c) a característica de insolamento e iluminação das salas de aulas não deve ser inferior a 115.

d) nas salas de aula não deverá haver carteira alguma que receba um 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 lavatórios, na proporção de um para cada 10 alunos:

g) haverá bebedouros automáticos, de játo oblíquo, ficando terminantemente proíbido o uso do copo coletivo;

h) haverá espaços destinados a recreio, de área proporcional à superfície das classes, sendo parte dêsse recreio coberta;

i) as escadas deverão apresentar condições de solidez e estabilidade, serão providas de corrimão guarnecido por balaustrada no lado aberto e terão os degraos de material resistente, com altura e largura determinadas pela fórmula $2\ h + L = 63$ (sendo h a altura e L a largura em centímetros), não devendo o valor de h, ser maior de 16 centímetros;

j) o mobiliário escolar será de tipo aprovado, devendo ser a critério da autoridade, adatado ao tamanho dos alunos;

k) nos internatos haverá banheiro na proporção de um para cada 15 alunos e nos dormitórios será exigida a área mínima de $6m^2$ para cada aluno.

Art. 218 — Além das disposições concernentes às construções em geral que lhes forem aplicáveis, deverão ser observadas nos estabelecimentos comerciais, mais as seguintes:

a) não poderão servir de dormitório ou moradia senão quando dispuzerem de aposentos especiais, para tal fim, separados da parte comercial do prédio;

b) o revestimento do piso e quando necessário o das paredes até 1m,50, será uniforme, liso, resistente e impermeável, salvo casos especiais dependentes da natureza do comércio a critério 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 169, das Construções em geral, mantidos em rigoroso estado de asseio, sem comunicação com locais em que se manipulem gêneros alimentícios, providas as portas de molas que as mantenham fechadas e tendo quando necessário, a critério da autoridade, as demais aberturas teladas à prova de môscas;

d) haverá ralos e torneiras em número e situação acordes com a extensão do comércio e com as condições do prédio;

e) haverá lavatórios sem tampão de descarga, providos de torneiras; (um para 15 empregados) e de sabão líquido ou preso à corrente ou em qualquer outra forma, aprovada pela autoridade competente;

f) todos os locaes, inclusive corredores, passagens, escadas e mais dependencias, devem ter iluminamento satisfatório, de modo que o trabalho possa ser executado sem incomodo nem prejuízo para os órgãos visuais e fique o recinto com luz suficiente para transito fácil, evitadas as grandes sombras e contrastes, exigidos os mínimos de 50, 100 e 200 luxes, consoante o gráo necessário de discriminação de minúcias no serviço.

Art. 219 — Nas cocheiras, cavalariças e estábulos serão observadas as seguintes disposições, além das constantes neste Regulamento, que lhes forem aplicáveis:

a) deverão ficar completamente isolados das habitações;

b) as construções, onde se acharem as baias terão, pelo menos, quatro metros de pé direito e pisos elevados vinte centímetros, no mínimo, acima do solo;

c) quando em tôrno das baias houver paredes, estas serão impermeabilizadas até a altura de dois metros;

d) as mangedouras e bebedouros deverão ser de material impermeável e que facilite a limpeza;

e) os bebedouros serão dotados de água corrente e providos de esgoto, com dispositivo que assegure o seu esvaziamento completo quando necessário.

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, constituídos por embasamento de concreto de quinze centímetros de espessura no mínimo e revestimento de material resistente e de juntas tomadas, providos de sargetas para dar escoamento às águas residuárias;

h) haverá tomadas d'água em número, situação e de calibre que facílitem a lavagem abundante;

i) no piso das baias haverá ralos na proporção de um para cada cincoenta metros quadrados de piso ou fração, e providos de aparelhos para reter as matérias sólidas, que deverão ser retiradas pelo menos diariamente;

j) serão permitidos estrados apenas nas baias dos estábulos;

k) os espaços reservados a veículos, lavagens de animais e depósitos 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 quinze centímetros a espessura do revestimento;

l) haverá depósito para estrume, à prova de môscas, capaz de conter o volume produzido em vinte e quatro horas;

m) os depósitos para estrume serão lavados diariamente depois da remoção diária 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 baias;

o) haverá em ponto elevado, um reservatório de água de capacidade não inferior a mil litros;

Paragrafo único — Fica proibida a localisação de estábulos e cocheiras nos perímetros urbanos.

