentos de frestas e sob os quais não haverá espaços vazios, serão lavados por substancias inséticidas indicadas pela autoridade sanitaria e com frequencia por ela determinada;
- b) — far-se-á ventilação e mesmo a refrigeração, sempre que a engenharia sanitária julgar necessario;
- c) — a iluminação artificial será pela electricidade, onde houver rede de distribuição, fazendo-se de modo progressivo a passagem do regimen de projecção para o de intervalo, de modo a evitar o ofuscamento;
- d) — os rasgos para o exterior deverão ser mantidos desimpedidos de modo que, durante os intervalos, sejam obrigatoria e completamente abertos;
- e) — o piso e suas coberturas, que não forem lavaveis, deverão ser limpos diariamente por aparelhos de sucção, ou qualquer outro metodo em que as poeiras não sejam agitadas nem possam passar á atmosfera.

Art. 232.º — Nos estabelecimentos de diversões não especificados anteriormente, deverão ser observadas as disposições dêste Regulamento, relativas a Teatros e Cinemas, e que lhes forem applicaveis.

Art. 233.º — Nas casas de barbeiros e cabelereiros, além das constantes dêste Regulamento, que lhes fôrem applicaveis, serão observadas as seguintes disposições:

- a) — os lavatorios deverão ser de marmore ou material congecre, com canalização de água corrente;
- b) — haverá os aparelhos que a autoridade sanitária julgar necesarios, para desinfeccção das navalhas e outros utensilios;

- c) — as toalhas e golias de uso individual, garantido por envoltórios ou cintas apropriadas e guardar-se-ão depois de servidas em recipientes adequados;
- d) — aplicar-se-á o pó de arroz com algodão, só sendo permitido o uso de arminho que pertencer á pessoa a quem deve servir;
- e) — as cadeiras terão encosto da cabeça revestido de pano ou papel renovado para cada pessoa;
- f) — durante o trabalho os empregados deverão usar blusas brancas apropriadas, rigorosamente limpas, sendo-lhes applicaveis as disposições do artigo 383 dêste Regulamento.

Art. 234.º — Nas lavanderias, além de outras constantes dêste Regulamento e que lhes forem applicaveis, serão observadas as seguintes disposições:

- a) — o piso será impermeabilizado e com declividade suficiente para o facil escoamento das aguas;
- b) — um mesmo veículo não poderá conduzir simultaneamente roupa suja e lavada;
- c) — será proibido receber roupas que tiverem servido a doentes de hospitais, provenientes de predios em que existam pessoas com doenças contagiosas, si as referidas roupas não tiverem sido submetidas a praticas adequadas de desinfecção corrente;
- d) — haverá aparelhamento especial para a lavagem a vapor.

Art. 235.º — Nas casas de banho, além de outras constantes dêste Regulamento e que lhes forem applicaveis, serão observadas as seguintes disposições:

- a) — as banheiras deverão ser de ferro esmaltado, marmore ou material congênere;
- b) — para cada dez banheiros haverá uma latrina, separadas as instalações por sexos;
- c) — as salas de banho não poderão servir de dormitório, nem para outro fim que não seja aquele a que forem destinadas;
- d) — as toalhas deverão ser de uso individual, garantido por envoltórios ou cintas apropriadas, e guardadas depois de usadas em recipientes adequados.

Art. 236.º — Nenhuma piscina poderá ser construída, sem que o seu projeto tenha tido aprovação da autoridade sanitária, e nem poderá funcionar sem concessão da respectiva licença.

Paragrafo unico — A autoridade sanitária reserva-se o direito de fiscalizar o funcionamento das piscinas, afim de verificar se são cumpridas as exigencias estabelecidas no presente Regulamento, sendo as infrações punidas com multa e interdição da piscina, em caso de reincidencia.

Art. 237.º — Na construção da piscina serão obedecidas condições que assegurem:

- a) — facilidade de limpeza;
- b) — distribuição e circulação satisfatórias d'água;

- c) — impedimento de refluxo das aguas da piscina para a rede de abastecimento e, quando houver calhas, destas para o interior da piscina.

Art. 238.º — As aguas das piscinas obedecerão ás seguintes exigencias:

- a) — deverão apresentar limpeza tal, que nos pontos de maior profundidade possa ser visto, nitidamente, o revestimento do fundo;
- b) — terão PH acima de 7;
- c) — serão sempre submetidas a tratamento conveniente, a critério da autoridade sanitária, com uso obrigatorio do clóro, seus derivados ou outros agentes efficientes de desinfecção, não devendo, no caso de clóro ou seus derivados, ser a taxa residual inferior a 0,2 de miligrama por litro, quando em uso a piscina;
- d) — serão removidos, com a frequencia necessaria, depósitos, espuma e materias que sobrenadam.

Art. 239.º — As piscinas publicas serão passíveis das seguintes exigencias:

- a) — haverá em compartimentos anéxos, proximo á entrada das piscinas, instalações de chuveiros, latrinas, mictorios e lavatorios, na razão de um chuveiro para 40 banhistas, uma latrina para 40 mulheres, uma latrina e um mictorio para 60 homens e um lavatorio para 60 banhistas, calculando o numero total destas instalações pelo movimento nas horas de maior frequencia na piscina;
- b) — o contorno das piscinas deverá estar isolado de tal maneira que os espectadores fiquem impossibilitados de chegar ao recinto reservado aos banhistas e estes somente possam ingressar na piscina, após passagem, para lavagem dos pés, por tanque raso contendo agua clorada cuja taxa residual seja de 1 miligrama por litro;
- c) — só onde de todo indispensavel, serão adotados revestimentos ou tapetes, feitos porém de material que não desprenda fibras ou particulas capazes de turvar a agua, perturbar o funcionamento da instalação e dificultar a indispensavel desinfecção dos pisos;
- d) — os pisos em torno da piscina e nos vestiarios e corredores, bem como as roupas e toalhas dos banhistas, serão submetidos a praticas efficientes de desinfecção;
- e) — ficarão sob direção de um encarregado competente, que cuidará do bom funcionamento da piscina e da observancia rigorosa do presente Regulamento, inclusive da exigencia para os banhistas, antes do ingresso nas piscinas, de um banho de chuveiro, com uso de sabonete, e proibição de serem elas frequentadas por pessoas que apresentem afecções da pele, do nariz, garganta ou ouvidos, ou que estejam atacadas de qualquer doença contagiosa.

Art. 240.º — Fica a critério da autoridade sanitária fixar o volume de agua limpa a ser introduzido diariamente na piscina, não devendo, em caso algum, o numero total de banhistas, em um dado espaço de tempo, exceder de 5 para cada metro cubico de agua limpa admitida.

§ 1.º — As piscinas que não tiverem suprimentos continuos de agua limpa, serão esvaziadas periodicamente, com intervalo fixado pela autoridade sanitária, que para isso se guiará pela frequencia de banhistas, e pelas condições da agua reveladas ao exame.

§ 2.º — Compreende-se por “agua limpa” a agua proveniente da rêde de distribuição, que compensar as perdas por transbordo das calhas e pela lavagem dos filtros; bem como a que, em circulação, volta á piscina após tratamento.

Art. 241.º — As infrações do disposto neste capitulo serão punidas com multas, sem prejuizo de outras penalidades, que no caso couberem.

T I T U L O I I I

DISPOSIÇÕES GERAIS DE POLICIA SANITÁRIA

CAPITULO UNICO

Art. 242.º — Nenhum prédio ou parte de prédio poderá ser occupado ou utilizado sem prévia autorização da repartição sanitária competente, de acordo com as disposições dêste Regulamento.

§ 1.º — Para cumprimento do disposto neste artigo, ficará o responsavel pelo prédio, — proprietario, arrendatario, locatario ou seus procuradores, — obrigados a comunicar, por escrito, a vacancia do mesmo, entregando as respectivas chaves á repartição sanitária competente.

§ 2.º — Todos os prédios vagos, ou que vagarem, serão visitados pela autoridade sanitária, que verificará se os mesmos se acham de acordo com as prescrições deste Regulamento, devendo a visita fazer-se impreterivelmente dentro do prazo de 48 horas para habitações, estabelecimentos comerciais, e de tres dias uteis para oficinas ou fabricas ou após o recebimento da comunicação de que trata o § 1.º deste artigo.

§ 3.º — Quando houver demora na visita de que trata este artigo, o interessado deverá levar o fáto ao conhecimento das autoridades superiores, afim de que estas providenciem, de acordo com a lei, e punam o funcionario responsavel.

§ 4.º — Estando o prédio em condições, deverá o “Habite-se” ser dado gratuitamente.

§ 5.º — A autoridade sanitária recusará o “Habite-se” se verificar que o prédio não satisfaz ás exigencias deste Regulamento e expedirá a intimação conveniente.

§ 6.º — As infrações deste artigo e seus paragrafos serão punidas com multa.

Art. 243.º — Uma vez occupado o prédio, será o locatario ou morador responsavel por sua limpeza e conservação, sob pena de multa.

Art. 244.º — Quando um prédio ou parte de prédio, terreno ou logradouro, não oferecer as condições de higiene necessária, a autoridade sanitária, por escrito e obedecendo o que preceituam as Disposições Gerais do pre-

sente Regulamento, intimará o proprietário, locatário, responsável, ou seus procuradores, a executar obras de melhoramentos, ou a desocupar, fechar, reconstruir, transformar ou demolir o dito prédio ou parte, de acordo com este Regulamento.

§ 1.º — Si não fôr cumprido o 2.º termo da intimação serão intimados o responsável e os locatários a desocupar o prédio, sendo afixado o edital de fechamento no local; e caso a nova intimação não fôr cumprida nem o prédio desocupado, a autoridade sanitária providenciará afim de que a Procuradoria dos Feitos promova o despejo das pessoas e a remoção dos objetos e a Prefeitura casse a licença, si fôr caso de estabelecimento por ela licenciado.

§ 2.º — Nos casos de pequenos melhoramentos ou de pequenas modificações de instalação, em vez do processo acima, a autoridade sanitária poderá repetir tantas vezes quantas fôr necessario, a intimação, multando como reincidência o seu não cumprimento.

§ 3.º — Antes de cumprida uma intimação, outras poderão ser expedidas para o mesmo prédio ou lugar, desde que tenham destinatários, assuntos ou prazos diferentes.

§ 4.º — Quando a autoridade sanitária julgar conveniente, mandará fixar interdicto provisório nos prédios ou parte de prédios desocupados, em que houver falta de higiene, interdicto este que só poderá ser levantado pela autoridade sanitária, sob pena de multa.

§ 5.º — Quando se tratar de condições que indiquem demolição, interdição, despejo, cassação de licença, fechamento ou embargo de obras, a autoridade sanitária fará fixar edital que dê conhecimento ao interessado da pena imposta ou da diligencia ou obrigação por cumprir, isto independentemente da expedição de intimação ou da lavratura de auto de infração ou de multa conforme no caso couber.

§ 6.º — Quando a autoridade sanitária houver esgotado todos os recursos legais, consignados neste Regulamento, e apesar disso não tiverem sido executadas as obras de saneamento indicadas e quando, além disso mesmo fechado, constituir o prédio perigo para a saúde publica, as demolições ou melhoramentos necesarios serão executados pela repartição sanitária, correndo as despesas por conta dos infratores, sendo cobradas executivamente.

§ 7.º — Os prédios que, estando desabitados, não puderem ser visitados, por se desconhecerem o endereço do depositário das respectivas chaves, por demora ou recusa do mesmo em cedê-las, ou por dificuldades por ele creadas, serão interditos, até que seja facilitada a entrada ou, quando necessario, visitados, com a presença da autoridade policial, devendo a seguir ser novamente fechado e interdicto o prédio assim aberto.

§ 8.º — Quando algum prédio, ou parte de prédio estiver sob a ação da autoridade judiciaria ou outra e nele haja mistér de se proceder qualquer operação sanitária, a autoridade requisitará á autoridade competente a abertura do referido prédio ou parte do prédio, interpondo seu interdicto, até que seja repostos o anterior, fazendo para isso as necessarias comunicações a quem de direito.

§ 9.º — Quando em prédio, interdicto pela autoridade judiciaria ou outra, houver generos alimentícios deteriorados ou quaisquer substancias que possam prejudicar a saúde publica ou causar incomodo, a autoridade sanitária comunicará o fato á autoridade competente, pedindo autorização para

realizar a remoção ou destruição das substancias julgadas nocivas ou incômodas, devendo, uma vez concedida a autorização, ser arrolados os objetos apreendidos ou removidos, procedendo-se, quanto aos interdictos, de conformidade com o estabelecido no § precedente.

Art. 245.º — Os empartimentos das edificações não poderão servir para fins diferentes daquele para o qual foram construídos, salvo quando satisfizerem todos os requisitos impostos por este Regulamento para a sua nova utilização.

Art. 246.º — Qualquer prédio ou parte de prédio só poderá ser transformado em casa de comodo com o assentimento da autoridade sanitária, a qual fará verificar previamente a adaptabilidade da construção a esse fim

Art. 247.º — E' obrigatorio o mais rigoroso asseio nos domicilios particulares e suas dependencias, habitações coletivas, casas comerciais, armazens, trapiches, estabelecimentos de qualquer natureza, terrenos ou logares e logradouros publicos, e pela sua falta ficam sujeitos á multa os proprietarios, arrendatarios, locatarios ou moradores responsaveis.

§ 1.º — Todas as instalações sanitárias, tanques, banheiros, mictorios, latrinas, seus aparelhos e accessorios serão mantidos, não só no mais rigoroso asseio, como em perfeito funcionamento, sendo as infrações punidas de conformidade com este artigo.

§ 2.º — A sanção cominada neste artigo aplicar-se-á, especialmente, quando houver accumulo, em locais improprios, de estrume, lixo, detritos de cozinha ou de material organico de qualquer natureza, que possa atrair ou facilitar a creação de moscas, alimentar ratos, ou ser causa de odores incômodos.

Art. 248.º — E' proibido, sob pena de multa, cuspir ou escarrar fóra de escarradeiras ou outros logares proprios para isso (latrinas, mictorios, ralos de esgoto).

§ 1.º — Nas repartições públicas, os seus respectivos chefes farão efectiva a applicação do disposto neste artigo, cuja transgressão será considerada falta disciplinar.

§ 2.º — As habitações coletivas, hoteis, pensões, casas de comodo, casas comerciais, cinemas, teatros, fabricas, collegios, hospitais, escolas, igrejas, repartições publicas e outros edificios ou logares frequentados pelo publico são obrigados a ter, sob pena de multa, escarradeiras em numero e situação determinados pela autoridade sanitária.

§ 3.º — Quando não fôr exequivel o uso de escarradeiras hidro-automaticas ou com fluxo d'agua corrente, ligada á rêde de esgotos ou fôssas, serão tolerados outros tipos de escarradeiras, desde que elevadas do sólo, construidas de vidro, louça vidrada ou ferro esmaltado ou niquelado, munidas de tampa que esconda o escarro e contendo no fundo uma camada delgada de solução antiséptica.

§ 4.º — Será proibido, sob pena de multa, pôr nas escarradeiras quaisquer substancias ou objetos estranhos, tais como papeis servidos, restos de comida, pontas de cigarros.

§ 5.º — Depois de esvasiadas do seu conteúdo, serão as escarradeiras lavadas com agua fervente ou salução desinfetante.

Art. 249.º — Nas repartições e edificios publicos, habitações coletivas, estabelecimentos comerciais e indutriais, igrejas, escolas e todos os logares

cobertos frequentados pelo publico ou onde assistam muitas pessoas, ficarão proibidas a varredura e a limpeza por processos que levantem poeira, sendo passíveis de multas os infratores.

Paragrafo unico — Nas repartições publicas e nas instituições ligadas á administração publica por qualquer forma de dependencia ou auxilio, a fiscalização do dispositivo procedente competirá tambem aos chefes das mesmas repartições, ou instituições, e a seus auxiliares.

Art. 250.º — Será proibido o uso do copo promiscuo, devendo ser instalados, sempre que necessario, a juizo da autoridade sanitária, nos estabelecimentos ou logares frequentados pelo publico ou onde assistam muitas pessoas, bebedouros higienicos de játo obliquo, ou distribuidos cópos de papel, de preferencia por aparelhos automaticos.

Art. 251.º — Será proibido, nos logares frequentados pelo publico ou onde assistam muitas pessoas, o uso de toalha coletiva.

Art. 252.º — Onde houver lavanderias a vapor, as roupas de cama, de mesa e outras de uso individual, dos hoteis, pensões, casas de saude, hospitais, collegios, asilos ou de quaisquer outras instituições congêneres, casas de banho, barbeiros e cabelereiros, serão sempre lavadas naqueles estabelecimentos, que autenticarão as peças de roupas com etiquetas da firma comercial que explorar o negocio.

Paragrafo unico — Ficarão isentos da obrigação deste artigo os estabelecimentos que tiverem lavanderias a vapor privativas.

Art. 253.º — Todos os estabelecimentos, tanto publicos como particulares, em que sejam depositados, manipulados, guardados e negociados materiais que se prestem ao abrigo ou a alimentação de ratos, serão construídos e mantidos á prova destes animais.

§ 1.º — Não será concedida autorização para o funcionamento desses estabelecimentos sem que a condição prevista no artigo seja satisfeita de modo cabal.

§ 2.º — A arrumação e empilhamento de sacos, fardos, caixões e material similar, nesses estabelecimentos, deverá ser feita de modo a permitir o exterminio dos ratos.

§ 3.º — Sempre que possivel, as bases das pilhas serão protegidas contra ratos.

§ 4.º — E' obrigatoria a cooperação dos responsaveis por esses estabelecimentos na sua desratização, que se fará de conformidade com as instruções da autoridade sanitária.

§ 5.º — A infração deste artigo, assim como a dos seus parágrafos 2.º, 3.º e 4.º, será punida com multa.

Art. 254.º — E' proibido, sob pena de multa, crear ou conservar porcos ou quaisquer outros animais que, por sua espécie ou quantidade, possam ser causa de insalubridade ou incomodo nos nucleos de população.

§ 1.º — Os galinheiros, canis e semelhantes terão o piso impermeabilizado, provido de sargeta e ráo de esgoto e lavado diariamente.

§ 2.º — E' proibido utilizar, sob pena de multa, quaisquer compartimentos de uma habitação, inclusive porões ou sotões, para depósitos de galinhas ou de outros animais.

Art. 255.º — O morador do prédio, em cujo interior ou dependências diretas (jardim, quintal, galinheiro), forem encontrados focos de mosquitos ou de larvas de moscas, será passível de multa, dobradas nas reincidências.

Art. 256.º — Nos prédios em construção haverá instalações provisórias, mas adequadas, a critério da autoridade sanitária, para remoção dos dejetos dos operarios, devendo ser mantidas petroladas as aguas de infiltração fluviais, que se acumularem nas escavações de alicerces ou fundações.

Art. 257.º — Será proibida, sob pena de multa, nas zonas servidas pela rede de abastecimento, a lavagem de roupa em tinhas, barrís ou recipientes analogos, bem como nos rios e valas que cortem zonas habitadas, a critério da autoridade sanitaria.

Art. 258.º — Nas visitas sanitárias a chacaras, jardins, hortas, capinzais, terrenos cultivados ou incultos, logares e logradouros publicos, a autoridade sanitária verificará si são observados os preceitos higienicos, de acordo com este Regulamento, sendo imposta multa nos casos de infração e expedida intimação para cumprir as disposições legais relativas á especie, em prazo que não poderá exceder de 3 dias, findo o qual serão as providencias executadas pela repartição sanitária, correndo as despesas por conta do responsavel, mediante cobrança executiva promovida pelo Procurador da Fazenda Estadual.

§ 1.º — Quando as exigencias sanitárias visarem o beneficiamento de terrenos ou de construções neles localizados e quando as construções não pertencerem ao proprietario do terreno, caberá a este ultimo o cumprimento de tais exigencias, salvo o caso em que o arrendatario ou locatario tiver assumido, por contrato legal, a responsabilidade das referidas exigencias.

§ 2.º — Quando a autoridade não puder verificar quem seja o proprietario do terreno, ficará o acupante responsavel pelas exigencias deste Regulamento.

Art. 259.º — Os terrenos baldios serão convenientemente fechados, drenados, periodicamente limpos e capinados, sendo neles obrigatórios a remoção ou soterramento de latas, cacos e outros recipientes que puderem conter agua, assim como de residuos putrescíveis.

Art. 260.º — Nas hortas, chacaras, jardins, capinzais, terrenos cultivados, incultos ou pantanosos, além de outras disposições deste Regulamento. que lhes forem applicaveis, será prohibido:

- a) — o emprego como adubo, de fezes humanas, estrume não humificado, palhas e lixo de qualquer natureza;
- b) — o reprezamento de aguas de rios, riachos, ou correços e a utilização, para rega, destas e de outras aguas de superficie, das de esgoto e outras servidas, e ainda das de pôços, exceto, neste caso, quando não houver rede de distribuição e obedecerem os pôços ás exigencias constantes do presente Regulamento.

Paragrafo unico — Nos casos de infração deste artigo, ficará o proprietario, locatario ou responsavel, sujeito á multa, além de ser compelido a demolição das barragens ou represas, abusivamente feitas.

PARTE IV

HIGIENE

TITULO I

PROTEÇÃO A' MATERNIDADE E A' INFANCIA

CAPITULO UNICO

Art. 261 — Ficarão sujeitos á fiscalização da autoridade competente, estabelecimentos publicos ou particulares, que se propuzerem a:

- a) — recolher, proteger ou assistir crianças de qualquer idade, sãs ou doentes, internadas ou não, quer seja o recolhimento definitivo, quer temporario;
- b) — recolher mulheres gravidas e parturientes, para fins de assistencia ao parto e seus antecedentes, complicações e consequencias.

§ 1.º — Os estabelecimentos a que se refere este artigo, remeterão ao Departamento de Saude seus estatutos e regulamentos, afim de ser organizado o respectivo registro, devendo tambem enviar boletins estatisticos trimestrais, relatorios anuais e quaisquer outros esclarecimentos solicitados.

§ 2.º — Nesses estabelecimentos deverão ser adotados, para registro e estatistica, os modelos padrões organizados pela autoridade competente, inclusive para o fichamento individual das pessoas pela mesma beneficiadas.

Art. 262.º — A retirada de uma criança do seio da familia só será permitida com audiencia do Juiz de Menores, salvo caso de doenca contagiosa.

Paragrafo unico — Em tal caso terá preferencia a colocação familiar tecnicamente organizada, recorrendo-se em segundo logar a asilo de tipo familiar, e só em ultimo caso, a asilo de tipo comum.

Art. 263.º — Os recolhimentos de crianças deverão se orientar, de preferencia, para o regimen familiar ou de asilo-lar.

Art. 264.º — Será proibida a roda nos asilos de expostos, podendo a admissão se fazer em registro secreto, si exigido, e ser a criança, em qualquer tempo, reclamada pela mãe, que pagará indenização pelas despesas feitas, se não fôr indigente.

Paragrafo unico — E' obrigatorio o segredo sobre a origem das crianças recolhidas a asilos de expostos, ficando os responsaveis passíveis das penas do Codigo Penal.

Art. 265.º — Toda pessoa que, para criar ou cuidar, recolher crianças extranhas á sua familia, ficará sujeita á orientação e fiscalização do Departamento de Saude.

§ 1.º — Quando o motivo de recolhimento fôr parentesco ou propósito de adoção, devidamente verificadas, a ação do Departamento de Saude prolongar-se-á até a adaptação da criança ao meio familiar.

§ 2.º — No caso de criação ou de cuidados a salário, a ingerencia do Departamento de Saude prolongará enquanto perdurar esta condição.

Art. 266.º — O Departamento de Saude exercerá em todos os estabelecimentos coletivos destinados a criança (asilos, collegios, crèches e congê-

neres) fiscalização especial em relação ao regimen alimentar, fazendo cumprir as instruções técnicas para isso formuladas.

Paragrafo unico — Em caso de desobediencia ás determinações da autoridade sanitária, serão por elas intimados os responsaveis a corrigir, dentro de prazo limitado, as condições julgadas defeituosas, e na hipotese de reincidencia, solicitada ao Juiz de Menores providencias para que seja fechado o estabelecimento.

Art. 267.º — Nenhuma ama de leite poderá prsetar serviços, assalariada ou não, sem atestado de exame médico, feito, sempre que possivel, em repartição official.

Paragrafo unico — As amas de leite não se poderão separar dos filhos de menos de quatro meses, salvo se passarem estes a ser amamentados ao peito de outra mulher.

Art. 268.º — Em todos os serviços publicos e particulares deverá ser facilitado ás mães a amamentação de seus filhos.

Art. 269.º — Em todos os estabelecimentos coletivos para crianças, publicos ou particulares (asílos collegios e outros congêneres), será obrigatória a pratica ds exames de saude á admissão e periodicamente renovados.

Art. 270.º — Todas as maternidades e serviços congêneres deverão ter, anexo, um consultorio pré-natal.

Art. 271.º — E' obrigatório a todo profissional que assistir a um parto, cuidar dos olhos dos recém-nascidos, de acôrdo com as instruções para esse fim elaboradas.

Paragrafo unico — Sempre que a autoridade julgar conveniente, os estabelecimentos comerciais e industriais ficarão obrigados a instalar, em sua séde ou proximidades, crèches ou salas de amamentação.

TITULO II

HIGIENE ESCOLAR

CAPITULO UNICO

Art. 272.º — A higiene escolar terá como fins precipuos:

- a) — Promover a formação da consciencia sanitária da criança, concorrendo para a concretização dos ideais da vida sadia, estabelecendo para esse fim a mais estreita cooperação entre a escola e o lar;
- b) — Facultar, por intermédio da educação integral, o melhor desenvolvimento fisico e psiquico dos escolares, pela administração de cuidados higienicos e de ordem médico-pedagogica;
- c) — Promover os meios para conseguir a cooperação de todas as pessoas e organizações sociais em beneficio da criança, dando ampla divulgação dos objetivos e atividades do Serviço;
- d) — organizar e incentivar a criação de instituições que beneficiem a criança, tais como: consultorios para exames dos escolares, jardins de infancia, cantinas, colonias de férias, preventórios, escolas ao ar livre, **play-grounds** e outras organizações de proteção e recreio.

Art. 273.º — Os médicos escolares têm por fim investigar ou examinar as condições pessoais de vida e saúde dos escolares, assistir ou reparar as suas deficiências orgânicas, de modo a que lhes sejam proporcionados os meios necessários ao seu melhor desenvolvimento físico e maior rendimento do trabalho escolar.

Art. 274.º — São suas atribuições:

- a) — exame médico sistemático, periódico, geral e especializado, de acordo com a concepção eugénica dos escolares, até o fim dos cursos secundários;
- b) — fichamento médico-pedagógico dos escolares;
- c) — correção dos defeitos somáticos remediáveis;
- d) — organizar fichas médicas de alunos e professores levando em especial consideração os antecedentes eugénicos e fornecer aos Chefes dos Distritos Sanitários as indicações necessárias para que sejam alcançados seus objetivos;

Art. 275.º — O exame médico escolar compreende: O anamnético, o morfológico, o antropológico e o fisiológico.

§ 1.º — O exame anamnético se divide em físico e psíquico, devendo, na parte física, se investigar si a criança examinada é sadia e si sofreu de doenças capazes de alterar a saúde e constituição orgânica, trazendo perturbações á inteligência; na parte psíquica a criança deve ser estudada de maneira a revelar o seu caráter em todas as suas modalidades.

§ 2.º — O exame morfológico compreende o estudo da conformação física geral do aluno e tem por fim verificar si as partes constitucionais do corpo são em número, formas, situação e estrutura conforme as do tipo médio, nas mesmas condições de clima, raça e idade.

§ 3.º — O exame antropológico deverá estudar os caracteres somáticos do aluno, pelos métodos métrico e descritivo que se completam.

§ 4.º — O exame fisiológico deve ter em conta o crescimento visceral, o desenvolvimento biológico, a função das glândulas de secreção interna e os fenómenos da puberdade, afim de colocar a criança ao abrigo de males capazes de prejudicá-la física e intelectualmente.

Art. 276.º — O exame somático compreende os exames morfológico, antropológico e fisiológico.

Art. 277.º — A ficha médica acompanhará o aluno durante a sua vida escolar e o número de ordem, no fichário, será sempre o mesmo.

§ 1.º — As anotações que obrigarem sigilo serão cifradas.

§ 2.º — Quando o aluno se retirar da escola, levará a sua ficha, a qual deverá conter, quando necessário, as prescrições médicas para o seu tratamento.

Art. 278.º — O exame individual será feito logo no início do ano letivo, sendo geral e orgânico, de todos os alunos.

§ 1.º — Esse exame terá por fim afastar, inicialmente, da escola, as crianças acometidas de doenças contagiosas ou repulsivas, os cegos, os surdo-mudos e os idiotas que exijam educação especial, pela sua constituição física ou estado mental, afim de serem distribuídos pelas classes próprias.

§ 2.º — O exame abrangerá a constituição geral da criança, faculdades sensoriais, dentição, couro cabeludo e enfermidades aparentes; será completado pelas mensurações necessárias á determinação do índice de nutrição da criança.

§ 3.º — Por ocasião do exame, será verificado si os escolares se acham vacinados contra a variola, a febre tifoide e a difteria, devendo ser procedida, em caso negativo, a vacinação sistematica e obrigatoria, respeitadas as contra-indicações.

Art. 279.º — Terminado o exame clinico e psiquiatrico dos alunos, cumpre ao médico escolar fornecer ao Chefe do Distrito Sanitario, segundas vias das fichas.

Art. 280.º — O médico escolar, as enfermeiras especializadas e os membros do corpo docente deverão certificar-se si as crianças recebem, efetivamente, o tratamento reclamado pelo seu estado.

§ 1.º — Nos casos de omissão ou negligencia e nos de falta notoria de recursos, os tratamentos serão feitos nas Clinicas e Dispensarios Escolares.

§ 2.º — Nos casos cirurgicos ordinarios, quando comprovada a indigencia dos pais ou responsaveis, poderá a intervenção ser feita nas Clinicas e Dispensarios.

Art. 281.º — Devem merecer sévêra vigilancia as doenças nervosas que, por sua natureza, se tornem perigosas ou possam ser contagiosas por imitação, como epilepsia, histeria, corêa e tiques.

Art. 282.º — Orientar o vestuario da infancia nos asilos, orfanatos, patronatos, escolas, etc., no sentido de:

- a) — aconselhar o uso de tecidos leves, tais como: brim ou kaki; linho e algodão (branco ou cinzento) e camisa de zefir fino;
- b) — aconselhar o uso de casemiras apenas nos meses de junho, julho e agosto, quando se esboça um fraco inverno no Espirito Santo;
- c) — aconselhar o uso de tecidos de malha ou **tricot**, finos, porosos e assim permeaveis ao ar e a evaporação do suor, para as roupas de baixo;
- d) — aconselhar o uso, no verão, das camisas de esporte, de gola aberta e dobrada sobre o paletó branco;
- e) — desaconselhar o uso do chapéo, só o permitindo para os que forem obrigados a permanecer por muito tempo, no campo, ao desabrigo do sól;
- f) — aconselhar para o verão os sapatos de lona branca ou alpercatas, sendo dispensadas as meias;
- g) — não permitir o uso dos saltos altos.

TITULO III

Higiene industrial

CAPITULO UNICO

Art. 283.º — Todos os projetos de construção ou de refôrma e planos de instalação de estabelecimentos industriais, só poderão ser executados com autorização da repartição sanitária competente.

Locais de trabalho

Art. 284.º — Toda industria que fôr nociva ou simplesmente incomoda á vizinhança, pela produção de ruidos, trepidações, odôres, fumaça, só po-

deverá funcionar em local cujo afastamento das habitações será determinado pela autoridade sanitária.

§ unico — Nos próprios locais de construção industrial fixados no zoneamento da cidade, será obrigatório o emprego de meios eficientes de luta contra os malefícios apontados neste artigo.

Art. 285.º — O revestimento do piso dos locais de trabalho será uniforme, liso, resistente e impermeável, salvo casos especiais dependentes da técnica industrial, a critério da autoridade sanitária.

Art. 286.º — Qualquer abertura do piso, quer permanente, quer transitória, que, em vista de sua situação, disposição ou serventia, possa apresentar perigo, deverá ser coberta ou protegida, em todo o seu perímetro, de modo conveniente, a critério da autoridade.

Art. 287.º — As paredes, quando não caiadas, terão pintura lavável e, em casos julgados necessários pela autoridade, revestimento, até á altura de 2 metros, de material uniforme, resistente, liso e impermeável, indicado pela natureza da industria, a critério da autoridade sanitária.

Art. 288.º — Para proteger contra o aquecimento exagerado pelos raios solares, os locais de trabalhos terão cobertura de cerâmica ou material similar e serão providos de forro.

§ 1.º — Serão obedecidas, quanto ao pé direito, as exigencias do art. 162 — do Capítulo das construções em geral.

§ 2.º — Quando o pé direito fôr superior a 5 metros, o forro poderá ser dispensado e tolerada a cobertura de metal, de acôrdo com a natureza da industria e a critério da autoridade sanitária.

Art. 289.º — As claraboias, quando não forem de vidro armado, terão proteção de tela metálica.

Art. 290.º — Os corredores, passagens, galerias, plataformas e pontes, deverão ter largura suficiente, a critério da autoridade, e serão mantidos desimpedidos. Serão providos, nos lados livres, quando a mais de 1m,20 do sólo, de balaustrada sólida e resistente, de 0m,90 de altura com 3 traves horizontais, a inferior rente com o sólo e tomado com tela ou material semelhante, si necessario, o espaço entre a trave inferior e a média.

Art. 291.º — Todas as portas deverão estar em condições de ser abertas sem dificuldade e deverão ser de acesso facil, ficando livres os corredores e passagens, que confinem com elas. Nos corredores e passagens, a critério da autoridade, serão postos sinais indicando o caminho para a porta de saída mais proxima. A abertura dessas portas, sempre que possivel, se fará para cima, para os lados sobre roldanas ou para fóra.

Art. 292.º — Os giráus só serão permitidos si tiverem pé direito minimo de 2ms,50 cent., e não dificultarem a iluminação e o arejamento dos locais de trabalho.

Art. 293.º — E' proibido o trabalho em sub-sólos, porões e outros locais em que não haja ventilação e iluminação suficientes, e que não obedecam ao disposto no artigo 163.º e seu paragrafo. deste Regulamento.

Art. 294.º — Não será permitida a moradia ou dormitorio nas fabricas e oficinas, sinão quando disponham de aposentos especiais e independentes, obedecidas, para eles, as prescrições deste Regulamento.

Art. 295.º — As escadas fixas deverão apresentar condições de solidez e estabilidade, terão degraus de material resistente e serão providas de corrimão com 0m,90 de altura, guarnecido, sempre que necessario, por balaustrada, no lado aberto.

§ 1.º — Salvo em casos especiais, a critério da autoridade, as escadas fixas obedecerão ainda aos seguintes requisitos:

- a) — os degraus terão altura e largura determinados pela formula:
$$h + l = 63 \text{ dm.}$$
 (sendo h a altura e l a largura em centímetros), não podendo o valor de h ser maior de 0m.20;
- b) — haverá patamares após cada lance de 20 degraus, no maximo;
- c) — a inclinação não será de mais de 50 graus em qualquer dos seus pontos.

§ 2.º — As escadas de caracol só serão toleradas como escadas de emergência, si preencherem as condições de solidez e segurança, a critério da autoridade sanitária.

§ 3.º — As escadas móveis ou de mão deverão apresentar condições de solidez e resistencia, com comprimento apropriado em relação aos serviços a serem executados, construídas de modo que possam ser apoiadas sem perigo de escorregar, providas, para isto, quando necessario, de sapatas ou ganchos de segurança e mantidas, sempre, em condições de completa e perfeita segurança.

Art. 296.º — Os elevadores, guindastes ou aparelhos similares, destinados a transportar material ou pessoal, deverão ser de construção que ofereça toda a garantia de resistencia, estabilidade e segurança no funcionamento. Esses maquinismos deverão ser providos de freio e outros dispositivos de parada automática, para impedir a descida inopinada, ou de recursos que evitem a queda imprevista da carga.

§ 1.º — Em todos os elevadores e aparelhos similares haverá indicação do peso máximo que poderão carregar, fixado após vistoria realizada por autoridade técnica competente.

§ 2.º — As aberturas de acesso aos elevadores de pessoal ou material deverão ser munidas de grades, que só poderão ser abertas quando de nível o elevador.

Dependencia e instalações sanitárias

Art. 297.º — Não será permitido aos operarios fazerem refeições nos locais de trabalho e suas dependencias, salvo em compartimento especialmente destinada a esse fim, cuja instalação adequada será dispensada apenas em casos especiais, a critério da autoridade sanitária.

Art. 298.º — A agua para bebida, sujeita á depuração, sempre que necessario, a critério da autoridade, será fornecida aos operarios por bebedouros, sempre de jato obliquo, sendo terminantemente proibido o copo de uso coletivo.

Art. 299.º — Haverá lavatorios sem tampão na descarga, providos de torneiras (uma para 10 operarios), e de sabão liquido ou preso a corrente, e instalados em local que facilite a sua utilização antes das refeições, a saída das instalações de latrinas e ao finalizar o trabalho.

Art. 300.º — Em certas industrias, a critério da autoridade sanitária, haverá chuveiros, na proporção de um para cada dez operarios e instalados em locais que facilitem a sua utilização ao finalizar o trabalho.

Art. 301.º — Haverá armarios individuais de tipo aprovado, para guardar roupas e objetos dos operarios, e que, sempre que possivel, serão dispostos em compartimentos especiais destinados a esse fim.

Art. 302.º — Haverá latrinas, de tipo aprovado, privativas de cada sexo, na proporção de uma para vinte pessoas e, nas industrias com mais de vinte

operários, mictórios, também de tipo aprovado, cujo numero será fixado pela autoridade sanitária. Latrinas e mictórios serão instalados em compartimentos convenientemente arejados e iluminados, obedecendo ao disposto na alínea b) do artigo 179 das Construções, sem comunicação direta com os locais de trabalho em que se manipulem generos alimentícios, providas de portas de molas que as mantenham fechadas e tendo, quando necessario, a critério da autoridade, as demais aberturas teladas á prova de moscas.

Art. 303.º — Fica o responsavel obrigado a fazer velar pelo rigoroso asseio e conservação das instalações de latrinas, mictórios, banheiros e lavatórios.

Iluminação e ventilação

Art. 304.º — Todos os locais, inclusive corredores, passagens, escadas e mais dependencias, devem ter iluminação de intensidade suficiente, de modo que o trabalho possa ser executado sem incomodo nem prejuizo para os órgãos visuais e fique o recinto com luz suficiente para transito facil, evitadas sempre as grandes sombras e contrastes.

§ 1.º — A iluminação deve ser tal que garanta iluminamentos minimos de 50, 100 e 200 luxes, consoante o gráu necessario de discriminações de minucias de serviço.

§ 2.º — Instruções técnicas poderão elevar os limites minimos fixados no paragrafo anterior.

Art. 305.º — A iluminação natural será lateral ou superior, com a parte envidraçada do dente de serra orientada, perpendicularmente, para a linha norte-sul.

§ Unico — A iluminação lateral será conseguida de maneira que se res-trinjam o insolamento, aquecimento e ofuscamento nas horas de trabalhos, para o que estão indicados o prolongamento de beirais, o foscamento de vidros, o uso de toldos e cortinas e outros recursos efficientes.

Art. 306.º — A iluminação artificial será pela eletricidade e feita por unidades de conveniente poder iluminante, adequadamente dispostas de modo a ter: iluminamento necessario nos planos de trabalho, inclusive nos verticais; iluminação difusa; ausencia de ofuscamento e facilidades para limpeza das unidades (lampadas, refletores e difusores).

§ unico — A iluminação artificial será prescrita em combinação com a natural, ao cair da tarde, e mesmo durante o dia, sempre que baixar o iluminamento natural a valores inferiores aos prescritos no § 1.º do art. 304.

Art. 307.º — Para auxiliar a iluminação natural ou artificial, fôrro, paredes e, sempre que possivel, os maquinismos, serão de tonalidade clara e remate fôscos, de modo a assegurarem melhor aproveitamento de luz, redução de ofuscamento e repouso para o aparelho de visão.

Paragrafo unico — Serão toleradas, até 1m,50 do sólo, barras de cores carregadas.

Art. 308.º — A atmosfera dos locais de trabalho deverá ter o poder refrigerante minimo de 10, nas leituras do catatermometro, molhado.

Paragrafo unico — Instruções técnicas poderão modificar o limite fixado no artigo e estabelecer os valores minimos expressos em "temperatura efetiva".

Art. 309.º — A ventilação natural se fará por aberturas superiores ou laterais, de preferéncia rasgadas em paredes opostas e chegando o mais proximo possivel do tétó.

Art. 310.º — A ventilação artificial, realizada por meio de ventiladores, exaustores, insufladores e outros recursos, e refrigerada em casos especiais, será obrigatória sempre que a ventilação natural não preencher as condições estabelecidas no art. 308.

Art. 311.º — Se as condições do ambiente se tornarem desfavoráveis, por efeito de instalações geradoras de calor, será prescrito o uso de capelas, antepáros, paredes duplas, de isolamento térmico, e recursos similares.

Paragrafo unico — As instalações geradoras do calor, quando possível, serão instaladas em compartimentos especiais, ficando sempre isoladas 50 centímetros pelo menos das paredes próximas.

Art. 312.º — Devem ser usados recursos apropriados para impedir que se formem ou se espalhem pelos locais de trabalho, suspensóides (poeiras, fumos e fumaças), gases e vapores, tóxicos, irritantes ou corrosivos.

Limpeza dos locais, remoção de resíduos

Art. 313.º — Todos os locais de trabalho, bem como suas dependências, devem ser mantidos constantemente em boas condições de conservação e limpeza, para o que terão amplo fornecimento de água.

Art. 314.º — A limpeza será diariamente realizada, fóra das horas de serviço, por meio de vácuo ou de outro processo que evite ou pelo menos reduza ao mínimo o levantamento de poeira e a estagnação da água, a critério da autoridade sanitária.

Paragrafo unico — Nas indústrias, em que fôr indicada a lavagem do piso, haverá ralos e torneiras em numero e situação de acordo com a extensão da indústria e com as condições do prédio.

Art. 315.º — Obedecendo aos mesmos princípios do artigo anterior, será feita a limpeza periódica de paredes, fôrros, portas, janelas, unidades iluminantes, superfícies transmissoras e refletoras de luz.

Art. 316.º — As águas de lavagem, como também os líquidos residuais industriais, deverão ser evacuados prontamente, sujeitos a tratamento, a critério da autoridade sanitária e de acordo com os princípios fixados em instruções técnicas.

Art. 317.º — Todo o cisco, lixo, restos, refugo de matérias primas, resíduos de fabricação e particularmente os detritos suscetíveis de fermentação, deverão ser, a critério da autoridade, coletados em recipientes metálicos, estanques, facilmente removíveis, de superfície interna lisa, cantos arredondados, dotados de tampa que feche hermeticamente e removidos diariamente, salvo se forem os resíduos passíveis de aproveitamento, sem prejuízo para a saúde pública.

Art. 318.º — Nas fábricas de águas gasosas, gelo e em estabelecimentos congêneres, deverá ser usada água que preencha os requisitos de potabilidade, inclusive para a lavagem do vasilhame, que será feita em água continuamente renovada, e sempre que permitir a técnica industrial, por meio de máquinas apropriadas.

Paragrafo unico — Para operações industriais, limpeza, extinção de fogo, se não fôr possível usar água potável, poderá ser empregada água de outra qualidade, contanto que distribuída por sistema de canalização sem conexão com o sistema de água potável e assegurada a sua não utilização para bebida.

Art. 319.º — O empilhamento de material deverá ser feito com cuidado necessario para evitar desmoronamentos.

Art. 320.º — Sempre que possivel, de acordo com a natureza do material, será este colocado sobre estrados elevados, deixando entre si espaço que permita a passagem. Este requisito será obrigatorio em zona que a autoridade sanitária determinar, sobretudo se o material se prestar para alimentação ou abrigo de ratos..

Art. 321.º — Haverá depositos especiais, á prova de moscas e de ratos, todas as vezes que o material se prestar ao abrigo ou desenvolvimento desses animais.

Paragrafo unico — Nas fabricas de produtos alimenticios, as salas de manipulação serão postas á prova de moscas, pela telagem das aberturas e pela instalação, nas portas, de molas ou tambores, de tipo aprovado.

Art. 322.º — Todos os aparelhos, utensilios e instrumentos de trabalho, empregados no preparo, fabricação, deposito e transporte de dôces, massas, produtos de origem animal e outros congeneres, serão de material inocuo.

Art. 323.º — As peças e órgãos que girem com grande velocidade, e forem suscetíveis de quebrar-se, deverão ser garantidos por envoltorios, com resistencia suficiente para reter, eventualmente, os fragmentos projetados em consequencia do acidente.

Art. 324.º — Todas as caldeiras, recipientes, encanamentos e aparelhos acessórios, submetidos á pressão de vapor de agua ou de outro fluido, deverão possuir os aparelhos de segurança aconselhados pela técnica moderna.

Art. 325.º — As partes de qualquer maquina que possam ser causa de acidentes de trabalho, tais como martelo, prensa, corte, serra, tupia, plaina, calandra, rôlo, deverão ser protegidos por meios efficientes.

Art. 326.º — Os órgãos de transmissão de movimento, de toda categoria, tais como eixos, polias, engrenagens, cilindros de fricção, correias, cabos, deverão ser devidamente protegidos, salvo si forem colocados fóra do alcance dos operarios.

Art. 327.º — A limpeza, conservação, lubrificação, colocação ou ajuste de parafusos, chavetas, correias e cabos, só poderão ser efetuados quando as maquinas ou transmissões estiverem paradas, salvo se fôr possivel executar esses serviços sem perigo algum para o operario, utilizando polias duplas, dispositivos de haste longa e recursos similares.

Art. 328.º — As passagens destinadas á circulação do pessoal, entre as maquinas, devem ter largura nunca inferior a 0m,80.

Metodos de trabalho, proteção individual dos operarios

Art. 329.º — Nos serviços que exijam atenção intensa e prolongada, o trabalho deverá ser interrompido por pequena pausa para descanso, de duas em duas horas.

Art. 330.º — Para evitar o dano das posições fixas e forçadas, será preconizada para os operarios a alternancia de posição, atendida a situação adequada dos operarios em relação aos maquinismos e sempre que fôr possivel, a critério da autoridade, fornecidos assentos de tipo aprovado e adaptados aos individuos.

Art. 331.º — Nas padarias, confeitarias, fabricas de massas, dôces, carnes e estabelecimentos congeneres, e em outras eventualidades em que o con-

tacto do operario com o produto manufaturado puder trazer inconveniente á saude, serão utilizados processos mecanicos, sempre que o permitir a técnica industrial.

Paragrafo unico — Nas fabricas de massas, ou nos estabelecimentos congêneres, a dessecação dos produtos deverá ser feita por meio de estufas ou camaras de modelo aprovado pelas autoridades sanitárias, quando a situação da fabrica não permitir exsecação ao ar livre.

Art. 332.º — Todos os aparelhos usados na industria e que forem levados á boca, tais como maçaricos e insufladores, só serão tolerados em casos especiais e quando rigorosamente individuais, sendo obrigatoria a sua substituição progressiva por processos mecanicos.

Art. 333.º — Quando parecer necessario, a autoridade poderá tornar obrigatorio o uso de protetores de tipo aprovado, para os olhos, a pele e as vias respiratorias, e reduzirá o tempo de trabalho dos operarios nas operações nocivas, inclusive pela instituição do regimen de revesamento das turmas.

Art. 334.º — Os operarios serão obrigados, durante o serviço, a vestir roupas especiais, que, para as operações perigosas, serão de tipo aprovado.

Art. 335.º — Será obrigatorio o exame médico á admissão dos operarios, renovados periodicamente para os menores, para os empregados em fabricas de generos alimenticios, e em officios em que se lide com substancias irritantes ou toxicas e ainda em outros casos, nos termos do disposto no presente Regulamento, a critério da autoridade sanitária.

Paragrafo unico — Para esses exames serão adotadas fichas de modelo aprovado, cabendo á autoridade sanitária a respectiva fiscalização.

Art. 336.º — A autoridade sanitária exigirá das organizações industriais a instituição de serviços médicos, aos quais incumbirá o cumprimento do disposto no artigo anterior e seu paragrafo unico, podendo, para esse fim, se congregarem as pequenas organizações industriais.

Art. 337.º — Os responsaveis pelas oficinas e fabricas deverão auxiliar a educação higienica do operariado, facilitar a realização de conferencias, fazer campanha intensiva de propaganda e educação contra os infortunios do trabalho e afixar, em locais apropriados, cartazes e boletins fornecidos pela autoridade sanitária.

Art. 338.º — Todo o operario tuberculoso, eliminador de bacilos, deverá ser mantido em regimen profilatico, afim de evitar as ré-infecções e a propagação da doença a pessoas sãs.

Art. 339.º — Nas visitas que realizar, verificará a autoridade sanitária e cumprimento das disposições regulamentares sobre trabalho de mulheres e menores.

Art. 340.º — Todas as infrações serão punidas com multa.

P A R T E Q U I N T A

FISCALIZAÇÃO DOS GENEROS ALIMENTICIOS

TITULO I

Do Comercio dos Generos Alimenticios e seu Policiamento

Art. 341.º — O policiamento sanitário da alimentação publica compreende a fiscalização dos generos, produtos e substancias destinados á ali-

mentação, assim como a dos aparelhos, utensílios e recipientes empregados no preparo, fabrico, manipulação, acondicionamento, conservação, armazenagem, depósito, transportes, distribuição e venda de generos, produtos ou substancias alimenticias.

Art. 342.º — A fiscalização sanitária das substancias alimenticias se estenderá a todos os locais onde se recebam, preparem, fabriquem, beneficiem, depositem, distribuam, exponham á venda ou vendam essas substancias, **bem** como aos veículos destinados á sua distribuição ao comercio e consumo.

Art. 343.º — Verificará a autoridade se as substancias alimenticias são próprias para o consumo, colhendo amostras das que forem suspeitas de alteração, adulteração ou falsificação, ou de conterem materias nocivas á saúde. ou, ainda, de não corresponderem ás respectivas analyses prévias, inutilizando as manifestamente deterioradas.

Art. 344.º — A fiscalização se estenderá mesmo aos armazens e veículos das empresas de transportes, em que essas substancias estiverem depositadas ou em transito ainda que noturno, e aos domicilios em que se acharem ocultas.

CAPITULO UNICO

Dos generos alimenticios em geral

Art. 345.º — Consideram-se generos alimenticios quaisquer substancias que se destinem á alimentação: — alimentos e bebidas.

Art. 346.º — Só é permitida a produção de tais generos, sua entrada no Estado do Espirito Santo, guarda, armazenagem e exposição á venda, e venda, quando forem considerados próprios para consumo.

§ 1.º — Próprios para o consumo serão unicamente os que se acharem em perfeito estado de conservação e que por sua natureza, fabrico, manipulação, composição, procedencia e acondicionamento estiverem isentos de no-eividade á saúde.

§ 2.º — E' interdito expôr ao consumo qualquer genero:

- a) — humido, rançoso, fermentado, pôdre, mofado ou embolorado, parasitado, alterado pela agua ou pelo fogo, grelado, de mau aspecto, de caracteres organolépticos modificados, contendo quaisquer sujidades, ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação;
- b) — que forem constituidos, no todo ou em parte, de produtos animais degenerados ou decompostos, ou de vegetais alterados ou deteriorados. Nesta classe se compreenderão as carnes dos animais não destinados á alimentação ou vitimados por molestias ou accidentes, que os tornem impróprios ou inconvenientes para o consumo alimentar;
- c) — que contenham ácidos minerais livres ou substancias tóxicas ou de inoevidade não comprovada.

§ 3.º — Não serão inutilizados os tubérculos, bulbos, rizomas e grãos em estado de germinação, quando se destinarem ao plantio ou a fins industriais, e estiver este destino declarado no envoltório de modo inequivoco e facilmente legivel.

§ 4.º — A carne e derivados serão considerados alterados ou deteriorados quando os caracteres organolépticos forem anormais ou quando houver presença de gás sulfídrico.

§ 5.º — Os generos alimentícios não poderão ser confeccionados com materias primas avariadas; estas devem satisfazer a todas as exigencias deste Regulamento.

§ 6.º — A apreensão, interdição e inutilização, por inobservancia do disposto neste artigo e seus paragrafos, poderão ser feitas nos próprios estabelecimentos e lugares em que tais generos sejam vendidos, depositados, fabricados ou importados.

Art. 347.º — Os generos alimentícios serão designados segundo a sua natureza ou materia prima utilizada para a sua preparação ou fabricação (denominação específica).

Paragrafo unico — Esta denominação específica constará obrigatoriamente dos invólucros bem como de qualquer vasilhame utilizado para guardar e expôr á venda ou ao consumo generos alimentícios. Excetuam-se apenas os generos cuja natureza não possa causar nenhuma duvida ao consumidor, tais como leite, pão, ovos, frutas e hortaliças.

Art. 348.º — As denominações ou designações dos generos alimentícios deverão excluir toda a possibilidade de erro ou equivoco sobre a sua natureza, origem, composição e qualidade.

Paragrafo unico — Os envoltórios, rótulos ou designações, mencionarão, uns e outros, em caracteres visiveis e facilmente legiveis, o nome do fabricante, a séde da fabrica, o nome e natureza do produto, o numero da análise prévia ou do registro do produto, além de outras declarações exigidas por lei ou por este Regulamento em cada caso especial.

Art. 349.º — E' vedado o emprego de qualquer declaração ou indicação, que atribua aos produtos alimentícios ou bebidas, ação terapêutica de qualquer natureza, ou, ainda, que faça supôr terem tais produtos propriedades higienicas superiores áquelas que naturalmente possuem.

Art. 350.º — Só se permitirá o emprego de indicações relativas a um teôr em vitaminas ou de denominações que tenham a palavra "vitamina", mesmo em abreviações desta palavra combinadas com designações específicas ou de fantasia, aos generos alimentícios que forem vitaminados ou enriquecidos em vitaminas por um tratamento especial.

§ 1.º — Estes generos só poderão ser expostos á venda com a menção do teôr em vitaminas, mediante registro especial no Departamento de Saude Publica. Esse registro somente se concederá depois de comprovada em análise prévia a exatidão das indicações relativas ao teôr do genero em vitaminas e, principalmente, a inocuidade das substancias adicionadas ou do tratamento aplicado.

§ 2.º — Este registro será cassado quando em análise de fiscalização se verificar não corresponder o teôr em vitamina ao indicado nos rótulos pelo respectivo fabricante, de acordo com a análise prévia.

Art. 351.º — Os generos alimentícios irradiados, isto é, submetidos á ação dos raios ultra-violeta, não poderão ser expostos á venda ou ao consumo, sem prévio registro no Departamento de Saude Publica, ainda mesmo que deles não constem indicações relativas ao teôr em vitaminas.

§ 1.º — Este registro somente se concederá previamente comprovado que a irradiação não teve como consequencia alteração do genero alimentício, nocivo á saude, bem como das caracteristicas do genero ou qualquer outra modificação contraria ás disposições deste Regulamento.

§ 2.º — Os generos alimenticios irradiados só poderão ser expostos á venda ou ao consumo, depois de prévia análise e verificado que não contém substancias tóxicas, ou que não possam ter ação nociva á saúde, e que o grau de irradiação tenha sido determinado por ensaios biológicos officiais.

Art. 352.º — Sem prévia análise e registro no Departamento de Saude Pública, não se admitirá expôr á venda ou ao consumo produtos de alimentação de procedencia nacional ou estrangeira.

§ 1.º — A análise prévia fica sujeita á taxa prevista na tabela aprovada de acordo com o presente Regulamento.

§ 2.º — Nas conclusões das análises prévias, considerar-se-ão apenas toleradas as bebidas alcoólicas e as substancias que, sem valor nutritivo, mas inócuas, possam ser utilizadas na alimentação.

§ 3.º — Verificado em análise prévia que o produto satisfaz os requisitos exigidos por este Regulamento, o Serviço de Higiene da Alimentação procederá ao registro e expedirá o competente alvará.

§ 4.º — Os produtos alimenticios de procedencia nacional ou estrangeira, embora previamente analisados e registrados, ficarão sujeitos a análises de fiscalização.

§ 5.º — Se o fabricante não tiver representante no Estado, responderão os importadores pelas obrigações previstas neste artigo.

§ 6.º — A autoridade sanitária estadual poderá dispensar de análise prévia os produtos alimenticios examinados nos laboratorios officiais da União ou dos Estados, os quais ficarão, no entretanto, sujeitos ao registro.

§ 7.º — Para obter a dispensa a que se refere o paragrafo anterior, os interessados apresentarão á autoridade sanitária amostras do produto para a respectiva análise de comparação, acompanhadas de copia autentica da análise que ficará arquivada no Departamento de Saude Publica.

§ 8.º — Estão isentas da análise prévia as carnes simplesmente salgadas, sêcas ou defumadas, que trouxerem marcas com o nome do produtor, procedencia e a natureza do produto, ficando, no entretanto, sujeitas ao registro.

§ 9.º — Os produtores ou fabricantes de produtos alimenticios ou de bebidas, são obrigados, ao requerer a análise prévia de seus produtos, a anexar ao respectivo requerimento as declarações relativas ao nome, natureza, fórmula ou composição do mesmo, com a especificação da dosagem dos principais componentes. Estas informações serão consideradas confidenciais e ficarão arquivadas em envólucros especiais no Departamento de Saude Publica.

§ 10.º — Os produtores ou fabricantes dos produtos que, em análise prévia, forem julgados próprios para o consumo, ficam obrigados a fornecer ao Serviço de Higiene da Alimentação, em duplicata, os rótulos adotados, para fins de registro e arquivo.

§ 11.º — Aos que infringirem as disposições do presente artigo e seus paragrafos será imposta a multa de cem mil réis a um conto de réis, sem prejuizo da apreensão da mercadoria para análise prévia e registro, e das penas estabelecidas para o caso de ser considerada imprópria para o consumo.

Art. 353.º — Fica facultado á parte requerer nova análise prévia do produto cujo registro tenha sido recusado em vista do resultado condenatório. A essa análise somente se procederá depois de paga a taxa devida.

Art. 354.º — Não poderá ser alterada a fórmula ou composição dos produtos registrados, nem modificada a sua rotulagem, sem prévia autorização do Serviço de Higiene da Alimentação, sob pena de cancelamento do registro.

Art. 355.º — Serão apreendidos e depositados os generos sujeitos a análise prévia e registro, quando expostos ao consumo sem observancia desta formalidade.

§ 1.º — Se forem julgados próprios para o consumo, poderá o proprietario retirar-los no prazo de 30 dias, pagando as despesas da análise.

§ 2.º — Ao exame seguir-se-á a inutilização dos que forem reconhecidos impróprios para o consumo depois de fornecida á parte cópia da análise condenatória, para o fim de apresentar defesa ou novo pedido de análise.

Art. 356.º — Estão sujeitos á inspeção permanente e á “Taxa de Fiscalização Bromatologica”, os seguintes productos:

- a) — bebidas alcoólicas em geral;
- b) — bebidas não alcoólicas, xaropes, refrescoes de frutas ou plantas e productos semelhantes;
- c) — vinagres e condimentos;
- d) — óleos e gorduras comestiveis;
- e) — conservas alimenticias em geral;
- f) — doces de qualquer espécie e natureza;
- g) — biscoitos, bolachas e semelhantes;
- h) — farinhas, massas alimenticias e similares;
- i) — balas, caramelos e pastilhas;
- j) — chocolates, bombons e confeitos;
- k) — productos dietéticos.

Paragrafo unico — As amostras para análise dos productos sujeitos á inspeção permanente, mencionados neste artigo, serão colhidas e autenticadas, em duplicata, pela parte e pela autoridade sanitária encarregada da fiscalização, destinando-se: Uma á análise para a expedição do certificado que conterá o respectivo resultado, e a outra a ser entregue á parte, para a comprovação da qualidade do producto colhido.

Art. 357.º — E' proibido vender, expôr á venda, expedir, ter em deposito ou dar ao consumo, generos, productos ou substancias destinadas á alimentação, quando alterados, adulterados ou falsificados, ou a esta impréstaveis por qualquer motivo.

§ 1.º — A autoridade sanitária apreenderá os generos e productos manifestamente deteriorados, inutiliza-los-á sumariamente e multará o infractor.

§ 2.º — A inutilização será feita na mesma occasião, sempre que possível, e com a maxima publicidade.

§ 3.º — Quando a inutilização não possa ser efetuada na occasião da apreensão, a mercadoria será transportada para local que designe a autoridade sanitária, por pessoal de sua confiança e por conta do infractor, ficando este sujeito á multa de um conto de réis, que poderá ser acrescida do valor total da mercadoria interdita, sempre que se verifique subtração, adição ou substituição de amostras.

§ 4.º — A apreensão destes generos constará de termo lavrado pela autoridade sanitária, assinado por esta, pelo infractor e por duas testemunhas, quando houver, com a especificação precisa da mercadoria (natureza, quantidade, procedencia, detentor), e a declaração, na hipótese do paragrafo 2.º, de ter sido inutilizada. Esse termo será lavrado em duas vias, e uma destas entregue ao infractor.

§ 5.º — Se o interessado não se conformar com a condenação da mercadoria, protestará, no termo de apreensão. Será aplicado neste caso o processo prescrito para o genero suspeito de adulteração e, se confirmada a deterioração arguida pela autoridade, punido o infrator com a multa que no caso couber.

Art. 358.º — Os produtos alimentícios suspeitos de adulteração, ou falsificação serão interditados para análise bromatológica, que será feita no Departamento de Saúde Publica.

§ 1.º — Da mercadoria interditada colher-se-ão três amostras, das quais a primeira se destinará á análise bromatologica, a seguinte será entregue á parte mediante recibo, e a terceira será depositada no Departamento de Saúde Pública, para comprovação do produto colhido; as duas ultimas servirão para a pericia de contra-prova ou contraditória. Essa pericia será admitida a requerimento da parte interessada, dentro de 48 horas, quando residir na Capital, ou de cinco dias, quando residir no interior do Estado, contando-se o prazo da notificação da análise bromatológica de prova. Findo o prazo, se a parte não interpuzer recurso, as amostras serão inutilizadas e iniciado o procedimento legal que no caso couber.

§ 2.º — A notificação de que trata o paragrafo anterior deverá ser feita dentro de cinco dias, a contar da data da análise bromatológica de prova.

§ 3.º — As vasilhas ou invólucros das amostras serão fechados e assinados de modo a denunciar violação e evitar confusão de amostras ou dúvidas sobre a procedencia. Cada amostra será autenticada com uma etiqueta assinada pela autoridade sanitária que tiver feito a colheita e pela parte. Esta etiqueta consignará a indicação da espécie e quantidade da mercadoria, lugar, dia e hora da colheita, nome, profissão e residencia do proprietario ou detentor do produto, além de outras, exigíveis para cada espécie.

§ 4.º — Os resultados das análises de fiscalização do Departamento de Saúde Publica serão contraditados exclusivamente com as amostras colhidas de acordo com o disposto no paragrafo anterior deste artigo.

§ 5.º — Qualquer que seja o resultado da pericia de contra-prova ou contraditória, não será admitida nova pericia, mesmo que seja em amostra da mesma partida.

§ 6.º — As mercadorias interditas para exame serão removidas para local designado pela autoridade sanitária e por pessoa de sua confiança. Poderá a autoridade consentir que a mercadoria permaneça no local, sob a responsabilidade do proprietario ou detentor, sujeito este á multa de um conto de réis (1:000\$000), acrescida do valor da mercadoria, por qualquer adição, subtração ou substituição operadas e a immediata remoção do produto, por conta do infrator, lavrando-se o devido termo de depósito.

§ 7.º — Quando verificada em exame, fraude, adulteração ou falsificação da mercadoria, será esta inutilizada e promovida mediante inquerito policial, a ação criminal, que no caso couber.

§ 8.º — Da interdição da mercadoria será lavrado termo com as formalidades previstas para o de apreensão, o qual consignará a colheita de amostras e as informações que devem constar das etiquetas a se afixarem nas vasilhas ou envoltórios das amostras.

§ 9.º — Será intimada a comparecer ao ato de inutilização a parte responsável pela mercadoria condenada. Esta inutilização se fará no prazo minimo de 48 horas, e, quando se occultar ou se ausentar o responsável, será a intimação feita a qualquer de seus prepostos, ou á sua revelia, quando não forem encontrados.

§ 10.º — Da inutilização da mercadoria será lavrado termo assinado pela autoridade sanitária, pelo proprietário da mercadoria ou responsável por esta, quando tiver comparecido, e por duas testemunhas.

Art. 359.º — A perícia de contra-prova ou contraditória será feita no Departamento de Saúde Pública, pelo perito que oferecer a parte, aceito pelo Serviço, e o técnico do mesmo que pelo Diretor fôr designado. A execução integral dessa perícia não excederá de cinco dias, contados da designação da data para o seu início e segundo os processos e métodos oficiais, adotados pelo Departamento de Saúde Pública.

§ 1.º — A perícia de contra-prova ou contraditória só se procederá se a amostra em poder da parte não apresentar vestígios de violação e não houver dúvida sobre a sua autenticidade, a juízo do perito da parte e do técnico da repartição ou de um terceiro, escolhido por ambos, caso não haja acôrdo sobre a autenticidade ou inviolabilidade da amostra.

Confirmada a violação da amostra, dar-se-á por terminada a perícia, incidindo o infrator nas penas, que no caso couberem e lavrando-se o respectivo laudo.

§ 2.º — Ao perito do interessado serão dadas todas as informações que pedir sobre o caso, dando-se-lhe vista da análise condenatória e mais documentos que julgue interessarem á perícia e assegurarem a sua ação.

§ 3.º — De tudo que ocorrer no processo da perícia contraditória se lavrará laudo, que será assinado pelo perito e pelo técnico, e ficará arquivado.

§ 4.º — Se a contra-prova confirmar a análise condenatória, serão promovidas as demais diligencias legais, procedendo-se sempre á inutilização das amostras, e lavrando-se o respectivo termo, também assinado pelo perito da parte.

§ 5.º — Se o resultado da contra-prova fôr favoravel ao produto nas duas amostras, será dada por finda a perícia, sendo, em seguida, o produto desembaraçado.

§ 6.º — Se o resultado da contra-prova fôr favoravel ao produto apenas em uma amostra e desfavoravel na outra, considerar-se-á a contra-prova como confirmatória da análise recorrida.

§ 7.º — Se não houver acôrdo sobre as conclusões, dar-se-á vista do laudo a um terceiro perito, de comum escolha. Caso não haja acôrdo nessa escolha, o perito desempatador será designado pelo Diretor do Departamento de Saúde que o escolherá entre funcionários técnicos estranhos ao quadro dos técnicos de Higiene da Alimentação.

§ 8.º — Não poderá servir na perícia de contra-prova o técnico que tiver procedido a análise condenatória mas a sua assistencia é obrigatória a todos os termos da contra-prova, sendo de 48 horas o prazo para justificar-se, por escrito, perante o Diretor do Departamento de Saúde Pública.

Art. 360.º — Considerar-se-ão alterados os produtos alimentícios que pela ação de causas naturais (humidade, temperatura, micro-organismos parasitas, prolongada ou deficiente conservação, máu acondicionamento), tenham sofrido avaria, deterioração, contaminação, tenham tido prejudicada a sua qualidade, aspecto, apresentação, composição ou característicos organolépticos.

Art. 361.º — Considerar-se-ão adulterados os produtos alimentícios:

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

- b) — quando se lhes tiver retirado, embora parcialmente, um dos elementos de sua constituição normal;
- c) — quando contiverem ingredientes nocivos á saúde ou substâncias conservadoras não autorizadas por este Regulamento.

Paragrafo unico — As disposições das alíneas “a” e “b” não compreendem os leites preparados nem outros produtos dietéticos registrados no Departamento de Saúde Pública, desde que estejam rotulados com expressa declaração da natureza ou constituição.

Art. 362.º — Considerar-se-ão fraudados ou falsificados os produtos alimentícios:

- a) — que tiverem sido, no todo ou em parte, substituídos por outros de qualidade inferior;
- b) — que tiverem sido coloridos, revestidos, aromatizados ou adicionados de substâncias estranhas, para o efeito de ocultar qualquer fraude ou alteração, ou de aparentar melhor qualidade do que a real;
- c) — que na composição, peso ou medida, diversificarem do enunciado nos envolveros ou rótulos ou não estiverem de acôrdo com as declarações do produtor.

Art. 363.º — Os resultados das análises condenatórias, quando verificada fraude ou falsificação, serão, findo o prazo para recurso, encaminhados diretamente pelo Diretor do Departamento de Saúde, ex-officio, á autoridade policial competente para ser promovido o respectivo processo penal.

Art. 364.º — Em relação aos produtos adulterados, fraudados ou falsificados, consideram-se infratores:

- a) — o dono do estabelecimento em que fôr verificada a adulteração ou falsificação;
- b) — o vendedor dessas mercadorias, embora de propriedade alheia, salvo, nesta última hipótese, prova de ignorancia da qualidade ou estado da mercadoria;
- c) — a pessoa que transportar ou guardar em armazem ou depósito mercadoria de outrem, ou praticar qualquer ato de intermediário entre produtor e vendedor, quando oculte a procedencia ou o destino da mercadoria;
- d) — o dono da mercadoria mesmo não exposta á venda.

Art. 365.º — Os utensílios, aparelhos e substâncias que forem empregados na falsificação, adulteração e fabrico clandestino de produtos alimentícios, serão confiscados e multado o detentor, sem prejuizo da ação criminal que no caso couber.

Art. 366.º — Serão tolerados produtos alimentícios e bebidas artificiais, nos casos taxativamente fixados por este Regulamento, desde que não contemham em sua composição substâncias nocivas ou não permitidas.

Paragrafo unico — Tais produtos trarão, obrigatoriamente, a declaração expressa de “Artificial”, impressa ou gravada nos invólucros e rótulos, em caracteres visíveis e perfeitamente legíveis, e que deverão ser iguais em tamanho áqueles que servirem para designação do produto, vedadas declarações ou figuras que levem a falsas interpretações sôbre sua origem ou natureza.

Art. 367.º — Os produtos alimentícios de composição fixada em análise prévia, que será de padrão, quando em análise de fiscalização, forem considerados adulterados ou falsificados, ou, ainda, não corresponderem á respectiva análise prévia, serão desde logo interditados para consumo público e cassado o competente registro.

§ 1.º — Os produtores ou fabricantes incidirão na multa de um a cinco contos de réis.

§ 2.º — Decorridos 15 dias da publicação da análise condenatória, os que tiverem exposto á venda ou em depósito produto condenado, incorrerão na mesma pena.

Art. 368.º — Os produtos de que cogita o artigo anterior, quando novamente fabricados, não poderão ser expostos á venda ou ao consumo, sem nova análise prévia e registro.

Art. 369.º — Todos os gêneros alimentícios expostos á venda em vasilhame ou invólucro de qualquer natureza serão rotulados de acôrdo com as prescrições dêste Regulamento.

§ 1.º — Os produtos encontrados em desacôrdo com a disposição acima serão apreendidos para análise bromatológica, e quando considerados próprios para o consumo, só poderão ser expostos á venda depois de paga a multa de duzentos mil réis a um conto de réis, e correção dos respectivos rótulos.

§ 2.º — Quando a análise bromatológica revelar estarem os produtos adulterados ou falsificados, os produtores ou depositários incidirão na multa de duzentos mil réis a cinco contos de réis, além da inutilização do produto e demais penalidades que no caso couberem.

Art. 370.º — Será permitido expôr á venda o mesmo produto, sob rotulagem e denominação diferentes, sob condições do produtor, fabricante ou comerciante registrar previamente cada uma das denominações adotadas para o produto, pagando as taxas devidas da análise prévia e seu registro.

Art. 371.º — Os que designarem, ou rotularem produtos, em desacôrdo com os padrões, tipo e definições estabelecidas neste Regulamento, incidirão na multa de duzentos mil réis a dois contos de réis, além da apreensão do produto, sem prejuizo de outras penalidades que no caso couberem.

Art. 372.º — Nos locais em que se fabriquem, preparem, beneficiem, acondicionem, guardem ou distribuam gêneros alimentícios, é terminantemente proibido depositar ou vender substâncias nocivas á saúde, ou que sirvam para falsificação de produtos alimentícios.

Paragrafo unico — Além da apreensão de tais substâncias, serão os infratores passíveis da multa de um a cinco contos de réis, dobrada na reincidência, sem prejuizo de outras penalidades e da ação criminal, que no caso couber.

Art. 373.º — Nenhuma substância alimentícia que já tenha sofrido cocção, asadura, ou fervura, ou que não dependa dêsse preparo, poderá ser exposta á venda sem estar protegida contra poeiras, môleas e outros insetos, mediante caixas, armários, dispositivos envidraçados ou invólucros especiais, sob pena de multa de cincoenta a quinhentos mil réis, sem prejuizo do confisco dos produtos, que a juizo da autoridade sanitária forem considerados prejudiciais á saúde.

Art. 374.º — Não será permitido o emprêgo de jornais, papeis velhos ou quaisquer impressos para embrulhar gêneros alimentícios, desde que estes fiquem ou possam ficar em contacto dirêto com aqueles, incorrendo o infractor na multa de cincoenta a quinhentos mil réis e o dobro na reincidência.

Art. 375.º — As amostras de produtos alimentícios e bebidas colhidas para exame nos veículos de entrega e distribuição serão consideradas como colhidas nos estabelecimentos comerciais ou industriais de onde procederem, responsabilizando-se as respectivas firmas ou empresas pelas infrações verificadas.

Art. 376.º — O maior asseio e limpeza deverão ser observados no fabrico, produção, manipulação, preparação, conservação, condicionamento, transporte e venda de gêneros alimentícios.

Art. 377.º — Os aparelhos, utensílios, vasilhames e outros materiais empregados no preparo, fabrico, manipulação, acondicionamento, transporte, conservação e venda de alimentos e bebidas, serão de material inócuo e mantidos limpos e em bom estado de conservação.

Paragrafo unico — A autoridade sanitária poderá interditar temporária ou definitivamente o emprêgo ou uso de aparelhos, utensílios, vasilhames e instrumentos de trabalho, assim como os locais e as instalações que não satisfaçam ás exigencias sanitárias e as referencias neste Regulamento.

Art. 378.º — Os produtos ou substâncias suscetíveis de alterar a qualidade de gêneros alimentícios tais como a farinha, o pão, o leite e outros, não poderão ser guardados ou conservados no mesmo local que estes, salvo se puderem ser isolados, convenientemente, do contacto, com aqueles gêneros, e a juízo da autoridade sanitária.

Art. 379.º — É proibido transportar ou deixar em caixas, cestos, ou em qualquer veículo de condução para venda, assim como em depósito de gêneros alimentícios, objetos estranhos ao comércio do produto.

Paragrafo unico — Os infratores dêste artigo serão punidos com a multa de cincoenta a quinhentos mil réis, dobrada na reincidencia, e os produtos inutilizados.

Art. 380.º — As estradas de ferro disporão de carros frigoríficos, de tipo aprovado pelo Departamento de Saúde Pública, em quantidade correspondente ás necessidades do transporte do leite, frutas, carne, peixe e outros produtos cuja conservação depender de baixa temperatura. Disporão, igualmente, as estradas de ferro, de depósitos frigoríficos nas estações em que, a critério da autoridade sanitária, houver necessidade.

Art. 381.º — Não é permitido aos condutores de veículos ou aos seus ajudantes repousar sobre os gêneros que transportem, sob pena de multa de cem a quinhentos mil réis, e no caso de reincidencia apreensão da licença pela autoridade que verificar a infração.

Art. 382.º — Quem embarçar a autoridade sanitária na fiscalização de gêneros alimentícios, será punido com pena de multa de cincoenta mil réis a dois contos de réis.

Art. 383.º — Nenhum individuo portador de doenças transmissíveis ou afetado de dermatoses exsudativas ou esfoliativas, poderá lidar com gêneros alimentícios.

§ 1.º — Nos estabelecimentos de gêneros alimentícios ninguém será admitido ao trabalho sem prévia carteira de saúde, fornecida pela repartição sanitária competente.

§ 2.º — Esta exigencia é extensiva aos proprietarios, administradores, gerentes e a todas as pessoas que, de qualquer maneira, manipulem os referidos gêneros, permaneçam ou transitem nos compartimentos ocupados pelos mesmos.

§ 3.º — As carteiras de saúde dos auxiliares e de todos os empregados dos estabelecimentos de gêneros alimentícios ficarão obrigatoriamente com o gerente ou responsável que as terá sob sua guarda e as apresentará á autoridade sanitária quando solicitadas.

§ 4.º — Os feirantes e vendedores ambulantes trarão consigo, além da matrícula municipal e do alvará do registro sanitário, suas carteiras de saúde para os mesmos fins.

§ 5.º — A carteira de saúde será revalidada anualmente na repartição sanitária competente.

§ 6.º — Os infratores deste artigo e paragrafos serão punidos com a pena de multa de 20\$000 a 100\$000, dobrada na reincidência.

Art. 384.º — Os gêneros alimentícios importados não poderão ter saída dos armazens das empresas transportadoras, sem prévia inspeção da autoridade sanitária.

§ 1.º — As empresas transportadoras serão obrigadas, quando parecer oportuno á autoridade sanitária, e á requisição desta, a fornecer, prontamente, os esclarecimentos de que carecer sobre as mercadorias em transitio, ou depositadas em seus armazens; a lhe dar vista da guia de expedição ou importação, faturas, conhecimentos e demais documentos relativos ás mercadorias sob sua guarda, bem como a facilitar a inspeção destas e a colheita de amostras.

§ 2.º — No interesse da saúde pública poderá a autoridade sanitária proibir a entrada e o consumo de gêneros ou produtos alimentícios, de determinadas procedências, quando plenamente justificados os motivos.

§ 3.º — As empresas transportadoras só poderão despachar ou desembaraçar os produtos sujeitos á fiscalização permanente, mediante "Visto" da autoridade sanitária competente, aposto nos respectivos documentos.

§ 4.º — As empresas ou firmas que infringirem o disposto neste artigo e paragrafos incorrerão na multa de quinhentos mil réis a dois contos de réis.

Art. 385.º — Consideram-se, para os efeitos dêste Regulamento:

- a) — câmaras frigoríficas, as instalações fixas, de paredes isotérmicas, nas quais o frio seja produzido por expansão directa dos fluidos adequados a êsse fim ou por intermédio de salmoura ou ar frio e sêco;
- b) — refrigeradores, os aparelhos mecânicos, automáticos, com compartimento de paredes isotérmicas, nos quais o frio seja produzido por expansão directa dos fluidos adequados a êsse fim;
- c) — geladeiras, os móveis com paredes isotérmicas, onde o frio seja mantido por meio de carga de gelo.

Paragrafo unico — Não serão permitidas na conservação de carnes e pescados as câmaras frigoríficas de expansão directa, em que o gás empregado fôr o anidrido sulfuroso.

Art. 386.º — As análises prévias serão requeridas ao Diretor do Departamento de Saúde Pública, depois de recolhida á secção competente a importancia prevista na tabela aprovada de acordo com o presente Regulamento.

Art. 387.º — As análises de fiscalização serão executadas á requisição da Secção de Higiene da Alimentação do Departamento de Saúde Pública e dos Centros de Saúde do Interior do Estado.

Art. 388.º — Os produtos importados não poderão sofrer tratamento ou manipulação que altere as suas características específicas ou que facilite a fraude ou falsificação.

Paragrafo unico — Para os produtos estrangeiros servirão de padrão as análises prévias de amostras apresentadas pelos representantes dos produtos; estas análises só poderão ser efetuadas á vista da respectiva fatura consular e comparadas com os dados analiticos dos certificados officiais, passados pelas repartições competentes dos respectivos países de origem.

T I T U L O II

DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS EM PARTICULAR

CAPITULO I

Dos Cereais, Leguminosas, Farinhas e Produtos Similares

Art. 389.º — Serão considerados impróprios para o consumo os cereais e as sementes húmidas ou tratadas por óleos ou graxas de qualquer origem, bem como os que tiverem sementes estranhas.

§ 1.º — Não está compreendido nesta disposição o arroz envernizado ou polido, que poderá conter óleo vegetal comestível na proporção estritamente necessária a êsse beneficiamento.

§ 2.º — As sementes comestíveis das legomínosas (feijões, ervilhas, favas), não poderão conter de mistura sementes ou substâncias estranhas, embora inócuas.

§ 3.º — Não poderão ser expostos á venda as raízes, feijões e favas selvagens que contiverem principios tóxicos.

Art. 390.º — Os cereais, raízes, sementes e produtos similares impróprios para a alimentação humana, só poderão ser aproveitados para a de animais, ou, se também impróprios para isso, utilizados para fins industriais, depois de desnaturados.

Art. 391.º — Sob a denominação de "farinha", entende-se o produto obtido pela moagem do grão de cereais, de sementes de leguminosas, ou ainda pela raladura, ou moagem de rizomas, tubérculos ou caules comestíveis.

§ 1.º — As farinhas só serão expostas á venda, trazendo o nome da espécie vegetal de que provém o seu nome comum.

§ 2.º — Serão consideradas farinhas integrais as provenientes da moagem de grãos integrais.

§ 3.º — E' vedada a venda de farinhas que contiverem de mistura amidos, féculas ou substâncias minerais estranhas embora inócuas.

§ 4.º — Será permitida a venda de farinhas mixtas desde que, nos invólucros, sacos ou pacotes haja a declaração expressa "MIXTA", seguida da especificação das farinhas empregadas na mistura.

Art. 392.º — Denomina-se "farinha de trigo" o produto obtido pela moagem do grão de trigo beneficiado e puro. A farinha de trigo não deverá conter mais de 14 % de humidade, acidez que exija mais de 2 cc. de soluto alcalino normal para neutralizar 100 gramas de farinha, nem mais de 1,5 grama de residuo mineral fixo e nunca menos de 8 % de glutén secco.

Art. 393 — Denomina-se "farinha de milho", o produto obtido pela ligeira torração das substâncias do grão de milho, previamente macerado, so-

cado e peneirado. A farinha de milho deverá ter, no máximo, 14 % de humidade, 1 % de residuo mineral fixo e exigir, no máximo, 2 cc. de soluto alcalino normal por cento para neutralizar a acidez.

§ 1.º — Denomina-se “fubá de milho”, o produto resultante da moagem do grão integral de milho. Os fubás de milho não deverão conter mais de 14 % de humidade, acidez que exija mais de 5 cc. de soluto normal para neutralizar 100 gramas de fubá, nem mais de 2 % de residuo mineral fixo.

§ 2.º — Denomina-se “fubá de milho desgerminado” o produto resultante da moagem do grão de milho privado do seu germe. Esse produto deverá conter, no máximo, 13 % de humidade, 2 % de residuo mineral fixo, 1,8 % de lipídios e acidez que exija, no máximo, 2,5 cc. de soluto normal alealino, para neutralizar 100 gramas do produto.

Art. 394.º — Denomina-se “farinha de mandioca”, o produto ligeiramente torrado, resultante da raladura das raízes de mandioca, depois de convenientemente descascadas e lavadas. As farinhas de mandioca deverão conter no máximo 14 % de humidade, 2 % de residuo mineral fixo e no mínimo 60 % de matéria amilácea.

§ 1.º — E’ vedada a venda de farinha de mandioca não torrada.

§ 2.º — Denomina-se “raspa de mandioca” o produto obtido pelo friccionamento e dissecção da mandioca.

§ 3.º — Denomina-se “farinha de raspa de mandioca”, o produto peneirado resultante da moagem das raspas de mandioca. Este produto deve ter no mínimo 70 % de matéria amilácea e, no máximo, 13 % de humidade e 2 % de residuo mineral fixo.

Art. 395.º — Denomina-se “farinha de aveia”, o produto obtido pela moagem das sementes de aveia desprovidas ou não de seus envoltórios. As farinhas de aveia não devem conter mais de 12 % de humidade, mais de 2 % de residuo mineral fixo, menos de 9 % de protídios nem acidez que exija mais de 5 cc. de soluto normal alcalino para neutralizar 100 gramas do produto.

Art. 396.º — Denomina-se “farinha de centeio”, o produto obtido pela moagem dos grãos inteiros de centeio. A farinha de centeio não deverá conter mais de 14 % de humidade, 2 % de residuo mineral fixo, e nunca menos de 8 % de protídios ou 60 % de substâncias amiláceas.

Art. 397.º — A denominação de “amido” seguida do nome do vegetal de procedência será reservada para designar os produtos amiláceos extraídos dos cereais (amido de milho, amido de arroz). A denominação de “fécula” seguida do nome do vegetal de procedência será reservada para designar os produtos amiláceos dos tubérculos, raízes, rizomas e de outras procedências (fécula de batatas, fécula de mandioca). Os amidos e féculas deverão conter no máximo 16 % de humidade e 1 % de residuo mineral fixo.

§ 1.º — Denomina-se “tapioca” o produto obtido pelo aquecimento sobre placas metálicas, de fécula de mandioca humidecida e granulada.

§ 2.º — Denomina-se “sagú” o amido extraído de várias espécies de palmeiras.

§ 3.º — Denomina-se “araruta” a fécula extraída dos rizomas de diversas marantáceas.

Art. 398.º — As farinhas julgadas impróprias para o consumo só poderão ser utilizadas para alimentação de animais ou se também para isso impróprias, para fins industriais, depois de desnaturadas.

Art. 399.º — As farinhas, amidos e féculas não poderão conter álumen e produtos destinados ao alveijamento.

Art. 400.º — Fica proibido o emprêgo da palavra “creme” para designar produtos obtidos pela pulverização do arroz ou outros cereais.

Art. 401.º — A farinha de trigo utilizada na indústria de panificação ou no fabrico de massas alimentícias comuns, doces e biscoitos, deverá satisfazer ás disposições do Decreto-Lei Federal n. 26, de 30 de maio de 1937, e seus regulamentos.

CAPITULO II

Das Massas Alimentícias

Art. 402.º — Sob a denominação de “massas alimentícias” entende-se o produto não fermentado obtido pelo amassamento mecânico da farinha ou sêmola de trigo com agua potável, com ou sem adição de sal, ovos, e outros ingredientes permitidos.

§ 1.º — E’ tolerado o emprêgo de corantes vegetais permitidos no fabrico de massas alimentícias sob condição de trazerem a expressa declaração nos invólucros de “Massa Colorida”.

§ 2.º — Só poderão ser vendidas como “massas com ovos” as que tiverem sido preparadas, no minimo, com três gemas de ovos por quilo do produto (correspondendo a 0,75 gramas no minimo de colesterol por quilo).

§ 3.º — As massas alimentícias (macarrões, aletrias e semelhantes) não poderão conter mais de 15% de humidade, mais de 1,5% de residuo mineral fixo, (descontado o cloreto de sódio), nem ter acidez que exija para ser neutralizada mais de 5 cc. de soluto normal alcalino por cento.

§ 4.º — Os “tallarini, capelletti, ravioli” e semelhantes, quando frescos, poderão conter maior porcentagem de humidade, até o maximo de 30 %.

Art. 403.º — As massas alimentícias confeccionadas com outras sêmolas, farinhas, amidos ou féculas ou as que contiverem substâncias vegetais (tomates, espinafres, cenouras), só poderão ser expostas á venda com a designação expressa de sua natureza, em caracteres tão grandes quanto os maiores do rótulo: “Massa com centeio, massa com tomate”.

Paragrafo unico — Nas massas alimentícias confeccionadas com ovos ou substâncias vegetais (espinafre, tomate, cenoura), é proibida a adição de matéria corante de qualquer natureza.

Art. 404.º — Serão rejeitadas as massas alimentícias que contiverem substâncias estranhas, embora inócuas, ou farinhas, féculas, amidos, sêmolas e substâncias vegetais não declaradas, excéto o cloreto de sódio.

Art. 405.º — As massas alimentícias mixtas só poderão ser expostas á venda com a designação da mistura em caracteres claros e com dizeres precisos.

CAPITULO III

Do pão

Art. 406.º — Sob o nome de pão, só será permitida a venda do produto resultante da coção da massa preparada pela mistura da farinha de trigo, fermento seleccionado ou lêvedo de cerveja, agua potável e cloreto de sódio.

§ 1.º — O pão (pão de trigo, pão branco) não poderá conter mais de 35 % de humidade, acidez que exija para ser neutralizada mais de 8 cc. de soluto normal alcalino por cento, nem mais de 1 % de residuo mineral fixo.

§ 2.º — Serão rejeitados os pães queimados, ou mal cozidos, os que apresentarem bolores, parasitas, qualquer sujidade ou fermentações estranhas.

§ 3.º — Sob o nome de farinha de pão ou farinha de rosca será permitida a venda do produto obtido pela moedura de pães velhos torrados, quando inteiros e não alterados. E' vedada a entrega ao consumo de farinha de rosca rançosa.

§ 4.º — Os pães denominados de glútem, hiperglutinados ou superglutinados, só poderão ser vendidos com essas denominações, si contiverem no maximo 25 % de matérias açucaradas ou sacarificadas e no mínimo 20 % de matérias proteicas.

§ 5.º — Só será permitida a venda de pão integral quando confeccionado com farinhas integrais.

§ 6.º — Será interdito na panificação o emprêgo de farélo de qualquer espécie, bem como a incorporação de sais minerais e substancias estranhas, excêto cloreto de sódio.

Art. 407.º — O pão que encerrar outras substâncias permitidas além da farinha, sal e agua, denominar-se-á pão de luxo, pão doce ou de fantasia.

§ 1.º — Os pães doces ou de fantasia (pães de leite, de ovos, cará, côco, nozes, queijo) poderão conter em sua composição manteiga, banha ou gorduras vegetais comestíveis, leite, ovos, açúcar mel, extrato de malte, doces de frutas, frutas secas. Os pães de ovos deverão conter 4 gemas por quilo de produto, correspondendo a 1 gr. (1,0) de colesterol por quilo do produto.

§ 2.º — Nos pães doces ou de fantasia será interdito o uso de corantes estranhos de qualquer espécie.

CAPITULO IV

Dos biscoitos e produtos semelhantes

Art. 408.º — Denomina-se biscoito o produto resultante do amassamento e dupla cocção da massa preparada com farinhas, amidos ou féculas, agua potavel, fermento e sal de cozinha ou com leite, ovos, manteiga, banha e gorduras vegetais comestíveis, açúcar, frutas secas, sementes, raízes e cujo teor em humidade não exceda de 14 %.

§ 1.º — Será permitido no fabrico de biscoitos e produtos semelhantes o emprêgo de fermentos e essência autorizada em quantidade estritamente necessárias para aromatizar o produto.

§ 2.º — Os biscoitos e produtos semelhantes não poderão conter mais de 3% de resíduo mineral fixo (descontado o cloreto de sódio) e acidez que exija mais de 2cc. de soluto normal alcalino por cento.

§ 3.º — Os biscoitos e produtos análogos só poderão ser acondicionados de modo a garantir a conservação do produto, sendo obrigatório o emprêgo do papel impermeável para evitar o contacto directo com os recipientes.

§ 4.º — Serão rejeitados os biscoitos mal assados e os queimados.

§ 5.º — Será tolerado nos glacês, recheios e confeitos, excetuada a massa de biscoito, o emprego de essências e corantes permitidos, empregados em quantidade estritamente necessária para colorir e aromatizar o produto. Tais produtos só se exporão á venda com a declaração expressa de "Colorido".

CAPITULO V

Dos doces em massa

Art. 409.^o — Os doces em massa compreendem todos os produtos preparados com frutos, rizomas e raízes reduzidos a massa e conservados com açúcares.

Art. 410.^o — Sob a denominação de marmelada, goiabada, pessegada e expressões similares, somente se permitirá expôr á venda o produto obtido pela cocção da massa da respectiva fruta e açúcares, vedada a adição de corantes, gelificante, como agar-agar, gelatina ou quaisquer outras substancias.

Parágrafo único — E' permitida a adição de ácido tartárico ou cítrico na dose máxima de 2 gramas por quilo do produto.

Art. 411.^o — E' interdita na fabricação de doces em massa a mistura de frutas e rizomas ou raízes; exceptuam-se os que contenham pedaços de fruta desde que estes sejam do tamanho suficiente para permitir a sua identificação e que tragam especificada nos rótulos a composição da mistura.

§ 1.^o — E' permitido o emprego de massas de frutas de mais de uma especie (mistura de goiaba, marmelo, abacaxi, pêra, pessego, banana, maçã, figo e outras frutas permitidas) para fabricação de doces em taboinhas cujo peso não exceda de 50 gramas cada uma, vedada a adição de matéria corante ou gelificante de qualquer natureza, o produto será entregue ao consumo sob a denominação de "Doce mixto de frutas".

§ 2.^o — Quando acondicionado o produto em peso superior a 50 gramas, só poderá ser exposta á venda com a denominação de "Miscelanea" em caracteres tão grandes quanto os maiores existentes no rótulo, e com a indicação das frutas que forem empregadas na sua manipulação.

Art. 412.^o — Nesses produtos a humidade não poderá exceder a 30%, nem os açúcares a 50%.

Art. 413.^o — Os doces de cidra, batata, abóbora, côco e outros desse gênero não poderão ser artificialmente coloridos nem conter elementos estranhos.

Art. 414.^o — Os doces de leite serão preparados com leite puro e açúcar, aromatizados ou não com substancias de uso permitido. Deverão conter no máximo 30% de agua, e, no mínimo, 8% de gordura de leite e 0,8% de residuo mineral fixo. Não poderão ser adicionados de amido, gelificantes ou qualquer substância estranha.

CAPITULO VI

Das geléias

Art. 415.^o — Denominam-se geléias os produtos obtidos pela cocção de sucos frescos ou caldos de frutos com açúcares e cuja consistência gelatinosa se deva apenas aos açúcares e matérias pépticas do próprio suco.

Parágrafo único — Tolerar-se-á a venda de geléias adicionadas de gelificantes ou artificialmente coloridas, sob a condição de trazerem no rótulo a declaração de "Artificial", nesses produtos será tolerada a adição de ácido cítrico ou tartárico na proporção máxima de 1,5%.

CAPITULO VII

Dos produtos de confeitaria

Art. 416.^o — Os pães-de-ló, bôlos e congêneres não poderão ser artificialmente coloridos.

Art. 417.º — Para as tortas, doces de massa recheiados, será permitido o emprêgo de gelificantes, ácidos cítrico ou tartarico, essências e corantes permitidos, com exceção dos recheiados de crême que não poderão ser artificialmente coloridos.

CAPITULO VIII

Das frutas e produtos de frutas

Art. 418.º — Denomina-se fruta o produto maduro e são da frutificação de um vegetal destinado á alimentação e caracterizado pelo seu gosto agradável, ácido, açucarado ou etéreo.

§ 1.º — Fruta fresca é a consumida em espécie após conveniente maturação.

§ 2.º — Fruta sêca é a que sofre a evaporação da maior parte da agua contida pela ação do ar, sól ou calor artificial.

Art. 419.º — Serão consideradas impróprias á alimentação:

- a) — as frutas não sazoadas;
- b) — as frutas deterioradas, avariadas ou fermentadas;
- c) — as frutas atacadas por parasitas ou insetos.

Parágrafo único — As frutas nas condições referidas neste artigo, serão apreendidas e sumariamente inutilizadas.

Art. 420.º — Considera-se compota de frutas ou fruta em calda, o produto obtido pela cocção de frutas frescas e são convenientemente preparadas em calda de açúcar ou não. Estes produtos deverão observar o disposto neste Regulamento para as conservas alimentícias em tudo que lhes fôr applicavel.

Art. 421.º — Denomina-se "suco de fruta" o liquido resultante da expressão a frio ou a quente, de frutas maduras e sãs, não fermentado e conservado por processos fisicos, podendo ser concentrado ou integral.

§ 1.º — Aos sucos naturais de frutas, excetuado o de uva, tolerar-se-á a adição de açúcar cristal ou refinado, na dose maxima de 100 grs. por quilo de produto.

§ 2.º — São considerados tratamentos licitos a pasteurização, a filtração, a concentração e a congelação.

§ 3.º — Os sucos de frutas que não corresponderem aos termos estabelecidos neste artigo serão considerados fraudados, assim como os que contiverem mais de 0,5% de alcool em volume.

CAPITULO IX

Dos fermentos químicos

Art. 422.º — Sob denominação de fermentos químicos ou pós para crescimento entendem-se as preparações que fazem crescer a massa pelo despreendimento de ácido carbônico, sem intervenção de fermentos ou lêvedos.

§ 1.º — Podem ser empregados como pós de crescimento o carbonato de amônio, o bicarbonato de sódio, assim como misturas de bicarbonato de sódio com combinações de ácidos inofensivos, tais como os ácidos tartárico, citrico, fosfórico ou pirofosfórico.

§ 2.º — E' permitido adicionar aos pós de crescimento farinha ou amido.

§ 3.º — Os pós de crescimento devem ser finamente pulverizados, e ter composição correspondente á sua finalidade.

§ 4.º — E' proibido expor á venda ou vender pós de crescimento contendo combinações de alumínio, carbonato de sódio ou de potássio, sulfatos, bissulfatos, sulfitos, ácido oxálico, sabão, ou substancias minerais, tais como argila, carbonato de calcio, ou ainda, fosfatos não mencionados no § 1.º deste artigo.

§ 5.º — A quantidade de pó de crescimento (18 grs. em media) para ½ quilo de farinha deve libertar em média, 2.500 grs. de ácido carbônico ativo, (1.450 cc.) para tornar fôfa a massa feita; o excedente de carbonatos solúveis, depois da transformação, não poderá ultrapassar de 0,8 grs. avaliados em bicarbonato de sódio. Essa quantidade deve ser expressamente indicada na rotulagem.

Art. 423.º — Os pós para preparação rápida de pudins não poderão trazer denominação alguma que provoque confusão com os cremes e pudins naturais e deverão ser constituídos por misturas de amidos e féculas aromatizadas com extratos e essências naturais: cacau, chocolate, açúcar cristal, gelatina em pó e produtos naturais diversos, conforme a designação os especifica da materia que fôr empregada.

Parágrafo único — Serão tolerados pós de pudins artificiais contendo essências ou corantes artificiais permitidos sob a condição expressa de trazerem nos rótulos em caracteres nunca menores que os maiores nos mesmos existentes, a declaração "ARTIFICIAL".

CAPITULO X

Do cacau e chocolate

Art. 424.º — A denominação de massa ou pasta de cacau só poderá ser atribuída ao produto do cacau genuino (*Theobroma cacao*) livre dos envoltórios e não contendo menos de 50% de gordura de cacau.

Art. 425.º — Sob a denominação de cacau solúvel ou solubilizado, entende-se o cacau em pó parcialmente desengordurado e adicionado de 3% no maximo de carbonatos alcalinos, expressos em carbonato de sódio. Tais produtos não poderão ter menos de 16% de gordura de cacau.

Art. 426.º — Sob a denominação de chocolate entende-se o produto obtido pela mistura de pasta de cacau, com açúcar e substancias aromáticas não podendo ter teor de gordura de cacau inferior a 20%, humidade superior a 3% e nem menos de 2,5% de resíduo mineral fixo.

§ 1.º — Será permitida a venda de chocolate contendo menos de 20% de gordura de cacau até o minimo de 15% desde que seja exposto á venda com declaração de "desengordurado".

§ 2.º — O chocolate em pó não poderá ter mais de 3% de humidade nem menos de 8% de gordura de cacau.

Art. 427.º — Sob a denominação de chocolate com leite e semelhantes, designar-se-ão os produtos que contiverem 12% no mínimo das matérias solidas originarias da evaporação do leite puro.

Art. 428.º — Sob a denominação de chocolate com nozes, amendoas, ave-lãs, mel, fruta, designar-se-ão os produtos preparados pela mistura em proporções variadas de pasta de cacau, açúcar e outros produtos naturais. Este tipo de chocolate será exposto á venda com a expressa denominação do produto predominante.

Art. 429 — O cacau e chocolate não poderão conter amido, gorduras estranhas ou quaisquer outras substancias.

Art. 430.º — E' permitida a venda de cacau ou chocolate adicionado de amidos estranhos, substancias dietéticas ou outras inócuas quando nos rótulos fôr declarada essa adição. Tais produtos não poderão conter menos de 20% de cacau.

Art. 431.º — Entende-se por gordura de cacau a matéria gordurosa extraída do cacau genuino. Deve ter seu ponto de fusão entre 30 e 34.ºC e seu indice de refração variando de 1,454 a 1,457 a 45.ºC.

CAPITULO XI

Do mel

Art. 432.º — Sob o nome de mel, mel de abelhas ou mel virgem, entende-se o produto natural elaborado pelas abelhas com o nétar de flôres ou exsudatos de plantas.

Art. 433.º — O mel não deverá ter:

- a) — mais de 25% de água; 0,5% de residuo mineral fixo; 8% de sacarose; 8% de dextrina e nem mais de 0,25% de acidez calculada em acido fórmico e correspondente a 5,5 cc. de soluto alcalino normal por cento;
- b) — não deverá apresentar vestígios de fermentação, caramelização por aquecimento ou outras alterações;
- c) — não deverá conter cêra ou outras substancias insolúveis em agua em proporção superior a 1% calculadas em substancia sêca;
- d) — não deverá conter resíduos de insetos, ovos nem outras impurezas, nem substancias estranhas á sua composição normal;
- e) — deverá apresentar reação de Fliche, negativa, persistente, durante 24 horas e a reação de Lund deve dar um mínimo de 0,6 de precipitado por cento.

CAPITULO XII

Do açúcar

Art. 434.º — Sob nome de açúcar, sem outra designação, entende-se o produto extraído da cana de açúcar.

Art. 435.º — O açúcar segundo suas caracteristicas de pureza e grau de polarização, classificar-se-á comercialmente em:

- a) — açúcar de 1.º játo: — cristal ou moido, com 98% de sacarose, no minimo;
- b) — açúcar de 2.º játo: — cristal mixto, demerara, redondo, com 90% de sacarose no minimo;
- c) — açúcar de 3.º játo: — mascavo e mascavinho, com 85% de sacarose no minimo;
- d) — açúcar bruto, mexido, batido, obtido por simples evaporação contendo, no minimo 75% de sacarose.

Art. 436.º — O açúcar refinado classificar-se-á em:

- a) — de primeira qualidade: — deve ser bem sêco, branco, brilhante, facilmente solúvel em água, dando soluto límpido, conter no mínimo 98% de sacarose, e não mais de 0,5% de açúcares redutores e 0,5% de residuo mineral fixo;
- b) — de segunda qualidade: — deve conter no mínimo 96% de sacarose, 1% de açúcares redutores no máximo e não mais de 0,5% de residuo mineral fixo.

Art. 437.º — Os açúcares refinados, aos quais se atribuem qualidades superiores (extra, especial ou designação equivalente), deverão conter no mínimo 99% de sacarose e, no máximo, 0,2% de residuo mineral fixo.

Art. 438.º — O açúcar em cubos deverá satisfazer as exigências relativas aos açúcares de qualidade superior.

Art. 439.º — Os açúcares de qualidade inferior (mascavo, mascavin'ho redondo, somenos), quando entregues ao consumo não deverão ter humidade superior a 6% nem residuo mineral fixo superior a 3%.

Art. 440.º — Os açúcares dado ao consumo público deverão ser isentos de substâncias estranhas de qualquer espécie, bem como de areia, sujidade, gravetos, insetos e outras impurezas.

Art. 441.º — E' tolerado o emprego de substâncias vegetais para anilar os açúcares.

Art. 442.º — Os açúcares expostos á venda em envólucros de qualquer natureza (sacas ou pacotes) deverão trazer, obrigatoriamente a declaração impressa ou estampada de sua qualidade, nome do produtor e séde da uzina, engenho ou refinaria.

Art. 443.º — Os melados deverão ter no maximo 25% de agua e 6% de residuo mineral fixo, e, no minimo, 50% de açúcares expressos em glicose.

Art. 444.º — As rapaduras deverão conter, no máximo, 10% de humidade, 3% de residuo mineral fixo e, no minimo 70% de açúcares expressos em glicose.

Parágrafo único — Os melados e rapaduras deverão ser isentos de sujidades e alterações de qualquer espécie.

CAPITULO XIII

Da glicose

Art. 445.º — Glicose é o produto obtido pela sacarificação do amido por ácidos minerais.

Art. 446.º — Sob a denominação de glicose refinada só poderá ser exposto á venda o produto que contiver pelo menos 95% de dextrose e no máximo 1% de destrina e 1% de residuo mineral fixo.

Art. 447.º — Os produtos que contiverem menos de 95% e mais de 65% de glicose em estado sólido, poderão ser vendidos como glicose sólida comercial. A denominação de xarope de glicose caberá ao produto que contenha, no máximo, 25% de agua 35 a 45% de dextrose, 35 a 45% de destrina, 1% de residuo mineral fixo e 0,2% de acidez calculada em ácido sulfurico.

Art. 448.º — As glicoses deverão ter reação neutra, conter no maximo 5 grs. por cento de anidrido sulfuroso total e ser isentas de substâncias estranhas, de produtos tóxicos ou de inocuidade não comprovada bem como de sujidades e fermentações.

Art. 449.º — As glicoses poderão ser empregadas no preparo de gêneros alimentícios em todos os casos onde não haja proibição expressa de seu uso.

CAPITULO XIV

Das balas, confeitos, pastilhas, bombons e pralinês

Art. 450.º — As balas expostas á venda sob o nome de balas de frutas, como limão, laranja, abacaxi, devem ser feitas com os sucos ou óleos essenciais naturais da fruta; poderão ser coloridas com corantes vegetais permitidos empregados na dose estritamente necessária para a obtenção do colorido; os envólucros deverão trazer a declaração do nome da fruta de que foram feitas.

Art. 451.º — As balas feitas com xarope ou essências artificiais poderão ser coloridas com corantes vegetais e, a titulo pré-cario, com corantes derivados da hulha, permitidos, na dose estritamente necessária para colorir o produto; seus envólucros devem trazer a declaração "ARTIFICIAL".

Art. 452.º — As balas e caramelos de leite, café, chocolate, côco, mel e ovos, só poderão ser vendidas com tais designações quando confeccionadas com essas substâncias; não poderão conter amido estranho nem ser artificialmente coloridas.

Art. 453.º — Nos confeitos, pastilhas e similares, será tolerado o emprêgo do talco na proporção máxima de 0,3% e o de amido ou destrina até o máximo de 10% será também tolerada a presença de pequenas quantidades de cêra, estearina, óleos vegetais comestíveis, vaselina ou parafina.

Art. 454.º — Sob o nome de pralinês entendem-se os produtos constituídos por pedaços de frutas, nozes, amêndoas, produtos açucarados, bombons, caramelos, recheios semi-liquidos, com uma cobertura preparada com chocolate ou com açúcar e glicose colorida e aromatizada, com essências e corantes permitidos.

CAPITULO XV

Dos óleos e substâncias gordurosas

Art. 455.º — Denominam-se óleos e gorduras comestíveis os glicérides, fluidos ou sólidos, de ácidos graxos, de cheiro e sabor agradáveis, isentos de agua, próprios para a alimentação.

Art. 456.º — E' vedado expôr á venda, sem qualificativos que indiquem claramente a sua origem, qualquer substância gordurosa destinada á alimentação.

Art. 457.º — A denominação "azeite doce", ou simplesmente "azeite", é reservada exclusivamente ao óleo puro extraído do fruto de oliveira.

§ 1.º — Os demais óleos comestíveis poderão trazer a denominação de "azeite" desde que seja seguida do nome do fruto ou semente que lhe deu origem em caracteres de igual tamanho aos da palavra "Azeite".

§ 2.º — As misturas de óleos vegetais comestíveis só poderão ser expostas á venda e ao consumo sob a denominação de "óleo de mesa", "óleo comestível", ou de "uso culinário" sob condição expressa de trazerem nos rótulos a declaração da composição da mistura e porcentagem dos componentes; vedada a inserção da palavra "Azeite", nos rótulos, letreiros e anúncios.

§ 3.º — Será tolerado o uso da clorófila para a coloração artificial dos óleos comestíveis sob expressa condição de trazerem, obrigatoriamente, nos rótulos cartazes e anúncios, a declaração "Colorido".

Art. 458.º — São considerados óleos ou gorduras vegetais comestíveis as substâncias gordurosas extraídas do cacau, côco, milho, algodão, amen-

doim, oliva, dendê (óleo de polpa), óleo de palma (amêndoa de coquilho, ôe dendê), papoula, colza, soja; gergelin (sêsamo) castanha do Pará, girasol, babassú, batiputá, bacaba, piassava, urucuri, macaúba, catolé, óleo de outras palmeiras ou plantas consideradas úteis para tal fim.

Art. 459.º — Sob o nome de “óleo virgem” entende-se o óleo obtido exclusivamente por expressão mecânica, seguida ou não de lavagem, filtração e sedimentação. Os óleos virgens que tenham sofrido manipulação química, neutralização ou desodorização, deverão trazer a declaração expressa de “retificados, refinados, purificados ou neutralizados”.

Art. 460.º — Serão considerados impróprios para o consumo os óleos ou gorduras vegetais extraídos por meio de dissolventes não permitidos; os que apresentarem acidez livre superior a 1,5% expressa em ácido oleico ou que exijam mais de 5,3 cc. de soluto alcalino normal por cento para neutralização; os que estiverem rançosos, ou que contiverem produtos de degradação dos ácidos graxos ou da glicerina (aldeídos, compostos cetônicos); os que contiverem óleos de origem animal ou mineral, matérias estranhas, resíduos das substâncias empregadas na refinação ou os que apresentarem sabor e cheiro desagradáveis.

Parágrafo único — Os óleos de dendê e de palma e os óleos comestíveis nacionais de composição ainda mal estudada poderão ter acidez superior á fixada neste artigo, podendo exigir até 25 cc. de soluto alcalino normal por cento para sua neutralização.

Art. 461.º — As substâncias vegetais gordurosas sólidas poderão ser expostas á venda com a denominação “gordura vegetal” seguida de qualificativo que indique precisamente a sua origem; não poderão ter menos de 99% de matéria gorda; acidez que exija mais de 2 cc. de soluto alcalino normal por cento, nem ponto de fusão superior 35°C.

Parágrafo único — Serão tolerados vestígios de metais empregados como catalizadores, nas substâncias gordurosas hidrogenadas, desde que o Departamento de Saúde Publica tenha ciência do emprêgo, quando requerida a respectiva análise prévia.

Art. 462.º — Sob o nome de “Composto” permitir-se-á expôr á venda uma mistura definida de óleos e gorduras vegetais ou animais comestíveis associados ou não á banha. Estes compostos não deverão ter acidez que exija mais de 1 cc. de soluto alcalino normal por cento e nem mais de 1% de agua e impurezas ou ponto de fusão superior a 40°C.; não deverão ter odores estranhos. Dos rótulos deverá constar a declaração expressa da natureza e porcentagem dos componentes da mistura. Deverão conter, obrigatoriamente, pelo menos 5% de óleo de algodão como indicador.

Art. 463.º — Sob o nome de “óleo margarina”, entende-se o produto resultante da expressão do tecido adiposo do gado vacum de modo a privá-lo de grande parte da estearina. Seu ponto de fusão deve ser inferior a 35°C. conter pelo menos 99% de matéria gorda e no minimo 5% de óleo de algodão como revelador; sua acidez não exigirá mais de 1,5 cc. de soluto alcalino normal por cento para ser neutralizado.

Art. 464.º — E' permitido expôr á venda com a denominação de “Margarina”, o produto resultante da mistura de óleo-margarina ou outras gorduras animais ou vegetais com certa quantidade de leite, creme ou manteiga. Este produto não poderá conter menos de 85% de substâncias gordurosas nem mais de 3% de cloreto de sódio. Seu ponto de fusão não ultrapassará 37°C.; sua acidez não exigirá mais de 3 cc. de soluto normal alcalino, deverá conter, obrigatoriamente, 5% de óleo de algodão como indicador.

Art. 465.^o — As margarinas, óleos margarinas e compostos gordurosos não poderão ser preparados, vendidos ou depositados em fábricas de laticínios ou em locais em que se deposite ou venda manteiga, sob a pena de multa de um a cinco contos de réis, apreensão e inutilização do produto.

Art. 466.^o — Todas as misturas com margarina, compostos gordurosos e misturas de óleos, que não forem vendidas com a declaração expressa da composição, porcentagem dos componentes, e adicionadas de 5% no mínimo, de óleo de algodão como substância indicadora, serão inutilizadas sumariamente, sem prejuízo de outras penalidades.

Art. 467.^o — Todas as substâncias gordurosas comestíveis rançosas ou que apresentarem acidez elevada ou ainda que tiverem sofrido qualquer outra alteração que as torne impróprias para fins alimentícios só serão usadas para fins industriais depois de desnaturadas.

Art. 468.^o — Sob o nome de banha só poderá ser exposto ao consumo o produto resultante da fusão das gorduras do porco.

Parágrafo único — A banha conterá no mínimo 99% de matéria gordurosa e, no máximo, 1% de água quando não contiver residuo insolúvel no éter; este, não excederá de 0,25%. Sua acidez deverá ser neutralizada no máximo por 3 cc. de soluto normal alcalino, por cento.