Art. 220 — Nos teatros serão observadas as seguintes disposições, além das constantes do presente Regulamento, que lhes forem aplicáveis;

a) os pisos, em plano inclinado, isentos de frestas e sob os quais não haverá espaços vazios, serão lavados com substâncias inseticidas indicadas pela autoridade sanitária, com a frequência por ela determinada;

b) far-se-á a ventilação artificial e mesmo refrigeração dos grandes teatros sempre que a engenharia sanitária julgar necessário;

c) a iluminação artificial será a elétrica, onde houver rêde de distribuição;

d) haverá instalações sanitárias, em número proporcional ao de espectadores, privativas de cada sexo, sendo as dos homens dotadas de latrinas e mictórios.

Art. 221 — Nos cinemas serão observadas as seguintes disposições, além das constantes dêste Regulamento, que lhes forem aplicáveis:

a) os pisos, em plano inclinado, isentos de frestas e sob os quais não haverá espaços vazios, serão lavados com substâncias inseticidas indicadas pela autoridade sanitária e com a freqência por ela determinada;

b) far-se-á a ventilação artificial e mesmo a refrigeração, sempre que a engenharia sanitária julgar necessário;

c) a iluminação artificial será pela eletricidade, onde houver rêde de distribuição, fazendo-se de modo progressivo a passagem do regime de projeção 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 obrigatória e completamente abertos;

e) o piso e suas coberturas, que não forem laváveis, deverão ser limpos diariamente por aparelhos de sucção ou qualquer outro método, em que as poeiras não sejam agitadas nem possam passar à atmosfera.

Art. 222 — Nos estabelecimentos de diversões não especificadas anteriormente, deverão ser observadas as disposições dêste Regulamento, relativas à Teatros e Cinemas, e que lhes foram aplicáveis.

Art. 223 — Nas casas de barbeiros e cabelereiros, além das constantes dêste Regulamento, que lhes forem aplicáveis, serão observadas as seguintes disposições:

a) os lavatórios deverão ser de mármore ou material congênere com canalização de água corrente;

b) haverá os aparelhos que a autoridade sanitária julgar necessários para desinfecção das navalhas e outros utensílios;

c) as toalhas e golas, serão 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, sendo só permitido o uso de arminho, que pertencer à 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 aplicáveis as disposições do Artigo 335 dêste Regulamento.

Art. 224 — Nas lavanderias, além de outras constantes dêste Regulamento e que lhes forem aplicáveis, serão observadas as seguintes disposições;

a) o piso impermeabilizado e com declividade suficiente para o fácil escoamento das águas;

b) um mesmo veículo não poderá conduzir simultaneamente roupa suja e lavada;

c) será proibido receber roupas que tiverem servido a doentes de hospitais ou provenientes de prédios em que existam pessoas com doenças contagiosas se as referidas roupas não tiverem sido submetidas a práticas adequadas de desinfecção concorrente;

d) haverá aparelhamento especial para a lavagem a vapor;

Art. 225 — Nas casas de banho, além de outras constantes dêste Regulamento e que lhes forem aplicáveis serão observadas as seguintes disposições:

a) as banheiras deverão ser de ferro esmaltado, marmore ou material congênere;

b) para cada dez banheiras haverá uma latrina, separadas as instalações por sexo;

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. 226 — 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.

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

Art. 227 — Na construção das piscinas serão obedecidas condições que assegurem:

a) facilidade de limpeza ;

b) distribuição e circulação satisfatórias d'água;

c) impedimento de refluxo das águas da piscina para a rêde de abastecimento e, quando houver calhas, destas para o interior da piscina;

Art. 228 — As águas das piscinas obedecerão às seguintes exigências:

a) deverão apresentar limpidez 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 obrigatório de cloro, seus derivados ou outros agentes eficientes de desinfecção, não devendo no caso do cloro 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 frequência necessária, depósitos, escuma e matérias que sobrenadarem.

Art. 229 — As piscinas públicas serão passíveis das seguintes exigências:

a) haverá, em compartimentos anexos, próximos à entrada das piscinas, instalações de chuveiro, latrinas, mictórios e lavatórios na razão de um chuveiro para 40 banhistas, uma latrina para 40 mulheres, uma latrina e um mictório para 60 homens e um lavatório para 60 banhistas, calculado o número total destas instalações pelo movimento nas horas de maior frequência.

b) o contôrno 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 água clorada cuja taxa residual mínima seja de 1 miligrama por litro;

c) só onde de todo indispensável, serão adotados revestimentos ou tapetes feitos, porém de material que não desprenda fibras ou partículas capazes de turvar a água, perturbar o funcionamento da instalação e dificultar a indispensável desinfecção dos pisos;

d) os pisos em tôrno da piscina e nos vestiários e corredores, bem como as roupas e toalhas dos banhistas serão submetidos a práticas eficientes de desinfecção;

e) ficarão sob a direção de um encarregado competente, que cuidará do bom funcionamento da piscina e da observância rigorosa do presente Regulamento, inclusive da exigência para os banhistas, antes do ingresso nas piscinas, de um banho de chuveiro, com uso de sabonete e da proibição de serem elas frequentadas, por pessoas que apresentem afecções da pele, do nariz, garganta ou ouvidos ou estejam atacadas de qualquer doença contagiosa.

Art. 230 — Fica ao critério da autoridade sanitária fixar o volume de água limpa a ser introduzido diariamente na piscina, não devendo em caso algum o número total de banhistas, em dado espaço de tempo exceder de 5 para cada metro cúbico de água limpa admitida.

§ 1.º — As piscinas que não tiverem suprimento contínuo de água limpa serão esvasiadas periodicamente com intervalo fixado pela autoridade sanitária, que para isso se guiará pela frequência de banhistas e pelas condições de água reveladas ao exame.

§ 2.º — Compreende-se por "água limpa" a água proveniente da rêde de distribuição que compensar as perdas por transborde das calhas e pela lavagem dos filtros bem como a que, em circulação, volta à piscina após tratamento.

Art. 231 — As infrações do disposto neste Capítulo serão punidas com multas, sem prejuízo de outras penalidades que no caso couberem.

TÍTULO III

Disposições Gerais de Polícia Sanitária

CAPÍTULO ÚNICO

Art. 232 — Nenhum prédio ou parte de prédio poderá ser ocupado ou utilizado sem prévia autorização da repartição sanitária competente, de acôrdo com as disposições dêste Regulamento.

§ 1.º — Para o cumprimento do disposto neste artigo, ficará o responsável pelo prédio, proprietário, arrendatário, locatário ou seus procuradores, obrigados a comunicar por escrito a vacância do mesmo, entregando as respectivas chaves à 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 acôrdo com as prescrições dêste Regulamento, devendo a visita fazer-se impreterivelmente dentro do prazo de 48 horas para habitações e estabelecimentos comerciais e três dias úteis para oficinas ou fábricas, após o recebimento da comunicação de que trata o § 1.º, dêste artigo.

§ 3.º — Quando houver demora na visita de que trata êste artigo, o interessado deverá levar o fato ao conhecimento das autoridades superiores, afim de que estas providenciem de acôrdo com a lei e punam o funcionário responsável.

§ 4.º — Estando o prédio em condições deverá o "habite-se" ser dado.

§ 5.º — A autoridade sanitária recusará o "habite-se", se verificar que o prédio não satisfaz as exigências dêste Regulamento e expedirá a intimação conveniente.

§ 6.º — As infrações dêste artigo e seus parágrafos serão punidas com multa.

Art. 233 — Uma vez ocupado o prédio será o locatário ou morador responsável por sua limpeza e conservação, sob pena de multa.

Art. 234 — Quando um prédio ou parte de prédio, terreno ou logradouro não oferecer as condições de higiene necessárias, a autoridade sanitária, por escrito e obdecendo o que preceituam os Artigos 614 e 615, (disposições gerais), intimará o proprietário, locatário, responsável, ou seus procuradores, a executar obras, ou melhoramentos, ou a desocupar, fechar, reconstruir, transformar ou demolir o dito prédio ou parte, de acôrdo com êste Regulamento.

§ 1.º — Se não fôr cumprido o 2.º têrmo da intimação, serão intimados o responsável e os locatários a desocupar o predio, sendo afixado o edital de fechamento do local e caso a nova intimação não fôr cumprida nem o prédio desocupado, a autoridade sanitária providenciará afim de que a autoridade competente promova o despejo das pessoas e a remoção dos objetos e a Prefeitura casse a licença, se fôr caso dos estabelecimentos por ela licenciados.

§ 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 necessário, a intimação, multando como reincidência o seu não cumprimento.

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

§ 4.º — Quando a autoridade sanitária julgar conveniente, mandará afixar interdito provisório nos prédios ou parte de prédios ocupados em que houver falta de higiene, interdito êste 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 afixar edital que dê conhecimento ao interessado da pena imposta ou da diligência ou obrigação por cumprir, isto independentemente da expedição de intimação ou da lavratura do auto de multa, conforme no caso couber.

§ 6.º — Quando a autoridade sanitária houver esgotado todos os recursos legais, consignados neste Regulamento e nas posturas municipais, e a-pesar-disso não tiverem sido

executadas as obras de saneamento indicadas e quando, além disso, mesmo fechado, constituir o prédio perigo para a saúde pública, as demolições ou os melhoramentos necessários serão executados pela Prefeitura Municipal, correndo as despesas por conta dos infratores, sendo cobradas executivamente.