Art. 469.^o — As substâncias gordurosas animais deverão satisfazer às disposições dos Decretos Federais números 24.550 e 24.697, respectivamente de 3 e 12 de julho de 1934, além das previstas neste Regulamento.

CAPITULO XVI

Dos ovos e conservas de ovos

Art. 470.^o — Sob a denominação geral de "Ovos" entender-se-ão os ovos de galinhas; os provenientes de outras aves deverão vender-se com a declaração expressa de sua origem.

Art. 471.^o — Consideram-se "ovos frescos" aqueles que apresentarem as seguintes características:

- a) — não tenham sido submetidos a qualquer processo de conservação;
- b) — casca forte, sã, íntegra e limpa, sem ter sido lavada;
- c) — câmara de ar — fixa, com limites relativamente pouco visíveis e o máximo de cinco (5) milímetros de altura;
- d) — gema — translúcida, visível ou pouco visível, firme, consistente, ocupando a parte central do ovo, sem germe desenvolvido;
- e) — clara — transparente, consistente perfeitamente limpa, sem manchas ou turvações e com as chalazas intactas.

Art. 472.^o — Ovos conservados são os que forem submetidos a qualquer tratamento aprovado pelo Departamento Nacional da Produção Animal, visando impedir ou retardar o desenvolvimento normal dos fenômenos de decomposição.

Art. 473.^o — Conservas de ovos são os produtos constituídos por ovos sem casca e suas membranas ou por partes de ovos que tenham sido congelados, salgados, dessecados ou submetidos á qualquer tratamento aprovado pelo Departamento Nacional da Produção Animal.

Art. 474.^o — Só será permitida a refrigeração ou qualquer outro processo de conservação para ovos com casca, destinados ao comércio, quando apresentarem os característicos determinados no artigo 471 e suas alíneas.

§ 1.º — Os que não satisfizerem tais exigências, mas estejam em boas condições sanitárias só poderão ser objeto de comércio quando transformados em conservas de ovos, de acordo com o artigo anterior.

§ 2.º — Igualmente só como conserva poderão ser expostos ao consumo os ovos, que, embora frescos ou em boas condições sanitárias, apresentarem as seguintes características:

- a) — câmara de ar que se desloque de um polo a outro do ovo ou que tenha seis (6) ou mais milímetros de altura;
- b) — gema aderente á casca;
- c) — manchas ou estrias de sangue;
- d) — casca suja, rachada ou lavada;
- e) — contacto com material de embalagem úmido.

Art. 475.º — E' terminantemente proibido usar para a conservação de ovos com ou sem casca, integros ou não quaisquer processos ou substâncias que possam transmitir-lhes propriedades prejudiciais.

Art. 476.º — Serão condenados sumariamente os ovos frescos ou conservados que:

- a) — contenham substâncias tóxicas;
- b) — sejam oriundos de regiões onde estejam grassando entre as aves quaisquer zoonoses causados por germes que possam ver veiculados pelos ovos e sejam prejudiciais á saúde;
- c) — tenham tido contacto com qualquer material capaz de transmitir-lhes odor ou sabor estranhos, ou que possa infectá-los ou infestá-los;
- d) — apresentem sinais de decomposição;
- e) — estejam parcialmente ou totalmente invadidos por cogumelos.

Art. 477.º — As conservas de ovos invadidas por cogumelos, total ou parcialmente, bem como as que apresentem quaisquer sinais de decomposição, serão condenadas.

§ 1.º — Considera-se fraude a elaboração de conservas com ovos que incidam nas alíneas do artigo anterior.

§ 2.º — Serão consideradas fraudadas as conservas de ovos adicionadas de antissépticos, bem como as que forem preparadas ou elaboradas com substâncias consideradas prejudiciais á saúde.

Art. 478.º — Os ovos serão mantidos perfeitamente limpos e colocados em caixas próprias para a exposição á venda e ao consumo, ou ainda em depósito, protegidos contra humidade, isentos de substâncias adesivas.

Art. 479.º — Serão considerados impróprios ao consumo os ovos sujos, gretados, velhos, anormais ao ovoscópio, infestados, mofados ou com odores anormais.

§ 1.º — Os ovos fendidos ou quebrados não poderão ser expostos á venda ou vendidos, senão quando o seu conteúdo estiver perfeito.

§ 2.º — Os ovos em incubação adiantada e podres serão sumariamente inutilizados.

Art. 480.º — Com a designação de pó de ovo se entenderá a gema de ovo secca e livre de substância estranha.

CAPITULO XVII

Dos produtos dietéticos

Art. 481.º — A denominação "produtos dietéticos" aplicar-se-á exclusivamente á mistura de substâncias ou de géneros alimentícios particular-

mente ricos em elementos nutritivos ou á de produtos que se distinguem sobremaneira dos alimentos comuns de natureza análoga, pelo modo de sua preparação e composição, e cujo emprêgo é aconselhado como alimentação especial ou para empletar ou substituir parcialmente os alimentos comuns.

Parágrafo único — Tais produtos deverão ser preparados ou confeccionados com matérias primas de qualidade superior e esmerada manipulação, assim como rigorosamente acondicionados.

Art. 482.º — Os produtos dietéticos deverão satisfazer todas as exigências, previstas neste Regulamento, para cada um dos produtos ou substâncias que entrarem em sua composição, bem como as relativas ao acondicionamento, rotulagem e exposição á venda ou ao consumo.

Art. 483.º — Os produtos dietéticos destinados á alimentação de diabéticos, inclusive o pão de glúten e as massas alimentícias á base de glúten, somente poderão ser expostos á venda em envólucros fechados. Tais envólucros, além das indicações relativas á rotulagem, trarão a declaração expressa, por cento, do teor de humidade, matéria graxa, hidratos de carbono e substâncias proteicas.

Parágrafo único — Os produtos dêste gênero deverão possuir teor em hidrate de carbono notavelmente inferior áquele dos gêneros alimentícios de espécie análoga.

Art. 484.º — Os produtos dietéticos designados como isentos de sal ou pobres de sal ou expressões similares, deverão trazer a declaração expressa, por cento, do teor em sal (cloreto de sódio).

Art. 485.º — E' vedado atribuir indicações de ação terapêutica aos produtos dietéticos, excêto quanto ao seu uso e eficácia, de acôrdo com a sua composição e o modo especial de sua preparação.

§ 1.º — E' permitido, no entretanto, mencionar as indicações relativas ás propriedades reconstituintes de um produto destinado aos convalescentes e ás pessoas débeis.

§ 2.º — Os alimentos destinados a diabéticos, trarão a declaração "Para Diabéticos", sob expressa condição de não ser acompanhada de nenhuma indicação de caráter médico.

§ 3.º — E' vedado atribuir ás farinhas para crianças, adicionadas de cálcio e fosfatos, assim como a todos os produtos congêneres, uma ação favoravel sôbre o desenvolvimento dos dentes e do sistema óseo.

§ 4.º — A adoção de rótulos e dos anúncios relativos a produtos dietéticos dependerá de prévia censura do Departamento de Saúde Publica.

Art. 486.º — Os produtos dietéticos adicionados de substâncias medicamentosas serão considerados como medicamentos e ficam sujeitos á legislação sanitária referente aos mesmos.

TITULO III

DAS AGUAS DE ALIMENTAÇÃO E DAS BEBIDAS EM GERAL

CAPITULO I

Das aguas potáveis e minerais e do gelo

Art. 487.º — Equiparar-se-ão, para todos os efeitos de ordem sanitária, aos estabelecimentos de gêneros alimentícios, as fontes, cujas aguas sejam exploradas pelos proprietários ou respectivos concessionários, como aguas potáveis ou minerais.

Art. 488.º — As águas classificam-se em potáveis e minerais.

Art. 489.º — Consideram-se águas potáveis as águas próprias para a alimentação.

Art. 490.º — Consideram-se “águas minerais” as águas provenientes de fontes naturais ou de fontes artificialmente captadas, cujas águas possuem propriedades físicas, químicas ou físico-químicas distintas das águas potáveis da região, e sejam dotadas de propriedades terapêuticas. A sua exploração dependerá, sempre, de prévia autorização, do poder competente.

Art. 491.º — As águas minerais serão classificadas em:

1.º — Quanto á temperatura da água na fonte:

- a) — frias, quando sua temperatura fôr inferior a 20°C.;
- b) — hipotermais, quando compreendida entre 20º e 28°C.;
- c) — mesotermais, ou termais, quando compreendida entre 28º e 38°C.;
- d) — hipertermais, acima de 38°C.

2.º — Quanto ao teor em radônio das águas na fonte:

- a) — fracamente radioativas as que possuírem na fonte um teor em emissão de rádio superior a cinco (5) unidades Mache por litro, a 15°C. e 760 m. m. de Hg.;
- b) — radicativas as que possuírem um teor em emissão de rádio superior a dez (10) unidades Mache, por litro;
- c) — fortemente radioativas, acima de cinquenta (50) unidades Mache por litro.

3.º — Quanto á composição química da água na fonte:

- a) — ácido-gasosas, as que contiverem no mínimo 200 cc. de anidrido carbônico livre por litro de água;
- b) — alcalinas quando contiverem por litro uma quantidade de álcali equivalente a 0,2 grs. de bicarbonato de sódio;
- c) — alcalino-terrosas-calcêas, quando contiverem, por litro, no mínimo, quarenta miligramas de cátion Ca.;
- d) — alcalino-terrosas-magnesianas, quando contiverem, por litro, no mínimo, vinte e cinco (25) miligramas de cátion Mg.;
- e) — ferruginosas, quando contiverem, por litro, no mínimo, dez (10) miligramas de cátion Fe.

Parágrafo único — As águas minerais que aí não se enquadrarem, deverão ser classificadas de acôrdo com o elemento predominante, podendo ter classificação mista as que acusarem na sua composição mais de um elemento digno de nota, a critério do Departamento de Saúde Pública.

Art. 492.º — A ação medicamentosa das “águas minerais” deverá ser comprovada no local, por observações clínicas completas, feitas pela autoridade competente, sendo previamente executado seu estudo físico, químico e físico-químico de maneira a permitir sua classificação.

Art. 493.º — Não se permitirá a exploração comercial de águas minerais, sem a sua prévia análise física, química, físico-química e bacteriológica pela repartição competente, que procederá á sua classificação e á dos respectivos gases espontâneos.

Art. 494.º — Nenhuma água potável ou mineral será exposta ao consumo público sem prévia análise e registro no Departamento de Saúde Pública, e, quando acondicionada, sem indicar nos rótulos o lugar e situação da fonte, o nome do proprietário ou empresa concessionária, os resultados dos exames físico, químico, bacteriológico e físico-químico e o número de alvará de registro.

Parágrafo único — O registro a que se refere este artigo, dependerá além das análises física, química, bacteriológica e físico-química, da inspeção local, que verificará se as águas estão convenientemente captadas e protegidas contra possíveis causas de contaminação ou poluição.

Art. 495.º — As águas potáveis gaseificadas ou não gaseificadas no ato do engarrafamento poderão ser expostas à venda sob a denominação de “águas de mesa” sem nenhum outro designativo, observadas as disposições do artigo anterior, naquilo que lhes fôr aplicável.

Art. 496.º — As águas radioativas só poderão ser vendidas engarrafadas, quando indicarem no rótulo, possuírem radioatividade temporária ou permanente.

Parágrafo único — As águas radioativas temporárias só poderão ser vendidas como “radioativas” para uso imediato.

Art. 497.º — As águas minerais deverão, quando engarrafadas, indicar no rótulo o nome da fonte, do município, lugar de situação da fonte, data da concessão de exploração, nome do proprietário ou empresa concessionária e respectivos endereços, assim como os resultados dos exames físicos, químicos, físico-químicos e bacteriológicos realizados pela repartição competente.

Parágrafo único — Para fiel cumprimento dos dispositivos previstos neste artigo serão os rótulos submetidos previamente à aprovação do Departamento de Saúde Pública.

Art. 498.º — É proibido o emprego de qualquer indicação suscetível de criar no espírito do comprador confusão sobre a natureza e volume, assim como sobre as propriedades substanciais da água exposta à venda, ou ainda sobre a origem dessas águas, quanto à designação de proveniência, sob pena de interdição da fonte.

Art. 499.º — As águas saturadas de gás carbônico (sodas, sifões) poderão conter cloreto de cálcio e cloreto de sódio até a proporção de 0,3 por mil e bicarbonato de sódio até o máximo de 2 gr. por mil.

Art. 500.º — Os frascos destinados ao engarrafamento da água para o consumo, deverão ser de vidro transparente, de paredes lisas, fundo plano e ângulos internos arredondados.

Art. 501.º — Qualquer obra que interessar à captação ou proteção de água destinada à exploração comercial, dependerá de prévia inspeção e autorização da autoridade sanitária competente.

Art. 502.º — As águas de alimentação cuja composição não corresponder à análise prévia, serão consideradas falsificadas.

Pena de multa de um conto a cinco contos de réis, além da apreensão e inutilização da água.

Art. 503.º — Constituirá infração passível de apreensão e multa de um conto de réis a cinco contos de réis (1:000\$000 a 5:000\$000), expor à venda ou ao consumo:

- a) — água mineral que não tenha sido previamente analisada e registrada;
- b) — água mineral sem expressa classificação adotada pela repartição competente;
- c) — uma mesma água mineral sob classificação ou denominação distintas;
- d) — água mineral inculcada com propriedades terapêuticas que não possua;

- e) — agua artificialmente mineralizada com denominação correspondente a da fonte produtora de agua mineral natural ou de localidade onde a mesma se ache situada.

Parágrafo único — A alteração do rótulo aprovado pelo Departamento de Saúde Pública será punida com as mesmas penas.

Art. 504.º — Para o fabrico de gelo potável empregar-se-á agua química e bacteriologicamente potavel.

CAPITULO II

Bebidas sem álcool

(Refrescos, gasosas, xaropes e produtos similares)

Art. 505.º — Entende-se “refresco” a dissolução de açúcar em agua potavel, com ou sem adição de suco de frutas, essências, corantes e ácidos minerais ou orgânicos permitidos por este Regulamento.

Art. 506.º — Os refrescos, gasosas, xaropes e produtos similares deverão ser preparados com as seguintes substâncias:

- a) — agua potavel;
- b) — ácido carbônico, industrialmente puro;
- c) — ácidos citrico, tartárico ou lático, separados ou em conjunto, na dosagem máxima de 3 gramas por litro e ácido fosfórico na dose máxima de 1,5 grama por litro;
- d) — açúcar cristal ou refinado;
- e) — sucos de frutas;
- f) — maceratos ou destilados de frutas, sementes ou plantas inócuas, no seu todo ou parte delas;
- g) — essências naturais;
- h) — essências artificiais e corantes permitidos por este Regulamento.

§ 1.º — Os refrescos ou xaropes que contenham essências artificiais serão considerados artificiais e observarão o disposto neste Regulamento para tais produtos.

§ 2.º — Os refrescos e xaropes não poderão conter mais de 0,5% de álcool em volume.

Art. 507.º — Só poderá ser vendida com o nome de “Guaraná” a bebida refrigerante, gaseificada ou não, que contiver não só os principios ativos como os elementos histológicos da Paulinia cupana, e cuja percentagem de guaranina (trimetiloxantina) não fôr inferior a vinte miligramas (0,020); permitido, no máximo, 0,5% (meio por cento) de álcool em volume.

§ 1.º — Para a fabricação da bebida “guaraná”, é proibido o emprêgo de sucedâneos das sementes de guaraná (pó e bastão).

§ 2.º — A bebida “guaraná” só poderá ser colorida por matéria corante vegetal quando esta fizer parte integrante do vegetal inócuo que fôr adicionado como aromatizante permitido e pelo caramelo.

Art. 508.º — As aguas quino-tônicas deverão conter no minimo 40 miligramas e no máximo 100 miligramas de quinina, calculada em monoclórato, de peso molecular 396,5.

Art. 509.º — Os xaropes deverão ser preparados com xarope de açúcar cristal ou refinado tendo no minimo 770 grs. e no máximo 925 gramas de açúcar por litro, 0,5% de álcool em volume e no máximo 15 o/oo (quinze por mil) de acidez total, avaliada em ácido citrico.

Art. 510.º — Os xaropes preparados com essência e extratos artificiais e corantes permitidos, observados os demais preceitos referentes ao preparo de xarope natural, serão designados como xaropes artificiais e deverão obedecer ao previsto neste Regulamento para tais produtos.

Art. 511.º — Os aparelhos para a fabricação de águas gasosas e limonadas, as tubulações nas quais deva passar o gás carbônico ou a água gasosa, serão construídos em bronze, ferro, aço, cobre ou em latão, todos perfeitamente estanhados.

§ 1.º — Todas as partes dos aparelhos construídos em latão ou em cobre, que estiverem em contacto com a água ou com o gás carbônico, terão cobertura de uma estanhagem constantemente em bom estado; a estanhagem poderá ser substituída pelo banho de prata ou o emprêgo de aço prata.

§ 2.º — As partes metálicas dos aparelhos, á excepção dos recipientes, nos quais se desprende o gás carbônico, devem ser isentos de chumbo.

§ 3.º — Os aparelhos para a fabricação das águas gasosas e das limonadas devem ser providos de dispositivos protetores necessários.

Art. 512.º — As cabeças metálicas dos sifões não conterão mais de 1% de chumbo, na porção em contacto com a água gasosa.

CAPITULO III

Dos gelados e sorvetes

Art. 513.º — Sob a denominação genérica de “gelados” designar-se-ão os produtos confeccionados pela congelação de misturas líquidas constituídas por leite, creme de leite, sucos de xaropes naturais de frutas, gemas de ovos, chocolate, açúcar e essências de baunilha, canela e outras de uso permitido. Deverão ser expostos á venda perfeitamente solidificados pelo frio.

Art. 514.º — Sob a denominação genérica de “sorvetes” designar-se-ão os produtos resfriados preparados com suco ou xaropes naturais de frutas cu bebtidas, alcoólicas ou não. Conterão menos açúcar do que os gelados e ao serem expostos ao consumo deverão apresentar aspecto de massa espessa e espumosa, para o que se permitirá adicionar clara de ovo batida com açúcar, gelatina ou pectina comestível.

§ 1.º — Os gelados e sorvetes de creme, propriamente ditos, devem ser feitos com leite, açúcar, baunilha e conter, no mínimo, quatro gemas de ovos por litro; vedada a adição de qualquer corante, e conterão no mínimo, 1% (um por cento) de colesterol.

§ 2.º — Os gelados e sorvetes de “creme russo” deverão ser confeccionados como os de creme, com adição de nozes ou avelãs moidas e uma pequena porção de cognac ou kirch.

§ 3.º — Os gelados e sorvetes de frutas (limão, laranja, manga, abacaxi, maracujá e outras) serão confeccionados com sucos ou xaropes naturais das frutas a qe devam o nome, e açúcar, proibida a adição e essências e corantes.

Art. 515.º — Sob a denominação de “creme gelado ou nata gelada” (Icecream), designar-e-á o gelado confeccionado com o creme ou nata do leite, açúcar e essência de baunilha ou canela; deverá conter, no mínimo, 12% da matéria gordurosa do leite

Art. 516.º — Os gelados e sorvetes deverão ser confeccionados com água potável, leite e creme de leite cuja acidez, expressa em ácido láctico, não seja superior a 20° Dornic; ovos frescos, frutas, amêndoas e outras sementes em

perfeito estado de integridade, vedado o emprego de matérias corantes. Não poderão conter mais de 500.000 germes por cc.; deverão ser isentos de germes patogênicos e do grupo coli-aerógenos.

CAPITULO IV

Do Café, Chá, Mate e Guaraná

Art. 517.º — Para o café será observado o que determina o Regulamento Federal aprovado pelo Decreto n. 23.938, de 28 de fevereiro de 1934.

§ 1.º — O café torrado e moido não poderá conter, em 100 gramas de produto, mais de 7% de umidade 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 moido de 1.ª qualidade, "extra", "superior", ou com designação equivalente, deverá conter, no máximo 6% de umidade, 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 — As torrefações e moagens de café serão instaladas de acordo com as exigências sanitárias previstas neste Regulamento e observarão ao disposto para os estabelecimentos industriais, no que lhes forem aplicáveis.

§ 4.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 moido, que contenha, no mínimo, 25 gramas de extrato seco e uma (1) grama de cafeína, por litro.

Art. 518.º — Sob o nome de chá, será proibida a venda do produto que não fôr exclusivamente originário do "The Chinensis L", sendo interdita a adição de folhas já esgotadas e a coloração artificial do produto.

Parágrafo único — O chá não poderá conter mais de 12% de umidade, 8% de residuo mineral fixo, nem menos de 1% de teína e nem menos de 24% de extrato seco a 100°C para os chás pretos ou 28% para os verdes.

Art. 519.º — Sob o nome de mate, só poderá ser vendido o produto exclusivamente constituído pelas folhas das diversas espécies de *ilex*, que fornecem a erva mate, sendo interdita a venda dos produtos esgotados ou que forem artificialmente coloridos.

Parágrafo único — O mate não poderá conter mais de 12% de umidade, 9% de residuo mineral fixo, cuja parte insolúvel em ácido clorídrico a 10% não excederá de 1,5%; não deverá conter menos de 25% de extrato seco a 100°C.

Art. 520.º — As bebidas vendidas com o nome de chá e mate, só poderão ser, respectivamente, produtos de infusão de chá e do mate.

Art. 521.º — Sob a denominação de "guaraná" em pó ou em bastões, será considerado, exclusivamente, o produto obtido das sementes da *Paulinia cupana*, que contenha, no mínimo, 3,5% de guaranina (trimetiloxantina).

Art. 522.º — Todo guaraná em pó, bastões ou em pastilhas será considerado impróprio para o consumo, quando apresentar início de alteração ou de contaminação, a presença de insetos ou de outras impurezas que indiquem falta de asseio na manipulação.

CAPITULO V

Dos vinhos

Generalidades

Art. 523.º — Sob o nome de mosto, sem outra designação, entende-se o produto obtido pelo esmagamento de uva madura e sã, com ou sem separação do bagaço.

§ 1.º — Sob o nome de mosto concentrado entende-se o produto resultante da desidratação parcial do mosto, não fermentado.

§ 2.º — Sob o nome de filtrado doce entende-se o mosto não fermentado ou parcialmente fermentado em que a fermentação alcoólica tenha sido impedida ou obstada por processos físicos, não excedendo a 5º (cinco graus" o seu teor em álcool.

§ 3.º — Sob o nome de suco de uva entende-se o produto liquido não fermentado, resultante do esmagamento da uva madura e sã, conservado exclusivamente por processos físicos, podendo ser concentrado ou integral.

§ 4.º — Sob o nome de vinho, sem outra designação, se entenderá o produto obtido pela fermentação alcoólica, normal, do mosto de uva madura e sã, processada com obediência aos preceitos dêste Regulamento.

§ 5.º — E' permitida a gaseificação de suco da uva e do filtrado doce, até duas atmosferas, com gás carbônico industrialmente puro.

Art. 524.º — Sob o nome de mosto, igualmente, se entenderá o produto obtido por esmagamento de outras frutas maduras e sãs; sob a condição expressa da declaração de sua natureza; mosto de laranja, mosto de abacaxi.

§ 1.º — Sob o nome de vinho, igualmente, se entenderá o produto resultante da fermentação alcoólica do mosto de outras frutas seguido da declaração expressa de sua natureza: vinho de laranja, vinho de abacaxi, vinho de cajú.

§ 2.º — A vinificação de mostos de outras frutas, que não a uva, deve obedecer aos mesmos preceitos referentes á vinificação desta, excéto réssalvas expressas.

Art. 525.º — E' vedada a vinificação de mostos mistos.

Art. 526.º — São proibidos todos os processos de manipulação empregados para imitar o vinho natural ou produzir vinho artificial.

Da classificação dos vinhos

Art. 527.º — A classificação enotécnica dos vinhos será a seguinte:

I — Quanto ao tipo:

- a) — vinhos tintos, obtidos de uvas tintas vinificadas em vermelho;
- b) — vinhos rosados ou claretes obtidos de uvas rosadas ou tintas ou de mistura de brancas e tintas, vinificadas por forma a obter ligeira coloração tinta ou rósea;
- c) — vinhos brancos, obtidos de uvas brancas ou de uvas tintas vinificadas em branco.

II — Quanto á classe:

- a) — vinhos de mesa, com mais de 9 e menos de 12% de álcool em volume;
- b) — vinhos licorosos com mais de 12% e menos de 18% de álcool em volume e com mais de 5 grs. por mil de matérias redutoras expressas em glicose;

- c) — vinhos compostos (vermutes e quinados) elaborados com 70%, no mínimo, de vinhos genuínos, misturas de vegetais estimulantes, aromáticos ou amargos com mais de 15 e menos de 18% de álcool em volume, secos ou doces.

III — Quanto ao conteúdo em gás carbônico:

- a) — vinhos não espumantes;
- b) — vinhos frisantes, levemente gasosos, não excedendo, em anidrido carbônico, de uma e meia atmosfera;
- c) — vinhos espumantes naturais, quando resultantes de uma segunda fermentação em garrafas ou outros recipientes fechados, produzida pelos processos clássicos com ou sem acréscimo de açúcar;
- d) — vinhos espumantes, gaseificados, quando artificialmente adicionados de gás carbônico industrialmente puro.

§ 1.º — Aos vinhos de mesa com menos de 3 grs. por litro de açúcares redutores expresso em glicose se designarão como secos; aos que tiverem mais de 3 grs. e menos de 5 grs. por litro, se designarão como vinhos adocicados, e com mais de 5 grs. como vinhos doces de mesa.

§ 2.º — Os vinhos espumantes naturais deverão trazer, impresso na respectiva rotulagem, o método obedecido na sua elaboração e os espumantes gaseificados, a declaração expressa, em caracteres destacados, de "Espumante Gaseificado".

Art. 528.º — Só poderá trazer a denominação da espécie de uva de que proceder, o vinho realmente obtido da variedade especificada: Vinho Barbera, de uva barbera; Vinho Moscatel, de uva moscatel.

Parágrafo único — Somente será permitida denominação de natureza geográfica em marcas de vinhos, quando este for originário daquela região geográfica onde for produzida a uva e o vinho.

Da vinificação em geral

Art. 529.º — Serão permitidos os seguintes tratamentos em vinificação quando praticados nas zonas vinícolas:

- I — Adição ao mosto de:
 - a) — açúcar cristalizado e puro;
 - b) — ácido tartárico ou cítrico;
 - c) — tartrato neutro de cálcio;
 - d) — carbonato de cálcio;
 - e) — tanino enológico;
 - f) — fosfato de amônio;
 - g) — carbonato de amônio;
 - h) — fermentos selecionados de boa procedência.
- II — Sulfitação do mosto por meio de anidrido sulfuroso ou de metabissulfito de potássio ($K_2S_2O_5$ a 50% de SO_2).
- III — Concentração parcial dos mostos a temperaturas baixas.
- IV — Encolamento.
- V — Trasfegas, arejamento, congelação, filtração, pasteurização.
- VI — Corte dos vinhos.

Parágrafo único — Embora constituintes naturais do vinho, não poderão os vinicultores adicionar ao mosto ou aos vinhos: glicerina, ácido málico, água, álcool ou outras substâncias não especificadas neste artigo.

Art. 530.º — Serão ainda permitidos os seguintes tratamentos especiais:

- a) — o descoramento de mostos e vinhos pelo carvão puro, a título precário, inclusive nos estabelecimentos produtores de vinhos compostos, em sua preparação;
- b) — os tratamentos permitidos nos itens ns. IV, V e VI do artigo anterior, nos estabelecimentos produtores de vinhos compostos, em sua preparação;
- c) — a coloração dos vinhos compostos pelo caramelo ou pelo mosto caramelizado para determinados tipos de vinhos conhecidos;
- d) — a alcoolização dos mostos por meio do álcool de vinho ou pelo álcool, a 95°, retificado, para obtenção de mistelas, vinhos licorosos e vinhos compostos;
- e) — a adição de sacarose nos vinhos compostos e licorosos;
- f) — a adição de ácido cítrico nos mostos cítricos; e nos vinhos compostos e licorosos;
- g) — o corte de vinhos genuínos com vinhos licorosos para obtenção de tipos de vinhos licorosos;
- h) — a alcoolização do vinho até o máximo de 10% para obtenção de vinhos compostos, sempre que procedida nos estabelecimentos produtores de tais vinhos.

Características analíticas dos vinhos

Art. 531.º — Os vinhos de mesa deverão corresponder às constantes seguintes:

Álcool em vol. a 15°C — de 9 a 12%;

Acidez total, — que exija, no máximo, 130 cc. de soluto normal alealino por litro para sua neutralização (acidez total máxima de 6,37 por mil em ácido sulfúrico ou de 9,75 por mil em ácido tartárico) e, no mínimo, 81,5 cc. de soluto normal alcalino o/oo para sua neutralização, (4,00 por mil em ácido sulfúrico ou 6,1 por mil em ácido tartárico).

Acidez volátil que exija, no máximo, 28 cc. soluto normal alcalino por mil para sua neutralização (ou seja, uma acidez volátil máxima de 1,68 o/oo em ácido tartárico).

Sulfatos totais em sulfato de potássio — Máximo, 1,0 por mil;

Anidrido sulfuroso total — Máximo, 0,400 por mil;

Anidrido sulfuroso livre — Máximo, 0,050 por mil;

Soma álcool ácido (Regra de Gautiér) compreendida entre 20 e 24 para os vinhos tintos sendo a acidez calculada em soluto normal alcalino por cento, ou entre 14 e 18, sendo calculada em ácido sulfúrico ou ainda entre 13,5 e 20 quando expressa em ácido tartárico; para os vinhos brancos ela deverá estar compreendida entre 18 e 24 quando avaliada em ácido sulfúrico ou 15,5 e 20,5 quando avaliada em ácido tartárico.

§ 1.º — Os vinhos tintos, de mesa, não poderão ter menos de 16 gramas o/oo de extrato reduzido e os brancos menos de 12.

§ 2.º — A relação álcool em peso-extrato reduzido será, no máximo, de 4,6 para os vinhos tintos; 6 para os vinhos rosados e 6,5 para os vinhos brancos.

§ 3.º — Os vinhos de mesa contendo sacarose não invertida e não correspondendo às especificações deste Regulamento serão inutilizados como produtos fraudados, falsificados ou mal manipulados.

§ 4.º — Incidem na penalidade expressa no parágrafo anterior os vinhos contendo mais de 1 gr. por litro de cloreto de sódio, mais de 1,0 gr. por litro de sulfatos (K_2SO_4), contendo substâncias estranhas aos constituintes naturais dos vinhos, os obtidos por fermentações de bagaços já fermentados ou de frutas secas.

Art. 532.º — Os vinhos compostos, cuja composição deve comprovar a preparação com 70% no mínimo de vinho genuíno, devem corresponder ainda às seguintes características:

Vermutes secos: — com menos de 40 grs. por litro, de açúcares totais;

Vermutes doces: — com mais de 40 grs. por litro, de açúcares totais;

Vermutes e quinados: — relações enológicas variando entre os limites seguintes:

Soma álcool ácido — Não superior a 33 e nem inferior a 19, calculada a acidez em soluto alcalino normal por cento, ou oscilando entre 17 e 25 calculado em ácido sulfúrico ou ainda entre 18 e 28 se expressa em ácido tartárico.

Relação álcool extrato reduzido — superior a 2,5 e inferior a 8;

Extrato reduzido mínimo — 12 grs. por litro.

Parágrafo único — Os vinhos quinados deverão conter, no mínimo, sessenta (60) miligramas, por litro, de alcalóides da quina, calculados em bissulfato de quinina; é tolerado o uso da urseola para a sua coloração artificial.

Art. 533.º — Nenhum vinho composto poderá ser preparado sem apresentação prévia de sua fórmula que ficará arquivada e na qual se especificarão a classe do vinho genuíno e a natureza das plantas empregadas.

Art. 534.º — Os vinhos de outras frutas devem ter composição normal de produtos naturais; teor alcoólico suficiente para a sua conservação e acidez volátil igual ou menor do que a permitida para os vinhos e devem corresponder às especificações gerais deste Regulamento.

Art. 535.º — Os vinhos atacados por enoxidases, fermentos, ou bactérias, produtoras das moléstias peculiares do vinho, que causem a sua turvação ou que transformem as suas propriedades biológicas, bem como os que apresentarem caracteres organolépticos anormais serão considerados impróprios para o consumo.

Art. 536.º — Os vinhos deverão satisfazer às exigências da Lei Federal n. 549, de 1937, e seu Regulamento, baixado pelo Decreto n. 2.499, de 1938.

CAPITULO VI

Das cervejas

Art. 537.º — Considerar-se-á cerveja genuína, a bebida obtida pela fermentação alcoólica do mosto preparado de cevada maltada, adicionado de fermento de cerveja (*saccharomyces cerevisiae*) selecionado, lúpulo e água potável.

Art. 538.º — Sob a denominação genérica de cerveja considerar-se-á a bebida obtida por fermentação alcoólica, produzida por fermentos selecionados de cerveja (*saccharomyces cerevisiae*), do mosto constituído por uma mistura de cevada e outros cereais (arroz, trigo, centeio e milho), adicionada de fermento e aromatizada com lúpulo.

Art. 539.º — É proibido na fabricação de cervejas:

a) — o emprêgo de sucedâneos para o lúpulo ou para os cereais;

- b) -- a adição de substâncias neutralizantes, a alcooolização artificial, o emprêgo de edulcorantes, amargos ou espumejantes estranhos bem como de agentes antissépticos ou conservadores.

§ 1.º — E' permitida a coloração das cervejas pelo malte tourado, seu extrato, pela "Farbe-bier" ou pelo caramelo.

§ 2.º — E' obrigatória a designação de "gaseificada" para toda cerveja cujo teôr em gás carbônico tenha sido aumentado artificialmente.

Art. 540.º — A fermentação do mosto se classificará em baixa e alta conforme os tipos de lêvedos usados; as cervejas resultantes devem ser rotuladas com declaração da classe.

§ 1.º — As cervejas resultantes da baixa fermentação deverão indicar no mirimo:

- a) — concentração do mosto original — 9%;
b) -- extrato verdadeiro — 38% do extrato primitivo;
c) — cinzas (resíduo mineral) — 1,0% do extrato primitivo.

§ 2.º — As cervejas resultantes da alta fermentação deverão indicar:

- a) — álcool em pêso — 40% do extrato primitivo no máximo;
b) -- extrato verdadeiro — 25% do extrato primitivo no mínimo.

§ 3.º — Os lêvedos usados na fabricação das cervejas de baixa fermentação deverão demonstrar os seguintes característicos:

- a) — na fermentação primária que dura de 7 a 12 dias o lêvedo deposita-se quasi exclusivamente no fundo da cuba de fermentação, ficando na superficie uma camada constituida de resinas de lúpulo e substâncias albuminóides com pouco lêvedo;
b) — a temperatura do mosto em fermentação não se eleva acima de 15°C.;
c) — o lêvedo misturado com agua não forma emulsão, porém produz rapidamente uma precipitação floconosa;
d) — a proliferação do lêvedo apresenta-se com aspecto aglomerado, porém, sem formar grandes colónias.

§ 4.º — Os lêvedos usados na fabricação das cervejas de alta fermentação deverão demonstrar os característicos seguintes:

- a) — durante a fermentação primária que é rápida e termina em 2 a 4 dias, o lêvedo sobe á superficie do mosto em fermentação, podendo, porém, depositar-se no fim;
b) — a temperatura do mosto em fermentação pode elevar-se acima de 15°C.;
c) — o lêvedo fermenta no máximo 1/3 da rafinose (melitriose);
d) — o lêvedo misturado com agua forma uma emulsão;
e) — a proliferação do lêvedo apresenta-se numa germinação plana com aspecto mais ou menos radial, formando grandes colónias.

§ 5.º — O extrato primitivo a que se refere êste artigo será calculado pela formula de Balling:

$$\text{Extrato primitivo} = \frac{100 (a \times 2.0665 + e)}{100 + a \times 1.0665}$$

sendo: a = álcool % em pêso

e = extrato verdadeiro.

Art. 541.º — Consideram-se próprias para o consumo as cervejas:

- a) — de aspecto límpido ou fracamente opalino, sem sedimento em quantidade apreciavel;
b) — que não contenham mais álcool do que extrato;

- c) — com acidez total, após eliminação do gás carbônico que não exija mais de 34 cc. de soluto normal alcalino o/oo (3.06, o/oo de ácido láctico), para as de baixa fermentação ou 67 cc. (6,03 por mil em ácido láctico) para as de alta fermentação;
- d) — com teor de anidrido fosfórico (P₂O₅) na percentagem mínima de 0,3 referido ao extrato do mosto original.

Art. 542.º — São permitidas a pasteurização, filtração e outras manipulações correntes físicas ou mecânicas, que não alterem a composição normal das cervejas.

Parágrafo único — O emprêgo do anidrido sulfuroso é permitido em proporção que não ultrapasse a 0,020 grs. por litro de cerveja.

Art. 543.º — Sob a denominação de “chopp” considerar-se-á a cerveja que, satisfazendo às exigências previstas para as cervejas neste Regulamento, não contiver mais de 6% de álcool em volume, e se destina a ser entregue ao consumo, fracionariamente, mediante o emprêgo de aparelhos de pressão, de ar ou gás carbônico industrialmente puro.

§ 1.º — Os aparelhos de pressão serão construídos de maneira a evitar a poluição ou contaminação da cerveja.

§ 2.º — As peças metálicas dos aparelhos de resfriamento, assim como das tubulações e torneiras através das quais circula a cerveja, serão de estanho puro, ou de metal ou liga metálica inatacável ou de aço inoxidável, de preferência verticais e curvo, para permitir a sua limpeza e lavagem.

CAPITULO VII

Das bebidas alcoólicas

Art. 544.º — Considerar-se-ão “bebidas alcoólicas” as bebidas contendo álcool etílico como elemento característico, edulcoradas, ou não, com açúcar e adicionados, ou não de substâncias de uso permitido, para lhes dar aroma, sator e côr. Podem ser obtidas por destilação de sucos permitidos, por maceração e por maceração e destilação em álcool, ou em bebidas fermentadas de plantas ou partes delas artificialmente, por simples dissolução em álcool retificado, de essências, extratos de plantas ou substâncias aromáticas.

Art. 545.º — As bebidas de percentagem alcoólica inferior a 6% deverão ser submetidas à pasteurização, antes de ser expostas à venda, sob pena de multa de um a cinco contos de réis, excetuada a cerveja vendida sob a denominação de “chopp”, de acôrdo com o previsto neste Regulamento, e as cervejas de alta fermentação que sofrem fermentação secundária nas garrafas.

Das aguardentes

Art. 546.º — Sob o nome de aguardente, entender-se-ão os produtos alcoólicos obtidos por fermentação e destilação de sucos, maceratos ou decoc-tos de vegetais com mais de 38% e menos de 54% de álcool em volume.

Art. 547.º — As aguardentes terão as seguintes denominações especiais, segundo sua origem:

- a) — aguardente de vinho (conhaque) obtida de vinho;
- b) — aguardente de frutas, obtida de frutas;
- c) — bagaceira ou graspa, obtida de bagaço da uva fermentada;
- d) — aguardente de cana, caninha, paratí, cachaça e congêneres, obtidas do caldo de cana fermentado;

- e) — rum, obtido da fermentação do caldo de cana e melações e de caracteres organolépticos próprios dos rums genuínos mediante fermentos seleccionados;
- f) — whisky, obtida de cereais sacarificados pelo malte e de caracteres organolépticos próprios dos whiskys genuínos;
- g) — arrak, obtida de arroz;
- h) — wodka, obtida de trigo;
- i) — kirsch, obtida de cerejas;
- j) — gin, genebra, quando obtida de cereais, retificado e aromatizado com bagos de zimbro e outras plantas carminativas permitidas.

Art. 548.º — As aguardentes obtidas de sucos fermentados e destilados e não constantes da nomenclatura supra serão expostas ao consumo com expressa declaração de sua origem (aguardente de cidra, aguardente de laranja).

Art. 549.º — Considerar-se-ão impróprias para o consumo as aguardentes:

- a) — com menos de 38% mais de 54% de álcool, em volume a 15°C, (Gay-Lussac);
- b) — contendo essências estranhas ao produto natural;
- c) — cujos caracteres organolépticos não se assemelham áqueles dos produtos genuínos, típicos;
- d) — contendo mais de 40 miligramas de ácido cianídrico por litro;
- e) — obtidas por desdobramento do álcool, contenham ou não açúcar;
- f) — contendo menos de 250 mgrs. de componentes secundários ou mais de 800 mgrs., avaliados em 100 cc. de álcool a 100%;
- g) — contendo mais de 20 mgrs. de furfural, avaliado em 10 cc. de álcool a 100%;
- h) — contendo mais de 500 mgrs. de alcoos superiores (em álcool-isobutilico, por 100 cc. de álcool a 100%.

Parágrafo único — As aguardentes retificadas do tipo Gin, podem conter menos de 250 mgrs. de componentes secundários.

Art. 550.º — As aguardentes podem ser coloridas pelo contacto com madeiras (carvalho, castanho, araribá, jequitibá) ou pelo caramelo.

Art. 551.º — A declaração de "aguardente velha" só caberá ao produto de composição e caracteres organolépticos correspondentes aos produtos realmente envelhecidos.

Art. 552.º — Sob o nome de aguardente aromatizada (composta) se tolerarão as aguardentes com produtos vegetais, inócuos, preparadas por maceração ou destilação, ou contendo mel ou alecrim. Tais produtos só se exporão á venda com a expressa declaração de sua natureza (pinga com arruda, aguardente de paeová, bagaceira com mel).

Parágrafo único — As aguardentes aromatizadas podem ser adoçadas com açúcar refinado, coloridas com caramelo ou pelo contacto com madeiras; deverão satisfazer a todas as exigências previstas neste Regulamento para os licôres, naquilo que lhes fôr applicavel, para a sua exposição á venda e ao consumo.

Art. 553.º — São considerados tratamentos lícitos, para melhorar a qualidade, obstar alterações e corrigir defeitos:

- a) — filtração, descolorimento pelo carvão puro;
- b) — envelhecimento por processos físicos ou químicos de uso corrente;
- c) — tratamento dos mostos ou dos produtos, autorizados pelo Serviço de Higiene da Alimentação (emprego de fermentos seleccionados, trasfegas, encolamento).

Art. 554.º — Será tolerada nas aguardentes a presença de cobre até o máximo de 0,010 por litro, procedente dos aparelhos, utensílios ou vasilhames.

Dos licores

Art. 555.º — Sob o nome de licores entender-se-ão as bebidas alcoólicas com mais de 25 % e menos de 45 % de álcool em volume e com mais de 200 gramas de açúcares por litro.

Parágrafo único — Permitir-se-á o álcool em volume até 54 % no Kummel cristalizado e de 18 a 22 % nos licores de ovos e de sucos de frutas.

Art. 556.º — Os licores deverão ser preparados com as seguintes substâncias:

- a) — álcool etílico industrialmente puro, com 95 % no mínimo de álcool em volume a 15º (G. L.);
- b) — açúcar cristal ou refinado, ou mel;
- c) — sucos de frutas;
- d) — essências e corantes permitidos.

Art. 557.º — Os licores coloridos com corantes derivados do alcatrão da hulha deverão trazer nos rótulos, em caracteres nítidos e perfeitamente legíveis a declaração de "Colorido".

§ 1.º — Os licores de sucos de frutas e de ovos não poderão conter matéria corante de qualquer natureza, devendo a sua cor às próprias matérias primas empregadas.

§ 2.º — Os licores de cacau só poderão ser coloridos pelo caramelo.

Art. 558.º — Os licores feitos com essências sintéticas serão considerados artificiais e obedecerão às demais exigências previstas neste Regulamento para tais produtos, não sendo permitidas as designações de fino, superfino ou outras equivalentes, nem rótulos com dizeres ou figuras que induzam a falsa interpretação.

Parágrafo único — É vedado o emprego de essências sintéticas na fabricação dos licores de sucos de frutas, de ovos, de café e de cacau.

Art. 559.º — Os licores são classificados pelo seu teor em açúcar em:

- a) — super-finos, extra ou especiais com mais de 450 grms. de açúcar por mil;
- b) — finos, com mais de 350 a 450 grms. de açúcares por mil, dos quais não mais de 5 % de açúcares redutores avaliados em glicose, salvo nos casos dos licores de frutas cuja acidez justifique a inversão da sacarose;
- c) — comuns com menos de 350 até 200 grms. de açúcar por mil e no máximo 1/3 de açúcar invertido.

Parágrafo único — Poderão ser denominados "Cremes" os licores muito açucarados de consistência xaroposa e teor alcoólico variável.

Art. 560.º — Serão considerados fraudados os licores que, afirmando um tipo como curaçu, anisete, não tiver os caracteres organolepticos próprios do tipo.

Art. 561.º — Os componentes secundários do álcool nos licores não poderão ultrapassar 150 miligramas em 100 cc. de álcool a 100º. Será interdito na fabricação de licores o uso de glicose, amido, gomas e produtos similares com o fim de tornar o produto mais denso.

Art. 562.º — Os licores, conhaques e produtos congêneres que tragam a denominação “De ovos” ou “com ovos” deverão ter no mínimo 2 gramas de colesterol por litro.

Dos amargos, aperitivos e semelhantes

Art. 563.º — Sob o nome de amargos, aperitivos, fernetis, biters e semelhantes, entender-se-ão os produtos alcoólicos com mais de 20 e menos de 50 % de álcool em volume, menos de 250 grms. de açúcares por litro e obtidos por maceração ou destilação de plantas ou drogas amargas ou aromáticas, coloridos ou não com caramelo, corantes vegetais ou animais e aos quais se atribuem propriedades estimulantes do apetite.

§ 1.º — Considerar-se-ão substâncias amargas de uso permitido as seguintes: 1) — Alfazema (*Lav. angustifol*); 2) — Alcaçuz (*Glycyrrhiza, Glabra*); 3) — Alfarroba (*Ceratonia Siliqua*); 4) — Alôes (*Aloe ferox*); 5) — Ambretta (*Cistrus Creticus*); 6) — Café (*Coffea arabica*); 7) — Cáalamo aromático (*Acorus calamus*); 8) — Calumba (*Jatrorrhiza Palmata*); 9) — Cardo Santo (*Cnicus Benedictus*); 10) — Cáscara sagrada (*Rhamnus Purshiana*); 11) — Centaurea menor (*Erythrea Centarium*); 12) — Chá (*The chinensis*); 13) — Coentro (*Coriadrum sativum*); 14) — Condurango (*Marsdenia Condurango*); 15) — Fava tonka (*Coumarouna odorata*); 16) — Gençiana (*Gentiana Lutea*); 17) — Gengiber (*Zingiber Zingiber*); 18) — Laranja amarga (*Citrus Aurantium*); 19) — Losna (*Artemisia Absinthium*); 20) — Lúpulo (*Humulus Lupulus*); 21) — Nectandra (*Nectandra Amara*); 22) — Oregão (*Origanum Vulgare*); 23) — Quina (*Cinchonae Calisaya e succirubra*); 26) — Ruibarbo (*Rheum Palmatum*); 27) — Sabugueiro (*Sambucus niger*); 28) — Sálvia (*Salvia sclaréa*); 29) — Violeta (*Viola odorata*) e outras que, inócuas, forem permitidas pelo Serviço de Higiene da Alimentação.

§ 2.º — Consideram-se substâncias amargas, irritantes, purgativas ou drásticas de uso proibido:

Pimenta,
Aconito,
Pimentão,
Beladona,
Píreto,
Fitolaca,
Coloquintidas,
Coca,
Berberina,
Cápsulas de dormideira,
Goma guta,
Mostarda,
Noz vômica e
Jalapa

ou que contenham alcalóides ou glicosides, resinas ou saponinas considerados de efeito nocivo ou tóxico.

CAPITULO VIII

Do Alcool

Art. 564.º — Denomina-se álcool retificado, ou neutro, o álcool limpo, de sabor ardente, cheiro agradável obtido por fermentação de líquidos

aquearados ou de substancias amiláceas. O álcool deverá trazer sempre a declaração expressa de sua origem.

Art. 565.º — O álcool destinado ao preparo de bebidas deverá ter no minimo 95º Gay-Lussac, acidez que não exija mais de 1,0 cc. de soluto alcalino normal por mil, nem resíduo superior a 0,5 por mil. Os seus componentes secundarios não excederão a 0,05 por 100 gramas de álcool a 100º.

Parágrafo único — Álcool com mais de 99,5º (Gay-Lussac) poderá ser rotulado como álcool absoluto.

T I T U L O IV

DOS CONDIMENTOS EM GERAL

Art. 566.º — Entender-se-ão por condimentos, o sal de cozinha e produtos vegetais que, possuindo sabor, aroma ou côr particulares, se empreguem para ativar o gosto ou o cheiro, melhorar o aspecto dos alimentos ou aumentar-lhes a digestibilidade.

Art. 567.º — Os condimentos em pó serão constituídos de especiarias genuínas e puras; as misturas de condimentos moídos serão designados pelos nomes de seus componentes, puros, sendo interdito o emprêgo de denominações coletivas.

Art. 568.º — Os produtos líquidos (môlho inglês e congêneres) podem ter designações de fantasia; só poderão ser preparados com especiarias puras e genuínas.

Art. 569.º — A mostarda em pó não poderá conter mais de 10 % de humidade, mais de 6 % de resíduo mineral nem mais de 1,5 % de amido.

Parágrafo unico — Sob nome de "mostarda de mesa" permitir-se-á expôr á venda uma mistura de pó de mostarda, vinagre, óleo comestível, vinho ou água, com ou sem adição de sal de cozinha ou substancias aromáticas.

Art. 570.º — Será interdita a venda de especiarias tais como canela, pimenta, gengibre, açafrão, cravo da India, noz moscada, cominho, erva doce, baunilha e outras não genuínas ou que tiverem sofrido tratamento ou adição que diminua ou modifique seu valor.

Parágrafo único — Será tolerada a venda de canela, pimenta do reino e pimentão pulverizados que contenham substancias feculentas uma vez que a adição sofrida não ultrapasse a 10 % e conste essa declaração dos rótulos, annuncios e cartazes.

CAPITULO I

Do sal

Art. 571.º — O sal fino de cozinha deverá ser sêco, contendo no máximo 0,5 % de humidade; não deverá conter:

- Mais de 0,3 % de insolúveis em água;
- mais de 0,5 % de sulfatos (So_3);
- mais de 0,6 % de sais de magnésio (MgO);
- mais de 0,45 % de sais de cálcio (CaO).

§ 1.º — Por sal de mesa entender-se-á o sal de cozinha refinado e perfeitamente sêco, contendo ou não fosfato tricálcio, quimicamente puro, até o maximo de 5 %. Nestes produtos será deduzido do teor de insolúveis o fosfato de cálcio.

§ 2.º — O sal grosso ou sal moído deverá ter, no máximo, 4 % de humidade e 8 % de insolúveis em água.

CAPITULO II

Das conservas alimentícias

Art. 572.º — Sob a denominação de “conservas alimentícias” designar-se-ão os produtos de origem animal ou vegetal utilizados na alimentação que, por terem sido submetidos a um tratamento adequado (salgadura, dissecação, defumação, refrigeração, aquecimento, pasteurização, adição de álcool, vinagre, óleo, açúcar) podem conservar durante um período de tempo mais ou menos longo suas principais propriedades mantendo-se próprios para o consumo.

Art. 573.º — As conservas, quer doces quer salgadas, só poderão conter como conservadores, açúcar, cloreto de sódio, vinagre, álcool, óleos comestíveis, banha e nitratos de potássio ou sódio (na dosagem máxima de 1 %); permitido o emprego de qualquer tratamento físico, que não altere a composição normal do produto, para a sua conservação.

§ 1.º — Serão consideradas impróprias para o consumo as conservas que contiverem matérias estranhas, produtos nocivos, metais tóxicos ou que acusarem reação, de compostos sulfurados, ou que contenham mais de 1 % de nitrato, ou se achem em mau estado de conservação.

§ 2.º — Nos frutos e legumes secos é permitido o uso de anidrido sulfuroso na dose máxima de 350 miligramas, por quilo de produto.

§ 3.º — Nas conservas de origem animal é permitido agregar substâncias amiláceas puras e conformes às disposições deste Regulamento até o máximo de 5 % com ressalva do “paté”, no qual a tolerância irá até 10 %, e das salchichas, em que o máximo será de 2 %.

§ 4.º — No reverdecimento de legumes secos será tolerado o uso de compostos de cobre de aniônio não tóxico, contanto que, no produto, a quantidade de cobre metálico não exceda a 100 miligramas por quilo de substâncias secas. Tais gêneros deverão ser vendidos com declaração expressa do tratamento sofrido.

Art. 574.º — Sob a denominação de massa de tomate entender-se-á o produto constituído exclusivamente pela polpa dos frutos maduros e sãos do tomate. E' vedado o emprêgo de qualquer substância conservadora além de vinagre, óleos vegetais comestíveis e cloreto de sódio.

§ 1.º — As massas de tomate comuns deverão ter no mínimo 18 % de extrato seco, deduzido o cloreto de sódio; o teor de cloreto de sódio não deverá ser superior a 10 %.

§ 2.º — As massas de tomate expostas á venda com denominação de “Concentradas” deverão ter, no mínimo, 28 % de extrato seco, deduzido o cloreto de sódio; — o teor em cloreto de sódio não deverá ser superior a 15 %.

Art. 575.º — As conservas preparadas com calda, salmoura, vinagre, óleos comestíveis ou banha, salvo casos especiais, não poderão conter desses produtos mais de um terço (1/3) do peso do conteúdo total das latas.

Art. 576.º — As latas destinadas ao acondicionamento de conservas ficam sujeitas ás exigências deste Regulamento e deverão ser revestidas internamente por um induto inatacavel pelos ingredientes da conserva.

Art. 577.º — E' proibido a venda de latas estufadas.

CAPITULO III

Dos vinagres

Art. 578.º Sob a denominação de vinagre entende-se o produto, não destilado, da fermentação acética de um mosto contendo álcool etílico.

§ 1.º — A denominação de "Vinagre", sem outro qualificativo, é reservada exclusivamente para designar o vinagre de vinho.

§ 2.º — Os demais vinagres oriundos da fermentação acética de outros líquidos alcoólicos, como os de fermentação da cerveja, laranja, cana ou outros sucos fermentados, da glicose ou do álcool diluído só poderão ser expostos á venda ou ao consumo com expressa declaração de sua origem.

Art. 579 — Os vinagres de vinho deverão exigir no mínimo 66,7 cc. de soluto alcalino normal por cento para sua neutralização (isto é, não ter menos de 4 % de acidez volátil expressa em ácido acético) ter pelo menos uma grama por cento de extrato, 0,1 % de resíduo mineral fixo, e não mais de 1 % de álcool em volume, nem de 0,2 % de cloreto de sódio ou de sulfatos calculados em sulfato de potássio. Deverão outrossim apresentar todas as características de um produto resultante da acetificação de um vinho genuíno.

Art. 580.º — Os demais vinagres não provenientes de vinhos mas permitidos por este Regulamento, devem apresentar as características de produto resultante da acetificação das matérias primas de que provenham; não poderão conter menos de 4 % de acidez volátil expressa em ácido acético (isto é, exigir pelo menos 66,7 cc. de soluto normal para neutralizar 100 cc. do produto); não poderão ter mais de 1 % de álcool em volume ou de 5 % de matérias redutoras expressas em glicose.

Art. 581.º — Os vinagres de álcool deverão ter acidez volátil correspondente a 6 % de ácido acético; não poderão ter mais de 0,5 % de extrato e nem mais de 0,1 % de substâncias redutoras expressas em glicose.

Art. 582.º — São considerados licitos na fabricação de vinagres os tratamentos de prática corrente, enquanto durar a preparação, como diluição do vinho (ou das outras substâncias previstas), encolamento, clarificação, envelhecimento, pasteurização.

Art. 583.º — Não são permitidos nos vinagres os tratamentos vedados na preparação da matéria prima de onde derivem (acidificação, molhagem).

Parágrafo único — É vedada a fabricação de vinagre com vinhos descorados, anteriormente coloridos artificialmente e por tal condenados, bem como com restos de vinhos das casas de pasto.

Art. 584.º — Não se permitirão vinagres com ácidos orgânicos estranhos á composição normal dos produtos naturais de fermentação; não é permitida, igualmente, a mistura de vinagres de origens diversas.

Art. 585.º — São considerados impróprios para o consumo os vinagres que contiverem:

- a) — ácidos orgânicos estranhos, ácidos minerais livres, substâncias empireumáticas, aromas ou essências artificiais, substâncias minerais tóxicas, agentes conservadores ou matérias corantes, exceto o caramelo nos vinagres de álcool;
- b) — os atacados por bactérias ou fermentos que provoquem as moléstias peculiares do vinagre, transformando as propriedades biológicas do mesmo e alterando seus caracteres organolépticos;

c) — os vinagres artificiais e as misturas destes com os vinagres genuínos.

Art. 586.º — O ácido acético que se encontrar nas fabricas de vinagres considerar-se-á destinado á adulteração do produto genuíno e será inutilizado sumariamente.

TITULO V

DO LEITE E LACTICÍNIOS

CAPITULO I

Da Fiscalização

Art. 587.º — A fiscalização sanitária do leite e laticínios será exercida pelo Serviço de Higiene da Alimentação.

Parágrafo único — No interior do Estado competirá aos Centros de Saúde e Postos sob a orientação da Secção Técnica do Departamento de Saúde Pública, o exercício da fiscalização.

Art. 588.º — A fiscalização sanitária do leite e laticínios compreende:

- a) — a fiscalização do leite e laticínios expostos á venda ou ao consumo;
- b) — a inspecção das condições higienicas dos estabelecimentos e locais destinados á produção, industrialização e comércio do leite e laticínios;
- c) — a fiscalização das leiterias, entrepostos de leite e laticínios, e de todos os estabelecimentos e locais em que se distribuam ou se exponham á venda e ao consumo esses produtos;
- d) — a fiscalização da venda, distribuição e comércio ambulante do leite e laticínios, assim como dos veículos que os conduzirem;
- e) — a interdição, apreensão, confisco e inutilização do leite e laticínios que forem julgados impróprios para o consumo público;
- f) — a apreensão e confisco de quaisquer utensílios, recipientes ou vasilhames, e outros materiais, destinados á conservação, distribuição e venda do leite e laticínios, quando impróprios ao commercio ou ao consumo;
- g) — a aprovação dos tipos de veículos destinados ao transporte do leite e laticínios para a sua distribuição ao commercio e consumo;
- h) — a exigência da carteira de saúde a todos os individuos que lidarem com o leite e laticínios;
- i) — a imposição das penalidades previstas em leis ou regulamentos sobre o policiamento da alimentação pública.

Art. 589.º — O policiamento sanitário do leite não comporta exceção de dia nem de hora.

Art. 590.º — As amostras para a fiscalização do leite serão colhidas pela autoridade competente, de acordo com as formalidades exigidas por este regulamento para a colheita dos produtos sujeitos a exame bromatológico.

§ 1.º — As amostras de contraprova poderão ser adicionados de agente conservador, a juízo da autoridade sanitária, devendo essa operação constar

da respectiva etiqueta de autenticação, assim como do auto de colheita das amostras.

§ 2.º — A perícia de contraprova obedecerá ao processo estabelecido neste regulamento, para a das substâncias alimentícias em geral.

CAPITULO II

Do leite destinado ao consumo em espécie

Art. 591.º — Sob a simples designação de “leite” entende-se exclusivamente o leite de vaca obtido pela ordenha regular de animais sadios mantidos em boas condições de higiene.

Parágrafo único — O leite proveniente de outras espécies animais só poderá ser dado ao consumo com a declaração expressa da espécie de que proceder.

Art. 592.º — São admitidas as seguintes qualidades de leite segundo as condições em que fôr produzido, beneficiado e distribuído:

- a) — leite comum;
- b) — leite pasteurizado.

Art. 593.º — Denomina-se leite comum o que, produzido no município de consumo, satisfizer aos requisitos seguintes:

- a) — ser próprio para o consumo público;
- b) — ser distribuído no próprio local de consumo, dentro de 3 horas no máximo da ordenha, com a observância das disposições deste regulamento;
- c) — ter acidez de 16 a 20º Dornic;
- d) — apresentar prova de redutaze não inferior a 3 horas para o início da descoloração.

Art. 594.º — Denomina-se leite pasteurizado o que, produzido no município de consumo ou proveniente de outros municípios, além de satisfazer os requisitos exigidos para o leite comum, fôr submetido á pasteurização por qualquer dos processos legalmente permitidos.

Parágrafo único — São admitidos 3 tipos de leite pasteurizado, segundo sua origem, numero de germes, grau de acidez, condições de beneficiamento e tempo de distribuição ao consumo:

- 1 — Leite pasteurizado tipo “A”;
- 2 — Leite pasteurizado tipo “B”;
- 3 — Leite pasteurizado tipo “C”.

Art. 595.º — O leite pasteurizado tipo “A” deve preencher as seguintes condições:

- a) — ser produzido e beneficiado em granjas leiteiras, de acordo com as exigencias legais;
- b) — ser distribuído ao consumidor dentro de 18 horas, a contar do seu beneficiamento;
- c) — ter acidez entre 16 e 18º Dornic;
- d) — conter 20.000 germes por centimetro cúbico, no máximo, com predominancia da flórá acidificante do leite;
- e) — apresentar prova de redutaze não inferior a 9 horas para o início da descoloração.

Art. 596.º — Entende-se por leite pasteurizado tipo “B”:

§ 2.º — O sal grosso ou sal moído deverá ter, no máximo, 4 % de humidade e 8 % de insolúveis em água.

CAPITULO II

Das conservas alimentícias

Art. 572.º — Sob a denominação de “conservas alimentícias” designar-se-ão os produtos de origem animal ou vegetal utilizados na alimentação que, por terem sido submetidos a um tratamento adequado (salgadura, dissecação, defumação, refrigeração, aquecimento, pasteurização, adição de álcool, vinagre, óleo, açúcar) podem conservar durante um periodo de tempo mais ou menos longo suas principais propriedades mantendo-se próprios para o consumo.

Art. 573.º — As conservas, quer doces quer salgadas, só poderão conter como conservadores, açúcar, cloreto de sódio, vinagre, álcool, óleos comestíveis, banha e nitratos de potássio ou sódio (na dosagem máxima de 1 %); permitido o emprego de qualquer tratamento físico, que não altere a composição normal do produto, para a sua conservação.

§ 1.º — Serão consideradas impróprias para o consumo as conservas que contiverem matérias estranhas, produtos nocivos, metais tóxicos ou que acusarem reação, de compostos sulfurados, ou que contenham mais de 1 % de nitrato, ou se achem em mau estado de conservação.

§ 2.º — Nos frutos e legumes secos é permitido o uso de anidrido sulfuroso na dose máxima de 350 miligramas, por quilo de produto.

§ 3.º — Nas conservas de origem animal é permitido agregar substâncias amiláceas puras e conformes ás disposições deste Regulamento até o máximo de 5 % com ressalva do “paté”, no qual a tolerância irá até 10 %, e das salchichas, em que o máximo será de 2 %.

§ 4.º — No reverdecimento de legumes secos será tolerado o uso de compostos de cobre de aniónio não tóxico, contanto que, no produto, a quantidade de cobre metálico não exceda a 100 miligramas por quilo de substâncias secas. Tais gêneros deverão ser vendidos com declaração expressa do tratamento sofrido.

Art. 574.º — Sob a denominação de massa de tomate entender-se-á o produto constituído exclusivamente pela polpa dos frutos maduros e sãos do tomate. É vedado o emprego de qualquer substância conservadora além de vinagre, óleos vegetais comestíveis e cloreto de sódio.

§ 1.º — As massas de tomate comuns deverão ter no minimo 18 % de extrato seco, deduzido o cloreto de sódio; o teor de cloreto de sódio não deverá ser superior a 10 %.

§ 2.º — As massas de tomate expostas á venda com denominação de “Concentradas” deverão ter, no minimo, 28 % de extrato seco, deduzido o cloreto de sódio; — o teor em cloreto de sódio não deverá ser superior a 15 %.

Art. 575.º — As conservas preparadas com calda, salmoura, vinagre, óleos comestíveis ou banha, salvo casos especiais, não poderão conter desses produtos mais de um terço (1/3) do peso do conteúdo total das latas.

Art. 576.º — As latas destinadas ao acondicionamento de conservas ficam sujeitas ás exigencias deste Regulamento e deverão ser revestidas internamente por um induto inatacavel pelos ingredientes da conserva.

Art. 577.º — É proibido a venda de latas estufadas.

CAPITULO III

Dos vinagres

Art. 578.º Sob a denominação de vinagre entende-se o produto, não destilado, da fermentação acética de um mosto contendo álcool etílico.

§ 1.º — A denominação de “Vinagre”, sem outro qualificativo, é reservada exclusivamente para designar o vinagre de vinho.

§ 2.º — Os demais vinagres oriundos da fermentação acética de outros líquidos alcoólicos, como os de fermentação da cerveja, laranja, cana ou outros sucos fermentados, da glicose ou do álcool diluído só poderão ser expostos á venda ou ao consumo com expressa declaração de sua origem.

Art. 579 — Os vinagres de vinho deverão exigir no mínimo 66,7 cc. de soluto alcalino normal por cento para sua neutralização (isto é, não ter menos de 4 % de acidez volátil expressa em ácido acético) ter pelo menos uma grama por cento de extrato, 0,1 % de resíduo mineral fixo, e não mais de 1 % de álcool em volume, nem de 0,2 % de cloreto de sódio ou de sulfatos calculados em sulfato de potássio. Deverão outrossim apresentar todas as características de um produto resultante da acetificação de um vinho genuíno.

Art. 580.º — Os demais vinagres não provenientes de vinhos mas permitidos por este Regulamento, devem apresentar as características de produto resultante da acetificação das matérias primas de que provenham; não poderão conter menos de 4 % de acidez volátil expressa em ácido acético (isto é, exigir pelo menos 66,7 cc. de soluto normal para neutralizar 100 cc. do produto); não poderão ter mais de 1 % de álcool em volume ou de 5 % de matérias redutoras expressas em glicose.

Art. 581.º — Os vinagres de álcool deverão ter acidez volátil correspondente a 6 % de ácido acético; não poderão ter mais de 0,5 % de extrato e nem mais de 0,1 % de substâncias redutoras expressas em glicose.

Art. 582.º — São considerados lícitos na fabricação de vinagres os tratamentos de prática corrente, enquanto durar a preparação, como diluição do vinho (ou das outras substâncias previstas), encolamento, clarificação, envelhecimento, pasteurização.

Art. 583.º — Não são permitidos nos vinagres os tratamentos vedados na preparação da matéria prima de onde derivem (acidificação, molhagem).

Parágrafo único — É vedada a fabricação de vinagre com vinhos descorados, anteriormente coloridos artificialmente e por tal condenados, bem como com restos de vinhos das casas de pasto.

Art. 584.º — Não se permitirão vinagres com ácidos orgânicos estranhos á composição normal dos produtos naturais de fermentação; não é permitida, igualmente, a mistura de vinagres de origens diversas.

Art. 585.º — São considerados impróprios para o consumo os vinagres que contiverem:

- a) — ácidos orgânicos estranhos, ácidos minerais livres, substâncias empireumáticas, aromas ou essências artificiais, substâncias minerais tóxicas, agentes conservadores ou matérias colorantes, exceto o caramelo nos vinagres de álcool;
- b) — os atacados por bactérias ou fermentos que provoquem as moléstias peculiares do vinagre, transformando as propriedades biológicas do mesmo e alterando seus caracteres organolépticos;

c) — os vinagres artificiais e as misturas destes com os vinagres genuínos.

Art. 586.º — O ácido acético que se encontrar nas fabricas de vinagres considerar-se-á destinado á adulteração do produto genuíno e será inutilizado sumariamente.

TÍTULO V

DO LEITE E LACTICÍNIOS

CAPÍTULO I

Da Fiscalização

Art. 587.º — A fiscalização sanitária do leite e laticínios será exercida pelo Serviço de Higiene da Alimentação.

Parágrafo único — No interior do Estado competirá aos Centros de Saúde e Postos sob a orientação da Secção Técnica do Departamento de Saúde Pública, o exercício da fiscalização.

Art. 588.º — A fiscalização sanitária do leite e laticínios compreende:

- a) — a fiscalização do leite e laticínios expostos á venda ou ao consumo;
- b) — a inspeção das condições higienicas dos estabelecimentos e locais destinados á produção, industrialização e comércio do leite e laticínios;
- c) — a fiscalização das leiterias, entrepostos de leite e laticínios, e de todos os estabelecimentos e locais em que se distribuam ou se exponham á venda e ao consumo esses produtos;
- d) — a fiscalização da venda, distribuição e comércio ambulante do leite e laticínios, assim como dos veículos que os conduzirem;
- e) — a interdição, apreensão, confisco e inutilização do leite e laticínios que forem julgados impróprios para o consumo público;
- f) — a apreensão e confisco de quaisquer utensílios, recipientes ou vasilhames, e outros materiais, destinados á conservação, distribuição e venda do leite e laticínios, quando impróprios ao comércio ou ao consumo;
- g) — a aprovação dos tipos de veículos destinados ao transporte do leite e laticínios para a sua distribuição ao comércio e consumo;
- h) — a exigência da carteira de saúde a todos os individuos que lidarem com o leite e laticínios;
- i) — a imposição das penalidades previstas em leis ou regulamentos sobre o policiamento da alimentação pública.

Art. 589.º — O policiamento sanitário do leite não comporta exceção de dia nem de hora.

Art. 590.º — As amostras para a fiscalização do leite serão colhidas pela autoridade competente, de acordo com as formalidades exigidas por este regulamento para a colheita dos produtos sujeitos a exame bromatológico.

§ 1.º — As amostras de contraprova poderão ser adicionados de agente conservador, a juízo da autoridade sanitária, devendo essa operação constar

da respectiva etiqueta de autenticação, assim como do auto de colheita das amostras.

§ 2.º — A perícia de contraprova obedecerá ao processo estabelecido neste regulamento, para a das substâncias alimentícias em geral.

CAPITULO II

Do leite destinado ao consumo em espécie

Art. 591.º — Sob a simples designação de “leite” entende-se exclusivamente o leite de vaca obtido pela ordenha regular de animais sadios mantidos em boas condições de higiene.

Parágrafo único — O leite proveniente de outras espécies animais só poderá ser dado ao consumo com a declaração expressa da espécie de que proceder.

Art. 592.º — São admitidas as seguintes qualidades de leite segundo as condições em que fôr produzido, beneficiado e distribuído:

- a) — leite comum;
- b) — leite pasteurizado.

Art. 593.º — Denomina-se leite comum o que, produzido no município de consumo, satisfizer aos requisitos seguintes:

- a) — ser próprio para o consumo público;
- b) — ser distribuído no próprio local de consumo, dentro de 3 horas no máximo da ordenha, com a observância das disposições dêste regulamento;
- c) — ter acidez de 16 a 20º Dornic;
- d) — apresentar prova de redutaze não inferior a 3 horas para o início da descoração.

Art. 594.º — Denomina-se leite pasteurizado o que, produzido no município de consumo ou proveniente de outros municípios, além de satisfazer os requisitos exigidos para o leite comum, fôr submetido á pasteurização por qualquer dos processos legalmente permitidos.

Parágrafo único — São admitidos 3 tipos de leite pasteurizado, segundo sua origem, numero de germes, grau de acidez, condições de beneficiamento e tempo de distribuição ao consumo:

- 1 — Leite pasteurizado tipo “A”;
- 2 — Leite pasteurizado tipo “B”;
- 3 — Leite pasteurizado tipo “C”.

Art. 595.º — O leite pasteurizado tipo “A” deve preencher as seguintes condições:

- a) — ser produzido e beneficiado em granjas leiteiras, de acordo com as exigencias legais;
- b) — ser distribuído ao consumidor dentro de 18 horas, a contar do seu beneficiamento;
- c) — ter acidez entre 16 e 18º Dornic;
- d) — conter 20.000 germes por centimetro cúbico, no máximo, com predominancia da flóra acidificante do leite;
- e) — apresentar prova de redutaze não inferior a 9 horas para o início da descoração.

Art. 596.º — Entende-se por leite pasteurizado tipo “B”:

- 1 — O que, produzido no próprio município de consumo ou proveniente de outros municípios, fôr submetido a pasteurização e imediatamente engarrafado nos centros consumidores, respeitando o disposto no art. 608 desse regulamento;
- 2 — o que, produzido em outros municípios, fôr submetido á pasteurização e imediatamente engarrafado nos centros de pasteurização e assim transportados para os de consumo.

Parágrafo único — O leite deste tipo deverá satisfazer as seguintes condições:

- a) — ser distribuído ao consumidor dentro de 20 horas, a contar da pasteurização;
- b) — ter acidez entre 16 e 19° Dornic;
- c) — conter 50.000 germes por centímetro cúbico, no máximo, com supremacia da flora acidificante do leite;
- d) — apresentar prova de redutase não inferior a 7 horas para o início da descoloração.

Art. 597.º — Entende-se por leite pasteurizado tipo "C", o que, produzido e submetido á pasteurização em outros municípios produtores, fôr engarrafado nos locais onde fôr consumido, respeitando o disposto nos artigos deste regulamento e satisfazer as seguintes condições:

- a) — ser distribuído ao consumidor dentro de 36 horas, a contar da sua pasteurização;
- b) — ter acidez entre 16 e 20° Dornic;
- c) — conter, no máximo, 500.000 germes por centímetro cúbico;
- d) — apresentar prova de redutase não inferior a 5 1/2 horas para o início da descoloração.

Art. 598.º — O Diretor do Departamento de Saúde Pública baixará pelos órgãos técnicos competentes as instruções para construção e funcionamento de granjas leiteiras.

Parágrafo 1.º — Todas as granjas leiteiras terão os seus rebanhos tuberculinizados e maleinizados uma vez anualmente, sendo eliminados os reagentes.

Parágrafo 2.º — Sempre que possível as demais propriedades leiteiras terão os seus rebanhos igualmente examinados e afastados os reagentes.

Art. 599.º — A classificação do leite será feita pela Secção competente do Departamento de Saúde, mediante as provas de laboratório que se tornarem necessárias, dependendo a exposição á venda e ao consumo, dos diferentes tipos, de autorização prévia e expressa do Serviço de Higiene da Alimentação.

Parágrafo único — O Diretor do Departamento de Saúde Pública baixará as instruções competentes, afim de que os órgãos técnicos adotem métodos para as provas de laboratório, que permitam interpretação constante e uniforme dos resultados.

Art. 600.º — O leite deve ter as características seguintes: Densidade do sôro cloro-cálcio a 15° C, no mínimo 1.026; grau refratométrico do sôro cloro-cálcio a 17,5° (método de Ackermann), 36,5 a 41 graus.

Ponto crioscópico menos 0° 54 A. menos 0° 57 C.

Teór de gordura (mínimo): 3,5 %.

Extrato seco desengordurado: — 8,25 %, no mínimo.

Art. 601.º — Na Capital só será permitido expôr a venda e ser dado ao consumo ao leite pasteurizado.

Parágrafo único — Estende-se a exigência deste artigo aos centros urbanos do interior do Estado onde existir usina de beneficiamento de leite, com capacidade para suprir as necessidades da população.

Art. 602.º — Considera-se impróprio para o consumo o leite que:

- a) — tiver acidez inferior a 16 ou superior a 20 graus Dornic;
- b) — denunciar modificações flagrantes de suas propriedades organolépticas normais;
- c) — denotar, pela presença de impurezas, falta de asseio na ordenha, manipulação ou transporte;
- d) — conter colostro ou elementos figurados em excesso;
- e) — conter número de germes superior ao estabelecido nas características bacteriológicas fixadas para cada qualidade e tipos respectivos;
- f) — revelar a presença de qualquer germe patogênico;
- g) — fôr condenado por outras provas biológicas ou bacteriológicas, oficialmente adotadas;
- h) — fôr fraudado ou falsificado.

Art. 603.º — O leite deve ser integral e estar de acôrdo com as características físico-químicas e bacteriológicas estabelecidas neste regulamento.

Art. 604.º — Considera-se fraudado ou falsificado o leite que tiver sofrido adição ou subtração de qualquer dos seus elementos componentes normais, adição de agentes conservadores ou de outras substâncias estranhas á sua composição normal.

Art. 605.º — O leite de cabra, no que lhe fôr applicavel, fica sujeito no disposto neste regulamento para o leite de vaca.

CAPITULO III

Da conservação, do transporte e da distribuição do leite

Art. 606.º — A conservação do leite deve ser feita por meio de emprego exclusivo do frio.

§ 1.º — Até á sua entrega ao consumo, o leite deve ser mantido em temperatura não superior a 10°C.

§ 2.º — E' proibida a congelação do leite.

§ 3.º — Em casos excepcionais, mediante autorização do Serviço de Higiene da Alimentação, é tolerada a congelação do produto, no próprio veículo destinado ao transporte.

Art. 607.º — O transporte do leite para a sua distribuição ao consumo deverá ser feito em veículos que preencham os seguintes requisitos:

- a) — assentarem sobre molas;
- b) — serem completamente fechados, com paredes e portas termoisolantes;
- c) — serem revestidos internamente com chapas de ferro galvanizado;
- d) — possuírem prateleiras metálicas;
- e) — possuírem dispositivos para a carga de gelo suficiente para manutenção do leite na temperatura exigida por este regulamento;
- f) — possuírem cestas de ferro para frascos;
- g) — serem pintadas externamente de preferencia em cores creme ou cinza claro, com tinta resistente, tendo em lugar bem visível e em caracteres perfeitamente legíveis, as indicações do tipo do leite, da sua marca e do emblema ou nome do proprietario, com o respectivo endereço.

Art. 608.º — Logo as condições locais permitam poderá o Departamento de Saúde Pública exigir seja o leite exposto á venda ou ao consumo, engarrafado em frascos fechados á máquina, com fechos de tipo aprovado, sendo até então tolerada a distribuição em vasilhame térmico em geral, segundo instruções e autorização do Diretor do Departamento de Saúde Pública.

§ 1.º — O engarrafamento só poderá ser feito nas uzinas de beneficiamento e nas granjas leiteiras.

§ 2.º O engarrafamento do leite, nas localidades do interior, onde a pasteurização não fôr obrigatória, será feito pelo próprio produtor, em compartimento próprio, contiguo ou não ao estábulo, a juízo da autoridade sanitária.

§ 3.º — Será facultado, mediante autorização do Serviço de Higiene da Alimentação, o acondicionamento em latões de tipo aprovado, para entrega a hospitais, internatos, crèches, hotéis e estabelecimentos similares, quando para o seu próprio consumo.

Art. 609.º — Os frascos destinados ao engarrafamento do leite devem ter capacidade de 1/4, 1/2 e 1 litro e devem ser de vidro incolor, transparentes, de paredes lisas, fundo chato, bôca larga e angulos internos arredondados.

Parágrafo único — Será permitido o acondicionamento do leite em recipientes de papel parafinado, de tipo aprovado, fechados a máquina.

Art. 610.º — Os fechos ou rotulos dos frascos deverão ser invioláveis, e trazer consignados o tipo do leite, o dia do engarrafamento, o nome ou emblema do estabelecimento onde esta operação foi realizada.

§ 1.º — Fieam estabelecidas as seguintes côres nos fechos para identificação dos diferentes tipos de leite pasteurizado:

a) — azul para o leite pasteurizado tipo "A";

b) — verde — para o leite pasteurizado tipo "B";

c) — vermelha — para o leite pasteurizado tipo "C".

Art. 611.º — Sob registo especial no Serviço de Higiene da Alimentação, é facultado ao leite pasteurizado trazer no fecho a declaração "produto do município" ou outras marcas a juízo desse Serviço.

Art. 612.º — Não será permitida nos veículos destinados ao transporte para distribuição do leite, a condução de água, fechos avulsos ou de qualquer outra substância, excetuados os derivados do leite.

Parágrafo único — Não será também permitido o transporte do leite que não corresponda as características de um dos tipos aprovados para venda, devidamente selados ou etiquetados pelo Serviço de Fiscalização da Higiene da Alimentação, a não ser que transporte exclusivamente leite crú, ainda não examinado, com destino aos postos de analyses ou Uzina de beneficiamento.

CAPITULO IV

Do comercio

Art. 613.º — Pódem exercer o comercio do leite as uzinas de beneficiamento, os vendedores ambulantes, as granjas leiteiras, as leiterias e outros estabelecimentos a isso autorizados.

§ 1.º — Será permitida aos cafés, bares, confeitarias e sorveterias, a venda de leite para consumição immediata nas mesas ou balcões, sob a condição de possuírem refrigeradores destinados exclusivamente á conservação do produto ou dispoendo estes de uma secção isolada, a êle exclusivamente reservada.

§ 2.º — Será permitida aos empórios, confeitarias e bares, a juízo do Serviço de Higiene da Alimentação, na Capital, e dos Centros de Saúde, no interior, a venda de leite engarrafado, sob a condição de possuírem refrigeradores que mantenham o produto á temperatura exigida por este regulamento e destinados exclusivamente á sua conservação ou dispondo estes de uma secção isolada, a ele exclusivamente reservada.

Art. 614.º — E' proibido vender leite de um tipo por outro.

Art. 615.º — E' vedada a abertura dos frascos de leite para a venda a retalho do produto, salvo o caso de consumo immediato nas mesas das leiterias ou dos estabelecimentos referidos no § 1.º do art. 613.º.

CAPITULO V

Da manteiga

Art. 616.º — Entende-se por "manteiga" o produto obtido pela aglomeração mecânica da matéria gorda do leite, adicionado ou não de cloreto de sódio.

§ 1.º — O nome de "manteiga", mesmo com adjetivação ou proposição que expresse restrição ao seu significado, não pôde ser usado em marcas, letreiros, designações ou preconios de qualquer outra gordura comestível, sob pena de apreensão e inutilização do produto, onde quer que se encontre, incidindo os responsáveis nas penalidades previstas por este regulamento e demais leis applicaveis.

§ 2.º — A manteiga que não fôr preparada com leite de vaca, seja qual fôr a sua denominação, deverá trazer expressa, no rótulo, o nome da especie de animal de que proceder o leite.

Art. 617.º — A manteiga será classificada em quatro tipos, assim denominados:

- 1 — Manteiga "Extra", "Fina" ou "Superior";
- 2 — Manteiga de "Primeira qualidade";
- 3 — Manteiga de "Segunda qualidade";
- 4 — Manteiga de "Terceira qualidade".

Art. 618.º — Cada um destes tipos deverá corresponder ás características seguintes:

1.º — Para a manteiga "Extra", "Fina" ou "Superior":

- a) — ser feita com creme pasteurizado e fermento láctico selecionado;
- b) — ter 83 %, no minimo, de matéria gorda;
- c) — possuir acidez, máxima, de 3 cc. de soluto alcalino normal por cento;
- d) — apresentar, no minimo, 1,5 % de insolúveis no éter, excluído o cloreto de sódio;
- e) — conter, no máximo, 2 % de cloreto de sódio nas variedades salgadas e
- f) — ser isenta de matérias corantes.

2.º — Para manteiga de "Primeira qualidade":

- a) — ter 80 %, no minimo, de matéria gorda;
- b) — possuir acidez, máxima, de 8 cc. de soluto alcalino normal por cento;
- c) — apresentar, no máximo, 2 % de insolúveis no éter, excluído o cloreto de sódio;

- d) — conter, no máximo, 2,5 % de cloreto de sódio, nas variedades salgadas e
- e) — ser, facultativamente, corada com matérias corantes vegetais permitidas, de maneira a obter uma leve coloração.

3.º — Para a manteiga de “Segunda qualidade”:

- a) — ter 80 %, no mínimo, de matéria gorda;
- b) — possuir acidez, máxima, de 10 cc. de soluto alcalino normal por cento;
- c) — teôr de cloreto de sódio e insolúveis no éter não superior a 6 % e
- d) — ser, facultativamente, corada com corantes vegetais permitidos.

4.º — Para manteiga de “Terceira qualidade”:

- a) — possuir acidez, máxima, de 15 cc. de soluto alcalino normal por cento;
- b) — apresentar ás demais características exigidas para o tipo de “Segunda qualidade”;
- c) — trazer a declaração expressa de “Manteiga para tempero”, em caracteres de igual tamanho aos da indicação de sua qualidade.

Art. 619.º — E' obrigatoria a pasteurização de creme destinado á fabricação da manteiga “Extra”, “Fina” ou “Superior”.

Art. 620.º — Será considerada fraudada ou falsificada a manteiga:

- a) — cujo teôr de matéria gorda fôr inferior ao fixado para o seu tipo;
- b) — em cuja análise ficar demonstrada a adição de matéria gorda estranha;
- c) — cuja composição, tipo ou pêso liquido divergirem do anunciado nas marcas ou rótulos, ou não estiverem de acôrdo com as declarações feitas pelo interessado;
- d) — cuja análise revelar a presença de conservadores ou corantes não permitidos.

§ 1.º — A manteiga será julgada como contendo gordura ou óleos estranhos, quando a maioria dos seus indices de análise se afastar dos limites máximos e mínimos, admitidos como normais nas manteigas puras.

§ 2.º — As únicas matérias corantes vegetais, cuja adição á manteiga é tolerada, nos casos previstos, são as extraídas das seguintes plantas: açafraão (*Crocus sativus*), urucum (*Bixa orellana*), curcuma (*Curcuma longa* e tintoria) e a cenoura (*Daucus carota*).

§ 3.º — E' vedada a adição de corantes minerais, de corantes derivados do alcatrão da hulha ás manteigas.

Art. 621.º — Será considerada anormal ou imprópria para o consumo a manteiga:

- a) — que apresentar caracteres organolépticos anormais;
- b) — que contiver corpos estranhos, tais como insetos, pêlos, palhas ou outros indicadores de falta de asseio no fabrico do produto;
- c) — cuja acidez exceder dos limites estabelecidos para o seu tipo;
- d) — que estiver azêda, rançosa, mofada, com aspecto de sêbo, ou tiver sofrido espontaneamente qualquer outra alteração.

Art. 622.º — A acidez da manteiga será determinada pelo numero de centímetros cubicos de solução alcalina normal necessário para neutralizar os acidos graxos contidos em 100 grms. de matéria gorda.

Art. 623.º — A manteiga só poderá ser exposta á venda, acondicionada em involucros ou recipientes que indiquem:

- a) — o pêso liquido do produto, em grms. ;
- b) — o local da fabricação;
- c) — o nome do fabricante;
- d) — o seu tipo e variedade, nos têrmos dos artigos 617.º e 618.º;
- e) — numero do registro do produto ou da análise prévia;
- f) — declaração de ter sido fabricada com creme pasteurizado para o tipo "Extra", "Fina" ou "Superior".

Parágrafo único — As denominações estabelecidas pelos artigos 617.º e 618.º para os diferentes tipos de manteiga, bem como a declaração de ter sido feita com creme pasteurizado, deverão ser litografadas, estampadas u gravadas com caracteres do mesmo tipo, dimensão e côr da palavra "Manteiga", sob pena de incidir o responsável nas penalidades previstas neste regulamento e demais leis aplicáveis.

Art. 624.º — Além do que dispõe este regulamento, as manteigas deverão satisfazer os requisitos do Decreto Federal n. 24.697, de 12 de julho de 1934.

CAPITULO VI

Dos queijos

Art. 625.º — Entende-se por queijo o produto resultante da coagulação espontanea ou artificial do leite de vaca, do creme de leite ou leite desnatado, ao qual se dêm, por meio de tratamento ulterior apropriado os caracteres habituais do referido produto.

Parágrafo único — O queijo fabricado com leite de outras espécies animais, deverá indicar no rótulo a espécie animal de que proceder o leite, salvo se se tratar de queijo de tipo especial e conhecido, como seja o queijo "Roquefort" ou o queijo "Gorgonzola".

Art. 626.º — Os queijos serão classificados, segundo o teor minimo da matéria graxa no extrato sêco, em:

- a) — queijo creme ou queijo nata, que deverá conter 50 %;
- b) — queijo gordo ou queijo amanteigado, que deverá conter 40 %;
- c) — queijo meio gordo, que deverá conter 25 %;
- d) — queijo magro, que deverá conter pelo menos 15 %.

Parágrafo único — As denominações estabelecidas por esta classificação, deverão constar dos involucros, rótulos e cartazes, sob pena de apreensão e inutilização do produto e demais penalidades que no caso couberem.

Art. 627.º — E' permitido:

- a) — preparar queijos com mistura de leite de espécies animais diversas, quando representarem tipos já conhecidos, ou, então, novos tipos, devendo, neste caso, ser registrados no Departamento de Indústria Animal e no Serviço de Higiene da Alimentação os processos da fabricação e a origem do leite;
- b) — adicionar aos queijos cloreto de sódio, condimentos e especiarias;
- e) — corar a massa dos queijos com substâncias vegetais inócuas e indutar a sua crosta com matérias permitidas.

Art. 628.º — Não é permitido:

- a) — preparar queijos com leite impróprio para o consumo;
- b) — expôr á venda ou dar ao consumo queijos de consistência pegajosa, de má aspecto ou mal conservados, de massa entumescida, contraída ou fendida por fermentações anormais, de cheiro impróprio, gosto amargo, contendo ácaros ou larvas de insetos ou com sinais evidentes de deterioração ou decomposição;
- c) — adicionar á massa dos queijos, farinhas, pós de queijo ou substâncias inertes pesadas;
- d) — empregar na fabricação dos queijos agentes conservadores não permitidos, ou revestir-lhes a crosta com antissépticos ou substâncias impróprias;
- e) — envolver os queijos com fôlhas, palhas ou papel permeável.

Parágrafo único — Os queijos expostos á venda ou ao consumo, quando preparados com leite pasteurizado, deverão ter essa indicação nos rótulos.

Art. 629.º — Com as denominações de “Petit Suisse”, “Double Crème”, “Camember”, “Ghouda”, “Serra da Estrêla”, “Prato”, “Port Salut”, “Gruyère”, “Parmezão”, “Reino”, “Gorgonzola” e outros, só poderão ser entregues ao consumo os queijos que, pelo aspecto, processo de preparo e constituição química, corresponderem aos tipos bem definidos dos produtos conhecidos por esses nomes.

CAPITULO VII

Do crême

Art. 630.º — Com a denominação de “crême”, só será permitido expôr á venda ou dar ao consumo a parte rica em gordura, que vem á superfície do leite, quando este é mantido em repouso, ou que é separada do leite, pela centrifugação.

§ 1.º — Só pôde ser exposto á venda ou ao consumo, o crême que, além de pasteurizado, estiver de acôrdo com este regulamento, em tudo aquilo que lhe fôr applicavel.

§ 2.º — O crême não poderá conter menos de 30 % de gordura do leite.

§ 3.º — Quando a acidez do crême exceder de 20º Dornic, o produto só poderá ser exposto á venda ou ao consumo, com a denominação expressa de “Crême ácido”.

CAPITULO VIII

Do leite condensado

Art. 631.º — Entende-se por “leite condensado”, “leite concentrado” ou “leite evaporado”, o produto resultante da concentração do leite próprio para o consumo, com ou sem adição de açúcar.

Parágrafo único — O leite condensado açucarado não poderá conter mais de 45 % de sacarose e só poderá ser fabricado com leite préviamente pasteurizado.

Art. 632.º — O leite condensado deverá conter:

- a) — 28 %, no mínimo, das substâncias contidas no extrato sêco total do leite;
- b) — 8,5 %, no mínimo, de gordura do leite;
- c) — acidez máxima de 17° Dornic, quando diluído na proporção indicada no rótulo.

Art. 633.º — O leite condensado, cuja conservação não fôr garantida pela adição do açúcar, deverá ser esterilizado de maneira a ficar assegurada a sua perfeita conservação.

Art. 634.º — Quando destinado a fins industriais o leite condensado poderá conter menos de 8,5 % de gordura do leite.

Parágrafo único — Neste caso, deve trazer no rótulo a indicação “Para fins industriais” em caracteres bem legíveis e de tamanho igual aos maiores nele empregados e a percentagem de gordura que contiver.

CAPITULO IX

Do leite em pó

Art. 635.º — Entende-se por “Leite em pó”, o produto resultante da dissecação do leite próprio para o consumo, previamente pasteurizado.

Art. 636.º — O leite em pó, ou como tal exposto á venda ou ao consumo, deverá satisfazer ás seguintes condições:

- a) — possuir, no mínimo, 18 % de gordura do leite;
- b) — não possuir mais de 6 % de água;
- c) — não conter substâncias conservadoras;
- d) — ser acondicionado de maneira a ficar ao abrigo do ar e de qualquer outra causa de deterioração.

Parágrafo único — Se contiver açúcar, deverá ter essa declaração no rótulo, bem como a sua percentagem.

Art. 637.º — Quando destinado a fins industriais o leite em pó poderá conter menos de 18 % de gordura do leite.

Parágrafo único — Neste caso, deve trazer no rótulo a indicação “Para fins industriais”, em caracteres bem legíveis e de tamanho igual aos maiores do rótulo e a percentagem de gordura que contiver.

Art. 638.º — Os leites em pó empregados em dietética infantil deverão ser preparados com leite sujeito ao padrão bacteriológico que lhe fôr fixado.

CAPITULO X

Das farinhas láteas

Art. 639.º — Entende-se por “farinha látea” a mistura dissecada de leite, previamente pasteurizado e de farinhas de cereais e leguminosas, cujo amido foi tornado solúvel, por processo apropriado.

Art. 640.º — As farinhas láteas deverão:

- a) — ter 20 %, no mínimo, das substâncias contidas no extrato sêco total do leite;
- b) — conter, pelo menos, 3 % de gordura do leite;
- c) — não conter mais de 6 % de água;
- d) — não conter senão vestígios de celulose;
- e) — não conter substâncias conservadoras, e

- f) — ser acondicionadas de madeira a ficarem ao abrigo do ar ou de qualquer outra causa de deterioração.

CAPITULO XI

Dos leites preparados

Art. 641.º — Os leites preparados só poderão conter substâncias estranhas á composição normal do leite se estas forem mencionadas no rótulo, com as respectivas percentagens.

Parágrafo único — Também deverá ser expressa no rótulo a percentagem da gordura do leite contida nesses produtos.

Art. 642.º — Os leites preparados não poderão exhibir na sua denominação em parte alguma do rótulo, a palavra “leite” como nome principal do produto, se não tiverem, no mínimo, 25 % das substâncias contidas no extrato sêco total do leite.

Parágrafo único — Os leites preparados, em pó, não poderão conter mais de 6 % de água.

Art. 643.º — Aplica-se aos leites preparados em pó empregados em dietética infantil, o disposto no artigo 638 deste regulamento.

Art. 644.º — Os leites preparados para fins terapêuticos ou dietéticos deverão corresponder aos tipos de preparo relativo á denominação com que forem dados a consumo.

Art. 645.º — A exigência contida no artigo precedente aplica-se aos leites fermentados (Kefir, Yoghourt, etc.).

§ 1.º — Para melhorar o sabor, será permitido adicionar a este produto sucos de frutas ou substâncias aromáticas naturais.

§ 2.º — Com exceção do Kefir, que poderá ser preparado com leite, parcialmente desnatado, os demais deverão ser fabricados com leite integral.

§ 3.º — O Kefir deve trazer no rótulo a indicação expressa do seu tipo (fraco ou forte), acrescida da palavra “desnatado”, quando preparado com leite parcialmente desnatado.

§ 4.º — O Yoghourt não poderá conter menos de 0,35 % e nem mais de 1 % de ácido láctico de fermentação.

§ 5.º — No Yoghourt e outras variedades de leites coalhados o teor alcoólico não poderá ser superior a 0,25 %.

Art. 646.º — Só poderá ser exposta á venda coalhada proveniente de leite pasteurizado.

§ 1.º — A coalhada só poderá ser obtida pela coagulação natural do leite ou emprêgo de fermentos biológicos selecionados.

§ 2.º — A coalhada deve ser conservada em frascos próprios, fechados e mantidos em temperatura não superior a 10°C.

TITULO VI

DO PESCADO, CARNE E PRODUTOS DERIVADOS

CAPITULO I

Do policiamento

Art. 647.º — O policiamento sanitário do comércio de pescados, carnes, e produtos derivados, compreende:

- a) — a inspeção das condições higiénicas dos matadouros e frigoríficos;
- b) — a fiscalização das fábricas de conservas de pescados, carnes e produtos derivados;
- c) — a fiscalização das peixarias, açougues e depósitos de pescados e carnes;
- d) — a fiscalização das pastelarias e salsicharias;
- e) — a fiscalização de pescados, carnes verdes e preparados expostos á venda ou dados ao consumo público.

Art. 648.º — Os matadouros e matadouros frigoríficos, as fábricas de conservas de carne ou peixe e produtos derivados, as salsicharias, as pastelarias, as triparias, as refinações de banha, os açougues e peixarias, e todos os estabelecimentos e locais destinados á fabricação, preparo, manipulação, comércio, venda ou depósito de carne, peixe ou seus produtos ficarão sujeitos ás disposições deste regulamento.

Art. 649.º — Sob a denominação genérica de “carne”, entende-se a parte limpa e sã dos músculos estriados de animais próprios á alimentação, abatidos em matadouros, sob a inspeção veterinária official.

§ 1.º — Considera-se “carne fresca” a que depois de sua saída do matadouro, não tenha sofrido nenhuma modificação essencial em seus caracteres principais, se apresente de aspecto agradável, de côr vermelha viva, consistente, elastica, granulada, cheiro “sui-generis” e reação ácido ao tournessol.

§ 2.º — Considera-se “carne resfriada” a carne submetida á ação do frio, em temperatura não inferior a de 0º a 2ºC, abaixo de zero.

§ 3.º — Considera-se “carne congelada” a carne endurecida pelo frio, em camara frigorifica, á temperatura de 10º a 20ºC, abaixo de zero.

Art. 650.º — As carnes expostas á venda ou entregues ao consumo devem acusar reação francamente ácida ao tournessol, e não reação neutra, anfótera ou alcalina; não enegrecerão o papel ou algodão embebido de solução de sub-acetato de chumbo, nem conterão produtos de decomposição (ptomainas).

Art. 651.º — Só se permitirá expôr á venda e dar ao consumo carnes quando, provenientes de matadouros legalmente licenciados, trouxerem a marca ou emblema com o carimbo official da respectiva inspeção veterinária.

Parágrafo único — As carnes e visceras oriundas de animais abatidos clandestinamente, isto é, fóra dos matadouros licenciados, expostas á venda, serão apreendidas e, depois de examinadas e julgadas próprias para consumo, distribuidas a estabelecimentos de caridade, punido o infrator com a multa de 100\$000 (cem mil réis) a 1:000\$000 (um conto de réis) e o dôbro na reincidencia.

Art. 652.º — Considera-se “pescado fresco” o que não tiver mais de 24 horas de pescado e não tenha sofrido nenhum tratamento para conserva-lo.

Parágrafo único — O pescado fresco exposto á venda deve apresentar-se em perfeitas condições de conservação, caracterizadas pelas seguintes propriedades: olhos brilhantes e claros, brânquias ou guelras rubras, ventre bem cilindrado, carne consistente e elástica, cheiro peculiar (agradável), escamas bem aderentes e nadadeiras perfeitas.

Art. 653.º — Considera-se “pescado salgado” o que fôr conservado com sal comestível, seja com sal em espécie, seja sob a fórmula de salmoura.

Parágrafo único — O pescado salgado dissecado (bacalháu, corvina e outros) deve apresentar coloração natural propria, consistência firme, cheiro peculiar e não deve conter mais de 25 % de sal (cloreto de sódio), quando exposto á venda.

Art. 654.º — A importação de pescado destinado ao consumo público só se permitirá depois que as emprêsas, sociedades ou firmas individuais, que exploram o comércio de pescado, obtiverem o registro no Serviço de Higiene da Alimentação.

Parágrafo único — O registro só se concederá, preenchidas as seguintes exigências:

- a) — prova de que o transporte de pescado, rôdo ou ferroviário, é efetuado em viaturas ou vagões frigoríficos, especialmente destinados a êsse fim, de tipo aprovado pela autoridade sanitária, que garantam a conservação do pescado em temperatura máxima de 8 gráus centigrados acima de zéro;
- b) — prova de que o acondicionamento e embalagem do pescado é feito em vasilhame próprio e higienico, de tipo aprovado pela autoridade sanitária;
- c) — certificado de inspeção, nos entrepostos e locais de desembarque, fornecido pela autoridade competente.

Art. 655.º — A conservação do pescado, seja durante o transporte, seja nos entrepostos, mercados e peixarias, far-se-á exclusivamente por meio de frio, em temperatura máxima de 8 gráus centigrados acima de zéro.

§ 1.º — Só se permitirá a congelação de pescado quando préviamente eviscerado, limpo e em estado de perfeita integridade.

§ 2.º — Sem prévio certificado de inspeção da autoridade competente, não poderá ser exposto á venda, ou dado ao cõsumo público, pescado, qualquer seja a sua origem e destino.

§ 3.º — Os importadores de pescado serão obrigados a comunicar á autoridade sanitária, com duas horas de antecedência, o local e hora do desembarque, para a competente inspeção do produto.

Art. 656.º — Só se permitirá expôr á venda ou entregar ao consumo, o pescado, quando préviamente limpo e eviscerado, excetuado o pescado miúdo, a critério da autoridade sanitária.

Art. 657.º — E' vedada a venda de pescado crú em "filet" ou em pedaços, facultada, no entretanto, ao vendedor a subdivisão, quando solicitada pelo comprador, para o seu próprio consumo, e praticada esta em sua presença.

Art. 658.º — E' proibido manter em depósito e expôr á venda "crustaceos" que não tenham sido mortos por cocção em água fervente (com ou sem adição de vinagre), imediatamente após a sua pesca.

Parágrafo único — Os crustaceos devem apresentar-se em perfeito estado de conservação, correspondendo ás seguintes características: carapaça de côr vermelha, consistencia firme, cheiro pronunciado próprio, carne branca e firme.

Art. 659.º — Os moluscos acéfalos bivalvos (ostras, mexilhões) serão expostos á venda vivos e deverão apresentar as seguintes características: valvulas fechadas, pesados, som surdo quando percutido; conterão água abundante e apresentarão movimentos da manta quando provocados.

Art. 660.º — Os moluscos cefalópodos (polvo, calamar) deverão ter pele lisa e húmida, olhos brilhantes e carne consistente e elástica.

Art. 661.º — Consideram-se impróprios para o consumo alimentar os pescados:

- a) — retirados mortos do meio em que vivem;
- b) — mutilados, traumatizados ou deformados, ou quando de aspecto repugnante;
- c) — portadores de lesões e de moléstias microbianas, ou, ainda, infestados por parasitas;
- d) — repugnantes pelo cheiro ou sabor;
- e) — provenientes de águas contaminadas ou poluídas.

Parágrafo único — São também impróprios para o consumo, os moluscos e crustáceos (lagostas, carangueijos, ostras, mexilhões e outras espécies comestíveis), expostos à venda em estado de morte real, salvo se previamente sujeitos à cocção e conservados em frigoríficos.

Art. 662.º — Os vendedores de pescados são obrigados a identificar as sobras de peixes não vendidos no dia, pelo seccionamento da cauda, executado o pescado miúdo (sardinhas e outras espécies similares), a critério da autoridade sanitária.

Parágrafo único — Os infratores deste artigo, além da apreensão do pescado, serão punidos com a multa de cem mil réis a um conto de réis, dobrada na reincidência e sem prejuízo de serem suspensos do exercício desse comércio por um a três meses.

Art. 663.º — O comércio ambulante o transporte de pescado para venda em feiras ou a domicílio, só se permitirá quando em viaturas providas de caixas térmicas ou frigoríficas, estanques de tipo aprovado, que garantam a perfeita conservação do produto em baixa temperatura, até a sua entrega ao consumidor.

Parágrafo único — E' vedado aos ambulantes e mercadores guardar em domicílio, pescados destinados à venda para consumo público.

Art. 664.º — As carnes e vísceras só poderão ser conduzidas pelas empresas transportadoras em veículos ou vagões frigoríficos.

Art. 665.º — As viaturas ou veículos de transportes para a entrega e distribuição de carnes aos depósitos, açougues, fábricas de carnes preparadas e outros estabelecimentos serão de tipo aprovado pela autoridade sanitária, e deverão preencher os seguintes requisitos:

- a) — serem fechados e providos de persianas na parte superior, afim de permitir perfeita ventilação no seu interior;
- b) — possuírem a parte interna revestida de chapa de ferro galvanizado, e os ângulos arredondados de maneira a facilitar a limpeza e lavagem diária a jôtro largo;
- c) — terem gancheiras metálicas, de modo que a carne nêles pendurada fique afastada do piso do veículo, e facilitem a sua pronta retirada;
- d) — serem pintados externamente com tinta que resista a frequentes lavagens, devendo ser a mesma renovada sempre que o julgar necessário a autoridade sanitária;
- e) — trazerem, na parte externa, a indicação, em caracteres facilmente legíveis, da situação, nome ou firma proprietária do estabelecimento responsável pelo produto.

Parágrafo único — Os veículos que não obedecerem aos requisitos neste artigo previstos, serão interditados e punidos os respectivos donos ou responsáveis com a multa de 100\$000 (cem mil réis) a 1:000\$000 (um conto de réis).

Art. 666.º — Os proprietários dos veículos destinados aos transportes de carne são responsáveis pela manutenção dos mesmos em perfeito estado de higiene, bem como pelas condições de asseio dos encarregados do transporte, os quais deverão usar blusa e gorro adequados a esse mister, durante o transporte e distribuição do produto.

Art. 667.º — As viaturas para a entrega domiciliária de carne serão construídas de modo a preservar o produto de qualquer contaminação ou poluição, internamente revestidas de chapa de ferro galvanizado e mantidas no mais rigoroso asseio; indicarão, na parte externa, em caracteres facilmente legíveis o nome do proprietário e a sede do açougue.

Art. 668.º — As viaturas destinadas à venda ambulante de vísceras e miúdos, serão de tipo aprovado, fechadas, internamente revestidas de chapa de ferro galvanizado, com ângulos arredondados, providas de persianas na parte superior, e de dispositivo para carga de gelo, suficiente para garantir a conservação do produto. Indicarão na parte externa, em caracteres facilmente legíveis, o nome do proprietário e o número do respectivo registro.

Parágrafo único — Tais viaturas não poderão ter outro fim sendo proibido o transporte de carne, a qual será apreendida, e punidos os infratores com multa de 100\$000 (cem mil réis) a 500\$000 (quinhentos mil réis) e do dobro na reincidência.

Art. 669.º — É expressamente vedado o transporte rodoviário de carne e vísceras, de um município para outro, em viatura ou veículos de tração animal.

Art. 670.º — É proibida a venda ambulante de carne verde e resfriada, quaisquer que sejam os veículos que as conduzam, punido o infrator com a multa de 500\$000 (quinhentos mil réis) a 1:000\$000 (um conto de réis), dobrada na reincidência, além da apreensão do produto que, se julgado bom, será entregue a instituições de caridade.

Art. 671.º — A carne, o peixe e seus produtos, que pela autoridade sanitária forem julgados suspeitos de alteração ou deterioração, serão interditos à venda e ao consumo.

§ 1.º — Será lavrado e assinado pela autoridade sanitária um termo de apreensão de todo o sortimento do produto suspeito e colhidas as amostras necessárias, devidamente autenticadas, para a respectiva análise no Serviço de Higiene da Alimentação.

§ 2.º — Verificado tratar-se de um produto adulterado, alterado ou deteriorado, será inutilizado este e punido o proprietário ou depositário com a multa de 200\$000 (duzentos mil réis) a 2:000\$000 (dois contos de réis).

Art. 672.º — A carne, o peixe, e produtos derivados que, em qualquer estabelecimento, forem encontrados pela autoridade sanitária em evidente estado de deterioração, serão sumariamente inutilizados.

Parágrafo único — Aos seus donos, depositários ou fabricantes será imposta a multa de 200\$000 (duzentos mil réis) a 2:000\$000 (dois contos de réis), dobrada na reincidência.

Art. 673.º — As despesas com a remoção da carne, peixe ou dos produtos inutilizados correrão, integralmente, por conta dos respectivos donos ou proprietários da mercadoria.

Art. 674.º — No exercício de suas funções a autoridade sanitária terá, em qualquer dia e hora, ingresso nos estabelecimentos onde se fabriquem, preparem, manipulem, guardem ou vendam carne, peixe e seus produtos.

CAPITULO II

Das conservas de carnes e carnes preparadas

Art. 675.º — Carnes preparadas e conservas de carnes são todas as carnes e vísceras que, nas condições prescritas neste Regulamento, tenham sido tratadas pelo calor ou por dissecação, cura, defumação ou adicionadas de outros alimentos, condimentos, especiarias ou substâncias conservadoras permitidas.

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

§ 2.º — O preparo das 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 pelas autoridades competentes.

§ 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 carne, submetidos ao processo de conservação pelo calor, o emprego de nitratos na proporção máxima de 1 para 1.000, desde que conste a respectiva declaração nos rótulos dos produtos.

§ 7.º — As tripas, que se destinarem ao preparo de produtos, enquanto não utilizadas, serão conservadas em cloreto de sódio ou salmoura.

§ 8.º — O preparo das carnes pelo processo de 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.

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

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

§ 11.º — É proibido empregar qualquer antisséptico como agente conservador dos produtos de carne.

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

§ 13.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. 676.º — Para os produtos de salsicharia é permitido o uso de fumaça de madeira como meio de conservação.

Art. 677.º — So serão aplicadas matérias corantes na coloração de salsicharias quando a substância corante permitida não fôr misturada á carne

e sim aplicada ao envoltório. No caso de embutido, cujo envoltório fôr de pano, antes da aplicação da matéria corante o envoltório deverá passar por um barho de parafina que o impermeabilize.

Art. 678.º — As salsichas não poderão conter mais de dois por cento (2 %) de cereais.

Art. 679.º — E' proibido o uso de água ou gelo na fabricação de salsichas, salvo com o fim de facilitar o corte e a mistura da carne, não sendo, mesmo neste caso, permitido o uso de mais de três por cento (3 %). Exce-
tuam-se as salsichas cozidas ou defumadas, como as de estilo Frankfort, Vienna e Bolonha, que poderão conter mais de três por cento (3 %), sem ultrapassar, porém, o necessário para torna-las agradáveis ao paladar.

Art. 680.º — Todas as carnes e produtos acondicionados em vasilhames de metal que exijam esterilização devem sofrer esta operação no mesmo dia do envase. As latas verificadas mal fechadas ou defeituosas após esterilização, não serão reparadas nem seu conteúdo aproveitado, a não ser nas seguintes condições:

- a) — quando a reparação fôr efetuada dentro das seis (6) horas que seguirem á esterilização;
- b) — quando, sendo verificados os defeitos no fim dos trabalhos, forem as latas conservadas em câmara fria, cuja temperatura não exceda a 1°C, até o dia seguinte, quando se procederá a novo envase ou reparação.

Parágrafo único — Considera-se completa a esterilização quando as latas estiverem frias e possam ser manipuladas para efeito de inspeção. O conteúdo das latas não reparadas, de acôrdo com as letras "a" e "b", será condenado.

Art. 681.º — Os produtos embutidos, preparados com óleo, devem ser cozinhados em temperatura não inferior a setenta e dois (72) graus centígrados, por espaço mínimo de trinta (30) minutos.

Art. 682.º — Ao solicitar licença para funcionar a empresa ou firma que se propuzer á fabricação dos produtos mencionados no artigo 675 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 do Serviço de Higiene da Alimentação.

CAPITULO III

Das conservas de pescados

Art. 683.º — As conservas de pescado serão classificadas em quatro tipos:

- a) — conservas finas;
- b) — conservas sub-finas;
- c) — conservas comuns;
- d) — pescado frigorífico.

§ 1.º — As conservas finas são as elaboradas em azeite doce, óleos comestíveis próprios para o consumo, calda ou massa de tomate e cujo pescado tenha sido cozido ou frito e posteriormente esterilizado.

§ 2.º — As sub-finas são as enlatadas, preparadas e conservadas por outros processos.

§ 3.º — Comuns são todas as demais conservas de pescado não enlatadas.

Art. 684.º — Toda a conserva enlatada deverá trazer estampada na respectiva lata a denominação fiel do pescado aí contido e do veículo em que está conservada.

Art. 685.º — É proibido o uso ou emprego de agentes conservadores, excetuados o sal (cloreto de sódio), assim como de matérias corantes de qualquer natureza, nas conservas de pescados.

Parágrafo único — O teor de saturação da salmoura deverá ser de 24º Baumé, no mínimo.

Art. 686.º — Toda a conserva deverá trazer gravada na sua embalagem (latas e caixas) a época (mês e ano) em que foi elaborada.

Art. 687.º — Os peixes, salgados a granel, não poderão ser encaixados sem estarem convenientemente secos.

§ 1.º — Os peixes salgados que não sofrerem a secagem serão considerados em salmoura e a sua embalagem só poderá ser em latas ou barris estancados.

§ 2.º — Fica expressamente proibida a embalagem em fardos.

TÍTULO VII

DAS SUBSTÂNCIAS CORANTES E DAS ESSÊNCIAS EMPREGADAS NOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

CAPÍTULO I

Das substâncias corantes

Art. 688.º — É permitido o uso das substâncias corantes seguintes, nos casos expressamente previstos por este Regulamento.

I — Vegetais, inócuos:

a) — corantes provenientes do emprego de substâncias alimentícias vegetais;

b) — açafrão, carotina, urucum, curcuma, indigo, pau brasil, pau campeche, ursele e clorofila, enocianina e beterraba.

II — cochonilha.

III — Caramelo.

IV — A título precário e a juízo do Serviço de Higiene da Alimentação os corantes orgânicos artificiais, derivados do alcatrão de hulha, uma vez que se apresentem em estado de maior pureza e sejam empregados em dose estritamente necessária para obtenção do colorido, abaixo discriminados:

a) — corantes róseos — Eritrosina (tetraiodofluoresceína sodada); róseo-bengala — tetraiodo dicloro fluoresceína sodada;

b) — corantes vermelhos — Bordeaux S (4 sulfonato de sódio-anafetalenoazo 2-naftol-3-6-dissulfonato de sódio); Novacocina (4-sulfonato de sódio a-naftaleno-azo 2, naftol 6-8 dissulfonato de sódio); vermelho sódio (4 sulfonato de sódio alfanafaleno azo 2 naftol 6 monossulfonato de sódio);

c) — corante alaranjado — alaranjado I (4 sulfonato de sódio-benzeno-azo-naftol);

- d) — corantes amarelos — amarelo naftol S (4 dinitro-1-naftol, 7-monossulfonato de sódio); uramina (cloridrato de amido-tetrametil-para diamido-difenil metana);
- e) — corante verde — verde ácido J (dietil-dibenzil-diparamido-trifenil-carbinol-trissulfonato de sódio);
- f) — corante azul — azul patente (tetraetil-diparamido-metoxi-trifenil-carbinol-dissulfato de cálcio);
- g) — corante violeta — violeta ácido 6 B (di-etilparamido-dietil-dibenzil-diparamido-trifenil-carbinol-dissulfonato de sódio).

Art. 689.º — As substâncias corantes artificiais, derivadas da hulha, permitidas para a coloração de gêneros alimentícios deverão ser acondicionadas em invólucros rotulados com a declaração das firmas do fabricante e importador ou vendedor e das denominações comercial e científica do produto (conforme a discriminação do artigo anterior).

§ 1.º — Os corantes empregados em gêneros alimentícios de modo algum poderão ser vendidos em mistura.

§ 2.º — Os invólucros mencionarão obrigatoriamente o número da análise prévia e do registro de corante, e, ainda, que este se destina a ser utilizado na coloração de gêneros alimentícios, além do previsto nas alíneas: “a”, “b” e “c” do parágrafo 1.º do artigo 690 deste Regulamento.

Art. 690.º — As substâncias corantes artificiais derivadas da hulha destinadas à coloração de gêneros alimentícios, só poderão ser expostas à venda depois de analisadas e registradas no Serviço de Higiene da Alimentação.

§ 1.º — No requerimento para a análise prévia deverá mencionar-se:

- a) — o nome ou a firma social do fabricante ou representante;
- b) — a sede da fábrica;
- c) — a designação científica do corante e a denominação comum comercial, de uso corrente (conforme discriminação do artigo 688, letras “a” a “g”).

§ 2.º — Com o requerimento para o registro serão entregues:

- a) — o recibo de recolhimento da taxa para análise prévia;
- b) — amostras suficientes do corante;
- c) — três exemplares dos rótulos e invólucros utilizados na venda do corante, quer por atacado, quer a varejo;
- d) — relatório, em duplicata, sobre a natureza do corante.

CAPITULO II

Das essências

Art. 691.º — Consideram-se, para os efeitos deste Regulamento, essências e óleos essenciais naturais ou produtos aromáticos ou sápidos extraídos dos vegetais, não contendo substâncias estranhas à composição normal.

§ 1.º — Consideram-se essências alcoólicas ou extratos aromatizantes as essências e óleos essenciais naturais dissolvidos in-natura ou após tratamentos lícitos, em álcool retificado. Tais produtos só se exporão à venda rotulados como “essências alcoólicas” ou “extrato aromatizante” e com a declaração legível da respectiva concentração.

§ 2.º — Consideram-se essências artificiais as substâncias aromáticas ou sápidas preparadas artificialmente ou obtidas por mistura de essências naturais ou essências alcoólicas com produtos artificiais.

Art. 692.º — É proibido, na preparação das essências artificiais, o emprego das seguintes substâncias, além de outras consideradas nocivas:

- a) — ácido cianídrico;
- b) — ácidos salicílico, benzoico, seus ésteres, sais e derivados;
- c) — éter, clorofórmio, acetona, desnaturantes, bases pirídicas, nitro-benzol, ésteres nitrosos;
- d) — edulcorantes, corantes não permitidos;
- e) — cloroeto, brometo de etila;
- f) — álcool amílico e combinações de amila;
- g) — essência de terebentina;
- h) — outros produtos que a ciência reconheça ou venha a reconhecer como nocivos à saúde.

Parágrafo único — É tolerado na preparação de essências artificiais de maçã, pera, banana e abacaxi, a título precário, o emprego de acetato, butirato e valerianato de amila retificados, na proporção máxima de 200 grms. por quilo de produto (estas 200 grms. referem-se ao total dos compostos amílicos). Será permitido também nas essências artificiais o emprego de glicerina pura, na proporção máxima de 200 grms. por quilo.

Art. 693.º — Denomina-se “Essência de baunilha” o produto constituído pela tintura de favas de baunilha (*Vanilla Planifolia*) de acordo com a Farmacopeia Brasileira.

§ 1.º — Como “Aroma de baunilha” só será permitido expor à venda soluções alcoólicas de vanilina natural, com ou sem adição de caramelo.

§ 2.º — Os aromas de baunilha contendo extrato de fava Tonka (*Coumarouna odorata*), cumarina, ou vanilina sintética deverão trazer no rótulo declaração expressa das substâncias empregadas e sua concentração.

Art. 694.º — As essências, extratos aromatizantes ou essências artificiais destinadas a serem empregadas no preparo de gêneros alimentícios só poderão ser expostas à venda depois de previamente analisadas e registradas no Serviço de Higiene da Alimentação.

TÍTULO VIII

CAPÍTULO ÚNICO

Dos agentes conservadores e das substâncias não permitidas na manipulação de gêneros alimentícios e da importação destes

Art. 695.º — Consideram-se agentes conservadores os produtos que possam a propriedade de impedir ou sustar as fermentações que se possam produzir nos alimentos e bebidas.

Art. 696.º — É permitido o emprego como agentes conservadores, dentro dos limites e casos taxativamente fixados pelo presente Regulamento, das seguintes substâncias: — açúcar, sal comum, vinagre, álcool etílico, nitrato de potássio ou de sódio, óleos comestíveis, banha, anidridos carbônico e sulfuroso, sulfitos e metabissulfitos alcalinos, ácidos cítrico, tartárico, láctico e fosfórico.

Art. 697.º — Não será permitido nos alimentos e bebidas, o emprego de substâncias nocivas ou de ação fisiológica indeterminada, minerais ou orgânicas, tais como:

- a) — arsênico, antimônio, alumínio, bário, bismuto, bromo, cádmio, chumbo, cobre, cromo, estrôncio, níquel, zinco e seus compostos;

- b) — os ácidos minerais livres, o boro, flúor, e seus compostos;
- c) — os ácidos benzoico, paroxibenzoico, paraclórobenzoico, seus ésteres, sais e derivados;
- d) — os ácidos salicílico, oxálico, cianídrico, pírico e seus compostos;
- e) — o formól e seus derivados, abrástól, os edulcorantes sintéticos como sacarina, dulcina e sucramina;
- f) — as saponinas, a picrotoxina, a noz vômica, a colóquintida, a berberina, a goma guta, as côres de acônito e da fitolaca;
- g) — os óleos e princípios ativos do colchico, a nitrobenzina e as bases pirídicas.

Art. 698.º — É interdita a venda de produtos apregoados como melhoradores de alimentos ou bebidas e que se destinem a dar-lhes artificialmente qualidades superiores ás que realmente possuem, corrigir-lhes os dados analíticos, iludindo o consumidor sobre a verdadeira origem do produto. Tais substâncias quando encontradas serão sumariamente inutilizadas.

Art. 699.º — Não poderão ser importados do estrangeiro produtos alimentícios, bebidas e condimentos, que não satisfaçam as legislações dos países de onde forem procedentes e as dêste Regulamento.

TÍTULO IX

CAPÍTULO ÚNICO

Dos utensílios, vasilhames e instrumentos empregados na preparação, conservação e consumo de gêneros alimentícios.

Art. 700.º — Será proibido o emprego de material e soldas em cuja composição entrar arsênico, no fabrico ou manufatura de aparelhos ou utensílios destinados ao acondicionamento de gêneros alimentícios, assim como ao seu preparo ou outro qualquer fim que incida sob fiscalização sanitária.

§ 1.º — Os recipientes de ferro galvanizado só poderão ser utilizados para guardar gêneros alimentícios secos não ácidos.

§ 2.º — As armaduras metálicas (tubulações, torneiras, sifons e outros) empregadas para o transvasamento ou envasilhamento de bebidas ácidas ou gaseificadas, tais como o vinho, a cerveja e outras, deverão ser fabricadas, exclusivamente, com estanho puro (99 %) e ligas dêste com antimônio (máximo 10 %), cobre (máximo 3 %), ou com alumínio puro e liga dêste com cobre (máximo 10 %) ou ainda com níquel puro ou metais inofensivos.

Art. 701.º — O estanho empregado na estanhagem de vasilhames, de utensílios, aparelhos e instrumentos de trabalho deverá ser isento de arsênico e conter, no mínimo, 99 % de estanho puro.

Art. 702.º — As soldaduras internas serão feitas com estanho puro, ou contendo, apenas, 1 % de chumbo, podendo, as externas, conterem maiores proporções de chumbo, ou de zinco, desde que não penetrem no interior do recipiente.

Art. 703.º — Os recipientes e vasilhas de metal ou de barro esmaltados ou envernizados, que se destinem á preparação, conservação ou consumo de alimentos, deverão ser isentos de arsênico: não deverão, quando nelas fôr fervido por espaço de meia hora com ácido acético a 4 %, ceder a êste ácido, chumbo ou zinco.

Art. 704.º — Os utensílios, vasilhames destinados ao preparo de substâncias alimentícias só poderão ser coloridos com matérias corantes de ino-

cuidade comprovada, proibidas as que contiverem antimônio, arsênico, cádmio, bário, chumbo, cobre, cromo, mercúrio, urânio e zinco sob forma solúvel.

Art. 705.º — Os papeis, cartolinas empregados no acondicionamento de gêneros alimentícios deverão ser inodoros e corresponder a todas as exigências deste Regulamento; não poderão conter, em sua massa, substâncias por este Regulamento consideradas nocivas.

§ 1.º — As caixas e invólucros de cartão ou papelão empregados no acondicionamento de produtos alimentícios ficam sujeitos às mesmas condições previstas neste artigo.

§ 2.º — As cápsulas de metal empregadas no fechamento de garrafas e frascos de vidro, serão cuidadosamente estanhadas ou revestidas de induto inatacavel e não conterão mais de 1 % de chumbo, zinco e antimônio.

§ 3.º — É interdito o emprego de cápsulas e rolhas velhas ou servidas para obturar recipientes ou frascos que contiverem gêneros alimentícios.

Art. 706.º — São considerados materiais inócuos:

- a) — aço, ferro fundido ou batido e suas ligas inoxidáveis;
- b) — cobre, bronze ou latão, revestidos internamente com estanho quimicamente puro, ou com outros metais apropriados;
- c) — alumínio puro ou ligas de alumínio e cobre, que contenham, no máximo, 10 % de cobre ou as suas ligas com metais não prejudiciais à saúde;
- d) — ferro esmaltado ou envernizado em sua parte interna com esmalte ou verniz plumbígio, desde que não apresente ao ensaio vestígios de chumbo ou arsênico;
- e) — barro cozido envernizado, devendo preencher as exigências do item anterior;
- f) — porcelana, louça ou similares, vidro incolor ou de cores claras, marmore, pedras duras, certas madeiras, e outras substâncias não oxidáveis, a juízo do Serviço de Higiene da Alimentação;
- g) — borracha inodora e isenta de substâncias nocivas ou tóxicas;
- h) — telas de ferro fundido, fibras vegetais ou animais, impermeabilizadas com substâncias inofensivas;
- i) — fôlhas de Flandres, perfeitamente estanhadas com estanho puro, nas duas faces, sem solução de continuidade nem outros defeitos de fabricação.

Art. 707.º — Os alvarás de registro de aparelhos, utensílios, vasilhames e instrumental destinado ao preparo, fabrico, conservação, acondicionamento, transporte e distribuição de produtos alimentícios, de uso público, ficam sujeitos aos emolumentos de selo por verba, a que se refere a tabela anexa e serão expedidos pelo Serviço de Higiene da Alimentação.

PARTE SEXTA

TÍTULO I

DOS ESTABELECIMENTOS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS EM GERAL

CAPÍTULO ÚNICO

Art. 708.º — Os estabelecimentos industriais ou comerciais onde se fabriquem, preparem, beneficiem, acondicionem, vendam ou depositem produ-

tos alimentícios ou bebidas de qualquer natureza ficam sujeitos às disposições d'este Regulamento.

Art. 709.º — Ninguém pôde fabricar, beneficiar, vender, expôr á venda, ou ter em depósito produtos de alimentação, sem que antes tenha registrado seus estabelecimentos ou locais de venda, de produção ou de depósito, no Serviço de Higiene da Alimentação, na Capital, ou nos Centros de Saúde, no interior do Estado.

§ 1.º — O registro será requerido ao Chefe das respectivas unidades sanitárias.

§ 2.º — Satisfeitos os requisitos exigidos por êste Regulamento para a construção, instalação e funcionamento do estabelecimento, a repartição sanitária competente processará o registro e fornecerá á parte o respectivo alvará.

§ 3.º — O registro de que trata êste artigo será revalidado bienalmente.

§ 4.º — O pedido de revalidação bienal do registro será apresentado á repartição sanitária competente juntamente com o alvará do registro do bienio anterior, até o dia 25 de abril e pago até o ultimo dia útil do mesmo mês.

§ 5.º As alterações nos alvarás de registro serão averbadas mediante requerimento dos interessados dirigido á autoridade sanitária competente.

§ 6.º — E' obrigatória a afixação do alvará de registro nos estabelecimentos industriais e comerciais de produtos alimentícios, em lugar bem visível ao público.

§ 7.º — As máquinas e moinhos de beneficiamento de produtos alimentícios, quando só beneficiarem produtos das propriedades agrícolas em que estejam instalados, são dispensadas da obrigação do registro.

§ 8.º — Aos infratores d'este artigo e seus parágrafos, será imposta a multa de 200\$000 a 2:000\$000, independente do pagamento em dôbro do imposto do selo devido, aos que, decorrido o prazo legal, não possuírem o competente alvará de registro.

Art. 710.º — Nenhum local pôde ser destinado á produção, fabrico, reparo, beneficiamento, armazenagem, depósito, acondicionamento, manipulação ou venda de gêneros ou produtos alimentícios e de bebidas, sem prévia inspeção local e assentimento da autoridade sanitária competente.

§ 1.º — A venda de produtos alimentícios nas feiras e no comércio ambulante é permitida com exclusão daqueles que, a juizo da autoridade sanitária competente, não puderem ser objeto d'esse comercio em razão de perigos ou inconvenientes de caráter sanitário.

§ 2.º — A autoridade municipal não concederá alvará de licença para o comercio de produtos alimentícios e de bebidas, sem que a parte instrua o seu pedido com documento comprovante do registro no Serviço de Higiene da Alimentação, na Capital, e nos Centros de Saúde, no interior do Estado.

§ 3.º — Aos infratores d'este artigo será imposta a multa de cem mil réis a um conto de réis.

Art. 711.º — Os projetos de construção dos estabelecimentos industriais e comerciais de produtos alimentícios dependem de aprovação da Secção de Engenharia Sanitária, préviamente ouvido o Serviço de Higiene da Alimentação.

§ 1.º — A aprovação dos projetos a que se refere este artigo será solicitada ao Serviço de Higiene da Alimentação, que os encaminhará á Secção de Engenharia Sanitária, em requerimento no qual serão indicadas a situação do terreno e respectiva área, bem como a natureza do estabelecimento e o nome do proprietário.

§ 2.º — O requerimento será instruído com plantas e memorial descritivo em 3 vias, e com o certificado de análise oficial da água de abastecimento, quando esta não provier da rede pública.

Art. 712.º — Do projeto e memorial descritivo devem constar:

- a) — planta das dependências com indicação dos fins a que se destinam e respectivas dimensões (escala de 1:100);
- b) — planta da situação do edifício, em relação á vizinhança (escala de 1:500);
- c) — côrtes transversal e longitudinal da construção (escala de 1:50);
- d) — a capacidade do estabelecimento;
- e) — a descrição minuciosa do material a empregar.

Art. 713.º — O previsto no artigo anterior será observado, no que fôr aplicável, em casos de refôrma, de acréscimo ou de reconstrução.

Parágrafo único — Para o disposto neste artigo, serão representados:

- a) — a tinta preta, as partes conservadas;
- b) — a tinta vermelha, as partes novas ou a remover;
- c) — a tinta amarela as partes a demolir;
- d) — a tinta azul, os elementos construtivos em ferro ou aço;
- e) — a tinta “terradiesiana”, as partes de madeira.

Art. 714.º — Além das disposições concernentes ás habitações em geral e de quaisquer outras do Código Sanitário que lhes sejam aplicáveis serão observadas mais as seguintes, nos prédios em que funcionarem estabelecimentos comerciais ou industriais de gêneros alimentícios:

- a) — terão, pé direito, mínimo de 4 metros;
- b) — só poderão servir de dormitórios, moradia ou domicílios quando dispuzerem de aposentos especiais para tal fim, separados da parte comercial ou industrial do prédio;
- c) — as aberturas para o exterior, inclusive nos açougues e nos hotéis, pensões, restaurantes, confeitarias e outras casas de pasto serão teladas á prova de insétos, de conformidade com as instruções da autoridade sanitária.
- d) — as latrinas serão privativas para cada sexo, na proporção de uma para cada grupo de 20 pessoas ou fração; terão as aberturas teladas á prova de moscas e as portas providas de molas automaticas que as mantenham fechadas;
- e) — haverá, sempre que a autoridade sanitária julgue necessário, torneiras e ralos dispostos de modo a facilitar a lavagem da parte comercial ou industrial do prédio, na proporção de um ralo para cada cem metros quadrados de piso ou fração, provido o ralo de aparelho para reter as matérias sólidas, que serão retiradas diariamente;
- f) — as latrinas e mictórios não poderão ter comunicação direta com os compartimentos em que se preparem ou fabriquem gêneros alimentícios; terão o piso revestido de ladrilhos cerâmicos e as paredes, até a altura de dois metros, no mínimo, de ladrilho branco, vidrado;
- g) — haverá não só lavatórios com água corrente para as mãos e rosto na proporção de um para 30 pessoas, como também compartimento especial para vestiários dos operários;

- h) — os compartimentos de preparo ou fabrico de gêneros alimentícios terão o piso ladrilhado e as paredes revestidas de ladrilho branco, vidrado, até á altura de dois metros no minimo; os de venda de tais produtos terão o piso ladrilhado e as paredes revestidas até um metro e meio de altura, no minimo, de cerâmica vidrada, ou de material eficiente, a juizo da Engenharia Sanitária;
- i) — os compartimentos de habitação não poderão comunicar diretamente com as lojas, armazens ou compartimentos de manipulação, nem com dependências que se abram para estas;
- j) — as armações distarão do piso vinte centímetros, no minimo; os balcões serão de mármore, lava ou substância similar e as pias terão ligação sifonada para a rede de esgotos;
- k) — será proibida nos estabelecimentos comerciais de gêneros alimentícios a instalação de girais e sotãos para dormitórios ou qualquer outro fim;
- l) — os compartimentos de venda a varejo de gêneros alimentícios terão a área minima, internamente, de dezesseis (16) metros quadrados; a largura desse compartimento, em caso algum, terá menos de três metros;
- m) — será proibida nos estabelecimentos comerciais ou industriais de gêneros alimentícios exploração de qualquer outro ramo de comercio ou industria que, por sua natureza, possa prejudicar ou alterar a qualidade e propriedade organoléptica dos produtos alimentícios;
- n) — os estabelecimentos industriais destinados á produção, preparo ou fabrico de produtos alimentícios ou bebidas possuirão laboratorio adequado á natureza da indústria, instalado de acôrdo com os preceitos legais.

Parágrafo único — Os infratores dêste artigo e letras serão punidos com a multa de cem mil réis a um conto de réis.

Art. 715.º — Quando em qualquer estabelecimento industrial ou comercial de gêneros alimentícios, a autoridade sanitária verificar que, além do comercio ou industria para que fôr especialmente licenciado, houver aparelhagem e elementos para falsificação de produtos, aplicará aos responsáveis a multa de um a cinco contos de réis, dobrada na reincidencia, sem prejuizo da ação criminal que no caso couber.

Art. 716.º — Nos locais dos estabelecimentos onde se manipulem, beneficiem, preparem ou fabriquem produtos alimentícios e bebidas é proibido sob pena de multa de 20\$000 a 50\$000, e o dôbro na reincidencia:

- a) — fumar;
- b) — varrer a sêco;
- c) — permitir a entrada ou permanência de cães ou quaisquer animais domésticos.

Art. 717.º — Nos estabelecimentos onde se fabriquem, preparem, vendam ou depositem gêneros alimentícios, haverá depósitos metálicos especiais, dotados de tampos de fêcho hermético, para a coleta de resíduos, sob pena de multa de cincoenta mil réis e o dôbro na reincidência.

Art. 718.º — Será obrigatório o mais rigoroso asseio nos estabelecimentos comerciais ou industriais de gêneros alimentícios; pela inobservancia ficam os respectivos donos sujeitos á multa de cem mil réis a um conto de réis e o dobro na reincidência.

Art. 719.º — Os empregados e operários dos estabelecimentos de gêneros alimentícios, bem como os mercadores, feirantes e vendedores ambulantes de tais produtos, serão obrigados, sob pena de multa de 20\$000 a 50\$000 e do dôbro na reincidência:

- a) — a exhibir cada ano a respectiva carteira de saúde á repartição sanitária do Estado para a necessária revisão;
- b) — a usar vestuário adequado á natureza do serviço, durante o trabalho;
- c) — a manter o mais rigoroso asseio pessoal.

Parágrafo único — Os empregados que forem punidos repetidas vezes, por falta de asseio ou infração de qualquer das disposições de que tratam as letras dêste artigo, não poderão continuar a lidar com gêneros alimentícios.

Art. 720.º — Os proprietários dos estabelecimentos de gêneros alimentícios serão responsáveis, para todos os efeitos, por toda e qualquer infração deste Regulamento, que se verifique em seus estabelecimentos, assim como pelas que praticarem, fóra destes, seus empregados ou prepostos, salvo quando estes procederem no interesse próprio ou com intuito manifesto de prejudicar o proprietário.

TÍTULO II

DOS ESTABELECIMENTOS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS EM PARTICULAR

CAPÍTULO I

Das padarias, das fábricas de massas e dos estabelecimentos congêneres

Art. 721.º — O edificio industrial da padaria, quando se destinar sómente á industria panificadora, compôr-se-á das seguintes dependencias: sala de manipulação, sala de expedição, loja de vendas, vestiários, aparelhos sanitários, banheiros e depósito de combustível.

§ 1.º — São partes integrantes da sala de manipulação: o fôrno, a câmara termo-reguladora para fermentação, o depósito de farinha, as máquinas e as mesas de manipulação, os bancos para descanso dos empregados, a instalação de luz artificial apropriada (quando haja trabalho noturno), lavatórios com água corrente e sabão, e bebedouros higienicos, tudo disposto de modo que permita a segurança de uma iluminação completa natural durante o dia e artificial durante a noite, com uma ventilação perfeita e renovada, tanto durante o dia como durante a noite, observadas as condições seguintes:

- a) — o fôrno, preferivelmente de tipo contínuo, enquanto o progresso não aconselhar outro melhor, ficará localizado na direção mais conveniente, devendo ficar isolado completamente de qualquer parede, com um espaço nunca inferior a quarenta centímetros;
- b) — sobre o fôrno ficará sómente a cobertura que o proteger e estufa que se lhe queira adaptar;
- c) — a câmara termo-reguladora para fermentação será do melhor tipo aconselhado pelo uso industrial, e a fermentação produzida pelos fermentos seleccionados de pureza verificada pelos laboratorios officiais, não se permitindo, consequentemente, as fermentações determinadas pelos "iseos" ou "pés de massa";

- d) — os depósitos de farinha terão o piso ladrilhado, e as paredes, até dois metros de altura, no mínimo, revestidas de material liso, impermeável e resistente; terão ventilação e iluminação naturais, devendo as farinhas estarem protegidas contra a ação de ratos, insetos e outras cevandijas;
- e) — as máquinas serão instaladas com afastamento das paredes próximas de cerca de cinquenta centímetros, e sobre base independente destas, para evitar a trepidação do prédio, incômoda à vizinhança;
- f) — as mesas de manipulação terão os pés de ferro e o tampo de mármore ou granito;
- g) — os bancos para empregados serão móveis, com pés de ferro e assentos de ferro zincado ou pintado a esmalte;
- h) — as paredes da sala de manipulação serão revestidas de ladrilhos brancos vidrados, até à altura de dois metros, no mínimo, e o seu piso revestido de ladrilhos de superfície entalhada, não sendo permitido o uso de serragem ou areia sobre o mesmo;
- i) — o piso terá tantos ralos quantos sejam necessários à limpeza completa;
- j) — a sala de manipulação, nas horas de trabalho, deve ficar defesa às pessoas estranhas, principalmente lixeiros e carregadores;
- k) — os lavatórios manuais e bebedouros higiênicos ficarão em locais facilmente acessíveis, porém convenientemente afastados das salas de manipulação.

§ 2.º — São condições de higiene geral do estabelecimento industrial e, particularmente, de sua sala de manipulação: iluminação natural, arejamento constante, regularização térmica do ambiente e a mais absoluta limpeza.

§ 3.º — O trabalho oficial será, tanto quanto possível, mecânico, ficando restrito o uso das mãos ao que se não puder realizar com as máquinas ou utensílios apropriados.

§ 4.º — O pão e demais produtos de panificação serão acondicionados, ao saírem do forno e até à entrega ao consumidor, em envoltório adequado, ao abrigo de qualquer contaminação manual.

§ 5.º — É proibido escarrar, bem como instalar escarradeiras, dentro das salas de manipulação e, do mesmo modo, depositar objetos de uso individual, inclusive roupas, dentro dessas salas.

§ 6.º — Os empregados deverão:

- a) — servir-se de roupas apropriadas ao trabalho, completadas pelo avental e o gorro, de uso obrigatório, e que vestirão após o banho, condição fundamental e inicial do trabalho de panificação e similares;
- b) — manter-se em rigoroso asseio, caracterizado pela limpeza corporal e do vestuário e pelas unhas e cabelos aparados;
- c) — não fumar nas horas de trabalho nem fazer movimentos contrários à higiene;
- d) — lavar as mãos em água corrente, com sabão, sempre que necessário.

Art. 722.º — Os compartimentos destinados ao depósito, venda e expedição de pães e similares terão os pisos ladrilhados, ralos para escoamento

das águas de lavagem; lavatórios para as mãos, dotados de torneiras com bebedouros higiênicos; paredes impermeabilizadas, balcões com o tampo de mármore ou granito e superfície polida, observadas as condições seguintes:

- a) — os balcões e demais armações poderão repousar diretamente no piso, sobre base de concreto, para se evitar a penetração de poeira e o esconderijo de baratas e ratos, ou ficar acima do piso cerca de trinta centímetros, para se permitir a facilidade de varredura e lavagem;
- b) — todas as peças componentes das armações juxtapor-se-ão rigorosamente, impedindo a formação de frestas, e terão dispositivos que não permitam sejam os alimentos tocados por pessoas estranhas.

Parágrafo único — Ao empregado-caixa, e não ao vendedor, incumbe receber diretamente dos freguezes a moeda destinada ao pagamento das compras e dar-lhes, nas mesmas condições, o troço porventura devido, sendo absolutamente vedado ao vendedor tocar no dinheiro.

Art. 723 — O vestiário terá piso ladrilhado e paredes impermeabilizadas até á altura de dois metros, e será instalado em compartimento especial fóra das salas de manipulação e dos depósitos de produtos e afastado das instalações sanitárias.

Parágrafo único — Cada empregado possuirá um armário de uso individual, de preferencia impermeabilizado, embutido na própria parede do vestiário.

Art. 724.º — Nas instalações sanitárias:

- a) — o piso será ladrilhado e dotado de ralo, e as paredes revestidas com azulejos brancos vidrados, até á altura de dois metros;
- b) — os vasos, do tipo mais moderno, terão o tampo com elevação automática de modo que provoque a descarga forçada toda vez que acabem de ser usados;
- c) — o numero de aparelhos sanitários estará em relação ao de pessoas, e as instalações para um sexo ficarão isoladas das que se destinam ao outro;
- d) — os aparelhos sanitários receberão ar e luz diretos e não se abrirão diretamente para os depósitos de produtos, sala de manipulação, refeitório, copa, cozinha ou dormitórios.

Parágrafo 1.º — Será obrigatório o uso de papel higiênico, ficando proibida a existência de depósitos para papeis usados.

§ 2.º — Em local imediato a cada compartimento de instalação sanitária haverá lavatório manual, com água corrente e sabão, e um aviso, afixado em ponto bem visível, determinando o seu uso obrigatório, após a saída daquele compartimento.

Art. 725.º — Os banheiros serão independentes e terão:

- a) — piso ladrilhado e dotado de ralo diretamente ligado ao esgoto geral;
- b) — paredes revestidas de azulejos brancos vidrados até á altura de dois metros, no minimo;
- c) — chuveiros com água fria, e com água morna quando possível o aproveitamento do calor produzido pelo forno.

Art. 726 — As cozinhas terão:

- a) — área interna, mínima, de 10 (dez) metros;
- b) — piso ladrilhado e dotado de ralo;
- c) — paredes revestidas, até á altura de dois metros, no mínimo, de ladrilhos brancos, vidrados;
- d) — armários para louças e talheres e para alimentos, protegidos contra a ação das poeiras e dos insétos;
- e) — pias de ferro esmaltado, com tampo de mármore, repousando sobre sustentáculos de ferro, com água corrente, quente e fria;
- f) — mesas com pés de ferro e tampo de mármore ou granito bem polido;
- g) — bancos para empregados, com pés de ferro e assento de ferro zincado ou pintado a esmalte;
- h) — fogão, isolado das paredes, com chaminés dotadas de dispositivos fumívoros, que não incomodem o ambiente interno nem o ambiente vizinho, interno ou externo;
- i) — depósito de lixo, com capacidade proporcional á industria, abrindo e fechando sob a ação de pedal; ou pequenos fornos crematórios para tais resíduos;
- j) — iluminação e ventilação naturais.

Art. 727.º — Os refeitórios dos empregados serão instalados em compartimentos especiais e terão:

- a) — piso ladrilhado;
- b) — paredes revestidas até á altura de um metro e meio, no mínimo, com azulejos brancos, vidrados;
- c) — lavatórios manuais, com água corrente e sabão;
- d) — armários para louças e talheres e para alimentos protegidos contra as poeiras e insétos;
- e) — guardanapos de uso individual.

Art. 728 — Os depósitos para combustíveis serão instalados de módo que não prejudiquem á higiene e ao asseio do estabelecimento.

Art. 729.º — Nas fábricas de massas ou estabelecimentos congêneres a secagem dos produtos deverá ser feita por meio de estufas ou câmaras de modelo aprovado pelo Serviço de Higiene da Alimentação.

Art. 730.º — As câmaras de secagem terão:

- a) — as paredes ladrilhadas ou revestidas de material liso e resistente, até dois metros de altura, no mínimo, e daí para cima pintadas a côres claras;
- b) — os pisos ladrilhados, qualquer que seja o andar em que se localizem;
- c) — as aberturas para o exterior envidraçadas.

Parágrafo único — As massas em secagem deverão ficar em armações com prateleiras de madeira, instaladas dentro das câmaras, sob pena de multa de duzentos mil réis a um conto de réis e o dôbro na reincidência.

Art. 731.º — Os estabelecimentos industriais de panificação e congêneres deverão satisfazer ás exigencias do decreto federal n. 23.104, de 1933.

CAPITULO II

Das fábricas de doces, conservas e dos estabelecimentos congêneres

Art. 732.º — As fábricas de doces e demais estabelecimentos constantes desta rubrica deverão ter:

- a) — o piso revestido de ladrilhos de côres claras com inclinação para escoamento das águas de lavagem;
- b) — as paredes das salas de elaboração dos produtos revestidas de ladrilhos brancos, vidrados, até á altura de dois metros, no minimo, e daí para cima pintadas a côres claras;
- c) — os ângulos das paredes entre si e destas com o piso arredondados;
- d) — as salas de preparo dos produtos com as janelas e aberturas teladas á prova de moscas;
- e) — no local de venda dos produtos o piso será revestido de ladrilhos de côres claras e as paredes até á altura de um metro e cinquenta centímetros, no minimo, de cerâmica vidrada ou de material eficiente, a juizo da Engenharia Sanitária.

Art. 733.º — Os produtos fabricados serão protegidos por invólucros adequados conservados ao abrigo das moscas e poeiras, e não poderão ser embrulhados em papel impresso ou já servido.

Art. 734.º — Haverá pias de ferro esmaltado ou de louça, nos locais de trabalho.

Art. 735.º — Para troca de roupa dos operários haverá dependencia especial, com os lavabos indispensáveis.

Art. 736.º — As farinhas, pastas, frutas, caldas e outras substâncias em manipulação deverão ser trabalhadas com amassadores e outros aparelhos mecânicos de tipo aprovado pelo Serviço de Higiene da Alimentação.

Art. 737.º — A área destinada ao depósito de combustível será calçada convenientemente.

Art. 738.º — A sala de venda, o local de trabalho e o depósito deverão ser convenientemente ventilados e iluminados; não se comunicarão diretamente com as latrinas e não poderão servir de dormitórios ou alojamento para empregados.

Art. 739.º — Os fornos, as máquinas e as caldeiras serão colocados em lugares apropriados; os fornos e as caldeiras ficarão isolados quarenta centímetros, pelo menos, das paredes dos compartimentos vizinhos.

Art. 740.º — Na construção e funcionamento desses estabelecimentos, deverão ser adotados os preceitos gerais estabelecidos para as habitações e para as fábricas em geral, no que lhes forem applicáveis.

Art. 741.º — O preparo das massas, doces e demais produtos será feito por processos mecânicos, restringindo-se o mais possível o trabalho manual.

Art. 742.º — Os papeis para embrulhar doces, bombons, balas e demais produtos deverão ser conservados ao abrigo das poeiras e das moscas ou de quaisquer contaminações, sob pena de multa de cem a quinhentos mil réis, em que incorrerão os infratores, e do dôbro na reincidência.

Art. 743.º — As fábricas de doces, conservas e estabelecimentos congêneres terão as farinhas e os açúcares em depósitos especiais com o piso ladrilhado, assim como as paredes, até á altura de dois metros, no minimo, revestidas de material liso, impermeável e resistente; as aberturas deverão ser protegidas por telas de arame que vedem a entrada de ratos e insetos.

CAPITULO III

Das uzinas e refinarias de açúcar

Art. 744.º — As uzinas e refinarias de açúcar deverão ter:

- a) — área suficiente para todos os trabalhos a que se destinam;
- b) — ventilação e iluminação suficientes;
- c) — abastecimento de água potável;
- d) — rede de esgotos, com canalização ampla para coleta e drenagem das águas residuais, as quais serão sujeitas a depuração, sempre que necessária;
- e) — pé direito, mínimo de 4 metros;
- f) — piso ladrilhado ou impermeabilizado com asfalto, sobre lastro de concreto em todas as suas dependências;
- g) — paredes, até à altura de 2 metros, no mínimo, revestidas de material liso, resistente e impermeável, e daí para cima caiadas;
- h) — dependências destinadas a vestiário, lavabos e instalações sanitárias, para os operários e empregados, na proporção do numero destes.

§ 1.º — Nas refinarias a secção de acondicionamento do açúcar terá o piso ladrilhado e as paredes, até à altura de 2 metros, no mínimo, revestidas de ladrilhos brancos, vidrados, ou material similar, eficiente, a juízo da Engenharia Sanitária.

§ 2.º — A área das dependências destinadas às fornalhas, caldeiras e depósito de combustível, será calçada convenientemente, com paralelepípedos de pedra, de faces aparelhadas, com as juntas tomadas a asfalto ou argamassa forte de cimento.

Art. 745.º — As máquinas (moendas, evaporadores, cristalizadores, centrífugas) serão instaladas em lugares apropriados; as fornalhas e caldeiras ficarão isolados 40 cms., no mínimo, das paredes dos prédios vizinhos.

Art. 746.º — Na construção e funcionamento destes estabelecimentos, serão observadas as disposições relativas aos estabelecimentos industriais e às fábricas em geral, que lhes forem aplicáveis.

CAPITULO IV

Das torrefações de café

Art. 747.º — As torrefações de café serão instaladas em locais próprios e exclusivos, em que não se permitirá o comércio ou industria de quaisquer produtos, que por sua natureza possam prejudicar o café ou se prestarem á sua falsificação.

Art. 748.º — As torrefações de café darão diretamente para a rua, não podendo ter comunicação com compartimentos de habitação, moradia, domicílio ou outros que não se destinem exclusivamente á torrefação, e serão perfeitamente iluminadas e ventiladas.

Art. 749.º — As torrefações de café terão:

- a) — piso ladrilhado;
- b) — paredes revestidas com azulejos brancos vidrados, até á altura de dois metros, na parte de torrefação e de um metro e cinquenta centímetros (1m,50) no mínimo, com cerâmica vidrada ou material eficiente, a juízo da Engenharia Sanitaria, nas secções de moagem, de acondicionamento e de venda;
- c) — compartimento especial para o deposito de café crú, com o piso ladrilhado e as paredes impermeabilizadas até a altura

- de dois metros, no mínimo, providas de estrados de madeira, afastados trinta centímetros do piso e das paredes, para assegurar a conservação do café e protegê-lo contra a humidade;
- d) — chaminé com tiragem suficiente, levantada 2 metros acima da chaminé mais alta, num raio de 50 metros dos prédios vizinhos; e no caso de ocorrer fuga ou expulsão de películas ou de detritos, ser provida de dispositivos especiais aplicáveis, **que eliminem aqueles inconvenientes;**
 - e) — **balcão com tampo de mármore ou granulite, bem como armações e mostradores afastados 25 centímetros do piso;**
 - f) — vestiário para os empregados com lavabos providos de água corrente na proporção de 1 para 30 empregados;
 - g) — torradores, moinhos, peneiras, catadores e outros aparelhos indispensáveis de tipo aprovado pelo Serviço de Higiene da Alimentação.

CAPITULO V

Das destilarias, fabricas de bebidas, cervejas e gasosas, das cantinas e adegas e dos estabelecimentos congeneres

Art. 750.º — As distilarias, cervejarias, fabricas de xaropes, de licores e de outras bebidas deverão ter o piso ladrilhado ou impermeabilizado a asfalto, sobre lastro de concreto, e as paredes até a altura de 2 metros, no mínimo, revestidas com material liso, impermeável, resistente e não absorvente.

Parágrafo único — Quando a aparelhagem de fabricação fôr disposta em andares, estes deverão ter o piso impermeabilizado.

Art. 751 — A lavagem da vidraria deverá ser feita em água continuamente renovada, por meio de maquinas apropriadas e higiênicas.

Art. 752 — Haverá depósitos especiais á prova de moscas e ratos, para as substancias empregadas como materia prima.

Art. 753 — E' proibido empregar ou ter em depósito substancias de má qualidade ou matérias nocivas á saude.

Art. 754 — As cubas de fermentação, as tubulações, as torneiras e os aparelhos serão de material inócuo

Art. 755 — As cantinas deverão ser construidas em alvenaria e terão:

- a) — paredes de espessura mínimo de 30 centímetros;
- b) — pé direito, mínimo, de 5 metros;
- c) — piso revestido de camada lisa, impermeável e resistente, com inclinação suficiente para as águas de lavagem;
- d) — paredes lisas e caiadas;
- e) — iluminação e ventilação necessarias, de acôrdo com as exigências técnicas indicadas;
- f) — secção de fermentação separada da de conservação, podendo esta ser subterranea.

Parágrafo único — As cantinas em que houver elaboração de vinhos licorosos e compostos, deverão dispôr de compartimentos próprios, separados dos do vinho, embora contíguos a estes, e obedecerão em sua construção ou adaptação, aos preceitos referentes aos das cantinas, no que lhes fôr applicavel. Terão tambem deposito especial para conservação de plantas e outras matérias primas empregadas.

Art. 756 — As secções de engarrafamento deverão ser instaladas em locais ou compartimentos próprios que terão:

- a) — pé direito, mínimo, de 4 metros;
- b) — área mínima, de 20 metros quadrados, não podendo a largura desses compartimentos, em caso algum ser inferior a três metros;
- c) — piso revestido de ladrilhos minerais, prensados, ou de asfalto em lençol com inclinação suficiente para as águas de lavagem;
- d) — paredes revestidas, até 2 metros de altura, no mínimo, de ladrilhos brancos vidrados, ou material eficiente, a juízo da Engenharia Sanitária, e daí para cima, até o tecto, caiadas;
- e) — aparelhamento mecânico para enchimento e fechamento das garrafas.

Art. 757 — Na instalação de fabricas de bebidas e seu funcionamento e no commercio de seus produtos prevalecerão as disposições referentes aos gêneros alimentícios, e ás fabricas em geral, no que lhes forem applicáveis.

CAPITULO VI

Dos cafés, restaurantes, botequins, bares e dos estabelecimentos congêneres

Art. 758 — Nos cafés, restaurantes, botequins, bares e estabelecimentos congêneres, além das disposições concernentes aos estabelecimentos comerciais em geral, será obrigatorio o seguinte:

- a) — as copas e cozinhas terão piso ladrilhado, qualquer que seja o andar em que funcionem e as paredes revestidas de ladrilhos brancos, vidrados, até dois metros de altura, no mínimo, e daí para cima pintadas a cores claras;
- b) — as cozinhas serão perfeitamente ventiladas e iluminadas e os fogões serão providos de sistemas de exaustores para impedir o superaquecimento e o viciamento da atmosfera interior por gases de combustão e vapores oriundos da cocção dos alimentos;
- c) — as cozinhas deverão ter, no mínimo, uma face externa, e uma área, mínima, de 10 metros quadrados, não podendo a largura ser inferior a 3 (três) metros. A superficie iluminante igual ao quinto da superficie do piso, não devendo as janelas ter o seu lado menor inferior a oitenta centímetros;
- d) — os salões de consumação dos cafés, restaurantes, botequins, bares e estabelecimentos congêneres, terão o piso revestido de ladrilhos mineirais prensados e as paredes até a altura de metro e meio, no mínimo, de cerâmica vidrada, ou de material eficiente, a juízo da Engenharia Sanitária; quando instalados em andar, será facultado no revestimento do piso e das paredes o emprego de outros materiais, a juízo da Engenharia Sanitária, ouvido, previamente, o Serviço de Higiene da Alimentação sobre a categoria do estabelecimento.
- e) — ao uso de filtros para água, de modelo aprovado pela autoridade sanitária;
- f) — os mictórios e as latrinas terão o piso de ladrilho cerâmico e as paredes revestidas até dois metros no mínimo, de ladrilho

branco vidrado e serão em número suficiente para o uso dos empregados, na proporção de uma para cada grupo de 20 pessoas ou fração; os mictórios terão caixa de descarga automática.

Art. 759 — Sómente será permitida a instalação de bares, cafés e restaurantes, em pavimentos de subsólo, mediante prévio estudo dos meios e processos de iluminação e ventilação artificiais que, em cada caso particular poderão ser adotados, a juízo da Engenharia Sanitária.

§ 1º — Poderão servir para estabelecimentos de que trata este artigo, os sub-sólos e porões que tiverem, no mínimo, três metros de pé direito e quando providos de meios que assegurem, mesmo artificialmente, iluminação e ampla renovação de ar.

§ 2º — A aeração é feita por aspiração do ar interior, ou insuflação superior do ar exterior ou pelos dois processos conjugados.

§ 3º — No caso do parágrafo anterior o ar confinado será lançado, ou do interior tomado na atmosfera por um ou mais tubos que se elevarão pelo menos dois metros acima das casas próximas ou então filtrados segundo a técnica mais moderna.

§ 4º — As aberturas de captação de ar exterior serão instaladas de fôrma a não aspirarem ar viciado ou gases expelidos nas imediações por chaminés ou exaustores.

§ 5º — A introdução de ar será feita de modo a não causar incômodos ou prejuízo à saúde dos frequentadores.

Art. 760.º — As mesas destes estabelecimentos serão de mármore, vidro, ferro ou material resistente impermeável, a juízo da autoridade sanitária; os balcões serão afastados do sólo pelo menos vinte centímetros, com o tampo revestido de mármore, granulite, lava ou material similar.

Parágrafo único — Nos restaurantes será permitido o uso de mesas de madeira.

Art. 761 — As cozinhas e copas terão pias esmaltadas, com mesas e tampos de mármore e aparelhos que garantam a lavagem das louças, talheres e demais utensílios de uso público, em água corrente fervente, ou outros processos de esterilização reconhecidos eficazes, pelo Serviço de Higiene da Alimentação, não sendo permitida a lavagem em água parada nas pias ou outros recipientes.

Art. 762 — Todos esses estabelecimentos deverão ter vasilhas metálicas providas de tampo de fechamento automático, para guardar o lixo e restos de comida, e conservadas em lugares apropriados.

Art. 763 — Os guardanapos, toalhas de mesa e de rosto serão de uso individual e serão substituídos por limpos para cada freguês.

Art. 764 — Todas as dependências do estabelecimento deverão ser varridas e lavadas diariamente, não sendo tolerada a varredura a seco.

Art. 765 — Haverá instalações de refrigeração mecânica, automática, nos hotéis, restaurantes, cafés, botequins, outras casas de pasto e estabelecimentos em que se conservarem produtos alimentícios alteráveis pelo calor.

Parágrafo único — Nos estabelecimentos a que se refere este artigo, não será permitida a exposição em vitrinas, de carnes e pescados, senão quando feita em balcões frigoríficos, automáticos, com portas envidraçadas.

Art. 766 — O local de venda e de trabalho, as cozinhas, as dispensas e adegas, não poderão servir de dormitório ou alojamento ou comunicar diretamente com estes nem com as latrinas.

Parágrafo único— As dispensas e adegas serão instaladas em compartimentos próprios, sendo uniforme, resistente e impermeável o revestimento do piso e das paredes até 2 metros, no mínimo; as aberturas teladas a prova de moscas e as portas providas de mola que as mantenham fechadas.

Art. 767 — Nos cafés, restaurantes, botequins e estabelecimentos comêneres, será observado o seguinte:

- a) — as chicanas, pratos, colheres, copos e demais utensílios deverão ser protegidos por dispositivos especiais contra as poeiras e as moscas;
- b) — os açucareiros serão de tipo higiênico, aprovado, pelo Serviço de Higiene da Alimentação, que permita a retirada do açúcar sem o levantamento da tampa, introdução de colheres e evite a entrada de moscas;
- c) — a louça, copos e os talheres deverão vir para as mesas perfeitamente limpos; será proibido o uso de panos para enxugá-los na ocasião de serem servidas as refeições;
- d) — o vasilhame usado para o preparo dos alimentos será de material inócuo.

Parágrafo único — Aos infratores do disposto neste artigo e letras será imposta a multa de cinquenta mil réis a quinhentos mil réis, dobradas na reincidência.

CAPITULO VII

Dos hotéis e casas de pensão

Art. 768 — O edificio para hotel ou casa de pensão deverá ser bem ventilado e iluminado.

Art. 769 — Todos os dormitórios deverão ter as paredes internas, até um metro e cinquenta centímetros de altura no mínimo, revestidas de camada lisa, não absorvente e capazes de resistir a frequentes lavagens sendo proibidas as divisões de tábuas.

Art. 770 — Nos hotéis de mais de dois pavimentos deverá haver elevadores para transportes de hóspedes e bagagem, dispostos de modo a evitar acidentes.

Art. 771.º — Haverá na proporção de um para cada grupo de vinte hóspedes, gabinetes sanitários e instalações para banhos quentes e frios, devidamente separados para um e outro sexo.

Art. 772.º — As copas e cozinhas deverão ter pias de ferro esmaltado com tampa de marmore, providas de aparelhos que garantam a lavagem da louça, talheres e demais utensílios de uso público em água corrente fervente, ou outro processo de esterilização reconhecido eficaz; mesas de mármore, caixa metálica provida de tampo com fêcho automático para guardar os restos de comida; os fogões serão de sistema aperfeiçoado, tendo pelo menos três faces livres.

Art. 773.º — As cozinhas deverão ter no mínimo uma face externa, e área mínima, de 10 metros quadrados, não podendo a largura ser inferior a três metros. A sua superfície iluminada será de 1/5 da superfície do piso.

Art. 774.º — Os banheiros e latrinas terão o piso revestido de ladrilho cerâmica, e as paredes, até a altura de dois metros, no mínimo, de ladrilho branco vidrado.

Art. 775.º — Os guardanapos, roupas de cama e toalhas serão de uso individual, e serão substituídas por limpas para cada hóspede.

Art. 776.º — Não deverão ser admitidos nos hotéis e casas de pensão pessoas atacadas de doenças transmissíveis.

Art. 777.º — As copas, cozinhas e dispensas dos hotéis e casas de pensão obedecerão as mesmas exigências relativas a dos restaurantes e cafés.

Art. 778.º — Aplicar-se-ão aos hotéis e casas de pensão as disposições relativas aos restaurantes e às habitações em geral.

CAPITULO VIII

Das quitandas, casas de frutas e casas de aves

Art. 779.º — As quitandas e depósitos de frutas deverão ser instalados em compartimento próprio, não podendo servir de dormitório ou alojamento ou com estes ter comunicação direta.

Art. 780.º — As quitandas e depósitos de frutas terão sobre as portas e janelas, dando para o exterior bandeiras abertas com grade de ferro ou venezianas, para conveniente arejamento.

Art. 781.º — As frutas e legumes não obrigados á cocção ou usados sem descascar, só poderão ser expostos á venda convenientemente protegidos contra as poeiras e moscas.

Art. 782.º — As aves, nas quitandas, deverão ficar em gaiolas metálicas espaçosas, de fundo móvel, que possa ser retirado e lavado diariamente.

Art. 783.º — Nas quitandas, casas de frutas e de aves, deverão ser observadas as seguintes disposições:

- a) — terão, para depósito de verduras, que devam ser consumidas sem cocção ou fervura, recipientes ou dispositivos de superfície impermeável e á prova de moscas, poeiras e quaisquer contaminações;
- b) — as frutas expostas á venda serão colocadas sobre estantes rigorosamente limpas; as que ingerem sem cocção, só poderão ser vendidas ou expostas ao consumo, convenientemente protegidas contra as poeiras e moscas;
- c) — terão o piso ladrilhado e as paredes, até um metro e meio, no mínimo, revestidas de azulêjo branco vidrado, ou de material eficiente, a juízo da autoridade sanitária.

Art. 784.º — Os veículos destinados ao comércio ambulante de frutas, legumes e hortaliças, serão de tipo aprovado; será proibido transportar legumes ou frutas em veículos destinados á remoção de estrumes ou outras imundícies.

Art. 785.º — E' proibido ter em depósito ou expôr á venda:

- a) — aves doentes;
- b) — frutas não sazoadas;
- c) — legumes, hortaliças, frutas ou ovos deteriorados.

Parágrafo único — Os gêneros nessas condições serão apreendidos e inutilizados, as aves sacrificadas, e ao infrator imposta a multa de cem mil réis a dois contos de réis e o dôbro na reincidência.

Art. 786.º — E' proibido ter nas quitandas e casas de aves, pequenos animais de corte (leitões, cabritos, coelhos e outros de pequeno porte).

Art. 787.º — E' vedada ás quitandas a venda de produtos alimentícios estranhos ao comércio das mesmas.

CAPITULO IX

Dos armazens, depósitos e estabelecimentos congêneres

Art. 788.º — Os armazens, depósitos e estabelecimentos congêneres, terão o piso ladrilhado e as paredes revestidas com material liso, impermeável e resistente, até a altura de dois metros, no mínimo.

Parágrafo único — Nos entrepostos, armazens de carga e descarga, e grandes depósitos de gêneros, poderá ser empregado na impermeabilização do piso o asfalto ou paralelepípedos de pedra de faces aparelhadas, com as juntas convenientemente tomadas a asfalto, pixe ou argamassa forte de cimento sobre um lastro de concreto, da espessura mínima de dez centímetros; as paredes, até a altura de dois metros, no mínimo, serão impermeabilizadas com material liso e resistente.

Art. 789.º — Nos armazens de víveres e estabelecimentos congêneres haverá mesas ou balcões com tampos de mármore, lava ou substância similar, assente sobre pés metálicos, litóides ou de madeira, sem qualquer guarnição que possa prejudicar a limpeza ou permitir o aninhamento de ratos ou quaisquer insetos afastados do piso vinte e cinco centímetros.

Art. 790.º — Não é permitido expôr a venda, manter em depósito nos armazens, substâncias tóxicas ou cáusticas, que se prestem á confusão com gêneros alimentícios expostos ao consumo, sob pena de multa de duzentos mil réis a um conto de réis, e do dobro na reincidência.

Parágrafo único — Será tolerada nos armazens de víveres, a venda de produtos, utensílios e objetos, que por sua espécie e natureza não influam ou possam prejudicar as qualidades e propriedades dos gêneros alimentícios; não poderão ser guardados ou conservados no mesmo local que os gêneros alimentícios, salvo se puderm ser isolados convenientemente do contacto daqueles gêneros, a juízo da autoridade sanitária.

Art. 791.º — E' proibido expôr á venda ou ter em depósito, entre os gêneros alimentícios para o consumo público gêneros deteriorados, alterados ou falsificados, ainda quando se destinem á alimentação de animais.

Parágrafo único — Além de apreensão e inutilização de tais gêneros, serão impostas multas de duzentos mil réis a cinco contos de réis aos infratores, dobradas na reincidência.

Art. 792.º — Nos armazens de víveres e estabelecimentos congêneres, não será permitido deixar abertos os envólucros de farinhas, açúcar e gêneros similares, nem tão pouco deixar expostos ás poeiras, ás moscas, ou quaisquer contaminações, os queijos, salames e outros produtos que possam ou devam ser ingeridos sem cocção, sob pena de multa de cinquenta a quinhentos mil réis e o dobro na reincidência.

Art. 793.º — Nos armazens em que se vendam bebidas a varejo serão observadas as disposições que lhes forem applicaveis, concernentes aos botequins, cafés e bares.

CAPITULO X

Dos frigoríficos e das fábricas de gelo

Art. 794.º — Os armazens frigoríficos e as fábricas de gelo terão o piso revestido de asfalto, sobre lastro de concreto, e as paredes, até a altura de 2,5 metros, no mínimo, impermeabilizadas com material liso e resistente.

Art. 795.º — Nenhum gênero alimentício será recebido nos armazens frigoríficos, entrepostos ou câmaras de refrigeração, sem que esteja em condições de pureza e conservação, e neles não poderá permanecer por mais de seis meses.

§ 1.º — Em tais estabelecimentos, as câmaras de refrigeração sempre providas de antecâmaras, deverão ser instaladas e mantidas de modo a assegurar uma atmosfera com humidade relativamente baixa.

§ 2.º — Os gêneros alimentícios, depositados nos frigoríficos, deverão ser separados por espécie, de modo a facilitar a sua inspeção pela autoridade sanitária.

§ 3.º — Na entrada e saída, todos os gêneros serão marcados e contra-marcados, mediante carimbo próprio, com as datas do recebimento e da retirada, e, uma vez retirados para serem expostos ao consumo, não deverão voltar ao frigorífico.

§ 4.º — As firmas ou empresas proprietárias dos frigoríficos ficarão responsáveis pela comunicação imediata e por escrito ao Serviço de Higiene da Alimentação, da determinação do prazo de armazenagem previsto neste artigo.

§ 5.º — Si decorrido o prazo de armazenagem (6 meses) o gênero não fôr retirado, será o depositário intimado a fazê-lo no prazo máximo de 15 dias.

§ 6.º — Quando não fôr conhecido o depositante, será êle intimado por edital, publicado pelo menos três vezes, com prazo de 15 dias, findo o qual será o gênero vendido em hasta publica, deduzindo-se do produto de sua venda a importância da multa, das despesas do leilão e da publicação das intimações.

Art. 796.º — O gelo de uso alimentar deverá ser fabricado com água potável.

§ 1.º — Os moldes ou formas de fabricação de gelo para uso alimentar, deverão ser protegidos por material inócuo e inatacável.

§ 2.º — O gelo destinado ao uso alimentar será retirado das respectivas fôrmas por processo higiénico.

§ 3.º — Os infratores dêste artigo e parágrafos, serão passíveis de multa de 400\$000 a 2:000\$000, dobrada a pena na reincidência.

CAPITULO XI

Das pastelarias e salsicharias

Art. 797.º — As pastelarias ou casas de preparo e venda de pastéis, deverão ser instaladas em casas próprias e terão:

- a) — local de manipulação da massa e confecção do pastel, com o piso ladrilhado e as paredes, até dois metros de altura, no mínimo, com ladrilhos brancos vidrados; mesa de mármore e dispositivos apropriados para a proteção dos pastéis e dos ingredientes usados na sua preparação; lavabos suficientes, com ligação sifonada para a rede de esgotos;
- b) — local para cozinha, com área mínima de dez metros quadrados (10,00 m.2), não podendo a largura ser inferior a três metros, provido de fogão a gás e de pias guarnecidas com pedra mármore e ligação sifonada para a rede de esgotos; água quente corrente: piso de ladrilho cerâmico e as paredes até dois metros de altura, no mínimo, revestidas de ladrilho branco vidrado;

- c) — local de venda, com piso ladrilhado e as paredes revestidas, até um metro e cinquenta centímetros (1m.,50), no mínimo, com ladrilho branco vidrado; balcões afastados do piso vinte centímetros, no mínimo, cobertos de material impermeável e inatacável;
- d) — local para vestiário dos empregados, provido de lavabos.

Parágrafo único — Essas dependências ou locais não poderão ter comunicação direta com dormitórios ou instalações sanitárias, e serão perfeitamente iluminadas e ventiladas.

Art. 798.º — As salsicharias e casas de venda de salsichas obedecerão em sua instalação aos dispositivos referentes às pastelarias, em tudo que lhes fôr aplicável.

TITULO III

Dos estabelecimentos industriais e comerciais de leite e laticínios

Art. 799.º — Os estabelecimentos industriais que trabalham com o leite e produtos derivados, classificam-se em:

- a) — granjas leiteiras;
- b) — usinas de beneficiamento;
- c) — postos de refrigeração;
- d) — postos de recebimento;
- e) — fábricas de laticínios.

§ 1.º — Granjas leiteiras são estabelecimentos modelares destinados á produção, beneficiamento e distribuição do leite tipo "A".

§ 2.º — Usinas de beneficiamento são estabelecimentos destinados a receber e beneficiar o leite comum, distribuído e classificado nos tipos "B" ou "C".

§ 3.º — Postos de refrigeração são os estabelecimentos destinados a receber o leite proveniente de estabelecimentos pastoris e resfria-lo á temperatura de 2 a 5º C., antes de ser conduzido ás usinas de beneficiamento.

§ 4.º — Postos de recebimento são os locais onde o leite proveniente de estabelecimentos pastoris é reunido antes de ser transportados para os postos de refrigeração ou usinas de beneficiamento.

§ 5.º — Fábricas de laticínios são os estabelecimentos onde se preparam, manipulam ou elaboram produtos derivados do leite, destinados á alimentação.

CAPITULO I

Das granjas leiteiras

Art. 800.º — Só será permitida a instalação de granjas leiteiras na zona rural.

Parágrafo único — As dependências edificadas da granja deverão ficar a 50 metros, no mínimo, da rua, estrada ou vizinhança.

Art. 801.º — A granja leiteira deverá possuir:

- a) — campo ou piquete com área mínima de 100 metros quadrados por animal;

- b) — estábulo instalado de acôrdo com os preceitos regulamentares;
- c) — sala de ordenha;
- d) — sala de beneficiamento;
- e) — sala de lavagem mecânica e esterilização do vasilhame;
- f) — câmara frigorífica;
- g) — laboratório para exames de rotina do leite;
- h) — salas de máquinas para produção de frio e vapor;
- i) — água potável, corrente e abundante, devidamente canalizada, em todas as suas dependências e rede de esgotos;
- j) — dependência, afastada da sala de beneficiamento, para permanência do pessoal, tendo anexo vestiário, lavabos, banheiros e instalações sanitárias;
- k) — compartimentos destinados ao preparo das rações e ao isolamento de animais doentes ou suspeitos.

Art. 802.º — O estábulo deverá preencher, além do disposto na legislação sanitária do Estado, mais as seguintes condições:

- a) — área, iluminação e arejamento adequados;
- b) — ser construído de preferência de forma retangular e possuir corredores central e laterais ou, pelo menos, um central com dimensões suficientes;
- c) — piso cimentado e resistente com declive não superior a 2%, provido de canais coletores de largura, profundidade e inclinação convenientes, destinados a receber as excreções;
- d) — paredes revestidas de material liso e resistente, até altura de 1m,50, no mínimo;
- e) — mangedouras de cimento ou de outro material apropriado, providas de água corrente, facilmente laváveis, e, sempre que possível, de uso individual.

Art. 803.º — A sala de ordenha deverá preencher as seguintes condições:

- a) — área, iluminação e arejamento suficientes;
- b) — ser forrada e ter o piso impermeável e resistente;
- c) — paredes revestidas até altura mínima de 2 metros, com azulejos brancos vidrados;
- d) — portas providas de molas e aberturas teladas á prova de moscas.

Art. 804.º — A sala de beneficiamento deverá satisfazer ás exigências previstas para a mesma dependência nas usinas de beneficiamento.

CAPITULO II

Das usinas de beneficiamento

Art. 805.º — As usinas de beneficiamento do leite terão dependências especiais destinadas:

- a) — ao recebimento do leite;
- b) — ao laboratório para exames de rotina do leite;
- c) — ao beneficiamento;
- d) — á expedição;
- e) — á lavagem, escaldagem e esterilização do vasilhame;
- f) — á permanência do pessoal, tendo anexo vestiários, lavabos, banheiros e instalações sanitárias, em número suficiente, isolados do corpo principal da usina;

- g) — às máquinas de produção de vapor;
- h) — às máquinas de produção de frio e gelo;
- i) — às câmaras frigoríficas;
- j) — ao depósito do vasilhame.

Art. 806.º — O corpo principal da usina será isolado e situado á distancia, mínima, de 6 metros das linhas limitrofes do terreno.

Art. 807.º — A construção das dependências referidas no artigo 805, além do disposto na legislação sanitária sôbre as fábricas em geral, deverá ter.

- a) — área suficiente para todos os trabalhos a que se destinam;
- b) — ventilação e iluminação convenientes;
- c) — abastecimento de água potável abundante;
- d) — rede de esgotos, provida de ralos em numero e disposição convenientes, com canalização ampla para coleta e drenagem das águas residuais, as quais deverão ser escoadas no mínimo a 200 metros e sujeitas á depuração, sempre que necessário;
- e) — pé direito mínimo de 4 metros e tetos de estuque;
- f) — as paredes das salas de beneficiamento revestidas, até a altura mínima de 2 metros, com azulejos brancos vidrados;
- g) — o piso das salas de recebimento e de expedição revestido de ladrilhos de ferro ou de aço;
- h) — o piso das demais salas impermeabilizado com material cerâmico de boa qualidade, com inclinação conveniente, provido de calhas, goteiras e ralos suficientes para o fácil escoamento das águas servidas;
- i) — aberturas teladas á prova de moscas, a juízo da autoridade sanitária e providas de caixilhos metálicos móveis, envidraçados;
- j) — plataformas de recepção e expedição, protegidas contra o sol e a chuva.

§ 1.º — Nas salas de beneficiamento, a superfície de iluminação corresponderá a um quinto do piso.

§ 2.º — As dependências mencionadas nas alíneas “e”, “g”, “h” e “j” do artigo 805 serão separadas daquelas em que se fizer o beneficiamento do leite.

CAPITULO III

Dos postos de refrigeração

Art. 808.º — Os postos de refrigeração terão dependências especiais destinadas:

- a) — ao recebimento e refrigeração do leite;
- b) — ao laboratório para exames de rotina do leite;
- c) — á expedição;
- d) — á lavagem, escaldagem e esterilização do vasilhame;
- e) — á permanência do pessoal, tendo anexo vestiário, lavabos, banheiros e instalações sanitárias em número suficiente, isolados do corpo principal do posto;
- f) — às máquinas de produção de vapor;
- g) — às máquinas de produção de frio e gelo;

- h) — às câmaras frigoríficas;
- i) — ao depósito de vasilhame.

Parágrafo único — Os postos de refrigeração serão providos de todo o aparelhamento necessário ao fim a que se destinam.

CAPITULO IV

Das fábricas de laticínios

Art. 809.º — As fábricas de laticínios, de acôrdo com a espécie do produto industrializado, terão dependências destinadas:

- a) — ao recebimento da matéria prima;
- b) — ao laboratório para exames de rotina;
- c) — à permanência do pessoal, tendo anexos vestiários lavabos, banheiros e instalações sanitárias, em número suficiente, isolados do corpo principal da fábrica;
- d) — à fabricação;
- e) — ao acondicionamento;
- f) — às máquinas de vapor e de frio;
- g) — às câmaras frias;
- h) — às câmaras de cura.

CAPITULO V

Dos entrepostos de leite

Art. 810.º — Entrepostos de leite e laticínios são os estabelecimentos destinados á guarda, depósito, distribuição e conservação de leite pasteurizado, engarrafado, tipos "B" e "C" e de laticínios.

Art. 811.º — Os entrepostos de leite e laticínios devem ser instalados em prédios de boa construção e ter:

- a) — área interna, mínima, de 40 metros, não podendo, em caso algum, ter menos de 4 metros de largura;
- b) — piso revestido de ladrilho cerâmico de boa qualidade, com inclinação suficiente para o escoamento das águas de lavagens;
- c) — paredes revestidas, até 2 metros de altura, no mínimo, de ladrilhos brancos vidrados, e daí até o fôrro pintadas com cores claras;
- d) — câmara frigorífica, com capacidade suficiente, que garanta temperatura constante entre 2 e 5°C, provida de termômetro de leitura externa.

CAPITULO VI

Das leiterias

Art. 812.º — As leiterias só poderão funcionar em prédios de boa construção e devem ter:

- a) — área interna, mínima, 16 metros, não podendo, em caso algum, ter menos de três metros de largura;

- b) — piso ladrilhado, provido de ralos, com inclinação conveniente para o escoamento das águas de lavagens;
- c) — paredes revestidas, até 2 metros de altura, no mínimo, de azulejos brancos vidrados, e daí até o fôrro caiadas;
- d) — água corrente e pia com ligação sifonada para a rede de esgotos;
- e) — refrigerador com capacidade adequada, destinado á conservação do leite, que garanta temperatura não superior a 10°C.

Parágrafo único — Será permitida ás leiterias o comércio de laticínios, sorvetes, doces e produtos congêneres, a juízo da autoridade sanitária competente.

TITULO IV

DOS ESTABELECIMENTOS INDUSTRIAIS OU COMERCIAIS DE CARNES, PESCADOS E DERIVADOS

CAPITULO I

Art. 813.º — Os estabelecimentos industriais que trabalham com a carne e derivados, classificam-se em:

- a) — matadouro-frigoríficos;
- b) — matadouros;
- c) — charqueadas;
- d) — fábricas de produtos suínos;
- e) — fábricas de conservas e gorduras;
- f) — entrepostos.

§ 1.º — São matadouros-frigoríficos os estabelecimentos dotados de aparelhagem moderna de matadouros industriais, que, além das instalações para sacrifício e preparo, sob varias formas, dos animais de açougue, possuam instalações de frio para exploração industrial de carne e seus derivados.

§ 2.º — Entendem-se por matadouros os estabelecimentos dotados de instalações adequadas para a matação de qualquer das espécies animais de açougue, inclusive aves, coelhos e outros pequenos animais, para fornecimento de carne verde ao comércio ou a estabelecimentos, que, por qualquer forma preparem, beneficiem ou industrializem produtos de carnes, destinados á venda ou ao consumo.

§ 3.º — A designação de charqueada distinguirá somente o estabelecimento no qual se realiza o preparo do charque, com o aproveitamento ou não de sub-produtos.

§ 4.º — Denominam-se fábricas de produtos suínos os estabelecimentos destinados á industrialização, por qualquer forma, da carne de porco e seus derivados.

§ 5.º — Incluem-se na designação de fábricas de conservas e gorduras todos os estabelecimentos que manipulem, beneficiem ou preparem produtos de carnes e derivados para uso alimentício, utilizando matéria prima de matadouro próprio ou de outros estabelecimentos sob inspeção veterinária oficial. Ficam compreendidos nesta classe: as fábricas de conservas de carnes enlatadas, defumadas ou embutidas em tripas, ou outros envólucros apropriados para salamaria e salsicharia, fábricas de extrato, pós e caldos de carne, fábricas de margarina, refinarias de gordura e outros estabelecimentos congêneres.

§ 6.º — São entrepostos os estabelecimentos destinados ao recebimento, guarda, distribuição ou conservação de carnes e derivados para comércio.

Art. 814.º — A autorização para a construção dos estabelecimentos de que trata o artigo anterior será solicitada ao Serviço de Higiene da Alimentação, em requerimento, no qual serão declaradas a situação do terreno, a sua área e a espécie do estabelecimento.

Art. 815.º — No memorial será declarada exatamente a capacidade de produção da espécie em projeto e descritos minuciosamente os materiais a empregar e o destino do edifício, bem como as suas dependências, os aparelhos e suas finalidades e funcionamento, dando-se a conhecer á autoridade sanitária todos os detalhes sobre a matéria prima, desde o recebimento até a expedição.

Art. 816.º — Concluída a construção, será feita a vistoria pela autoridade sanitária que, no próprio local, autorizará, por escrito, a instalação dos aparelhos, verificada a fiel execução do projeto.

Parágrafo único — O funcionamento dependerá de prévio registro inicial na repartição sanitária competente.

Art. 817.º — Os estabelecimentos de que trata o art. 813 devem ainda reunir as seguintes condições:

- a) — luz natural e artificial abundante e ventilação suficiente em todas as dependências;
- b) — pisos impermeabilizados com material adequado, de preferência ladrilhos hidráulicos, e construídos de modo a facilitar a drenagem das águas e garantir uma limpeza rápida e perfeita, apresentando canaletas e ralos indispensáveis á formação de uma rede de esgotos coletora das águas de lavagem e residuais, que devem ser drenadas para o mais distante possível dos estabelecimentos;
- c) — paredes ou separações revestidas e impermeabilizadas com material liso, impermeável, resistente e não absorvente, de fácil limpeza, até a altura de dois metros, no mínimo, dando-se preferência a azulejo branco vidrado. Não é permitido o uso de pixe ou tintas como material de impermeabilização;
- d) — dependências e instalações destinadas ao preparo de produtos alimentícios, separadas das demais utilizadas no preparo de substâncias não comestíveis;
- e) — torneiras com água abundante, quente e fria, para atender ás necessidades do serviço;
- f) — rouparia, banheiros, latrinas, pias e mictórios em número proporcional para uso do pessoal, instalados em compartimentos completamente separados, e tanto quanto possível, afastados das salas de beneficiamento e acondicionamento de produtos comestíveis;
- g) — currais, bretes e demais instalações de estacionamento e circulação dos animais, pavimentados e impermeabilizados com declive necessário e providos de bebedouros suficientes;
- h) — locais apropriados para separação e isolamento de animais doentes;
- i) — pavimentação dos pátios e ruas na área do estabelecimento e dos terrenos onde forem localizados os tendais para secamento de charque;

- j) — local apropriado para necropsias, com as instalações necessárias e forno crematório anexo, a juízo do Serviço de Higiene da Alimentação;
- k) — gabinete para microscopia e escritório para a inspeção veterinária;
- l) — canalização ampla para a coleta das águas residuais;
- m) — autoclaveis, estufas e esterilizadores para instrumentos e utensílios.

Parágrafo único — Os grandes estabelecimentos que se utilizam de transporte ferroviário devem possuir instalações e aparelhagem para desinfecção dos vagões e carros, cujo retorno só é permitido depois de convenientemente higienizados.

Art. 818.º — Os matadouros avícolas, além das disposições relativas aos matadouros em geral que lhes forem aplicáveis, disporão das seguintes dependências especiais:

- a) — compartimento para separação das aves em lotes, de acordo com a procedência e a raça;
- b) — compartimento para matança, com área mínima de 20 metros, piso de ladrilho cerâmico, com inclinação suficiente para as águas de lavagem e as paredes até dois metros e cinquenta centímetros de altura, no mínimo, com ladrilhos brancos vidrados;
- c) — câmara frigorífica;
- d) — gerador de vapor para fornecimento de água fervente e para o funcionamento dos autoclaves, estufas e esterilizadores.

Art. 819.º — Todos os estabelecimentos deverão ser mantidos nas mais rigorosas condições de higiene.

Art. 820.º — As águas servidas e residuais terão um destino conveniente, podendo o Serviço de Higiene da Alimentação, sempre que julgar necessário, determinar o tratamento artificial, ouvida a Engenharia Sanitária.

Art. 821.º — As dependências principais de cada estabelecimento, tais como sala de matança, triparias, fusão e refinação de gorduras, salga ou preparo de couros, e outros sub-produtos, devem estar separadas umas das outras.

Parágrafo único — Em caso algum será permitido o preparo, a manipulação ou fabricação de produtos utilizados na alimentação humana, nas mesmas dependências em que forem trabalhados carne e derivados para fins industriais.

Art. 822.º — Os maquinismos e utensílios como aparelhos, carrinhos, vagões, caixas, mesas, prateleiras, utilizados na preparação, transporte ou depósito de produto de carnes e seus derivados devem ser construídos de material que facilite a limpeza e desinfecção diárias.

Art. 823 — As coqueiras, estabulos e pocilgas, deverão ser situadas distantes dos locais onde se preparem produtos para alimentação humana.

Art. 824.º — E' expressamente proibida a entrada de cães, gatos e outros animais domésticos, no recinto dos estabelecimentos.

Art. 825.º — Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de mós-cas, mosquitos, baratas, camondongos e ratos, agindo-se cautelosamente quanto ao emprêgo de veneno, cujo uso só é permitido nos depósitos de couro e produtos de uso industrial.

Art. 826.º — Sempre que julgar necessário, o Serviço de Higiene da Alimentação determinará a raspagem e pintura das paredes e separação dos locais de manipulação dos produtos.

Art. 827.º — O piso dos currais, bretas, mangueiras e outras instalações próprias á guarda e contenção de animais, será, tantas vezes quantas necessárias, desinfetado com cal, água de cal, ou outro desinfetante apropriado.

§ 1.º — O Serviço de Higiene da Alimentação organizará instruções ; ara uso dos desinfetantes e prática das desinfecções.

§ 2.º — Os animais a serem abatidos deverão estar em repouso mínimo de vinte e quatro horas.

Art. 828.º — Os carrinhos, truques, vagões, caixas e outros recipientes devem ser impermeabilizados pelo revestimento interno de fôlha de zinco, quando não construídos de metal, serão marcados de módo a evitar qualquer confusão entre os destinados a produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis.

Art. 829.º — O transporte de quaisquer carcaças, condenadas no todo ou em parte, visceras, órgãos, resíduos contaminados, só pderá se feito em caixas metálicas cobertas ou em carros impermeabilizados com tampas apropriadas.

Art. 830.º — Devem ser diariamente lavados cada um dos compartimentos ou secções do matadouro e limpos e convenientemente desinfetados após os serviços em que forem utilizados, todos os instrumentos de trabalho, como facas, fuzis, ganchos, estantes, prateleiras, carrinhos e mesas.

Art. 831.º — As câmaras frigoríficas devem obdecer ás mais rigorosas condições de higiene, iluminação e ventilação.

Art. 832.º — Os estabelecimentos serão dotados de escarradeiras higienicas de tipo aprovado oficialmente, sendo terminantemente proibido cuspir ou escarrar, como também fumar em suas dependências.

Art. 833.º — Só é permitido o uso de mesas nas dependências onde se elaboram produtos comestíveis, quando revestidas de mármore ou outro material adequado.

Art. 834.º — Os resíduos sólidos só deverão ser lançados nos rios, depois de convenientemente deprimados, salvo casos especiais, a juízo da Engenharia Sanitária.

Art. 835.º — Nos matadouros não são permitidos aposentos de dormir.

Art. 836.º — Os estabelecimentos ficam obrigados a observâncias de quaisquer outras medidas, que venham a ser estabelecidas pelas autoridades competentes.

CAPITULO II

Dos açougues e depósitos de carne

Art. 837.º — Os açougues são destinadas á venda de carnes frescas e resfriadas. Não podem servir de dormitórios e não terão comunicação interna, por porta ou janela, com as outras partes da casa.

Parágrafo único — São extensivas aos depósitos de carne todas as disposições dêste Regulamento, referentes aos açougues, que lhes sejam aplicáveis.

Art. 838.º — Os açougues deverão ser instalados em prédio de boa construção e terão pelo menos duas portas dando diretamente para rua ou praça.

Art. 839.º — A área mínima dos compartimentos dos açougues será de vinte metros quadrados (20m,2) internamente, excéto no município da Capital, que será, no mínimo, de quarenta metros quadrados.

Parágrafo único — A largura desses compartimentos, em caso algum, terá menos de cinco metros de largura e nem mais de 8 metros de comprimento.

Art. 840.º — As portas serão guarnecidas com grade de ferro, de modo a permitir constante e franca renovação de ar, sendo a parte inferior almo-fadada com chapa de ferro.

Art. 841.º — Toda a ferragem destinada a pendurar, expôr e pesar a carne, será de aço perfeitamente polido ou de ferro niquelado ou cromado.

Art. 842.º — Os açougues deverão ter:

- a) — piso de ladrilhos de côres claras, com declividade suficiente ao fácil escoamento das águas de lavagem para um ralo ligado á rede de esgotos;
- b) — as paredes revestidas de ladrilhos brancos, vidrados, ou de mármore branco até a altura de dois metros, no mínimo, e daí para cima pintadas a côres claras;
- c) — os ângulos internos das paredes entre si ou com o piso, arredondados.

Art. 843.º — Os açougues terão água suficiente para os seus misteres e serão providos de pia esmaltada ou lavabo com ligação sifonada para a rede de esgoto.

Art. 844.º — As mesas e balcões serão de alvenaria, revestidos de mármore ou de azulejos brancos vidrados, sem qualquer guarnição que possa prejudicar a sua limpeza.

Parágrafo único — Os balcões deverão ter a altura mínima de 1,30 metros, com tampos de mármore, lava ou material similar e serão afastados do piso, 20 centímetros, no mínimo.

Art. 845.º — Fica proibido o uso do cepo de madeira para o corte e adotada para tal mister mesa própria, de pés metálicos, com tampo de material liso resistente, impermeável e não absorvente.

Art. 846.º — Fica proibido o uso de machadinha para o corte e adotado o serrote para tal mister.

Art. 847.º — As carnes e vísceras, sob nenhum pretêsto, poderão ser guardadas em domicílios.

Art. 848.º — E' expressamente proibido o uso de papéis impressos ou já servidos para embrulhar carnes ou vísceras.

Art. 849.º — Nos açougues não poderá haver armários e quaisquer móveis ou instalações alheias ao comércio de carne verde.

Art. 850.º — Nos açougues será feita diariamente a lavagem a jorro largo, das mesas, do piso e das paredes e a limpeza de todos os utensílios e instrumentos.

Art. 851.º — A carne não poderá ser exposta á porta dos estabelecimentos.

Art. 852.º — Nos açougues não poderá haver fogão, fogareiro ou aparelhos congêneres.

Art. 853.º — A luz artificial será a elétrica.

Art. 854.º — Para depósito de sebo e dos detritos, haverá uma caixa metálica de capacidade conveniente, provida de tampa, e que será diariamente esvaziada e limpa.

Art. 855.º — Nos lugares onde não houver esgotos, as águas terão destino conveniente, de acôrdo com o sistema indicado pela Engenharia Sanitária.

Art. 856.º — A carne que fôr encontrada em contacto com gêlo, qualquer que seja o vasilhame que a contenha, será sumariamente apreendida e inutilizada, incorrendo os infratores na multa de quatrocentos mil réis a dois contos de réis e do dôbro nas reincidências.

Art. 857.º — Não será permitido nos açougues ou dependências o preparo ou fabrico de produtos de carne, ou ainda, manipulação de carne para qualquer fim.

Parágrafo único — A carne preparada ou manipulada e os produtos fabricados, aí encontrados, serão sumariamente apreendidos e inutilizados e imposta aos infratores a multa de um a três contos de réis, dobrada na reincidência, além da apreensão do respectivo aparelhamento.

Art. 858.º — Será facultada aos açougues a venda de carne fresca, moída por meio de máquinas elétricas.

Parágrafo único — A moagem será obrigatoriamente, feita em presença de comprador e á sua exclusiva requisição; vedado expressamente manter em depósito ou expôr á venda carne previamente moída, que, encontrada, será inutilizada, e punido o infrator com a multa de um a três contos de réis, dobrada na reincidência.

Art. 859.º — Nenhum açougue destinado a público comércio poderá funcionar em dependências de fábricas de produtos de carne e estabelecimentos congêneres, mesmo que entre eles não haja conexão.

Art. 860.º — Será facultada aos açougues a venda de vísceras e miúdos frescos, quando provenientes de matadouros oficiais ou legalmente licenciados, e sejam expostos ao consumo em recipientes de ferro esmaltado, louça ou vidro e convenientemente protegidos contra moscas.

Parágrafo único — As carnes e vísceras conservadas encontradas em açougues ou suas dependências serão sumariamente apreendidas e multado o dono ou proprietário do estabelecimento.

Art. 861.º — Será facultado aos açougues a venda de galináceos mortos, quando provenientes de matadouros oficiais ou legalmente licenciados e tragam o emblema ou carimbo da respectiva inspeção veterinária oficial.

Art. 862.º — Nos açougues e depósitos de carne os produtos á venda ou em depósito serão conservados em câmaras frigoríficas ou refrigeradores mecânicos, automáticos, de tipo aprovado pelo Serviço de Higiene da Alimentação, que garantam a conservação do produto em temperatura máxima de dez graus centígrados acima de zero.

CAPITULO III

Das peixarias e depósitos de peixes

Art. 863.º — As peixarias são destinadas á venda de peixes frescos ou resfriados.

Art. 864.º — Deverão ser instaladas em prédios de boa construção e terão duas portas pelo menos de acesso dirêto para a rua ou praça.

§ 1.º — Não poderão ter qualquer abertura ou comunicação com as outras partes do prédio.

§ 2.º — Não poderão servir de dormitório.

§ 3.º — São extensivas aos depósitos de peixe todas as disposições dêste Regulamento, referentes ás peixarias, que lhes sejam aplicáveis.

Art. 865.º — A área mínima dos compartimentos das peixarias será de vinte metros quadrados (20m.2), internamente.

Parágrafo único — A largura mínima dêsses compartimentos, em caso algum terá menos de três metros.

Art. 866.º — As portas serão guarnecidas com grade de ferro, de modo a permitir constante e franca renovação de ar, sendo a parte inferior almo-fadada com chapa de ferro.

Art. 867.º — O local destinado á peixaria deverá ter:

- a) — o piso de ladrilhos de côres claras, com declividade suficien-te ao fácil escoamento das águas de lavagem para um ralo ligado á rêde de esgôtos;
- b) — as paredes revestidas de ladrilhos brancos, vidrados ou már-more branco, até a altura de dois metros, no mínimo, e daí para cima pintadas a côres claras com material que resista a frequentes lavagens;
- c) — ângulos internos das paredes entre si ou com o piso, arredondados.

Art. 868.º — Nos lugares onde não houver esgôtos, as águas terão desti-no conveniente, de acôrdo com o sistema indicado pela Engenharia Sanitária.

Art. 869.º — As peixarias deverão possuir:

- a) — um mostruário frigorífico capaz de manter a temperatura a oito gráus centígrados, para exposição do pescado á venda;
- b) — um depósito de azulêjo branco com cantos arredondados e tampa, para recolher todos os detritos de pescado ou máqui-na de aproveitamento de detritos;
- c) — tanque ou pia de azulêjo branco, com cantos arredondados, para lavagem do pescado.

Art. 870.º — As peixarias terão água suficiente para os seus misteres e serão providas de pia esmaltada ou lavabo com ligação sifonada para a rêde de esgotos.

Art. 871.º — As mesas e balcões serão de alvenaria revestidos de már-m-re ou azulejos brancos vidrados, sem qualquer guarnição que possa preju-dicar a sua limpeza.

Parágrafo único — Os balcões deverão ter a altura, mínima, de um me-tro e 30 cms., com tampos de mármore, lava ou material similar, e serão afas-tados do piso 20 cms. no mínimo.

Art. 872.º — O pescado, sob nenhum pretêsto, poderá ser guardado em domicílio.

Art. 873.º — As peixarias são obrigadas a só entregar ao consumo pei-xe eviscerado e limpo (excetuado o pescado miúdo, a critério da autoridade sanitária), bem como envolvê-lo em papel de embrulho, sem impressão.

Art. 874.º — E' expressamente proibido manter o peixe em exposição fóra do frigorífico, senão o tempo necessário á sua limpeza.

Art. 875.º — Nas peixarias não poderá haver armários e quaisquer mó-veis ou instalações alheias ao comércio do pescado, bem como fogão, foga-reiro ou aparelho congênere.

Art. 876.º — Nas peixarias será feita diariamente a lavagem a jôrr-e largo das mesas, do piso e das paredes, e a limpeza de todos os utensílios e instrumentos.

Art. 877.º — A luz artificial será a elétrica.

Art. 878.º — O pescado encontrado em contacto com o gêlo ou no reci-piente destinado a êste, qualquer que seja o vasilhame que o contenha, será

sumariamente apreendido e inutilizado, incorrendo os infratores na multa de quatrocentos mil réis a dois contos de réis e do dôbro na reincidência.

Art. 879.º — Não é permitido nas peixarias o preparo ou fabrico de conserva de peixe.

Parágrafo único — O pescado preparado ou manipulado e os seus produtos fabricados, aí encontrados, serão sumariamente apreendidos e inutilizados e imposta aos infratores a multa de um a três contos de réis, dobrada na reincidência, além da apreensão do respectivo aparelhamento.

Art. 880.º — A entrega a domicilio só poderá ser feita por meio de viaturas que sejam providas de caixa térmica ou frigorífica, de forma que o pescado não fique em contacto com o gelo.

Art. 881.º — Nas peixarias e depósitos de peixe, os produtos á venda ou em depósito serão conservados em câmaras frigoríficas ou refrigeradores mecânicos, automáticos, de tipo aprovado pelo Serviço de Higiene da Alimentação, que garantam a conservação do produto em temperatura máxima de 8 graus centígrados acima de zero.

CAPITULO IV

Das triparias e graxarias

Art. 882.º — As triparias só poderão ser montadas e funcionar em lugares apropriados, onde a população não fôr densa e houver zona de proteção capaz de garantir a inocuidade da indústria, sendo ouvida previamente a autoridade sanitária.

Art. 883.º — Todos os seus compartimentos deverão ser vastos, iluminados, perfeitamente arejados e isolados completamente dos domicílios: terão o piso ladrilhado em substâncias mineral lisa, impermeável e não absorvente, e disposto de modo que as águas servidas se escoem facilmente para ralos ligados á rede de esgoto. As paredes internas deverão ser revestidas com material liso impermeável, resistente e não absorvente, até dois metros de altura, no mínimo, e daí para cima pintadas em cores claras, que resistam a lavagens frequentes; os angulos das paredes entre si e com o piso serão arredondados.

Parágrafo único — Nos lugares onde não houver rede de esgotos, a autoridade sanitária exigirá o afastamento dos residuos e águas servidas.

Art. 884.º — As triparias serão providas de caldeiras de tipo aprovado, tanques digestores, e todos os compartimentos terão água em abundancia, quente e fria, fornecida por torneiras convenientemente situadas, e serão lavadas diariamente a jorro largo do piso ao teto.

Art. 885.º — O transporte de vísceras para as triparias não anexas a matadouros deverá ser feito em carros completamente fechados, de revestimento interno impermeável e de fácil limpeza, exclusivamente destinados a esse fim.

Art. 886.º — São considerados produtos de triparia: cabeças, linguas, mocotós, esôfagos e todas as vísceras e órgãos torácicos e abdominais.

Art. 887.º — Os intestinos não podem ser empregados na composição de produtos alimentícios, a não ser como envólucros.

Parágrafo único — Para seu aproveitamento torna-se necessário que sejam convenientemente lavados e raspados, considerando-se como meios usuais de conservação a dessecação e o salgamento.

Art. 888.º — As tripas que servirem de envólucro para produtos de salicharia serão cuidadosamente inspecionadas. Porções de tripas e esôfagos

infestados por parasitas que produzem nódulos serão condenados, exceto nos casos de infestação ligeira, quando os nódulos possam ser facilmente removidos.

Art. 889.º — As manipulações realizadas com tripas que necessitem prévio preparo (fermentação, tratamento pela soda ou bicarbonatos alcalinos), só podem ser realizadas em locais apropriados, completamente isolados e fechados com tela á prova de mósca.

Art. 890.º — Os estômagos de bovinos e suínos, quando destinados á preparação de produtos comestíveis, serão cuidadosamente lavados imediatamente após o esvaziamento, permitindo-se o emprego de solução de soda a dois por cento (2%), com o objetivo de branquea-los.

Parágrafo único — Os estômagos assim tratados devem ser depois convenientemente lavados com água quente, para retirar todo o alcalino empregado.

Art. 891.º — As cabeças usadas na preparação de produtos para consumo serão previamente rachadas e retirados os maxilares, cartuchos, etmóides e o conduto auditivo.

Art. 892.º — Os miúdos (coração, pulmão, fígado, rins, miolos, timos, mocotós, linguas) serão submetidos a tratamento adequado antes de ser entregues ao consumo.

Art. 893.º — É proibida a desfibrinação manual do sangue, quando destinado á alimentação humana, bem como o aproveitamento do que tenha tido contacto com o piso ou recipientes impróprios para a sua coleta.

Art. 894.º — Quando houver fundição de sêbo, esta operação deverá ser feita em aparelhos apropriados, para evitar os maus odores, e instalados em edifícios adequados, isolado da triparia.

Art. 895.º — Os tanques digestores destinados aos produtos condenados ou á elaboração de sub-produtos industriais devem ficar inteiramente separados dos que se destinam á elaboração de produtos comestíveis.

§ 1.º — A autoridade sanitária deve ter em mão plantas e diagramas com descrição exata do percurso e dimensão dos condutos, torneiras, válvulas e juntas de toda a instalação.

§ 2.º — A pintura de todos os encanamentos será em cores diferentes, de modo a estabelecer perfeita distinção entre os destinados a produtos comestíveis e os que conduzem a produtos industriais.

§ 3.º — Nenhuma alteração nas instalações será permitida sem prévia autorização da autoridade sanitária.

Art. 896.º — Todos os produtos condenados devem ser conduzidos diretamente á secção dos digestores, evitando-se sua passagem por salas onde sejam elaborados ou manipulados produtos comestíveis.

Art. 897.º — As carnes e produtos condenados serão inutilizados sob vigilância da autoridade sanitária, em cuja presença deve ser fechada a abertura inferior do digestor e efetuado seu carregamento. Em seguida, presenciará o fechamento da abertura superior e verificará o funcionamento do aparelho que deve trabalhar sempre com quarenta libras (40) de pressão mínima, e em temperatura superior a 130 graus centígrados.

§ 1.º — A duração do tratamento obedecerá ao critério da autoridade sanitária de acôrdo com a quantidade e espécie do produto a esterilizar ou destruir.

§ 2.º — Quando a inutilização exigir largo espaço de tempo, não sendo possível a permanência da autoridade sanitária, os digestores serão fecha-

dos, quer na abertura do carregamento, quer na saída dos resíduos com sêlos que só poderão ser colocados e retirados na presença da autoridade sanitária.

Art. 898.º — Na falta de aparelhagem de destruição prevista no artigo anterior, os produtos condenados serão inutilizados pela anexação de substâncias que por si só impeçam seu aproveitamento como alimento (querozene, creolina, etc.), sempre na presença da autoridade sanitária.

Art. 899.º — Quanto as carcaças ou partes destinadas ao aproveitamento condicional para elaboração de gorduras ou sêbo comestível, proceder-se-á do seguinte modo:

- a) — a autoridade sanitária presenciará o carregamento do digestor, selando em seguida suas aberturas;
- b) — fiscalizará o cozimento, que deve ser efetuado á temperatura conveniente e durante o tempo necessário á sua transformação.

Parágrafo único — No momento da descarga dos autoclaves, a autoridade sanitária presente coletará amostras para contrôlo do produto elaborado.

CAPITULO V

Das fábricas de conservas de carnes e gorduras

Art. 900.º — As fábricas de conservas de carnes e de produtos derivados e estabelecimentos congêneres, deverão ter:

- a) — o piso revestido de ladrilhos de côres claras, com inclinação para o escoamento das águas de lavagem;
- b) — as paredes das salas de elaboração dos produtos revestidas até a altura de 2 metros no mínimo, com ladrilhos brancos, vidrados, ou material similar, eficiente, a juízo da Engenharia Sanitária e daí para cima pintadas a côres claras;
- c) — os cantos das paredes entre si e destas com o piso, arredondados;
- d) — as aberturas das salas de elaboração de produtos serão teladas á prova de môscas e as portas de comunicação com o exterior providas de tambôr ou duplas, com molas automaticas, a juízo da autoridade sanitária;
- e) — torneiras providas de água quente e fria para lavagem dos locais e utensílios;
- f) — dispositivos especiais, quando a autoridade sanitária julgar necessario para que a temperatura das salas de elaboração dos produtos não seja superior a 20 graus;
- g) — aparelhos para ventilação das salas de preparo quando fôr julgado conveniente;
- h) — câmara frigorífica de tipo aprovado e de capacidade para armazenar a produção de seis dias;
- i) — tanques revestidos de ladrilhos brancos vidrados ou de ferro esmaltado para a lavagem dos produtos;
- j) — vasilhame esmaltado ou finamente estanhado para o deposito e transporte dos produtos durante as fases da fabricação; este vasilhame não conterá, a titulo de liga, mais de 1% de chumbo.

Art. 901.º — As tripas destinadas ao preparo de produtos serão conservadas em cloreto de sódio ou em salmoura.

Art. 902.º — As cozinhas serão instaladas de conformidade com o dispositivo sobre restaurantes e hotéis.

Art. 903.º — As caldeiras destinadas ao preparo de carnes e de banha deverão ser embutidas em alvenaria.

Art. 904.º — Os fogões e caldeiras serão encimados por um palmo de chaminé que leve as fumaças e todas as emanções até 2 metros pelo menos, acima dos telhados das casas próximas, num raio de 50 metros.

Art. 905.º — Os fumeiros serão de material incombustível, com porta de ferro, encimados por um plano de chaminé construído na forma determinada no artigo anterior.

Art. 906.º — As instalações e utensílios, como prensas, prateleiras, tanques, depósitos, gaiolas, ganchos, carretilhas e maquinários deverão ser de construção e de material que permita perfeito asseio.

Art. 907.º — Nos estabelecimentos onde se manipulem carnes e produtos de carnes, comestíveis e não comestíveis, é facultado, para o fabrico de graxa o aproveitamento de produtos condenados, desde que a técnica para a manipulação da mesma seja aprovada pelo Serviço de Higiene da Alimentação.

Art. 908.º — Nas fábricas onde se manipularem carnes e produtos derivados, comestíveis e não comestíveis, deverá haver uma separação integral e inconfundível nas suas diversas instalações e dependências, não podendo haver nenhuma conexão entre elas.

Art. 909.º — Os estabelecimentos industriais de produtos de carne e derivados que pela sua natureza possam ser julgados inconvenientes á coletividade, deverão ser localizados em lugar apropriado, fóra dos perímetros onde a população fôr densa e houver zona de proteção capaz de garantir a inocuidade da industria.

§ 1.º — Para o efeito dêste artigo compreende-se as triparias, fábricas de fusão de sêbo, cortume, fábricas de graxa e fábricas de adubos organicos.

§ 2.º — Os estabelecimentos já existentes ficam sujeitos ás exigências do presente artigo.

Art. 910.º — O preparo de carnes deverá ser feito por meio de máquinas apropriadas, ficando restritos tanto quanto possível os processos manuais.

Art. 911.º — Os produtos a beneficiar deverão provir dos matadouros officiais ou legalmente autorizados e fiscalizados.

Art. 912.º — Nestas fábricas serão observadas as disposições estabelecidas para as fábricas em geral no que lhes forem applicaveis.

Art. 913.º — Não são permitidos os tanques e os depósitos de cimento para guardar ou beneficiar as carnes e gorduras.

CAPITULO VI

Das fábricas de conservas de pescado

Art. 914.º — As fábricas de conservas de pescados deverão ter:

- a) — piso perfeitamente impermeabilizado (ladrilhos, asfalto, ou outro material comprovadamente eficiente) com inclinação necessária para as águas de lavagem;
- b) — as paredes revestidas, até 2m.,20 (dois metros e vinte centímetros), no mínimo, com material liso, impermeável e resistente;

- c) — iluminação e ventilação tecnicamente perfeita;
- d) — aberturas e janelas das salas de manipulação teladas á prova de m^oscas;
- e) — os tanques para a salga do peixe revestidos de material liso, impermeavel e resistente;
- f) — as mesas para o tratamento do pescado revestidas com pedra mármore ou material congênere, eficiente;
- g) — água quente e fria suficiente para atender ás necessidades de serviço;
- h) — fornos, estufas e fumeiros destinados ao cozimento, secagem e defumagem do pescado, de acôrdo com as exigências da hygiene e condições técnicas indicadas;
- i) — câmaras frigoríficas, de tipo aprovado, de acôrdo com a capacidade de produção;
- j) — instalações sanitárias em proporção ao número do pessoal e privativas para cada sexo;
- k) — as instalações para o fabrico de adubos completamente isoladas das demais dependências.

Parágrafo único — Na construção, instalação e funcionamento das fábricas de que trata este artigo serão adotados os preceitos estabelecidos para os estabelecimentos industriais em geral, no que lhes forem applicaveis.

Art. 915.º — As fábricas de conservas de pescado deverão satisfazer ao disposto no decreto-lei federal n. 3.688, de 3 de fevereiro de 1939.

TITULO V

CAPITULO UNICO

Do comércio ambulante de gêneros alimentícios

Art. 916.º — A venda ambulante de produtos alimentícios será permitida, com exclusão daqueles que, a juízo da autoridade sanitária, não puderem ser objeto desse comércio em razão de perigos ou inconvenientes de caráter sanitário.

§ 1.º — A venda ambulante de sorvetes, doces, pastéis e similares, só é permitida quando esses produtos forem preparados em estabelecimentos fiscalizados e registrados na repartição sanitária.

§ 2.º — Serão considerados de procedencia clandestina e como tais, passíveis de apreensão e inutilização, os produtos ambulantes expostos á venda, em desacôrdo com o parágrafo anterior.

§ 3.º — Os produtos alimentícios e bebidas destinadas a entrega domiciliar ou vendidos ambulantemente só poderão ser dados ao consumo, quando acondicionados em envólucros, pacotes ou vasilhames originais dos estabelecimentos comerciais ou industriais onde são preparados, beneficiados, envasilhados ou acondicionados.

Art. 917.º — Os veículos destinados á venda ambulante ou á entrega do miciliária de produtos alimentícios serão de tipo aprovado, construídos de modo a preservarem os produtos de qualquer contaminação e mantidos em bom estado de conservação e rigoroso asseio. Serão destinados exclusivamente a esse fim e deverão indicar na parte exterior, em caracteres facilmente legíveis, o nome do vendedor ou do responsável pelo produto, a firma e séde, quando se tratar de estabelecimento distribuidor.

§ 1.º — É proibido transportar nos veículos de venda ambulante ou de entrega domiciliária de gêneros alimentícios, objetos ou mercadorias estranhas ao comércio do produto.

§ 2.º — Os infratores dêste artigo e seus parágrafos serão punidos com multa de 20\$000 a 200\$000, dobrada na reincidência, sem prejuízo da cassação do registro, quando punidos repetidas vezes.

TITULO VI

Dos vendedores ambulantes

CAPITULO ÚNICO

Art. 918.º — Os vendedores ambulantes de produtos alimentícios não poderão exercer êsse comércio, sem que antes se tenham registrado nas respectivas unidades sanitárias.

§ 1.º — O registro será requerido em impresso fornecido pelas repartições referidas, instruído com os documentos exigidos, enumerados no mesmo.

§ 2.º — A autoridade municipal não concederá alvará de licença aos vendedores ambulantes de produtos alimentícios, sem que instruem o pedido de licença com documento comprovante de se acharem registradas de acôrdo com o presente artigo.

§ 3.º — Os vendedores ambulantes, com total de vendas inferior, anualmente, a três contos de réis (3.000\$000), quando sejam os próprios agricultores ou produtores, são dispensados da obrigação do registro de que trata êste artigo.

Art. 919.º — Os vendedores ambulantes são obrigados a trazer consigo:

- a) — carteira de saúde;
- b) — alvará do registro sanitário;
- c) — chapa da matricula municipal.

§ 1.º — A carteira de saúde será revalidada anualmente e o alvará do registro Sanitário bienalmente, e deverão ser exibidos á autoridade Sanitária toda vêz que esta o exigir.

§ 2.º — Os infratores dêste artigo e parágrafo serão punidos com pena de multa de 20\$000 a 50\$000, dobrada na reincidência.

Art. 920.º — Os vendedores de produtos alimentícios são obrigados a manter o mais rigoroso asseio individual e usar vestuario adequado durante o trabalho, e conserva-lo sempre limpo.

§ 1.º — Os condutores de leite (vendedores, entregadores encarregados de transporte em geral), empregados de usinas e entrepostos de leite e derivados; os entregadores de pão e os sorveteiros ambulantes, usarão os homens, macacão e gorro branco e as mulheres gorro e capote branco.

§ 2.º — Os vendedores ambulantes e entregadores de quaisquer generos alimentícios, usarão gorro e capote de pano branco.

§ 3.º — Aos infratores deste artigo será imposta a multa de 20\$000 a 50\$000, dobrada na reincidência, seguida de cassação do registro, quando punidos repetidas vezes.

TITULO VII

Das feiras

CAPITULO ÚNICO

Art. 921.* — Nas feiras sómente se permitirá a venda de gêneros alimentícios de primeira necessidade, hortaliças, frutas, pescados e aves.

Art. 922.* — A autoridade municipal não concederá licença aos feirantes, sem que estes, previamente, comprovem se acharem registrados nas respectivas unidades sanitárias.

Art. 923.* — Os feirantes são obrigados a afixar em suas barracas, em lugar bem visível do público, o alvará do registro sanitário e a chapa de matrícula municipal sob pena de multa de 20\$000 a 50\$000, e do dôbro, na reincidência.

Art. 924.* — Os feirantes são obrigados a:

- a) — usar, durante o trabalho, gorro e capote de pano branco, os de gêneros alimentícios em geral e de frutas; de pano caqui, os de ovos e aves, e de pano azul, os de hortaliças e pescados;
- b) — manter o mais rigoroso asseio individual, bem como não fumar durante as horas que servirem a freguesia, conservando sempre limpas as bancas, utensílios e instrumentos de trabalho, bem como a área ocupada pelas barracas e bancas;
- c) — manter convenientemente protegidas contra as mósca e poeiras, mediante caixas, vitrines ou outro dispositivo adequado, as substancias alimenticias que já tenham sofrido cocção ou fervura, ou que expostas á venda não dependam dêsse preparo;
- d) — embrulhar os produtos alimentícios em papel próprio, de acordo com a natureza do produto, vedado o emprêgo de jornais, papéis impressos, velhos ou já servidos.

Parágrafo único — Os infratores dêste artigo e suas letras serão punidos com multa de 20\$000 a 200\$000, dobrada na reincidência, sem prejuizo de outras penalidades que no caso couberem.

Art. 925.* — Os feirantes de produtos de laticínios, de carnes preparadas e de derivados, ou de outros produtos, que a autoridade sanitária julgar necessário, serão obrigados a revestir os tampos das mesas das bancas, com chapa de ferro zincado ou galvanizado; vedado o emprêgo para êsse fim, de folha de latas usadas ou já servidas.

Parágrafo único — As mesas ou bancas de vendas de produtos de alimentação, excetuadas as das hortaliças e de frutas nacionais, deverão ser forradas com panos brancos, sob pena de multa de 20\$000 a 50\$000.

Art. 926.* — O comércio de pescados nas feiras sómente será permitido quando o produto fôr conduzido nas próprias viaturas frigoríficas, de tipo aprovado, destinadas á venda, de maneira a garantir a conservação do pescado em baixa temperatura.

Parágrafo único — E' vedada a venda de peixe que não estiver eviscerado e limpo, exceto o pescado meúdo, a criterio da autoridade sanitária, sob pena de multa de 50\$000 a 500\$000 e apreensão do produto.

Art. 927.º — As aves expostas á venda deverão ficar em gaiolas de tipo aprovado, de fundo móvel, duplo, de ferro zincado ou galvanizado de maneira a permitir a lavagem diária, e providas de recipientes próprios para a alimentação e água para as aves.

Parágrafo único — E' proibido expor á venda e vender aves doentes ou em mau estado de nutrição, as quais serão apreendidas e sacrificadas e punidos os infratores com a pena de multa de 50\$000 a 200\$000.

Art. 928.º — Os feirantes de ovos são obrigados a expôr á venda o produto já selecionado e ter, á disposição do consumidor, um ovoscópio para a verificação do estado de conservação do produto.

Parágrafo único — E' proibida a venda de ovos sujos gretados, velhos, anormais ao ovoscópio, infestados, mofados, ou com odôres anormais.

Art. 929.º — E' proibida a venda de frutos não sazonados, assim como de frutas cortadas ou descascadas.

Art. 930.º — As verduras e outros produtos vegetais expostos á venda nas feiras deverão já estar despojadas das aderências inúteis.

Art. 931.º — Todo feirante deverá possuir, em suas bancas ou barracas, recipiente adequado para receber os detritos sólidos, papéis e outros resíduos, afim de evitar a sujidade dos locais que ocupam nas feiras.

Art. 932.º — A infração de qualquer disposição referente ao policiamento sanitário das feiras, a que não estiver cominada pena especial, será punida com a multa de 20\$000, dobrada na reincidência.

Art. 933.º — Além de outras penalidades que no caso couberem, incorrerão na suspensão temporária ou definitiva, segundo as circunstancias, os feirantes que:

- a) — desrespeitarem por mais de uma vês as ordens e instruções dadas pela autoridade sanitária, incumbida do policiamento;
- b) — não possuírem alvará de registro ou a sua revalidação bienal;
- c) — reincidirem ao desacato público;
- d) — reincidirem em infrações, expondo á venda ou vendendo gêneros falsificados, deteriorados ou impróprios á alimentação, ou ainda, com faltas em pesos ou em medidas;
- e) — embaraçarem a ação das autoridades sanitárias incumbidas do policiamento, ou perturbarem, por qualquer fórmula, a marcha dos serviços a ela inerentes.

Parágrafo único — As autoridades policiais ou municipais, prestarão ás sanitárias, todo o auxilio de que estas tiverem necessidade para a execução do disposto neste artigo.

TITULO VIII

Dos Mercados

CAPITULO ÚNICO

Art. 934.º — O edificio dos mercados deverá ser perfeitamente ventilado e iluminado. Todas as portas e janelas serão gradeadas ou munidas de persianas de fórmula a não permitir a entrada de pequenos roedores. As divisões internas, que serão impermeáveis, deverão ter altura mínima compatível com as necessidades do comércio ou ter a parte superior constituida de placas perfuradas. O estabelecimento de galerias ou pavimento sobrepostos só deve ser tolerado em caso de absoluta falta de espaço.

Art. 935.º — O pé direito mínimo será de 6 metros, medidos da parte mais baixa do telhado.

Art. 936.º — O piso deve ser rigorosamente impermeável e com necessária declividade para facilitar o escoamento das águas.

Art. 937.º — As paredes devem ser até a altura de dois metros, revestidas de cerâmica vidrada, mármore ou material equivalente. As divisões internas não poderão ficar em contacto com o piso para que seja fácil a lavagem a jorro largo.

Art. 938.º — As paredes acima do revestimento impermeável, deverão ser pintadas, pelo menos uma vez por ano, a cores claras e com material resistente a lavagens repetidas.

Art. 939.º — As mesas para gêneros alimentícios de origem animal deverão ser de mármore ou material equivalente, tendo inclinação bastante para o fácil escoamento dos líquidos.

Art. 940.º — Para a distribuição de água, que será em quantidade suficiente, haverá as necessárias torneiras e bocas de lavagem. São proibidos os reservatórios e quaisquer depósitos de águas construídos de madeira.

Art. 941.º — As latrinas e mictórios estarão convenientemente isolados dos locais de venda e dispostos segundo os mais rigorosos preceitos de higiene.

Art. 942.º — Os resíduos líquidos deverão ser encaminhados para os esgotos sendo os encanamentos separados das galerias por meio de interceptores hidráulicos, e as bocas munidas de aparelhos que recolham os resíduos sólidos.

Art. 943.º — Haverá em diferentes pontos do edifício recipientes metálicos e de fácil limpeza, para receber os detritos sólidos provenientes da varredura, que deve ser feita diariamente. Esses recipientes serão esvaziados por ocasião da limpeza diária do mercado ou logo que estejam cheios, sendo o lixo transportado para local até ser removido definitivamente.

Art. 944.º — Todos os instrumentos ou utensílios usados nos mercados deverão ser conservados com o mais escrupuloso asseio.

Art. 945.º — O piso de todo o estabelecimento deverá ser lavado diariamente por meio de fortes jatos de água. Em dias determinados, a juízo da autoridade sanitária, deverão ser todos os compartimentos evacuados e rigorosamente lavados.

Art. 946.º — Os mercados terão instalações frigoríficas de tipo aprovado pelo Departamento de Saúde.

Art. 947.º — Os gêneros húmidos não deverão ser postos em contacto com superfícies permeáveis, nem conservados em vasos de cobre, zinco, chumbo ou ferro galvanizado.

Art. 948.º — Os animais á venda deverão estar em jaulas ou gaiolas metálicas de fundo duplo, de zinco ou de qualquer outro material impermeável, que permita lavagens diárias.

Parágrafo único — A moradia para o administrador deve ser isolada do estabelecimento.

Art. 949.º — Nos locais de venda de carne serão observadas as disposições referentes aos açougues, no que lhes forem aplicáveis.

Art. 950.º — Os gêneros alimentícios impróprios para o consumo expostos á venda ou depositados nos mercados, serão apreendidos e inutilizados.

Parágrafo único — Si os gêneros expostos á venda ou depositados estiverem francamente deteriorados, os vendedores ou depositários incidirão em multa de 100\$000 a 2:000\$000 e do dôbro na reincidência.

Art. 951.º — As frutas partidas ou gêneros alimentícios que possam ou devam ser consumidos sem cocção, serão guardados em armários telados á prova de mósca.

Art. 952.º — E' proibido conservar peixes, carnes, aves, caças, frutas ou quaisquer gêneros alimentícios nas câmaras frigoríficas dos mercados, por prazo superior a 15 dias.

§ 1.º — Os peixes, carnes, aves, frutas ou quaisquer outros gêneros alimentícios, uma vez retirados das câmaras frigoríficas, não poderão ser novamente recolhidos ás mesmas.

§ 2.º — Os peixes, carnes, aves, caças frutas ou quaisquer outros gêneros alimentícios que tiverem sido depositados nas câmaras frigoríficas não poderão ser expostos á venda sem a expressa declaração da frigorificação.

Art. 953.º — E' proibido, nos mercados ou dependências, o preparo ou fabrico de produtos alimentícios.

TITULO IX

CAPITULO ÚNICO

Das infrações, das multas e sua cobrança, das intimações e dos recursos

Art. 954.º — Os que venderem, expuserem á venda, receberem, expedirem, tiverem em depósito ou sob sua guarda ou derem ao consumo gêneros, produtos ou substâncias alimenticias fraudadas, falsificadas, adulteradas ou deterioradas, serão punidos com a multa de um conto de réis a cinco contos de réis (1:000\$000 a 5:000\$000), além da apreensão, confisco e inutilização dos produtos, independentemente, da ação criminal que no caso couber.

Art. 955.º — Os que venderem, expuserem á venda, receberem, expedirem, tiverem em depósito ou derem ao consumo gêneros, produtos ou substâncias alimenticias em desacôrdo com os padrões, características, qualidades e tipos estabelecidos por êste Regulamento para a sua produção, fabrico, composição, beneficiamento, acondicionamento, rotulagem, conservação, transporte ou distribuição, e que, por qualquer motivo sejam impróprios á alimentação, serão punidos com a multa de cem mil réis a três contos de réis (100\$000 a 3:000\$000), sem prejuizo de outras penalidades previstas por êste Regulamento.

Art. 956.º — A infração de qualquer disposição dêste Regulamento a que não estiver cominada pena especial, será punida com a multa de cinqenta mil réis a dois contos de réis (50\$000 a 2:000\$000).

Art. 957.º — A reincidência em qualquer infração será punida com a multa em dôbro, ficando, ainda, o infrator, conforme a gravidade da infração, sujeito á cassação temporária ou definitiva do registro para o exercicio do comércio de produtos de alimentação.

Art. 958.º — Verificada qualquer infração a êste Regulamento, a autoridade sanitária incumbida do policiamento da alimentação pública lavrará o respectivo auto de infração, que será a base do processo administrativo da contravenção.

Parágrafo único — O processo da contravenção servirá de elemento de elucidação do processo executivo da cobrança da multa.

Art. 959.º — Constarão do auto de infração: a data e o lugar em que fôr a mesma verificada, o nome ou firma, a natureza do comércio que exerce o infrator e o lugar em que fôr estabelecido, a natureza da infração e a disposição legal infringida, a assinatura da autoridade que lavrou o auto, bem como a do infrator.

§ 1.º — Em caso de ausência do infrator ou responsável ou de recusa em assinar o auto a autoridade consignará no próprio auto essa circunstancia e a razão que a motivou.

§ 2.º — O auto, que poderá ser impresso, deverá ser sempre manuscrito na sua parte variável, a tinta indelével, ou ainda, a lapis tinta; descreverá com clareza e precisão, sem entrelinhas, borrões, rasuras ou emendas, a contravenção; será lavrado em três vias, das quais uma será entregue ao infrator ou responsável, e servirá de instrumento para que o autuado apresente defesa, outra que acompanha o processo da contravenção e a terceira que ficará arquivada na repartição.

§ 3.º — O prazo para defesa será de cinco dias, contados da data da infração.

§ 4.º — Findo o prazo referido no parágrafo anterior, apresentada ou não a defesa, será o processo remetido á autoridade competente para decidir e determinar a penalidade cabível.

§ 5.º — As incorreções ou omissões do auto não acarretarão a nulidade do processo, quando dêste constarem elementos suficientes para determinar com segurança a infração e o infrator; nem se invalidará o auto pela ausência de testemunhas.

§ 6.º — Quando a infração fôr verificada em via ou logradouro público, o auto será lavrado na séde da repartição, notificando-se dele o infrator para aí comparecer, tomar conhecimento e apresentar defesa.

§ 7.º — Si as diligências efetuadas após a lavratura do auto para o esclarecimento do processo, ou no decorrer dêste, se verificar outra infração, será esta consignada em termo que se juntará ao processo.

Art. 960.º — Os autos de infração a êste Regulamento serão lavrados pelos fiscais e auxiliares de fiscalização da respectiva unidade sanitária, e as multas, uma vez processada a infração, pelo Diretor do Serviço ou seu substituto legal e pelos médicos sanitaristas, incumbidos do policiamento da alimentação pública.

Art. 961.º — O auto de multa será lavrado em cinco vias, de acôrdo com os requisitos exigidos em relação aos autos de infração no artigo 959 e parágrafos, com a declaração da penalidade imposta.

§ 1.º — O auto original da multa e mais duas vias serão remetidos á Secção Administrativa da Diretoria Geral do Departamento de Saúde, para ser processada a sua cobrança executiva, depois de findos os prazos para o recurso administrativo.

§ 2.º — Uma via do auto de multa ficará arquivada na repartição e uma outra será entregue ao multado e servirá de instrumento para, dentro do prazo de cinco dias, efetuar o pagamento da multa na estação arrecadadora do Estado.

Art. 962.º — Nos casos em que couber interdição, apreensão, confisco ou inutilização, será a providencia efetuada, sendo esta circunstancia mencionada em termo especial, especificando-se o nome do detentor, o local, a natureza dos produtos ou objetos interditados, apreendidos, confiscados ou inutilizados, seguindo-se outras cautelas previstas neste Regulamento, para tais casos.

Art. 963.º — As intimações para o cumprimento das disposições legais e regulamentares do policiamento da alimentação pública, além do nome ou firma, sede do estabelecimento ou local de venda, de produção ou de depósito, deverão indicar explicitamente a providência exigida, a citação da lei ou decreto, o artigo, parágrafo, por força dos quais fôr a intimação expedida, e o prazo em que deverá ser cumprida.

§ 1.º — A intimação será extraída em três vias, sendo uma entregue ao intimado e destinando-se as outras a fins de verificação e arquivo.

§ 2.º — O intimado deverá datar e assinar o recibo da intimação.

§ 3.º — Quando o intimado se recusar a assinar o recibo de que trata o parágrafo anterior, o funcionario encarregado da entrega fará constar a declaração da recusa.

Art. 964.º — Dos atos dos médicos sanitaristas, fiscais e auxiliares de fiscalização do Serviço de Higiene da Alimentação, cabe recurso ao Diretor do Serviço.

§ 1.º — O recurso deverá ser interposto e instruído dentro de cinco dias, contados da ciência do ato.

§ 2.º — Quando inferior a cinco dias o prazo consignado na intimação, o recurso deverá ser interposto dentro de vinte e quatro horas.

§ 3.º — O Diretor do Serviço decidirá o recurso ouvindo sempre a autoridade sanitária que agiu no caso.

§ 4.º — Da decisão do Diretor do Serviço, caberá recurso, dentro de cinco dias, ao Diretor Geral do Departamento de Saúde, após a sua publicação.

Art. 965.º — Os recursos terão efeito suspensivo.

Art. 966.º — Decidido o recurso pela autoridade competente ou esgotado o prazo para a sua interposição, o auto será remetido a cobrança, acompanhado da cópia, devidamente autenticada, do processo administrativo.

Parágrafo único — Após a remessa do auto á cobrança executiva não serão recebidos recursos na esfera administrativa.

Art. 967.º — O Diretor do Serviço de Higiene da Alimentação, poderá mandar cancelar informações ou pareceres constantes de processos, redigidos em termos inconvenientes, que versem sobre assunto estranho á matéria ou contenham alusões ofensivas a qualquer pessoa.

§ 1.º — No processo, os papéis serão reunidos á semelhança de autos forenses, de fôrma que os documentos, informações e pareceres se apresentem por ordem cronologica ou por conexão das matérias, cabendo aos funcionarios que nele atuarem, á medida que o fizerem, numerar e rubricar cada uma de suas folhas.

§ 2.º — Constituirão peças do mesmo processo os documentos que, por sua natureza e consequência se destinem a instruí-lo ou correspondam ás fases de seu andamento até final solução, na esfera administrativa.

§ 3.º — Só serão apensados a autos, os processos, findos, ou não, que devam, ocasionalmente, servir de elemento elucidativo da matéria em estudo, e, uma vez esta resolvida, serão elles desapensados.

Art. 968.º — Os pareceres ou informações deverão ser claros, precisos e suficientes para que a autoridade julgadora possa se pronunciar com inteiro conhecimento de causa.

Art. 969.º — O Serviço de Higiene da Alimentação fará publicar, semanalmente, nos jornais de maior circulação, a relação das multas impostas aos falsificadores de gêneros, produtos ou substâncias alimenticias ou vendedores de substâncias destinadas á falsificação, especificando o nome dos falsificadores e os locais onde se tiverem verificado as falsificações.

Parágrafo único — Semanalmente, para conhecimento do público, será publicada a relação dos gêneros, produtos ou substâncias, que em análise forem consideradas impróprias á alimentação e prejudiciais á saúde, especificando a marca e natureza das mesmas.

Art. 970.º — Os autos de infração e de multa, e os termos de intimação, apreensão, inutilização ou de colheita de amostras para análise, obedecerão aos modelos oficiais.

TITULO X

Disposições gerais e transitorias

CAPITULO ÚNICO

Art. 971.º — Os casos omissos do presente Regulamento serão resolvidos pelo Diretor do Departamento de Saúde Pública, applicando-se, sempre que possível, as disposições da legislação federal.

Art. 972.º — Salvo nos casos já previstos, para que os interessados possam cumprir as disposições do presente regulamento, fica concedido o prazo de 30 (trinta) dias, só prorrogaveis pelo Diretor do Departamento de Saúde Pública a pedido do interessado, até maximo cento e oitenta dias, quando a criterio da autoridade sanitária, tal periodo fôr o necessario para satisfação das exigências regulamentares.

PARTE SETIMA

ATIVIDADES AUXILIARES

TITULO I

Bio-estatística, propaganda e educação sanitária

CAPITULO ÚNICO

Art. 973.º — Os funcionarios encarregados do Registro Civil deverão remeter, todas as segundas-feiras, á repartição sanitária local ou representante devidamente autorizado do Departamento de Saúde, as primeiras vias das declarações de óbitos ocorridos, uma relação dos nascimentos, (vivos e mortos) registrados, e uma declaração do numero total dos casamentos inscritos, todos relativos á semana anterior.

Parágrafo único — Onde não houver autoridade sanitária estadual, os funcionarios encarregados do Registro Civil deverão, dentro dos cinco primeiros dias de cada mês, remeter ao Departamento de Saúde os dados demograficos relativos ao mês anterior.

Art. 974.º — Em toda e qualquer localidade onde houver repartição sanitária estadual, o representante para tal fim devidamente autorizado pelo Departamento de Saúde, o nascimento de toda e qualquer criança deverá ser notificado, dentro de 48 horas, á referida repartição ou autoridade.

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

- a) — o medico, a parteira ou pessoa agindo como parteira;
- b) — na falta do medico ou parteira, o pai ou mãe da criança, ou responsavel pelo estabelecimento público ou particular onde ocorreu o nascimento.

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

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

No § 3.º — Nos locais que não estiverem nas condições previstas neste artigo, mas em que sobrevierem condições que dificultem ou impeçam a coleta de dados, por intermédio dos oficiais do Registro Civil, poderá o Diretor de Saúde estabelecer a notificação compulsória dos nascimentos, para o que baixará as necessárias instruções.

Art. 975.º — Nenhum enterramento poderá ser feito sem apresentação de guia fornecida pelo oficial do Registro Civil, que a expedirá á vista do atestado de obito firmado pelo médico.

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

§ 2.º — Onde não houver repartição sanitária estadual, poderá o Diretor de Saúde designar um funcionario de outra repartição ou serviço para, como representante devidamente autorizado, visar os atestados de obitos na fórmula do presente artigo.

§ 3.º — A declaração de obito deverá ser apresentada á repartição sanitária ou ao representante do Departamento de Saúde dentro do prazo improrrogável de 18 horas, ficando, por isso, responsáveis, e na ordem em que são enumerados, o parente mais proximo, o dono da casa, ou o responsável pelo estabelecimento em que ocorreu o obito, ou a pessoa que tiver assistido aos ultimos 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 obito, poderá fazer escrever nesta, por outra pessoa as respostas aos quesitos, com exceção dos que se referem á causa da morte, os quais serão respondidos com letra do proprio punho.

§ 5.º — Se a declaração de obito estiver incompleta ou as omissões não houverem sido satisfatoriamente justificadas pelo médico atestante, o representante do Departamento de Saúde ou, na falta deste, o oficial do Registro Civil, devolverá o documento ao médico, para que este complete as informações desejadas.

§ 6.º — Se o médico atestante não puder obter as informações exigidas no modelo oficial, ou se fôr materialmente impossível ao official conseguir dele as informações omitidas, deverá colhe-las por si mesmo ou justificar, satisfatoriamente, a impossibilidade de fazê-la.

§ 7.º — Se o obito ocorrer sem assistência médica, nos lugares em que não haja serviço de verificação de obitos, o official do Registro Civil deverá preencher o modelo official de declaração de obito, com exceção dos quesitos referentes a causa da morte, uma vez que duas testemunhas idoneas afirmar, com a sua assinatura, que se trata de morte natural.

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

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

§ 10.º — A Diretoria de Saúde fornecerá aos médicos instruções sôbre diagnósticos improprios ou indesejáveis sob o ponto de vista técnico, e um Manual da Nomenclatura Internacional de Doenças e Causas de Morte, contendo não só o desdobramento de todas as suas rubricas, como ainda o Dicionário das Doenças e Causas de Morte, com indicação correspondente as nomenclaturas detalhadas, intermediária e abreviada.

Art. 976.º — Quando, na investigação epidemiologica de casos fatais de doenças de notificação compulsória, torna-se necessaria a execução de exames anatomopatologicos para a elucidação de diagnostico, poderá a autoridade sanitária, independentemente da autopsia, mandar proceder, por seus auxiliares, a colheita do material necessario aos referidos exames.

Art. 977.º — Nenhum cemiterio será aberto sem prévia aprovação da autoridade sanitária competente, ouvido, quando necessario, o Engenheiro Sanitário.

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

§ 2.º — Os cemiterios deverão possuir necroterio localizado e construido de acôrdo com o Regulamento sanitário em vigor.

§ 3.º — O encarregado ou administrador do cemiterio, responsavel perante a autoridade sanitária pelo cumprimento das exigencias regulamentares, deverá ter registro completo de todos os corpos inhumados, especificando, em cada caso, o nome, local da residencia, logar e data do obito, numero de registro da declaração de obito no cartorio do Registro Civil, data da inhumação e numero da sepultura ou carnera, ficando tal registro sujeito a fiscalização dos funcionarios do Departamento de Saúde.

§ 4.º — Dentro dos dez primeiros dias de cada mês deverá ser enviada á Secção Técnica da Diretoria de Saúde pelo encarregado do cemiterio copia do registro, compreendendo todas as pessoas falecidas no mês anterior.

§ 5.º — Se os condutores de cadaveres não exhibirem a guia de enterramento de que trata o artigo 975, o encarregado do cemiterio deterá essas pessoas comunicando, imediatamente, o fâto á repartição sanitária local e a autoridade policial.

§ 6.º — Fica terminantemente proibida a inhumação em igrejas, conventos e terrenos adjacentes, sendo a permanencia de cadaveres permitida, apenas, durante o tempo necessario ás missas ou sufragios a celebrar.

Art. 978.º — Os administradores ou responsaveis por serviços funerarios publicos ou contratados, ou, onde não existirem tais serviços ou empresas, as pessoas, firmas ou corporações que fornecerem caixões para enterramento, ficam sujeitos ás obrigações constantes do artigo anterior e seu parágrafo 3.º, e que no caso forem cabiveis, devendo mencionar, ainda, o local em que se realizar o enterramento.

Art. 979.º — Os diretores, administradores, gerentes ou outros responsaveis por hospitais, casas de saúde, asilos e demais instituições públicas ou

particulares, destiná-las a tratamento de doentes ou a seu internamento, deverão remeter à Secção Técnica da Diretoria de Saúde, até o decimo dia de cada mês, no modelo oficial, um mapa demonstrativo do movimento bi-estatístico no mês anterior, nas instituições a seu cargo.

Art. 980.º — Nenhuma companhia, sociedade, associação ou pessoa poderá recusar ou deixar de fornecer à Secção Técnica da Diretoria de Saúde, informações exatas sobre elementos de bio-estatística, de que tenham conhecimento e que sejam exigidos nos modelos oficiais.

Art. 981.º — Não poderão, para fins de bio-estatística, ser empregados, no Estado, impressos ou modelos diferentes dos adotados pelo Departamento de Saúde, que os fornecerá aos interessados acompanhados das respectivas instruções.

§ 1.º — Os modelos impressos para colheita e remessa de dados deverão ser completa e corretamente preenchidos, com tinta permanente e letra legível.

§ 2.º — Quando não tiverem sido satisfeitas as exigências do parágrafo anterior, serão os documentos devolvidos aos responsáveis para que estes dentro de 48 horas após o recebimento, procedam à correção das falhas apontadas.

Art. 982.º — Na apresentação de dados bio-estatísticos, o Departamento de Saúde adotará formas e modelos de acôrdo com as resoluções aprovadas pela Conferencia de Estatística, anexa ao III Congresso Brasileiro de Higiene, de modo a permitir sejam esses dados comparaveis com os publicados pelo Departamento Nacional de Saúde.

Art. 983.º — As infrações deste Capitulo serão punidas com multa de 50\$000 a 500\$000 dobrada nos casos de reincidência sem prejuizo da responsabilidade criminal que no caso couber.

Parágrafo único — Incorrerá nas penalidades cominadas no presente artigo, todo aquele que por si ou como mandatario de outrem:

- I — enterrar ou dispuzer, de outra forma, de um cadaver, ou consentir que alguém o faça, ou remover o corpo do distrito onde ocorreu o óbito ou onde foi o corpo encontrado, para outro distrito, sem que tenha sido preenchida a respectiva declaração de óbito;
- II — der ou auxiliar a dar sepultura a algum cadaver, ou consentir que outrem o faça em cemiterio que não preencha as condições do regulamento em vigor;
- III — falsear as informações ou embarçar, dificultar ou impedir, de qualquer forma, a ação dos funcionarios do Departamento de Saúde devidamente autorizados.

Art. 984.º — As empresas e estabelecimentos cinematográficos são obrigados a fazer projetar, em todas as suas sessões, um pequeno conselho sobre saúde, sob forma de palavras ou figuras, ou ambos, preparados pela Secção Técnica da Diretoria de Saúde

Art. 985.º — As estações de radio-difusão são obrigadas a irradiar, tres vezes por dia, um pequeno conselho sobre saúde, fornecido pela Secção Técnica da Diretoria de Saúde.

TÍTULO II

DOS EXAMES DE SAÚDE E VERIFICAÇÃO DE ÓBITOS

CAPÍTULO I

Dos exames de saúde

Art. 986.º — Aos Centros de Saúde ficarão atribuídos os exames de saúde, destinados principalmente, a verificar as condições de sanidade dos indivíduos que lidem com gêneros alimentícios, dos operários que se destinem ao trabalho em ofícios especiais, dos empregos comerciais ou domésticos, dos condutores de veículos e das amas de leite, nos termos dos artigos 43, 61, 99, 145, § 3.º, 333, 383, 557, 1028 e 1043.

§ 1.º — O estado de saúde será atestado em uma caderneta sanitária, de modelo oficial, à qual será apenso um retrato do indivíduo, sendo, na referida caderneta, anotados: nome, idade, sexo, profissão, fábrica, oficina, casa ou local em que trabalha, estado civil, naturalidade, número da ficha de sanidade, do certificado de vacina, correspondente, e pareceres finais sobre os órgãos dos sentidos, bem assim ausência de molestia transmissível ou de seus germens, comprovando que o indivíduo examinado se acha em condições de trabalhar no mistério a que se propõe.

§ 2.º — Os exames repetidos, pelo menos, uma vez por ano, sendo a caderneta “visada”.

§ 3.º — O Departamento de Saúde facultará ao médico de Exames de Saúde todos os exames que lhe forem requisitados, para elucidação do diagnóstico.

§ 4.º — Fica concedido o prazo de três meses, a contar da publicação deste Regulamento, para que os atuais empregados, a que se refere este artigo, requeiram ao Departamento de Saúde a expedição de “Caderneta Sanitária”, sob pena de multa.

Art. 987.º — Nos municípios do interior, os exames de saúde serão realizados pelas respectivas autoridades sanitárias, onde as houver.

Art. 988.º — As inspeções de saúde para concessão de licença ou para efeito de aposentadoria, reforma ou admissão aos cargos públicos, serão praticadas por médicos do Departamento de Saúde de conformidade com a legislação em vigor.

§ 1.º — Em casos especiais, que exijam exames e juízo diagnóstico de especialista estrangeiro, o Diretor de Saúde convidará para tomar parte na junta médica, um profissional de notória competência, que perceberá gratificação, previamente arbitrada pelo Secretário da Educação e Saúde do Estado e paga pelos cofres públicos.

§ 2.º — O Departamento de Saúde proporcionará à comissão todos os recursos exames, ou meios subsidiários de estudos e investigação, necessários para que seja elucidado e firmado o diagnóstico de cada caso.

CAPÍTULO II

Verificação de óbitos

Art. 989.º — O Serviço de verificação de óbitos, intimamente ligado ao Serviço de Epidemiologia, terá por objetivo:

- a) — determinar a realidade da morte;
- b) — pesquisar, ou quando fôr possível, determinar a causa da morte dos indivíduos falecidos sem assistência médica, fornecendo os respectivos atestados;
- c) — verificar se a morte não foi em consequência de doença transmissível;
- d) — verificar que não se trata de morte por crime, acidente, ou suicídio.

§ 1.º — Para o diagnostico da realidade da morte a autoridade sanitária terá a liberdade de empregar qualquer dos processos científicos aconselhados para tal fim.

§ 2.º — Na determinação da causa da morte, a autoridade sanitária se orientará, tanto quanto possível, pelo exame externo, pela anamnese e outras informações que possam ser colhidas entre os parentes ou conhecidos do morto, mas, se necessario, será praticada a necropsia parcial ou completa.

§ 3.º — Nos casos de óbito por doença transmissível além das providências que se impuzerem, sob o ponto de vista sanitário, não permitirá o verificador de óbitos que o enterramento se realize sem a autorização do médico epidemiologista, observadas as precauções que no caso forem aconselhadas.

§ 4.º — Nos casos de morte por crime, suicídio ou acidente, provado ou suspeito, o médico verificador deverá fazer imediata comunicação do fato ao Serviço Médico Legal e á autoridade policial competente, a cuja alçada pertence o conhecimento deles.

§ 5.º — Não havendo suspeita de morte por crime, suicídio, acidente ou doença transmissível, a autoridade sanitária, incumbida do serviço de verificação de óbitos, limitar-se-á a verificar a realidade da morte e, se o exame externo, aliado á anamnese e outras informações não bastar para o diagnostico, dará a causa mortis como "indeterminada", autorizando, então, a inumação do cadaver.

TITULO III

DA FISCALIZAÇÃO DO EXERCICIO PROFISSIONAL

CAPITULO I

Do exercicio da medicina

Generalidades

Art. 990.º — Só é permitido o exercicio da medicina, em qualquer dos seus ramos e sob qualquer de suas fórmãs, a quem se mostrar habilitado por titulo conferido por escola oficial federal, ou equiparada na fórma da lei.

§ 1.º — E' condição obrigatoria para o exercicio da medicina em qualquer parte do territorio estadual, o registro do diploma no Serviço Nacional de Fiscalização da Medicina do Departamento Nacional de Saúde e na repartição estadual competente.

§ 2.º — Todo medico fica obrigado a ter carteira de identidade profissional, fornecida pela repartição estadual competente, da qual constará, além da

identidade, a profissão, que será provada nos institutos de identificação, mediante documento fornecido pela respectiva repartição sanitária, que informará se achar o médico com o seu diploma regularmente registrado.

§ 3.º — Os médicos ficam obrigados a notificar ao Departamento de Saúde a sede do seu consultório ou residência e as suas transferências, afim de ser organizado o cadastro médico.

§ 4.º — Não serão tomadas em consideração pelas autoridades competentes as reclamações inerentes ao exercício da profissão, feitas pelos médicos que não figurem no cadastro profissional.

Art. 991.º — As autoridades estaduais e municipais só poderão receber impostos relativos ao exercício da profissão médica, mediante a apresentação da prova de se achar o diploma do interessado devidamente registrado na repartição sanitária competente, ou exibição da carteira de identidade profissional.

Art. 992.º — Cabe á autoridade sanitária tomar providencias junto aos estabelecimentos hospitalares e farmaceuticos, pretorias, cartorios e repartições congêneres, para evitar o curso de qualquer documento referente ao exercício da medicina, por quem não tiver diploma devidamente registrado na repartição sanitária competente.

Art. 993.º — Todo aquele que, mediante anuncio ou outro qualquer meio, se propuzer ao exercício da medicina, sem titulo devidamente registrado, fica sujeito ás penalidades applicaveis ao exercício ilegal da medicina.

§ 1.º — Nenhuma associação religiosa ou de propaganda doutrinaria poderá dar consultas médicas ou praticar qualquer acto inherente ao exercício da medicina, fornecendo ou não medicamentos a doentes, sem que nela haja serviço médico farmaceutico, regularmente instalado, ficando sujeitas, nas pessoas de seus directores ou responsaveis, ás multas estabelecidas para o exercício ilegal da medicina e ás penas previstas na Consolidação das Leis Penais da República e demais leis applicaveis.

§ 2.º — A autoridade sanitária recorrerá ás autoridades competentes para determinar o fechamento destas associações, no caso de reincidirem na infração do exercício ilegal da medicina.

Art. 994.º — O médico que cometer erro ou faltas graves, em que fique provado ter havido ignorancia, negligencia ou impericia, será suspenso do exercício da profissão pelo prazo de seis meses a dois anos, além da penalidade criminal em que incorrer.

Parágrafo único — A penalidade de suspensão será imposta pela autoridade sanitária competente, após conclusão de inquerito por três profissionais de notório saber e probidade, escolhidos pela autoridade a quem couber aplicar a pena.

Art. 995.º — São deveres dos médicos:

- a) — obedecer aos preceitos de deontologia médica;
- b) — escrever as receitas por extenso, legivelmente, em português, nelas indicando o uso externo ou interno do medicamento, o nome e a residencia do doente, bem como a propria residencia ou consultorio;
- c) — observar, fielmente as disposições regulamentares referentes ao receituário de entorpecentes e ás doenças de notificação compulsória;
- d) — atestar o óbito, em impresso fornecido pelas repartições sanitárias, de acôrdo com a Nomenclatura Internacional de Causas de Morte e Doenças;

- e) — mencionar, em seus annuncios, sómente os títulos científicos e a especialidade.

Art. 996.º — E' vedado ao médico:

- a) — ter consultorio comum com quem exerça illegalmente a medicina e assumir a responsabilidade ou auxiliar o tratamento médico realizado por quem não estiver legalmente habilitado a pratica-lo;
- b) — ter consultório em qualquer compartimento dependente de farmacia, laboratório farmaceutico, drogaria, hermanaria ou casa de ótica, não sendo tambem permitida sua instalação em lugar cujo acesso se faça pelo recinto privativo de tais estabelecimentos;
- c) — receitar, sob fórmula secreta, como a de código ou numero, e indicar em suas receitas o aviamento em determinada farmacia;
- d) — manter consultório por correspondencia através da imprensa, só sendo permitido, nos jornais leigos, a divulgação de conselhos de higiene e de assuntos gerais de medicina ou de ordem doutrinaria, sem caráter de terapeutica individual;
- e) — firmar atestado de qualquer especie sem praticar os atos profissionais que o justifiquem;
- f) — passar atestado de óbito de pessoas a que não tenha prestado assistencia médica, salvo na hipótese do desempenho de funções officiais;
- g) — passar atestado de óbito, quando fôr causa primaria ou immediata da morte um accidente, homicidio, suicidio ou doença profissional, mesmo quando se tratar de doente sob seus cuidados médicos;
- h) — recusar-se a passar atestado de óbito de doente a que venha prestando assistencia médica, salvo quando houver motivo justificado, do qual deverá dar ciencia á autoridade sanitária competente;
- i) — praticar operações de embalsamento antes de conhecida e atestada a causa da morte;
- j) — usar nos embalsamentos solutos em que entrem arsenico, mercurio, chumbo e seus compostos, ou outras substancias que possam ser consideradas causas de envenenamentos ou de intoxicação;
- k) — praticar embalsamento sem o cumprimento das seguintes exigencias:
 - 1) — lavratura de um relatorio em três vias, no qual serão mencionados a identidade do cadaver, os meios usados para a verificação da morte, a causa da morte, a pessoa que autorizou o embalsamento, o processo de conservação empregado, as substancias quimicas usadas e suas respectivas dosagens;
 - 2) — entrega da primeira via do relatorio do embalsamento á autoridade policial da localidade, da segunda a autoridade sanitária competente e da terceira a quem tiver autorizado o embalsamento;

- l) — praticar atos que tenham por fim interromper a gestação, salvo quando houver indicação profilática ou terapêutica, averiguada em conferência médica, bem como publicar anúncios de tais práticas;
- m) — exercer a clínica quando afetado de doença infecciosa, em fase contagiante, ou de qualquer estado mórbido que prejudique o exercício da profissão ou traga malefício à saúde do cliente;
- n) — exercer, simultaneamente, embora devidamente habilitado, a medicina clínica e o comércio farmacêutico, devendo optar por uma destas profissões, do que deverá dar ciência, por escrito, à autoridade sanitária competente;
- o) — fazer parte quando exercer a clínica, de firma que explore a indústria farmacêutica.

Parágrafo único — Ficam assegurados aos médicos, autores de fórmulas de especialidades farmacêuticas, os direitos de propriedade, não podendo eles, porém, explorar diretamente o seu comércio enquanto exercerem a clínica.

CAPITULO II

Dos estabelecimentos dirigidos por médicos

Art. 997.º — Os estabelecimentos hospitalares, casas de saúde ou sanatórios de qualquer natureza, públicos ou particulares, os laboratórios particulares de fabricação de sôros, e outros produtos biológicos, os gabinetes de radiologia e os institutos de psicoterapia, fisioterapia e crenoterapia, só poderão funcionar sob direção técnica de médico.

§ 1.º — O funcionamento dos estabelecimentos acima mencionados só será permitido depois de licença das autoridades competentes, a qual no caso dos laboratórios de produtos biológicos, deverá ser renovada anualmente, até 31 de março.

§ 2.º — A licença para funcionamento de laboratório de análise e pesquisas só poderá ser concedida depois da autoridade sanitária competente informar:

- a) — que a dependência do prédio onde está instalado o laboratório satisfaz às exigências do Regulamento sanitário, sobretudo às referentes à iluminação e ao arejamento;
- b) — que possui pia com água corrente e mesas revestidas de substância impermeável;
- c) — que o laboratório está provido de utensílios, vasilhames, aparelhos e substâncias necessárias aos fins a que se destina.

§ 3.º — Os estabelecimentos a que se refere este artigo, não licenciados, presentemente, terão o prazo de seis meses para regularizar sua situação.

§ 4.º — Nesses estabelecimentos haverá livros, autenticados pelas autoridades competentes, destinados à transcrição das prescrições médicas.

Art. 998.º — Todos os estabelecimentos situados em estâncias hidrominerais terão um ou mais médicos especialistas em crenoterapia e fisioterapia, aos quais competirá zelar pelo cumprimento das exigências sanitárias referentes às fontes de água.

Parágrafo único — Os médicos que não residirem nas estâncias hidrominerais, só poderão atender a doentes, quando tiverem seu diploma devidamente registrado no serviço sanitário estadual, salvo em casos de socorros urgentes ou por solicitação dos clínicos locais.

Art. 999.º — Os estabelecimentos hospitalares, casas de saúde ou sanatórios, públicos ou particulares, de qualquer natureza, civis ou militares, inclusive os especializados, serão obrigados a ter, sob direção do profissional habilitado, laboratório de análises e pesquisas clínicas e serviço de radiologia.

Art. 1.000 — Os estabelecimentos hospitalares, policlínicas, ambulatórios e serviços congêneres de assistência, serão obrigados a fornecer às autoridades competentes a relação do seu pessoal técnico, renovando as informações quando julgado necessário por essas autoridades e sempre que houver modificação no seu quadro.

Art. 1.001 — Os estabelecimentos hospitalares, casas de saúde ou sanatórios, públicos ou particulares, de qualquer natureza, serão obrigados a manter, em plantão permanente, médicos legalmente habilitados, e nas chefias de serviço de enfermagem, enfermeiros diplomados, devidamente registrados no Departamento de Saúde.

CAPITULO III

Da prescrição dos entorpecentes

Art. 1.002 — As receitas contendo entorpecentes, hipnóticos e hipnosedantes estão sujeitas à fiscalização da autoridade sanitária competente, de acordo com o disposto neste Regulamento e demais exigências constantes das leis federais e instruções baixadas para sua execução.

§ 1.º — Só podem ser aviadas, quando prescritas em papel oficial, as receitas de entorpecentes:

- a) — em natureza;
- b) — em soluções injetáveis;
- c) — em associação com medicamentos que impeçam o uso abusivo;
- d) — em associação com medicamentos em doses excedentes às admitidas pela Farmacopéia Brasileira, para uso em 48 horas.

§ 2.º — O papel oficial para receituário de entorpecentes será fornecido, gratuitamente, pela repartição sanitária competente, aos médicos, veterinários e cirurgiões dentistas legalmente habilitados ao exercício da profissão, sendo obrigatório o seu uso nas localidades em que a autoridade sanitária fizer essa distribuição.

§ 3.º — O papel oficial para o receituário de entorpecentes obedecerá ao modelo organizado pela Seção de Fiscalização do Exercício Profissional do Departamento Nacional de Saúde.

§ 4.º — Os farmacêuticos ficam obrigados a remeter, no fim da semana, à autoridade sanitária, para fichamento, o receituário de entorpecentes prescrito em papel oficial, recebendo-o, de volta, por ocasião da entrega do receituário da semana seguinte.

§ 5.º — Nas localidades em que não houver distribuição de papel oficial para receituário de entorpecentes, os farmacêuticos poderão fornecer, mediante receita que satisfaça às exigências regulamentares e independentemente do visto prévio da autoridade sanitária competente, a medicação entorpecente de urgência, de acordo com as instruções baixadas neste sentido,

devendo apresentar, dentro de 72 horas, a referida receita á repartição sanitária fiscalizadora. As receitas contendo entorpecentes em doses excedentes ás fixadas para uso imediato, não poderão ser aviadas sem o visto prévio da autoridade fiscalizadora, de acôrdo com as instruções vigentes.

§ 6.º — As repartições sanitárias organizarão fichários para fiscalização da distribuição e do emprego do papel oficial de receituário de entorpecentes.

Art. 1.003 — O diretor técnico de serviços médicos de estabelecimentos hospitalares, casas de saúde, sanatórios públicos ou particulares de qualquer natureza, civis ou militares, fornecerá, mensalmente, á autoridade encarregada da fiscalização, um mapa com o nome dos doentes a que foram administrados entorpecentes, justificação do emprego destes, natureza e dose da medicação usada e nome do médico que a prescreveu.

Art. 1.004 — O médico que, sem causa plenamente justificada, prescrever continuamente entorpecentes, será considerado suspeito pela autoridade sanitária, que fará rigorosa fiscalização no seu receituário e uma vez verificado irregularidades cassará a licença para prescrever entorpecentes, sem sua autorização, do que notificará ás farmácias.

Parágrafo único — Não é permitido o uso continuado de entorpecentes no tratamento de doenças ou afecções para as quais sejam admissíveis ou recomendáveis outros recursos therapeuticos, salvo quando, em conferencia médica, da qual deve fazer parte a autoridade sanitária designada pelo Diretor, ficar demonstrada a necessidade imprescindível do emprego de medicação entorpecente, devendo ser lavrada, pelos conferencistas, ata para ser arquivada na repartição sanitária.

Art. 1.005 — O médico que, abusivamente, prescrever ou administrar entorpecentes, além de ser responsabilizado criminalmente, será suspenso do exercicio de sua profissão pelo prazo de um a cinco anos e demitido do cargo técnico, se exercer função pública.

Parágrafo único — A applicação da penalidade estabelecida neste artigo dependerá da condenação do infrator em processo criminal, salvo quando atuado em flagrante delito.

Art. 1.006 — Os médicos que, sujeitos a exame médico legal, forem considerados toxicomanos, serão suspensos do exercicio da profissão pelo espaço de um a três anos.

Art. 1.007 — Não é permitido o tratamento de toxicomanos em domicílios. Estes doentes serão internados em estabelecimentos hospitalares, devendo o médico assistente apresentar á autoridade sanitária competente o plano de desintoxicação, ficando responsavel pela applicação da medicação prescrita.

Art. 1.008 — Quando houver indicação do emprego de hipnosédantes por prazo prolongado, os clinicos, legalmente habilitados, poderão autorizar a repetição da receita pelo numero de vezes que julgarem necessário.

TTULO IV

CAPITULO ÚNICO

Do exercicio da Medicina Veterinaria

Art. 1.009 — Só é permitido o exercicio da medicina veterinaria a quem se mostrar habilitado por titulo conferido por escola official federal, ou equiparada, na fórmula da lei.

§ 1.º — E' condição obrigatória para o exercício da clinica veterinária em qualquer parte do território estadual, o registro do diploma na Secção de Fiscalização do Exercício Profissional do Departamento Nacional de Saúde e na repartição sanitária estadual competente.

§ 2.º — Os médicos veterinarios são obrigados a notificar, á autoridade sanitária competente, da localidade onde clinicarem, a séde do seu consultorio ou residencia, e as suas transferencias, e nas localidades em que aquela não existir, á autoridade judiciaria respectiva, devendo possuir, outrossim, uma carteira de identidade profissional.

§ 3.º — Nas prescrições médicas deverá o veterinario determinar o animal a que se destina a medicação, e indicar o lugar onde este se acha, bem como o respectivo proprietario, mencionando a qualidade de médico veterinario após a assinatura da receita.

§ 4.º — Os infratores destas disposições ficam sujeitos ás multas previstas neste Regulamento.

TITULO V

CAPITULO ÚNICO

Do exercicio da odontologia

Art. 1.010 — Só é permitido o exercicio da odontologia a quem se mostrar habilitado por titulo conferido por escola oficial federal, ou equiparada na fórmula da lei.

§ 1.º — E' condição obrigatória para o exercicio da odontologia o registro do diploma na Secção de Fiscalização do Exercício Profissional do Departamento Nacional de Saúde e da repartição sanitária estadual competente.

§ 2.º — Todo cirurgião-dentista é obrigado a possuir carteira de identidade fornecida pela repartição estadual competente, na qual será exarada, além da identidade, a profissão, que será provada, nos Institutos de Identificação, mediante documento fornecido pela repartição sanitária competente, que demonstre ter o cirurgião dentista seu diploma regularmente registrado.

§ 3.º — Os cirurgiões-dentistas formados por faculdade ou universidades estrangeiras só poderão exercer a profissão no território estadual após a revalidação do diploma, de acôrdo com as leis federais em vigor e respectivo registro na repartição sanitária competente.

§ 4.º — Os cirurgiões-dentistas são obrigados a notificar ao Departamento de Saúde a séde do seu consultorio ou residencia, e as suas transferencias, afim de ser organizado o cadastro odontologico.

§ 5.º — Estende-se aos cirurgiões-dentistas, nos termos do art. 1.021. § 5.º, o reconhecimento dos direitos assegurados aos farmaceuticos.

§ 6.º — Não serão tomadas em consideração pelas autoridades competentes as reclamações inerentes ao exercicio da profissão feitas pelos cirurgiões-dentistas que não figurarem no cadastro profissional.

Art. 1.011 — O exercicio da odontologia pelos dentistas praticos, licenciados, será regulado por instruções baixadas pela Secção de Fiscalização do Exercício Profissional do Departamento Nacional de Saúde.

Art. 1.012 — As autoridades estaduais e municipais só poderão receber impostos relativos ao exercicio da profissão de cirurgiões-dentistas, median-

te a apresentação de provas de se achar o diploma devidamente registrado na repartição sanitária competente, ou a exibição da carteira de identidade profissional.

Art. 1.013 — Todo aquele que, mediante anúncio ou outro qualquer meio, se propuzer ao exercício da odontologia, sem título devidamente registrado, ficará sujeito às penalidades aplicáveis ao exercício ilegal da odontologia.

Art. 1.014 — O cirurgião dentista que cometer erro ou falta grave, em que fique provado ter havido ignorância, negligência ou imperícia, será suspenso do exercício da profissão pelo prazo de 6 meses a 2 anos, além da penalidade criminal em que incorrer.

Parágrafo único — A penalidade de suspensão será imposta pela autoridade sanitária, após conclusão de inquerito procedido por três profissionais de notório saber e probidade, escolhidos pela autoridade a quem couber aplicar a pena.

Art. 1.015 — São deveres do cirurgião dentista:

- a) — mencionar seu nome profissional e o título mediante o qual está habilitado a exercer a profissão, em seus papeis de orçamento e receituário, prospectos de propaganda de circulação interna ou externa, ou anúncios de qualquer natureza;
- b) — comunicar á autoridade sanitária competente, dentro do prazo de 10 dias, a contar da data da sublocação, o nome do profissional a que tiver alugado o seu consultório;
- c) — exigir do sublocatário, quando dentista praticante licenciado, a colocação, na sala de espera do consultório, em local bem visível, de placa fixa com o seu nome e sua qualidade de praticante licenciado.

Art. 1.016 — É vedado ao cirurgião-dentista:

- a) — ter consultório comum com quem exercer ilegalmente a odontologia e assumir a responsabilidade ou avaliar o tratamento odontológico realizado por quem não estiver legalmente habilitado a praticá-lo;
- b) — anunciar a cura radical de qualquer doença;
- c) — exercer a clínica quando afetado de doença infecciosa, em fase contagiante, ou de qualquer estado mórbido que prejudique o exercício da profissão ou traga perigo á saúde do cliente;
- d) — aplicar anestesia geral sem a presença de médico, só lhe sendo permitida a prescrição de agentes anestésicos para uso topico e regional e de medicamentos de uso externo, para os casos restritos de sua especialidade;
- e) — praticar intervenções cirurgicas que exijam conhecimentos estranhos á sua profissão.

Art. 1.017 — Nenhum consultório dentario poderá funcionar sem estar aparelhado do seguinte material: cadeira de operações, motor dentario, armario com instrumental, toalhas para uso individual do cliente e do profissional, esterilizador elétrico, a gaz ou a álcool, cuspideira a agua corrente, onde houver rede de canalização, e de bombas, nas zonas desprovidas de esgoto e lavatorio de agua corrente.

Art. 1.018 — As instituições de assistência dentária e medico-dentária, os consultórios odontológicos em associações, fundações, preventórios, asilos, casas de saúde, colégios, manicômios, fábricas e demais locais coletivos, só podem funcionar com prévia licença de repartição sanitária competente e observados os dispositivos do presente Regulamento, referentes à instalação de consultório dentário.

§ 1.º — Os estabelecimentos mencionados no artigo anterior, bem como todos os consultórios dentários, são obrigados a organizar um fichário odontológico de seus clientes, que permita, em qualquer circunstância julgada necessário, identifica-los para efeitos medico-legais.

§ 2.º — Os modelos das fichas a que se refere o parágrafo anterior serão estabelecidos pela Secção de Fiscalização do Exercício Profissional do Departamento de Saúde, e servirão de padrão para os serviços sanitários estaduais.

§ 3.º — Os responsáveis pelos serviços a que se refere este artigo são obrigados a comunicar, no primeiro trimestre de cada ano, ao Departamento de Saúde, a relação dos nomes dos profissionais das respectivas clínicas, bem como dar ciência imediata das modificações ocorridas nos seus quadros.

Art. 1.019 — É vedada a permanência, sob qualquer pretexto, de aparelhos ou instrumentos destinados à clínica odontológica nos laboratórios ou oficinas de protese dentária, salvo quando estes funcionarem como complemento de consultórios odontológicos.

Art. 1.020 — Só poderá comerciar com artigos e medicamentos usados em clínica dentária o estabelecimento devidamente licenciado pela autoridade sanitária competente, cabendo sua fiscalização à referida autoridade.

§ 1.º — Todos os metais, ligas e medicamentos usados em clínica dentária, só poderão ser postos à venda após prévia análise e licença da autoridade sanitária competente.

§ 2.º — As casas de artigos dentários são obrigadas a fornecer à autoridade sanitária competente a relação dos novos metais ou medicamentos destinados à clínica dentária, logo que os recebam, só os expondo à venda após competente autorização.

TÍTULO VI

DO EXERCÍCIO DA PROFISSÃO FARMACEUTICA E DA FISCALIZAÇÃO DE PRODUTOS QUE INTERESSEM À MEDICINA E À SAÚDE PÚBLICA

CAPÍTULO I

Generalidades

Art. 1.021 — Só é permitido o exercício da profissão farmacêutica, em qualquer de seus ramos e sob qualquer de suas formas, a quem se mostrar habilitado por título conferido por escola oficial federal, ou equiparada na forma da lei.

§ 1.º — É condição obrigatória para o exercício da profissão farmacêutica, em qualquer parte do território estadual, o registro do diploma na Secção de Fiscalização do Exercício Profissional do Departamento Nacional de Saúde e na repartição sanitária estadual competente.

§ 2.º — Todo farmacêutico é obrigado a possuir uma carteira de identidade profissional, fornecida pela repartição estadual competente, da qual constará, além da identidade, a profissão que será provada nos institutos de identificação, mediante documento, fornecido pela repartição sanitária competente, de se achar o farmacêutico com seu diploma regularmente registrado.

§ 3.º — Os farmacêuticos serão obrigados a notificar ao Departamento de Saúde os estabelecimentos em que trabalham, as respectivas residências e suas alterações, afim de ser organizado o cadastro profissional.

§ 4.º — Não serão tomadas em consideração pelas autoridades competentes as reclamações feitas pelos farmacêuticos que não figurarem no cadastro profissional.

§ 5.º — Os farmacêuticos diplomados pelos estabelecimentos de ensino de jurisdição estadual, até a data da publicação do decreto federal n. 19.606, de 19 de janeiro de 1931, terão seus direitos assegurados dentro do Estado.

Art. 1.022 — As autoridades estaduais e municipais só poderão receber impostos e vender selos de consumo e sanitário, relativos ao exercício da profissão farmacêutica, mediante apresentação de prova de se achar o estabelecimento do interessado devidamente licenciado na repartição sanitária competente.

Art. 1.023 — O farmacêutico que cometer erro ou falta grave, em que fique provado ter havido ignorância, negligência ou imperícia, será suspenso do exercício da profissão, pelo prazo de seis meses a dois anos.

Art. 1.024 — É vedado ao farmacêutico:

- a) — exercer a profissão quando afetado de doença infectuosa, em fase contagiante, ou de qualquer estado mórbido que prejudique o público no exercício de suas funções;
- b) — exercer simultaneamente, embora devidamente habilitado, o comércio farmacêutico e a medicina clínica, devendo optar por uma destas profissões, do que deverá dar ciência, por escrito, à autoridade sanitária competente.

Art. 1.025 — O exercício da profissão farmacêutica compreende:

- a) — a manipulação e o fabrico das especialidades farmacêuticas;
- b) — a manipulação e o comércio dos medicamentos;
- c) — o comércio direto com o consumidor, de todos os medicamentos, especialidades farmacêuticas, produtos químicos, biológicos, plantas de aplicações terapêuticas ou quaisquer produtos empregados em medicina;
- d) — o fabrico de produtos biológicos, químicos e officinais;
- e) — as análises químicas;
- f) — a função de químico analista, bromatologista, toxicologista e industrial farmacêutico.

§ 1.º — As atribuições das alíneas c) e f) não são privativas do farmacêutico.

§ 2.º — Ao médico que não exercer a clínica, será permitido, de acordo com as exigências deste Regulamento, o fabrico de produtos biológicos.

§ 3.º — As atribuições estabelecidas neste artigo não poderão ser exercidas por mandato ou representação.

Art. 1.026 — O farmacêutico, na preparação dos medicamentos officinais e magistrais e na autenticação das drogas, produtos químicos, biológicos e congêneres, que adquirir, deverá guiar-se pela Farmacopéia Brasileira, da qual haverá, obrigatoriamente, um exemplar em todos os estabelecimentos farmacêuticos.

Parágrafo único — Não se incluem nas disposições deste artigo as farmácias homeopáticas, salvo no que se refere á autenticação e á qualidade das substâncias medicamentosas.

CAPITULO II

Do comercio da Farmacia

Art. 1.027 — O comercio de farmacia poderá ser exercido pelo farmacêutico individualmente, ou em sociedade solidaria, ou por quotas, ou em comandita, desde que na direção técnica efetiva do estabelecimento farmacêutico haja um farmacêutico legalmente habilitado, que deverá participar, no minimo, de 30 % do capital realizado.

§ 1.º — Exceutam-se do disposto no artigo anterior os laboratorios farmacêuticos privativos de hospitais, casas de saúde, sanatórios, cooperativas, fábricas, companhias e empresas, quando destinados ao uso exclusivo de seus operarios ou associados; os estabelecimentos religiosos, ordens terceiras, sociedades beneficentes e congêneres, bastando, nestes casos, que tais laboratorios tenham um farmacêutico legalmente habilitado, na sua direção efetiva, com contrato bi-lateral, observadas as demais exigências deste Regulamento, no que lhes forem applicavel.

§ 2.º — Não poderão ser socios, para exercer o comercio de farmacia, o medico que clinicar ou sua mulher, ficando esta, porém, livre da proibição, se fôr farmaceutica legalmente habilitada.

§ 3.º — As firmas proprietarias de farmacias já existentes na data da entrada em vigor do Dec. 19.606, de 19 de janeiro de 1931, ficarão isentas das exigências de ter um socio farmacêutico legalmente habilitado com 30 % de capital. Não poderá, entretanto, ser admitido nenhum novo socio solidario na sociedade que não seja farmacêutico habilitado, a menos que na firma já se figure um farmacêutico com 30 %, no minimo, do capital realizado.

§ 4.º — No caso de falecimento do proprietario ou socio da firma comercial da farmacia, será concedido aos herdeiros interessados e legalmente habilitados, o prazo de 5 anos, para regularizar o seu funcionamento de acôrdo com a legislação farmaceutica vigente, devendo, neste periodo, ser mantido na direção técnica do estabelecimento um farmacêutico legalmente habilitado e licenciado pela autoridade sanitária competente.

§ 5.º — No caso de substituição do farmacêutico responsavel por farmacia a que se refere o parágrafo 3.º e de laboratorios farmacêuticos privativos de associações beneficentes e estabelecimentos congêneres, deverá o responsavel técnico requerer a necessária licença, apresentando contrato comercial ou bi-lateral com a firma proprietaria da farmacia ou com a associação, no qual figurarão, obrigatoriamente, os vencimentos do farmacêutico, a declaração de suas responsabilidades e a obrigação do proprietario fornecer tudo que fôr necessário para o funcionamento perfeito do estabelecimento, de acôrdo com as exigências sanitárias, contrato esse que deverá ser registrado, conforme sua natureza, no Registro de Titulos e Documentos ou na Junta Commercial, depois de ter sido visado pela autoridade sanitária competente.

§ 6.º — Ao farmacêutico responsavel pela farmacia não será concedida baixa de sua responsabilidade técnica sem a apresentação do distrato com as formalidades devidas, salvo em casos excepcionais, plenamente justificados, a juizo da autoridade competente. Uma vez concedida a baixa, o proprietario da farmacia ficará obrigado a apresentar um farmacêutico respon-

savel, no prazo de cinco dias, não podendo a farmacia funcionar enquanto não tiver farmaceutico substituto, devendo ser os livros do receituário fechados pela autoridade fiscalizadora, até que o novo responsavel técnico regularize sua situação.

§ 7.º — Não será concedida licença nem baixa na responsabilidade de estabelecimentos farmaceuticos, de qualquer natureza, sem a apresentação de um balanço geral das substancias entorpecentes, hipnoticas e hipnosedantes, assinado pelo responsavel e pelo proprietario do estabelecimento.

§ 8.º — Os responsaveis por estabelecimentos farmaceuticos, de qualquer natureza, serão obrigados a apresentar balanços do movimento das substancias entorpecentes de acôrdo com as leis federais e instruções baixadas para sua execução.

§ 9.º — No caso de venda ou traspasse de estabelecimento farmaceutico, de qualquer natureza, os adquirentes deverão regularizar sua situação perante a autoridade sanitária, dentro do prazo de trinta dias.

§ 10.º — Nenhum estabelecimento farmaceutico, de qualquer natureza, poderá ser modificado nas suas instalações, mudar de denominação, transferir-se de local, alterar a constituição social da firma, sem a devida licença da autoridade sanitária competente, para os efeitos legais.

§ 11.º — As filiais ou sucursais de estabelecimentos farmaceuticos de qualquer natureza serão consideradas estabelecimentos novos e autonomos, ficando suas instalações e funcionamento subordinados ás exigencias deste Regulamento.

§ 12.º — As licenças de farmacias e estabelecimentos farmaceuticos, de qualquer natureza, serão revalidadas até 31 de março de cada ano, mediante requerimento dirigido ao Diretor do Departamento e apresentação de atestado de residencia fornecido pela policia, quando o estabelecimento fôr situado fóra do municipio de Vitória.

§ 13.º — Os farmaceuticos ou os proprietarios de farmacias e estabelecimentos farmaceuticos, de qualquer natureza, que não os conservarem em bom estado de limpeza ou não observarem as exigencias deste Regulamento, referentes á sua instalação e funcionamento, serão passíveis de multa, dobrada na reincidencia, quando será fechado o estabelecimento até que satisfaça ás exigencias regulamentares.

§ 14.º — Pelas irregularidades verificadas sem a responsabilidade do farmaceutico, respondem os proprietarios do estabelecimento, que ficarão sujeitos ás mesmas penalidades applicaveis áqueles.

§ 15.º — O nome do farmaceutico responsavel deverá constar sempre das contas, faturas, rótulos e anuncios do estabelecimento que dirigir.

§ 16.º — E' permitido ao farmaceutico possuir em sua farmacia artigos de cirurgia, material fotografico, perfumarias e outros artigos de toucador.

§ 17.º — O farmaceutico responsavel técnico deverá permanecer na farmacia, no minimo, seis horas diarias, divididas em dois turnos iguais, pela manhã e pela tarde, devendo assinar o livro de receituário em cada turno logo após o registro da ultima receita aviada.

§ 18.º — Nenhum farmaceutico poderá ter a responsabilidade técnica de mais de uma farmacia.

§ 19.º — Os auxiliares dos farmaceuticos, quando não forem farmaceuticos legalmente habilitados, deverão provar suas habilitações de acôrdo com as instruções técnicas expedidas pela Secção Técnica do Departamento de Saúde, afim de obter o certificado de oficial de farmacia habilitado e possuir uma carteira de identidade profissional.

§ 20.º — As exigências ora estabelecidas para os farmacêuticos, no que se refere ao funcionamento das farmácias, aplicam-se aos atuais praticos de farmácias, licenciados pelo Estado, que possuíam farmácia em pleno funcionamento na data da promulgação do Decreto n. 19.606, de 19 de janeiro de 1931.

§ 21.º — O exercício da farmácia pelos farmacêuticos praticos, licenciados pelo Estado, obedecerá às instruções baixadas pelo Serviço de Fiscalização do Exercício Profissional, de acordo com as leis e regulamentos federais.

Art. 1.028 — Nas localidades onde, num raio de mais de 18 quilômetros de distância, não houver farmácia ou posto de socorro em funcionamento legal, poderá ser dada, a uma pessoa idônea, de acordo com instruções da autoridade sanitária competente, licença de suprir a população local de socorros farmacêuticos.

Art. 1.029 — Nenhuma farmácia ou estabelecimento farmacêutico, de qualquer natureza, poderá funcionar sem prévia licença da autoridade sanitária competente.

§ 1.º — A licença para instalação e funcionamento de farmácia, de qualquer gênero, deverá ser solicitada à autoridade competente, em requerimento no qual serão feitas as seguintes indicações: nome do local onde se pretende instalar a farmácia, com a respectiva denominação, rua e número do prédio ou outros característicos de identificação. Esse requerimento será assinado individualmente por farmacêutico legalmente habilitado.

§ 2.º — O requerimento será instruído com duas ou mais vias autênticas do contrato comercial, ou declaração de firma, quando esta for individual; essas declarações de firma, assim como os contratos e respectivos distratos, só serão registrados ou depositados na Junta Comercial, depois de terem sido visados pelo Serviço de Fiscalização do Exercício Profissional. Uma das vias, depois de registrada, ficará anexa ao requerimento.

§ 3.º — No caso de contrato comercial a razão social deverá ser organizada com o nome do farmacêutico, a quem será assistido o direito de fazer uso da firma.

§ 4.º — O prédio para instalação da farmácia deverá satisfazer, rigorosamente, as disposições do Regulamento concernentes às habitações e à higiene industrial.

Art. 1.030 — A farmácia, além de satisfazer rigorosamente às disposições deste Regulamento concernentes às habitações em geral e à higiene industrial deverá atender às seguintes condições:

- a) — ter a mesa para manipulação com tampo de substância impermeável, filtro de vela sob pressão de qualquer tipo, depósito para água filtrada, pia de água corrente, armário para medicamentos, drogas e vasilhames, cofres ou armários separados para alcalóides tóxicos e substâncias entorpecentes;
- b) — estar provida das drogas, vasilhames, aparelhos, utensílios e demais artigos constantes das tabelas organizadas pela Seção Técnica do Departamento de Saúde e que poderão ser revistas ou modificadas, quando se tornar necessário, a juízo da autoridade competente;
- c) — possuir, devidamente aferido, o aparelhamento indispensável ao funcionamento regular de seu laboratório, inclusive o necessário à realização de ensaios estabelecidos na Farmacopéia Brasileira e respectivos reativos, de acordo com a relação constante da tabela de drogas;

d) — estar aparelhada com os livros de modelos adotados pela Secção de Fiscalização do Exercício Profissional do Departamento Nacional de Saúde Publica, destinados, respectivamente, á transição do receituário comum, do receituário das substancias entorpecentes, hipnoticas e hipnosedantes de accordo com a legislação respectiva, devidamente legalizados pela autoridade competente.

Parágrafo único — Os estabelecimentos farmaceuticos cujos livros de registro de receituário e das substancias entorpecentes contiverem emendas, borrões, rasuras, mutilações ou qualquer vicio de escrita que possa prejudicar a verificação da autenticidade de registro, ficarão sujeitos á multa, sem prejuizo da responsabilidade criminal que no caso couber.

Art. 1.031 — Se na farmacia e demais estabelecimentos farmaceuticos, por qualquer processo ou artificio, se fizer reclame de determinado medico, se venderem ou distribuirem cartões de consultas ou se empregarem meios de forçar a sua clientela a preferi-lo, ficarão o farmaceutico e o proprietario sujeitos á multa.

Art. 1.032 — Os empregados de farmacia, encarregados de manipulação, são obrigados a ter carteira de saúde, submetendo-se a exames periodicos, sob pena de multa e fechamento da farmacia.

CAPITULO III

Do receituário

Art. 1.033 — Sómte ás farmácias devidamente licenciadas pela autoridade sanitária competente, é permitido o aviamento de receitas.

Art. 1.034 — Só poderão ser aviadas as receitas datadas e assinadas por profissionais com diploma devidamente registrados na Secção de Fiscalização do Exercício Profissional do Departamento Nacional de Saúde e no Departamento Estadual de Saúde, cujos nomes figurarem nas relações publicadas por estas repartições e quando escritas á tinta, por extenso, legivelmente, e em português, nelas contendo o nome e a residencia do doente, bem como a residencia ou o consultorio do profissional que a subscrever.

§ 1.º — Todas as farmacias serão obrigadas a possuir um exemplar das relações a que se refere este artigo.

§ 2.º — Em casos de emergência justificada, o farmaceutico poderá aviar receita firmada por profissional não nomeado nas relações officiais, devendo comunicar esse facto, por escrito, dentro de 48 horas, á autoridade competente, sob pena de multa.

§ 3.º — As receitas, antes de aviadas, serão transcritas a tinta, nos livros especialmente destinados ao registro de receituário com data do aviamento, respectivo numero de ordem, com clareza, e a indicação do nome e residencia do doente e do profissional que as assinar.

§ 4.º — Depois de transcritas no livro competente, receberão as receitas a impressão de um carimbo, no qual deverá constar, obrigatoriamente, o numero de ordem de registro, a denominação da farmacia, com a indicação da rua e o numero de sua sede e o nome do farmaceutico responsável.

§ 5.º — Os dizeres das receitas, data de aviamento, numero de ordem e nome do profissional, serão transcritos integralmente e de modo bem legível.

nos rótulos apostos ao continente do envolvero do medicamento e nos quais figurarão impressos: a denominação da farmacia com a indicação do local, o nome do farmacêutico responsável e da firma proprietária.

§ 5.º — As farmacias serão providas, obrigatoriamente, de rótulos brancos especiais, contendo em maiúsculas as indicações: Veneno — Uso externo — Agite quando usar — e — Uso veterinário, — em caracteres verdes, encarnados, amarelos e pretos, respectivamente, para serem utilizados, apostos aos continentes dos medicamentos, com estas indicações.

§ 7.º — Os frascos ou envoltórios dos medicamentos terão, como remate ou fecho, uma etiqueta ou selo privado, com o nome da farmacia ou do farmacêutico, aposto de fôrma a impedir a abertura sem a sua dilaceração.

Art. 1.035 — O farmacêutico não poderá deixar de aviar receita que satisfizer plenamente as exigências regulamentares, salvo quando houver causa justificada, de que deverá dar ciência, por escrito, á autoridade sanitária competente, dentro do prazo de 24 horas.

§ 1.º — O farmacêutico, tendo motivo para julgar a prescrição medica perigosa ao doente, pela alta dóse de substancias ativas ou por incompatibilidade dos ingredientes, exigirá do respectivo profissional sua confirmação por escrito na receita.

§ 2.º — O receituário de entorpecentes obedecerá ao disposto no art. 1.002 e seus parágrafos.

Art. 1.036 — As receitas de médicos veterinários, dentistas e parteiras, só poderão ser aviadas quando tiverem relação diréta com as atribuições legalmente conferidas a esses profissionais

Art. 1.037 — Na ausencia eventual do farmacêutico responsável técnico, não poderá ser aviada receita em que figurarem substancias toxicas e que depender de manipulação, devendo ser esta praticada, pessoalmente, pelo farmacêutico ou sob sua diréta fiscalização, salvo se o responsável técnico tiver como auxiliar um farmacêutico legalmente habilitado e licenciado pela autoridade sanitária competente.

§ 1.º — Essas receitas deverão ser assinadas pelo farmacêutico responsável técnico, antes de serem restituidas ao cliente junto com o medicamento.

§ 2.º — E' expresamente proibida a repetição de receita que encerrar substancias tóxicas, sem autorização escrita do profissional que a tiver prescrito.

§ 3.º — Toda farmacia é obrigada a possuir um carimbo com os dizeres "Esta receita não poderá ser repetida sem ordem do medico", afim de carimbar, com tinta vermelha, as receitas após o aviamento, e os respectivos rótulos, sujeitos a esta exigencia.

CAPITULO IV

Das drogarias, depósitos de drogas e de especialidades farmaceuticas

Art. 1.038 — Entende-se por drogaria o estabelecimento destinado ao commercio, em grosso, de drogas, produtos quimicos, biologicos, preparações officinaes, especialidades farmaceuticas, antiseticos, desinfetantes, produtos de toucador, artigos de uso medicinal, utensilios e acessórios de farmacia; deposito de drogas, o estabelecimento que, unicamente, negocia com limitado e pequeno numero de drogas e produtos quimicos; depósito de especialidades farmaceuticas, aquele que commercia, exclusivamente, com especialidades farmaceuticas.

§ 1.º — Nenhuma drogaria, depósito de drogas ou de especialidades farmacêuticas poderá funcionar, em qualquer parte do território do Estado, sem prévia licença da autoridade sanitária competente.

§ 2.º — A licença para a instalação e funcionamento desses estabelecimentos só será concedida á pessoa ou firma que tiver idoneidade e capacidade técnica provadas com atestados passados por dois farmacêuticos legalmente habilitados.

§ 3.º — A solicitação da licença para drogaria será feita pelo proprio interessado, em requerimento instruido com duas vias autenticas do contrato comercial, ou da declaração de firma, quando esta fôr individual, documentos esses que serão visados pela autoridade sanitária competente para o devido registro na Junta Comercial, devendo o interessado devolver uma das vias, depois de registradas, afim de ser anexada ao requerimento.

§ 4.º — A licença para o funcionamento de drogaria só será concedida depois que a autoridade fiscalizadora tiver verificado a existencia, em estoque, das drogas, em quantidade vinte vezes superior á que consta das tabelas para abertura de farmacia, organizadas pela Secção Técnica do Departamento de Saúde.

§ 5.º — Para licença de depósito de drogas e de especialidades farmacêuticas, terão os interessados que apresentar documento habil provando a existencia legal das firmas que representarem, e bem assim documentos devidamente legalizados, que os habilitem a assumir, como representantes autorizados, qualquer responsabilidade perante as autoridades sanitárias competentes, inclusive das penalidades que lhes forem impostas.

§ 6.º — Se o depósito fôr de propriedade de estabelecimento farmacêutico, com séde na Capital do Estado, licenciado pela autoridade sanitária competente, deverá o interessado provar sua capacidade técnica, como no caso anterior, e ser apresentado pela firma proprietaria desse estabelecimento, que em documento legal deverá assumir a responsabilidade, pelo interessado, perante as autoridades sanitárias competentes, inclusive das penalidades que lhes forem impostas.

Art. 1.039 — Os predios destinados á instalação dos estabelecimentos a que se refere o artigo 1.038 deverão atender, em tudo que lhes fôr applicavel, ao exigido para as farmacias.

Art. 1.040 — Os medicamentos licenciados para serem vendidos somente sob prescrição médica, e as drogas constantes das tabelas organizadas pelas repartições sanitárias competentes, só poderão ser vendidas pelas drogarias a outras drogarias, a farmacias e a profissionais ou industriais autorizados, mediante pedidos formulados por escrito e assinados pelos responsáveis, ficando arquivados esses pedidos ou requisições.

Art. 1.041 — Nas pequenas cidades o comercio de drogas e produtos quimicos só será permitido ás farmacias, a juizo da autoridade sanitária competente.

Art. 1.042 — E' terminantemente proibido ás drogarias manipular ou vender formulas magistrais, fazer preparados officinaes, aviar receitas medicas, vender substancias toxicas ao publico, e exercer qualquer ato privativo da profissão farmacêutica.

Art. 1.043 — Os produtos destinados á pecuaria, á agricultura e á higiene, são de livre comercio.

Art. 1.044 — As drogas deverão ser vendidas nos vidros e envoltórios originaes, tal como forem acondicionados pelos fabricantes.

CAPITULO V

Industria de drogas e outros produtos quimicos que interessem á medicina e á saúde pública

Art. 1.045 — Nenhum estabelecimento industrial de fabrico ou manipulação de drogas e outros produtos quimicos que interessem á medicina e á saúde pública poderá funcionar sem prévia licença da autoridade competente, e sem ter na sua direção técnica pessoa idonea.

§ 1.º — Caberá a um farmaceutico legalmente habilitado a direção técnica de estabelecimento industrial farmaceutico, ou de secção farmaceutica de estabelecimento industrial.

§ 2.º — As filiais e sucursais desses estabelecimentos são, por efeito das exigencias do artigo, consideradas como estabelecimentos autonomos.

§ 3.º — Os preparados officinaes e as especialidades farmaceuticas contendo entorpecentes, sob a fórma de solutos injetaveis e os demais produtos sujeitos á fiscalização especial devido á sua natureza de entorpecentes, só poderão ser fabricados em laboratorios quimicos farmaceuticos, munidos de licença especial.

§ 4.º — Por ocasião do pedido ou da revalidação da licença, o responsavel pelo estabelecimento industrial ou representante a que se refere o art. 1.050 deverá, obrigatoriamente, declarar quais as especialidades farmaceuticas que aí se fabricam e acondicionam, assim como quais os seus proprietarios, responsaveis, datas e numeros das respectivas licenças.

§ 5.º — As licenças a que se refere este artigo e o artigo 1.050 deverão ser revalidadas até 31 de março de cada ano.

§ 6.º — Não se incluem nas disposições deste artigo simples depósitos de representação para venda e distribuição de produtos desses estabelecimentos, sujeitos entretanto a licenciamento conforme determina este Regulamento.

Art. 1.046 — Para poderem funcionar, os estabelecimentos a que se refere o artigo anterior deverão obedecer, além das disposições consignadas no Titulo relativo á Higiene Industrial, ás seguintes exigencias:

- a) — possuir pias com agua corrente e mesas, com tampo impermeabilizado, assentos em estrutura metalica;
- b) — possuir, além das substancias necessárias, aparelhos, utensilios, vasilhames indispensaveis e feitos de material inocuo.

Parágrafo único — Quando houver fabricação ou manipulação de produtos injetaveis ou de outros que exijam preparo asseptico, haverá para estes camara ou sala especial, construida de modo que possibilite asseio rigoroso e impeça possibilidades de contaminação, provida ainda de instrumental de aparelhagem necessário ao encaminhamento e esterilização dos referidos produtos.

Art. 1.047 — Os empregados dos estabelecimentos a que se refere o art. 1.045, ficarão sujeitos a exigencias que lhes forem applicaveis, consignadas no Titulo relativo á Higiene Industrial, e sujeitos, obrigatoriamente, aos exames periodicos de saúde, excluidos do serviço, a criterio da autoridade sanitária, os que sofrerem de doenças contagiosas ou forem portadores dos respectivos germens.

Art. 1.048 — As firmas proprietarias dos estabelecimentos a que se refere o artigo 1.045 responderão perante as autoridades competentes, por quaisquer irregularidades, falta ou infração cometida á revelia do responsável, assim como solidariamente com este pelos seus atos.

Art. 1.049 — E' obrigatoria a permanencia do responsavel técnico eu de seus auxiliares, legalmente habilitados, por ocasião do preparo e manipulação de especialidades farmaceuticas.

Art. 1.050 — Os fabricantes de produtos e especialidades farmaceuticas, quando estabelecidos no estrangeiro ou em outros pontos do território nacional, deverão ter um representante local, que responderá, perante a fiscalização aduaneira e sanitária, por tudo quanto diga respeito a seus produtos.

§ 1.º — Estes representantes deverão requerer licença á autoridade sanitária competente, juntando a relação dos produtos ou especialidades farmaceuticas que desejarem representar, com a indicação de seus responsaveis e proprietarios, datas e numeros das respectivas licenças, bem como apresentando documentos que os habilitem a responder perante a autoridade sanitária por todas as exigencias regulamentares, inclusive por infrações e multas.

§ 2.º — Os fabricantes nacionais estabelecidos nos outros Estados ficarão sujeitos ás mesmas exigencias, devendo manter, neste Estado, um representante devidamente autorizado.

Art. 1.051 — As drogas, produtos quimicos e officinaes, destinados ao uso farmaceutico, deverão trazer nos rótulos dizeres: "Para uso farmaceutico" e a designação de "Farmacopeia Brasileira" ou outra, quando o produto não constar do codigo farmaceutico nacional.

CAPITULO VI

Especialidades farmaceuticas

Art. 1.052 — Especialidade farmaceutica é toda fórmula farmaceutica de formula invariavel, com denominação especial, para ser dada ao consumo em embalagem original, com indicação terapeutica ou profilatica.

Parágrafo único — Fica a criterio da autoridade sanitária competente, a aceitação da denominação proposta para a especialidade farmaceutica, sobretudo quando não tiver a mesma relação com a sua composição ou indicação terapeutica.

Art. 1.053 — Para que um preparado não seja considerado secreto, é necessário que esteja licenciado como especialidade farmaceutica, ou seja produto officinal.

Parágrafo único — E' terminantemente proibido fabricar ou manipular, anunciar ou vender preparados secretos, e atribuir aos licenciados propriedades curativas ou higienicas que não tenham sido mencionadas nas licenças, relatorios, rótulos e bulas respectivas.

Art. 1.054 — A especialidade farmaceutica só poderá ser entregue ao consumo, no Estado, depois de devidamente licenciada pela Secção de Fiscalização do Exercício Profissional do Departamento Nacional de Saúde.

§ 1.º — Verificado encontrar-se um preparado em desacordo com a fórmula licenciada, será apreendido e inutilizado o seu estoque e cassada a licença, quando ficar provada a culpabilidade do fabricante, sem prejuizo do processo criminal a que ficar sujeito.

§ 2.º — A infração deste artigo e seus parágrafos será punida com a multa applicavel aos proprietarios do produto e do estabelecimento em que o mesmo se encontrar á venda.

Art. 1.055 — As licenças de especialidades farmaceuticas serão revalidadas de cinco em cinco anos.

§ 1.º — Nos requerimentos para a revalidação deverão ser, expressamente, indicados o numero e a data das licenças, a propriedade, o responsavel, o local de fabrico, devendo ser tambem apresentados dois exemplares do produto tal como é exposto á venda.

§ 2.º — A revalidação não poderá ser negada, salvo quando o autor da especialidade se recusar a modificar a sua formula, nos casos previstos neste Regulamento.

§ 3.º — Sempre que um preparado pharmaceutico mudar de proprietario ou de responsavel, deverá ser requerida a transferencia de responsabilidade ou de propriedade, no prazo de seis meses, á Secção de Fiscalização do Exercício Profissional do Departamento Nacional de Saúde, sob pena de caducidade da licença respectiva.

§ 4.º — No caso de mudança de responsavel, o produto não poderá ser fabricado enquanto não fôr concedida a transferencia da licença ao novo profissional, que deverá apresentar o relatório do preparado observando as exigencias regulamentares.

Art. 1.056 — As especialidades pharmaceuticas trarão, sempre, impressos nos rotulos ou etiquetas nas bulas, em lingua portugueza, o nome do responsavel tecnico e a indicação das substancias ativas da fórmula ou sua composição basica, com a respectiva posologia, quando assim fôr determinado na licença, com as doses no sistema metrico decimal, a data e numero do licenciamento inicial e da ultima revalidação, a sede do laboratorio de sua fabricação, o nome do seu proprietario e a declaração, em letras vermelhas, da exigencia da venda sob prescrição medica, quando o produto tiver sido licenciado sob essa condição.

§ 1.º — O responsavel ou proprietario de especialidades pharmaceuticas não poderá consignar nos rótulos, bulas ou prospectos, propriedades ou efeitos além dos aceitos pela Secção de Fiscalização do Exercício Profissional do Departamento Nacional de Saúde, por ocasião do licenciamento.

§ 2.º — Os anuncios de especialidades pharmaceuticas, fóra dos jornais scientificos e das publicações técnicas, limitar-se-ão, exclusivamente, aos termos da licença concedida pela Secção de Fiscalização do Exercício Profissional do Departamento Nacional de Saúde, reservando-se á autoridade sanitária competente o direito de impedir sua publicação, desde que a considere inconveniente.

§ 3.º — E' expressamente proibido, sob qualquer forma, o anuncio de especialidades pharmaceuticas indicando somente sua ação terapeutica por intermédio de caixas postais, institutos, residencias e outros meios.

§ 4.º — A infração deste artigo e seus parágrafos será punida com multa applicavel ao proprietario, responsavel ou representante do produto, podendo ser cassada a licença pela autoridade sanitária competente.

Art. 1.057 — E' expressamente proibida a importação de especialidades pharmaceuticas procedentes do país que não permita a entrada e o consumo, em seu território, dos produtos de industria pharmaceutica brasileira, em reciprocidade de tratamento, sem prejuizo das demais disposições deste Regulamento.

Art. 1.058 — As especialidades farmaceuticas importadas, que não estiverem devidamente licenciadas pela Secção de Fiscalização do Exercício Profissional do Departamento Nacional de Saúde, e que não tiverem representantes devidamente licenciados, não poderão sair das alfandegas, competindo aos interessados satisfazer as exigencias deste Regulamento ou re-exporta-las, no prazo de 181 dias, findos os quais serão as mesmas inutilizadas.

Art. 1.059 — Os medicamentos officinaes estão sujeitos a licenciamento, quando modificados em sua composição ou vendidos sob denominação especial.

Parágrafo unico — Nos rótulos dos produtos officinaes não poderá constar indicação terapeutica nem modo de usar, sendo obrigatoria a declaração da sua preparação pela Farmacopéia Brasileira, a séde do estabelecimento de sua fabricação com o numero e data de licença, nome do responsável técnico e firma proprietaria.

Art. 1.060 — E' expressamente proibido vender especialidades farmaceuticas, bem como drogas e produtos destinados a uso farmaceutico, em estabelecimentos não licenciados pelas autoridades sanitárias ou em logradouros públicos.

CAPITULO VII

Importação e comercio de entorpecentes

Art. 1.061 — A importação, uso e comercio de entorpecente, ficam sujeitos ás disposições das leis federais sobre este assunto.

CAPITULO VIII

Dos desinfetantes e produtos de toucador

Art. 1.062 — Os antisepticos ou desinfetantes, mesmo que não tenham indicações terapeuticas, só poderão ser expostos á venda depois de examinados e licenciados pela Secção de Fiscalização do Exercício Profissional do Departamento Nacional de Saúde.

Art. 1.063 — Os produtos de toucador, tais como certos dentifricios, sabões, tonicos capilares, pós de talco compostos e cremes antiefelicos, medicinaes, aromatizados ou não, desde que possuam propriedades terapeuticas verificadas pela Secção de Fiscalização do Exercício Profissional do Departamento Nacional de Saúde, deverão ser licenciados como especialidades farmaceuticas, sem que essa licença importe na classificação como produto de toucador, e como tal serão considerados para todos os efeitos, inclusive os fiscaes.

CAPITULO IX

Fiscalização de sôros, vacinas e outros produtos biologicos

Art. 1.064 — Os sôros, vacinas e demais produtos biologicos, salvo os oriundos de institutos officinaes, não poderão ser vendidos, no Estado, sem prévia licença da Secção de Fiscalização do Exercício Profissional do Departamento Nacional de Saúde.

Parágrafo único — A licença será requerida pelo responsável do instituto ou do laboratório, mediante apresentação de um relatório em que serão consignadas a técnica de preparação, o modo de usar e a indicação do produto, devendo o pedido ser acompanhado de amostras necessárias à análise.

Art. 1.065 — Todos os produtos de que cogita o artigo 1.064 deverão trazer nos rótulos o nome e a sede do laboratório, além das indicações relativas a esta espécie, e quando procedentes de institutos ou laboratórios particulares, a data e o número da licença.

§ 1.º — Os produtos biológicos alteráveis pela ação do tempo, deverão trazer consignado nos rótulos a data do fabrico, bem como o prazo máximo de seu valor terapêutico.

§ 2.º — Os produtos de laboratórios e institutos particulares encontrados em desacordo com este artigo, serão apreendidos, sujeitos os infratores a multa.

CAPITULO X

Do comercio de plantas medicinais

Art. 1.066 — O comercio de plantas medicinais por atacado é privativo das farmácias e drogarias, sendo facultado também às primeiras vendê-las, ao publico, a varejo, quando não forem tóxicas.

Art. 1.067 — Excluídos os vegetais de uso diário e inofensivo nenhum outro poderá ser vendido ao publico pelas herbanarias, sendo-lhes expressamente proibido o comercio de medicamentos de qualquer espécie.

§ 1.º — Serão respeitados os direitos das atuais herbanarias, enquanto permanecerem na firma os mesmos proprietários, sendo cassada a licença das que se conservarem fechadas por espaço de tempo superior a 3 meses.

§ 2.º — As herbanarias são obrigadas a revalidar as suas licenças até 31 de março de cada ano, sob pena de multa.

§ 3.º — É proibido às herbanarias negociar com artigos de cêra, oleos de animais, colares, fetiches, amuletos e outros objetos que se relacionem com praticas de fetichismo e curandeirismo, sob pena de multa, sem prejuizo de ação penal respectiva.

Art. 1.068 — As plantas medicinais só poderão ser vendidas, quer a varejo, quer por atacado, em pacotes, caixas, envelopes, sacos ou outros quaisquer envoltorios, que deverão conter, sempre, impressos em caracteres bem legíveis, além do nome popular porque é conhecida a planta, seu nome científico, a família a que pertence, seguido do nome e endereço da firma responsável pela venda e legitimidade do vegetal.

§ 1.º — Os representantes, importadores, depositarios, ou propagandistas de casas estrangeiras, limitar-se-ão a receber as encomendas e entregá-las aos seus clientes por conta dos seus representantes, não podendo, sob qualquer pretexto, fracionar os envoltorios originaes.

§ 2.º — As plantas e partes vegetais só poderão ser vendidas pelas drogarias nos seus envoltorios originaes, tal como forem acondicionadas pelos seus primeiros manipuladores.

§ 3.º — As infrações serão punidas com multa.

Art. 1.069 — As plantas vendidas sob denominação falsa, bem como as desprovidas de ação terapêutica, e entregues ao consumo com o mesmo nome vulgar de outras ativas, serão apreendidas e inutilizadas, sendo os infratores punidos com multa.

CAPITULO XI

Fraudes, apreensões e análises

Art. 1.070 — Para efeitos deste Regulamento, consideram-se fraudados as formulas medicamentosas, drogas ou produtos quimicos, galenicos, biologicos, de toucador; os antissepticos, desinfetantes, especialidades farmaceuticas e quaisquer outros congêneres:

- a) — quando tenham sido misturados ou acondicionados com substancias que lhes modifiquem ou reduzam o valor terapeutico;
- b) — quando se lhes tenha retirado ou falsificado, no todo ou em parte, um dos elementos de sua constituição normal ou tenham sido eles acrescentados de substancias, estranhas á sua composição, substituídos por elementos de qualidade inferior, ficando, desse modo, como constituição diversa da anunciada no recipiente, nas licenças formuladas;
- c) — quando as suas condições de pureza, qualidade ou autenticidade não satisfizerem ás exigencias da Farmacopéia Brasileira.

§ 1.º — Serão punidos com multa, independentemente de processo criminal o responsavel legal e a firma ou empresa proprietaria de farmacia, laboratorio, drogaria, hermanaria, deposito, fabrica ou qualquer outro estabelecimento, ou mesmo qualquer particular que fabricar, vender, acondicionar ou expuzer ao consumo quaisquer substancias, corpos ou produtos fraudados, nos termos do artigo, podendo, tambem, ser cassada a licença do estabelecimento ou da especialidade farmaceutica, impedida a venda do produto fraudado apreendido e inutilizado o estoque, a juizo da autoridade sanitária competente, sem prejuizo de qualquer ação criminal que no caso couber.

§ 2.º — Os responsaveis de que cogita o parágrafo anterior são:

- a) — o fabricante, produtor ou manipulador da substancia ou produto;
- b) — o que tiver sob sua guarda o produto fraudado;
- c) — o vendedor;
- d) — o proprietario.

§ 3.º — Para efeitos deste Regulamento, será considerado fabricante ou produtor todo individuo que rotular ou acondicionar quaisquer substancias, produtos, mesmo procedentes de outrem e embora consignada no rotulo do acondicionador a origem da mercadoria.

§ 4.º — Não caberá ao infrator direito algum de reclamar indenização do Estado, pela aplicação e execução do disposto nestes artigos e seus parágrafos.

§ 5.º — A repressão das infrações deste Regulamento poderá ser requerida á autoridade competente, por qualquer pessoa que se considerar por elas prejudicada.

Art. 1.071 — Todas as drogas, produtos quimicos e quaisquer outras substancias expostas á venda, em vasilhame ou pacote de qualquer natureza, serão rotulados.

§ 1.º — O rotulo deverá trazer o nome do fabricante, o lugar da fabrica e a marca do produto e será disposto de tal modo que não possa ser substituído ou retirado.

§ 2.º — As substancias encontradas em desacordo com o disposto neste artigo e seu parágrafo, serão apreendidas para analise e quando consideradas boas para o consumo, só poderão ser expostas á venda depois de cumpridas as exigencias deste artigo e paga a multa imposta ao infrator.

Art. 1.072 — Verificado, em analise fiscal, estar o produto procedente do estrangeiro em desacordo com as indicações do rotulo, ou ter sido fraudado, além das penalidades, que no caso couberem aos importadores, representantes do fabricante e aos vendedores, ficará interdieta a entrada do produto no Estado.

Art. 1.073 — Todas as vezes que a autoridade sanitária julgar necessário, ordenará a apreensão de qualquer formula medicamentosa, drogas, produtos quimicos, biologicos, officinaes, de toucador, desinfetantes, antissepticos, especialidades farmaceuticas e congêneres, onde quer que se encontrem, para serem analisados, lavrando da apreensão auto em duas vias, que além de assinado pelo funcionario apreensor o será tambem por duas testemunhas idoneas e pelo interessado ou responsavel ou seu substituto eventual, e onde se especificarão a natureza e outras caracteristicas do produto. Serão tiradas três amostras dos produtos e fechadas em envolveros assinados pelo autuante e rubricados pelo autuado e testemunhas, de maneira a evitar sua violação, ficando em poder do autuado, para efeito de defesa, uma amostra para analise de contra prova.

§ 1.º — Caso haja necessidade, a juizo do funcionario apreensor, este interditará toda a partida suspeita, fazendo o interessado ou outra firma ou pessoa idonea, depositario e responsavel pelo "stock" do produto, até ulterior deliberação da autoridade competente.

§ 2.º — Na hipotese do parágrafo anterior, a firma depositaria assinará um termo de depósito, que poderá ser no mesmo auto de apreensão.

§ 3.º — Se o depositario dos produtos apreendidos der a consumo, desviar, alterar ou substituir o "stock" das substancias de que é guarda fiel, será passivel de multa, além da responsabilidade criminal que lhe couber.

§ 4.º — As duplicatas de amostras das substancias analizadas serão inutilizadas, se não forem reclamadas pelos interessados, no prazo de 60 dias contados da data da terminação da analise.

§ 5.º — Não serão restituídas as amostras das substancias ou produtos condenados ou julgados improprios para o consumo, por estarem em desacordo com a formula licenciada, com os dizeres dos rótulos ou com as exigencias da Farmacopéia Brasileira.

Art. 1.074 — Verificado pelas analises ou exames, ser o produto improprio para o consumo ou achar-se em desacordo com as exigencias da Farmacopéia Brasileira, não preenchendo os fins a que se destina ou estar em desacordo com a licença, será o interessado cientificado da infração cometida, do que se lavrará um auto explicativo, podendo o interessado, dentro das 48 horas, contestar o resultado da analise ou exame, e requerer outro na contra prova em seu poder.

§ 1.º — O exame de contra prova será procedido dentro do prazo de 30 dias, da data da condenação do produto. Será efetuado conjuntamente, pelo profissional autor do primeiro exame, por técnico indicado pela parte e por outro, estranho á repartição apreensora e nomeado pela autoridade sanitária.

§ 2.º — O resultado do exame de contra prova ficará consignado em um relatorio em duplicata, sendo a segunda via entregue á parte interessada, mediante recibo.

§ 3.º — Havendo divergencia no resultado, caberá a decisão ao Diretor do Departamento de Saúde.

T I T U L O V I I

DO EXERCICIO DAS PROFISSÕES DE ORTOPEDISTA, ÓTICO PRÁTICO, ENFERMEIRO, PARTEIRA, MASSAGISTA, MANICURE

E CONGÊNERES

CAPITULO I

Do exercicio da profissão de ortopedista

Art. 1.075 — Os estabelecimentos de fabricação ou venda de aparelhos ortopedicos, quando não forem propriedade de médico especialista, terão responsavel técnico, de capacidade aferida a criterio da autoridade sanitária e inscrito na repartição competente.

§ 1.º — Os estabelecimentos de fabricação ou venda de aparelhos ortopedicos serão fiscalizados e licenciados pelas autoridades sanitárias.

§ 2.º — As licenças para funcionamento, transferencia de local ou de responsavel técnico, das casas que comerciam com aparelhos ortopedicos, devem ser requeridas pelos donos dos estabelecimentos e atualmente renovada até 31 de março de cada ano.

Art. 1.076 — As casas que comerciam em aparelhos ortopedicos devem ter livros, autenticados pela autoridade sanitária, para o registro das prescrições médicas, com rubricas para os nomes dos doentes e dos médicos, respectivas residencias e a especie de aparelho prescrito.

§ 1.º — As casas que comerciam em aparelhos ortopedicos poderão substituir, sem nova prescrição médica, fundas, cintas, muletas, palmilhas para pés chatos e calçados ortopedicos, á vista da primeira prescrição.

§ 2.º — As casas que comerciam com artigo de ortopedia ou que os fabricarem, é vedado vender ou aplicar aparelhos proteticos, contensivos, correctivos ou imobilizadores sem a respectiva prescrição médica.

Art. 1.077 — As infrações das disposições destes artigos serão punidas com multa applicavel tambem ao dono ou á firma proprietaria do estabelecimento, sem prejuizo das sanções previstas na consolidação das leis penais da Republica e outras applicaveis.

CAPITULO II

Do exercicio da profissão de ótico prático

Art. 1.078 — Só é permitido o exercicio da profissão de ótico prático, após exame de habilitação, prestado perante uma comissão designada pela autoridade sanitária competente, federal ou estadual.

§ 1.º — Ficará dispensado deste exame o ótico prático que provar ter mais de dez anos de exercicio desta profissão, no país, e comprovar sua idoneidade profissional, a criterio da autoridade sanitária.

§ 2.º — Os óticos práticos habilitados serão obrigados a inscrever-se na repartição sanitária competente e possuir carteira de identidade profissional.

§ 3.º — A autorização para o exercício da profissão de ótico prático, quando fornecida pela Secção de Fiscalização do Exercício Profissional do Departamento Nacional de Saúde, será válida no Estado.

§ 4.º — O ótico registrado não poderá ser responsável por mais de um estabelecimento de venda de lentes corretoras de refração.

Art. 1.079 — Só poderá comerciar com lentes corretoras de refração a casa de ótica, devidamente licenciada pela autoridade sanitária competente, que tiver como responsável técnico um ótico prático, legalmente habilitado e possuir o material indispensável para o registro de todas as receitas de ótica devidamente legalizado pela autoridade sanitária competente.

§ 1.º — A licença para o seu funcionamento será requerida á autoridade competente, pelo proprietário ou socio do estabelecimento e renovada, anualmente, até 31 de março.

§ 2.º — Na localidade em que não houver casa ótica devidamente licenciada de acôrdo com as exigencias regulamentares, será permitida, a titulo precario, ás farmacias ou a outro estabelecimento devidamente licenciado pela autoridade sanitária, a venda de lentes corretoras de refração, cessando esta licença um ano após a instalação de um estabelecimento daquela natureza, licenciado de acôrdo com as exigencias legais.

§ 3.º — Nenhum médico na localidade onde exercer a clinica, nem a respectiva mulher, poderá possuir ou ter sociedade para explorar o comercio de lentes corretoras de refração, sendo-lhe vedada a indicação nas suas receitas, de determinados estabelecimentos para o aviamento de suas prescrições.

§ 4.º — O estabelecimento comercial de venda de lentes corretoras de refração não poderá ter consultorio médico, em qualquer de seus compartimentos ou dependencias, não sendo permitido ao médico instalar-se em local com acesso obrigatorio pelo estabelecimento.

§ 5.º — E' vedado ao estabelecimento de venda de lentes corretoras manter consultorio médico, mesmo fóra das suas dependencias; indicar médico que dê aos seus recomendados vantagens não concedidas aos demais clientes e distribuir cartões ou vales que dêem direito a consultas gratuitas, remuneradas ou com redução de preço.

§ 6.º — E' proibida a existencia de camara escura, oftalmologica, no estabelecimento de venda de lentes corretoras de refração, bem assim ter em pleno funcionamento aparelhos proprios para o exame de vista.

Art. 1.080 — Ao ótico responsável pelo estabelecimento licenciado cabe:

- a) — a manipulação ou fabrico de lentes de gráu;
- b) — o aviamento perfeito das formulas de ótica, constantes da prescrição médica;
- c) — substituição, por lentes iguais, das lentes corretoras de refração, danificadas, a venda de vidros protetores planos, a venda, substituição e o concerto das armações de óculos, lunetas e "lorgnons";
- d) — datar e assinar, diariamente, o livro de registro do receituário ótico.

Art. 1.081 — E' expressamente proibido ao proprietario, sócio, gerente, ótico prático e aos demais empregados de estabelecimento de que cogita o artigo 1.079, escolher, indicar ou aconselhar o uso de lentes corretoras de refração, sem apresentação de formula ótica, prescrita por médico legalmente habilitado ao exercício da profissão.

CAPITULO III

Do exercicio da enfermagem

Art. 1.082 — Só é permitido o exercicio da enfermagem, em qualquer das suas modalidades publicas ou privadas, aos profissionais que tiverem seus diplomas registrados, ou seus certificados de habilitação inscritos nas repartições competentes.

§ 1.º — Os enfermeiros licenciados e práticos só poderão trabalhar no Estado em cujo serviço sanitário se acharem inscritos.

§ 2.º — As enfermeiras diplomadas e licenciadas usarão os uniformes de modelos adotado e aprovado pelas respectivas escolas.

Art. 1.083 — O titulo de enfermeiro diplomado é privativo dos profissionais habilitados pela escola de Enfermeiras Ana Neri ou por escolas a esta equiparadas, sendo considerados enfermeiros licenciados os que tiverem diplomas ou certificados conferidos em cursos regulares por quaisquer outras escolas, de idoneidade reconhecida pela autoridade competente.

Parágrafo único — Serão considerados atendentes os enfermeiros práticos aprovados em exames de habilitação, prestado de acôrdo com as instruções vigentes, perante comissão composta de autoridades sanitárias ou aqueles que tenham satisfeito as exigencias dos decretos federais referentes ao assunto.

Art. 1.084 — Todos os enfermeiros, diplomados e licenciados e os atendentes, são obrigados a notificar á autoridade sanitária competente a sua residência e a séde do serviço em que trabalham, devendo, outrossim, ter carteira de identidade profissional.

Parágrafo único — Os enfermeiros diplomados por escolas estrangeiras só pôdem exercer a enfermagem no Estado após revalidação do diploma, de acôrdo com as leis federais em vigor, e respectivo registro na repartição sanitária competente.

Art. 1.085 — Cumpre aos enfermeiros seguir, fielmente, as instruções dadas pelos médicos.

Art. 1.086 — E' vedado aos enfermeiros e aos atendentes:

- a) — ter sob seus cuidados doentes que não tenham assistência médica;
- b) — aplicar qualquer tratamento, sobretudo injeções endovenosas e de sôros, fazer lavagens e curativos do aparelho urogenital ou praticar qualquer áto inerente ao exercicio da medicina, sem ordem, por escrito, do médico assistente;
- c) — fazer partos, mesmo naturais, praticar intervenções cirurgicas, por mais simples que sejam, prescrever medicamentos de qualquer natureza ou manter consultorio.

Parágrafo único — Os enfermeiros diplomados, nos casos graves ou agudos e na ausencia do médico, poderão aplicar a terapeutica e os socorros de urgencia exigidos, providenciando, porém, imediatamente para que seja ele chamado e não podendo, em hipotese alguma, abandonar o doente, até a chegada do médico.

CAPITULO IV

Do exercicio da profissão de parteira

Art. 1.087 — As parteiras e as enfermeiras obstetricas só poderão exercer a profissão no Estado depois de registrarem seus diplomas, na Secção de Fiscalização do Exercício Profissional do Departamento Nacional de Saúde e na repartição estadual competente.

Parágrafo único — Será inscrita como “enfermeira obstetrica licenciada” quem possuir diploma expedido por escola ou estabelecimento hospitalar idoneo, a juízo da autoridade sanitária, e que será valido apenas no Estado.

Art. 1.088 — As parteiras e as enfermeiras obstetricas deverão limitar-se a prestar cuidados indispensaveis ás parturientes e ao recém-nascido, nos casos normais, devendo, em qualquer anormalidade, reclamar a presença do médico, cabendo-lhes responsabilidade criminal pelos accidentes attribuiveis á impericia, além de pena de multa.

Art. 1.089 — É vedado ás parteiras, ás enfermeiras obstetricas diplomadas e licenciadas:

- a). — prestar assistencia fóra dos casos de urgencia, ás parturientes que não tenham atestado médico prevendo, na medida do possivel, parto normal;
- b). — prestar assistencia médica a mulheres e crianças fóra do periodo do parto ou realizar qualquer intervenção cirurgica;
- c). — recolher parturientes e gestantes para tratamento em sua residencia ou em estabelecimento sob sua direção;
- d). — manter consultorio para exames e práticas de curativos;
- e). — prescrever medicação, salvo a que fôr urgentemente reclamada, pela necessidade de evitar ou combater accidentes graves, que comprometam a vida da parturiente, do feto ou recém-nascido, até que chegue o médico.

CAPITULO V

Do exercicio das profissões de massagista, manicura e congêneres

Art. 1.090 — Os massagistas, pedicuras e manicuras, deverão ter inscritos seus nomes nas repartições sanitárias competentes, com a indicação dos estabelecimentos ou do local em que exercerem sua profissão, e possuir uma carteira de identidade profissional.

Parágrafo único — A inscrição ficará a juízo da autoridade sanitária competente, incluindo-se na profissão de massagista aquele que praticar atos relativos á finalidade dos chamados institutos de beleza.

Art. 1.091 — Nos institutos de beleza e nos gabinetes de manicuras e pedicuras não poderá haver prática de qualquer ato privativo ao exercicio da medicina, como sejam: cirurgia plastica e estetica, a fisioterapia, a aplicação de qualquer meio quimico ou mecanico para combater doenças ou afeções da pele, a indicação de tisanas ou outras medicações internas, para o pretendido fim de embelezamento.

§ 1.º — O uso dos meios fisicos, quimicos ou mecanicos, nos institutos de beleza, ficará sujeito á aprovação da autoridade sanitária competente.

§ 2.º — E' vedado, nos institutos de beleza, o emprego de depilatorios e de produtos destinados a tingir os cabelos, a tirar manchas e sardas, sem que tais agentes tenham sido examinados e aprovados pelas autoridades competentes.

Art. 1.092 — Os massagistas que se dedicarem exclusivamente á applicação de massagens manuais, vibratórias, ou de outro processo de reeducação de acidentados, só poderão prestar assistencia profissional a doentes que tiverem indicação prescrita por médico legalmente habilitado.

Parágrafo único — E' vedado ao massagista, nos seus annuncios, propôr-se ao tratamento de qualquer doença ou estado morbido, limitando-se, nos mesmos, a indicação de sua profissão e do local onde se encontra.

Art. 1.093 — As infrações das disposições constantes dos artigos, parágrafos e itens deste Titulo, serão punidas com multa, sem prejuizo das sanções previstas para casos particulares, no presente Regulamento, na Consolidação das Leis Penais da Republica e demais leis applicaveis.

P A R T E O I T A V A

T I T U L O I

C A P I T U L O Ú N I C O

Disposições Gerais

Art. 1.094 — A autoridade sanitária terá livre ingresso em qualquer dia, mediante as formalidades legais, em todas as habitações particulares e coletivas, predios ou estabelecimentos de qualquer especie, terrenos cultivados ou não, logares e logradouros públicos, e neles fará observar as leis e regulamentos estaduais.

Parágrafo único — Nos casos de opposição á visita, a autoridade sanitária intimará o proprietario, o locatario, morador, administrador ou seus procuradores a facilitar a visita, immediatamente ou dentro de 24 horas, conforme a urgencia e, se a intimação não fôr cumprida, agirá nos termos do disposto no artigo seguinte.

Art. 1.095 — Nos casos de embaraço á autoridade sanitária, em ação prevista neste Regulamento, deverá a mesma solicitar a intervençã da autoridade policial, para a execução da medida ordenada, sem prejuizo das penalidades prescritas.

Art. 1.096 — Os que se opuzerem, embaraçarem, dificultarem ou procurarem ludibriar, de qualquer fôrma, a ação fiscalizadora da autoridade sanitária ou a desadatarem, no exercicio de suas funções, ficarão sujeitos a multa, cobravel executivamente, sem prejuizo da ação penal, que deverá ter logar por denuncia do Ministerio Público, e de outras providencias que no caso couberem.

Art. 1.097 — As intimações expedidas para cumprimento de disposições regulamentares serão extraídas em duas vias, com indicação clara de cada melhoramento ou providencia exigida, citação do artigo e parágrafo regulamentares, por força das quais é feita essa exigencia e o prazo em que deverá ser cumprida.

§ 1.º — A segunda via de intimação ficará em poder do destinatario e a primeira será restituída á repartição sanitária, depois que o destinatario nela tiver apostado a declaração de ciencia da intimação, datada e assinada.

§ 2.º — Quando qualquer das formalidades de que trata o parágrafo anterior não tiver sido cumprida, os motivos do não cumprimento serão exarados, na intimação, pelo funcionario encarregado da entrega.

§ 3.º — Não sendo conhecido o paradeiro do responsavel, será intimado por edital publicado no "Diario Oficial", durante cinco dias.

Art. 1.098 — Esgotado o prazo fixado na intimação e verificado não ter sido a mesma cumprida, a autoridade imporá multa e tomará as demais providencias que no caso couberem, expedindo antes, porém, um segundo termo de intimação, se fôr caso de obras e melhoramentos.

§ 1.º — O segundo termo de intimação, identico ao primeiro, mas de prazo menor, será entregue com as formalidades indicadas para o primeiro, no artigo anterior e seus parágrafos.

§ 2.º — Terminado o novo prazo, sem que haja sido cumprido o segundo termo de intimação, será imposto multa dobrada, e tomadas as providencias que no caso couberem.

Art. 1.099 — A concessão de prorrogação para o cumprimento de exigencias sanitárias, até se completar o prazo total de um ano, será da alçada da autoridade técnica imediatamente superior á autoridade que tiver feito a intimação.

Parágrafo único — Além do prazo total de um ano, a prorrogação caberá ao Diretor do Departamento de Saúde.

Art. 1.100 — A autoridade sanitária ou funcionario que, em serviço, verificar infração deste Regulamento, deverá lavrar em flagrante o respectivo auto, circunstanciado e testemunhado, procedendo, se fôr caso, a apreensão do material e documentos que comprovam a infração, remetendo o auto, com as informações necessárias para o seu completo esclarecimento, á autoridade competente, a quem o infrator, dentro de dois dias uteis, decorridos do flagrante, deverá entregar a sua defesa.

Art. 1.101 — As infrações das disposições constantes dos artigos, parágrafos e itens deste título, serão punidos com multa, sem prejuizo das sanções previstas para casos particulares no presente Regulamento, na consolidação das leis penais e demais leis applicaveis.

Art. 1.102 — As multas pelas infrações deste Regulamento serão de 100\$000 a 500\$000, dobradas nas reincidencias, respeitadas as disposições do artigo 1.101.

§ 1.º — As multas serão impostas pela autoridade sanitária sob cujas ordens servir o funcionario que tiver constatado a infração.

§ 2.º — As multas serão impostas nos grãos respectivos, consideradas as agravantes, as reincidencias e os casos especiais previstos neste Regulamento.

§ 3.º — Haverá recurso, para a autoridade imediatamente superior á que houver imposto a multa.

§ 4.º — Antes da imposição da multa terá sido, sempre, lavrado um auto de infração.

Art. 1.103 — Instruções especiais regularão os casos não previstos e, uma vez aprovados, terão força de lei.

Art. 1.104 — Nos casos omissos, de referencia ás tabelas de custas, o Diretor de Saúde arbitrará a taxa respectiva.

Art. 1.105 — Revogam-se as disposições em contrario.

INDICE

(Gráfico)	2
(Mapa)	4
Decreto-Lei n. 11.797, de 14 de junho de 1940	9

PARTE PRIMEIRA

ORGANIZAÇÃO GERAL

Cap. I — Da organização dos serviços	13
Cap. II — Do Pessoal	20

PARTE SEGUNDA

PROFILAXIA EM GERAL E EM ESPECIAL DAS DOENÇAS TRANSMISSÍVEIS AGUDAS

TÍTULO I

PROFILAXIA EM GERAL

Cap. I — Disposições gerais	21
Cap. II — Notificação compulsória	22
Cap. III — Inquérito epidemiológico	24
Cap. IV — Isolamento, desinfecção concorrente e vigilância	24
Cap. V — Imunização e tratamento preventivo	26
Cap. VI — Medidas especiais e profilaxia das doenças transmitidas por agentes animados	28

TÍTULO II

Cap. único — Profilaxia da Tuberculose	23
--	----

TÍTULO III

Cap. único — Profilaxia das Doenças Venéreas	30
--	----

TÍTULO IV

Cap. único — Profilaxia da Lepra	34
--	----

TÍTULO V

DAS ENDEMIAS RURAIS

Cap. I — Malária	43
Cap. II — Necatorose e outras helmintoses	46
Cap. III — Doença de Chagas, Leishmaniose, Boubá, Úlcera fagedênica tropical e Tracoma	47
Cap. IV — Disposições gerais	48

PARTE TERCEIRA

SANEAMENTO E POLÍCIA SANITÁRIA

TÍTULO I

SANEAMENTO DAS CONSTRUÇÕES EM GERAL

Cap. I — Das construções	49
Cap. II — Abastecimento d'água	54
Cap. III — Águas pluviais	56
Cap. IV — Resíduos da habitação	57

TÍTULO II

Cap. Único — Saneamento das construções de caráter coletivo e especial	62
--	----

TÍTULO III

Cap. Único — Disposições gerais de polícia sanitária	69
--	----

PARTE QUARTA

HIGIENE

TÍTULO I

Cap. Único — Proteção á maternidade e á infância	74
--	----

TÍTULO II

Cap. Único — Higiene escolar	75
--	----

TÍTULO III

Cap. Único — Higiene industrial	77
a) locais de trabalho	77
b) dependência e instalações sanitárias	79
c) iluminação e ventilação	80
d) limpeza dos locais e remoção dos resíduos	81
e) métodos de trabalho, proteção individual dos operários	82

PARTE QUINTA

FISCALIZAÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

TÍTULO I

DO COMERCIO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E SEU POLÍCIAMENTO

Cap. Único — Dos gêneros alimentícios em geral	83 e 84
--	---------

TÍTULO II

DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS EM PARTICULAR

Cap. I — Dos cereais, leguminosas, farinhas e produtos similares	94
Cap. II — Das massas alimentícias	96
Cap. III — Do pão	96
Cap. IV — Dos biscoitos e produtos semelhantes	97
Cap. V — Dos doces em massas	98
Cap. VI — Das geléias	98
Cap. VII — Dos produtos de confeitaria	98
Cap. VIII — Das frutas e produtos de frutas	99

— III —

Cap. IX — Dos fermentos químicos	99
Cap. X — Do cacáu e chocolate	100
Cap. XI — Do mel	101
Cap. XII — Do açúcar	101
Cap. XIII — Da glicose	102
Cap. XIV — Das balas confeitos, pastilhas, bom-bons e pralinés	103
Cap. XV — Dos óleos e substâncias gordurosas	103
Cap. XVI — Dos ovos e conservas de ovos	105
Cap. XVII — Dos produtos dietéticos	106

TÍTULO III

DAS ÁGUAS DE ALIMENTAÇÃO E DAS BEBIDAS EM GERAL

Cap. I — Das águas potáveis e minerais e do gelo	107
Cap. II — Bebidas sem alcool, refrescos, gazozas, xaropes e produtos similares	110
Cap. III — Dos gelados e sorvetes	111
Cap. IV — Do café, chá, mate e guaraná	112
Cap. V — Dos vinhos	113
a) generalidades	113
b) da classificação dos vinhos	113
c) da vinificação em geral	114
d) características analíticas dos vinhos	115
Cap. VI — Das cervejas	116
Cap. VII — Das bebidas alcoólicas	118
a) das aguardentes	113
b) dos licores	120
c) dos amargos, aperitivos e semelhantes	121
Cap. VIII — Do alcool	121

TÍTULO IV

DOS CONDIMENTOS EM GERAL

Cap. I — Do sal	122
Cap. II — Das conservas alimentícias	123
Cap. III — Dos vinagres	124

TÍTULO V

DO LEITE E LATICÍNIOS

Cap. I — Da fiscalização	125
Cap. II — Do leite destinado ao consumo em espécie	126
Cap. III — Da conservação, do transporte, e da distribuição do leite	128
Cap. IV — Do comércio	129
Cap. V — Da manteiga	130
Cap. VI — Dos queijos	132
Cap. VII — Do crême	133
Cap. VIII — Do leite condensado	133
Cap. IX — Do leite em pó	134
Cap. X — Das farinhas láteas	134
Cap. XI — Dos leites preparados	135

TÍTULO VI

DO PESCADO, CARNES E PRODUTOS DERIVADOS

Cap. I — Do policiamento	135
Cap. II — Das conservas de carnes e carnes preparadas	140
Cap. III — Das conservas de pescados	141

— IV —

p

TÍTULO VII

DAS SUBSTÂNCIAS CORANTES E DAS ESSENCIAS EMPREGADAS NOS
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

- Cap. I — Das substâncias corantes
Cap. II — Das essências

TÍTULO VIII

- Cap. Único — Dos agentes conservadores e das substâncias não permitidas
na manipulação de gêneros alimentícios e da importação destes

TÍTULO IX

- Cap. Único — Dos utensílios, vasilhames e instrumentos empregados na pre-
paração, conservação e consumo de gêneros alimentícios

PARTE SEXTA

TÍTULO I

- Cap. Único — Dos estabelecimentos de gêneros alimentícios em geral

TÍTULO II

DOS ESTABELECIMENTOS DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS EM
PARTICULAR

- Cap. I — Das padarias, das fábricas de massas e dos estabelecimentos
congêneres
Cap. II — Das fábricas de doces, conservas e dos estabelecimentos con-
gêneres
Cap. III — Das usinas e refinarias de açúcar
Cap. IV — Das torrefações de café
Cap. V — Das destilarias, fábricas de bebidas cervejas e gazosas, das can-
tinhas e adegas e dos estabelecimentos congêneres
Cap. VI — Dos cafés, restaurantes, botequins bares e dos estabelecimen-
tos congêneres
Cap. VII — Dos hotéis e casas de pensão
Cap. VIII — Das quitandas, casas de frutas e casas de aves
Cap. IX — Dos armazens depósitos e estabelecimentos congêneres
Cap. X — Dos frigoríficos e das fábricas de gelo
Cap. XI — Das pastelarias e salsicharias

TÍTULO III

DOS ESTABELECIMENTOS INDUSTRIAIS E COMERCIAIS
DE LEITE E LATICÍNIOS

- Cap. I — Das granjas leiteiras
Cap. II — Das usinas de beneficiamento
Cap. III — Dos postos de refrigeração
Cap. IV — Das fábricas de laticínios
Cap. V — Dos entrepostos de leite
Cap. VI — Das leiterias

TÍTULO IV

- Cap. I — Dos estabelecimentos industriais ou comerciais de carnes, pesca-
dos e derivados
Cap. II — Dos açougues e depósitos de carne
Cap. III — Das peixarias e depósitos de peixes
Cap. IV — Das triparias e graxarias
Cap. V — Das fábricas de conservas de carnes e gorduras

p. VI — Das fábricas de conservas e pescados	177
TITULO V	
Unico — Do comércio ambulante de gêneros alimentícios	178
TITULO VI	
Unico — Dos vendedores ambulantes	179
TITULO VII	
Unico — Das feiras	180
TITULO VIII	
Unico — Dos mercados	181
TITULO IX	
ap. Unico — Das infrações, das multas e sua cobrança, das intimações e dos recursos	183
TITULO X	
Unico — Disposições gerais e transitórias	186
PARTE SÉTIMA	
ATIVIDADES AUXILIARES	
TITULO I	
Unico — Bio-estatística, propaganda e educação sanitária	186
TITULO II	
DOS EXAMES DE SAÚDE E VERIFICAÇÃO DE ÓBITOS	
I — Dos exames de saúde	190
II — Verificação de óbitos	190
TITULO III	
DA FISCALIZAÇÃO DO EXERCÍCIO PROFISSIONAL	
I — Do exercício da medicina — Generalidades	191
II — Dos estabelecimentos dirigidos por médicos	194
III — Da prescrição dos entorpecentes	195
TITULO IV	
Unico — Do exercício da medicina Veterinária	196
TITULO V	
Unico — Do exercício da Odontologia	197
TITULO VI	
EXERCÍCIO DA PROFISSÃO FARMACEUTICA E DA FISCALIZAÇÃO DE PRODUTOS QUE INTERESSAM A MEDICINA E A SAÚDE PÚBLICA	
I — Generalidades	199
II — Do comércio da farmácia	201

— VI —

Cap. III — Do receituário	204
Cap. IV — Das drogarias, depósito de drogas e de especialidades farmacêuticas	205
Cap. V — Indústria de drogas e outros produtos químicos que interessem à medicina e à Saúde Pública	207
Cap. VI — Especialidades farmacêuticas	208
Cap. VII — Importação e comércio de entorpecentes	210
Cap. VIII — Dos desinfetantes e produtos de toucadôr	210
Cap. IX — Fiscalização de sôros vacinas e outros produtos biológicos	211
Cap. X — Do comércio de plantas medicinais	212
Cap. XI — Fraudes, apreensões e análises	212

TÍTULO VII

DO EXERCÍCIO DAS PROFISSÕES DE ORTOPEDISTA, ÓTICO PRÁTICO, ENFERMEIRO, PARTEIRA, MASSAGISTA, MANICURE E CONGÊNERES

Cap. I — Do exercício da profissão de ortopedista	214
Cap. II — Do exercício da profissão de ótico prático	214
Cap. III — Do exercício da enfermagem	216
Cap. IV — Do exercício da profissão de parteira	216
Cap. V — Do exercício das profissões de massagista, manicure e congêneres	217

PARTE OITAVA

TÍTULO I

Cap. Único — Disposições gerais	218
---	-----