§ 7.º — Os prédios que, estando deshabitados, não puderem ser visitados, por se desconhecer o enderêço do depositário das respectivas chaves, por demora ou recusa do mesmo em cedê-las, ou por dificuldades por êle criadas serão interditos, até que seja facilitada a entrada ou, quando necessário, visitados com a presença da autoridade policial, devendo, a seguir, o prédio ser novamente fechado e interdito.

§ 8.º — Quando algum prédio ou parte de prédio, estiver sob a ação da autoridade judiciária ou outra e nêle haja mister proceder-se a qualquer operação sanitária, a autoridade sanitária requisitará à autoridade competente a abertura do referido prédio ou parte do prédio.

§ 9.º — Quando em um prédio, interdito, pela autoridade judiciária ou outra, houver gêneros alimentícios deteriorados ou quaisquer substâncias que possam prejudicar a saúde publica ou causar incomodo, a autoridade sanitária comunicará o fato à autoridade competente, pedindo autorização para realizar a remoção ou destruição das substâncias julgadas nocivas ou incômodas, devendo uma vez concedida a autorização, ser arrolados os objetos apreendidos ou removidos, procedendo-se, quanto aos interditos, de conformidade com o estabelecido no parágrafo precedente.

Art. 235 — Os compartimentos das edificações não poderão servir para fins diferentes daqueles para os quais foram construídos, salvo quando satisfizerem a todos os requisitos impostos por este Regulamento para a sua nova utilização.

Art. 236 — Qualquer prédio ou parte de prédio só poderá ser transformado em casa de cômodos, com o assentimento da autoridade sanitária, a qual fará verificar previamente a adaptabilidade da construção a êsse fim.

Art. 237 — E' obrigatório o mais rigoroso asseio nos domicílios particulares e suas dependências, habitações coletivas, casas comerciais, armazéns, trapiches, estabelecimentos de qualquer natureza, terrenos ou lugares e logradouros públicos, e pela sua falta ficam sujeitos à multa os proprietários, arrendatários, locatários ou moradores responsáveis.

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

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

Art. 238 — E' proibido sob pena de multa, cuspir ou escarrar fora de escarradeiras ou outros lugares próprios para isso, (latrinas, mictórios, ralos de esgôto).

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

§ 2.º — As habitações coletivas, casas de comodos, hoteis, pensões, casas comerciais, cinemas, teatros, fábricas, colégios, hospitais, escolas, igrejas, repartições públicas e outros edifícios ou lugares frequentados pelo público são obrigados a ter, sob pena de multa, escarradeiras em número e situação determinadas pela autoridade sanitária.

§ 3.º — Quando não fôr exequível o uso de escarradeiras hidro-automáticas ou com fluxo d'água corrente, ligadas à rêde de esgotos ou a fossas, serão tolerados outros tipos de escarradeiras, desde que elevadas do solo, construídas 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 antisséptica.

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

§ 5.º — Depois de esvasiadas de seu conteúdo, serão as escarradeiras lavadas com água fervente ou solução desinfetante.

Art. 239 — Nas repartições e edifícios públicos, habitações coletivas, estabelecimentos comerciais e industriais, igrejas, escolas e todos os lugares cobertos frequentados pelo público ou onde assistem muitas pessoas, ficarão proíbidas a varredura e a limpeza por processos que levantem poeira, sendo passíveis de multa os infratores.

Parágrafo único — Nas repartições públicas e nas instituições ligadas à administração pública por qualquer forma de dependência ou auxílio, a fiscalização do dispositivo precedente competirá também aos chefes das mesmas repartições, ou instituições, e a seus auxiliares.

Art. 240 — Será proibido o uso do copo promíscuo, devendo ser instalados sempre que necessário, a juízo da autoridade sanitária nos estabelecimentos ou lugares frequentados pelo público ou onde assistam muitas pessoas, bebedouros higienicos de játo oblíquo ou distribuídos copos de papel, de preferência por aparelhos automáticos.

Art. 241 — Será proibido nos lugares frequentados pelo público ou onde assistem muitas pessoas, o uso de toalha coletiva.

Art. 242 — Onde houver lavanderias a vapor, as roupas de cama, de mesa e outras de uso individual dos hotéis, pensões, casas de saúde, hospitais, colégios, asilos ou de quaisquer outras instituições congêneres, casas de banho, barbeiros e cabelereiros, serão sempre lavadas naqueles estabelecimentos, que autenticarão as peças de roupa com etiquetas da firma comercial que explorar o negócio.

Parágrafo único — Ficarão isentos da obrigação dêste artigo os estabelecimentos que tiverem lavanderias a vapor privativas.

Art. 243 — Todos os estabelecimentos tanto públicos como particulares, em que sejam depositados, manipulados, guardados e negociados materiais que se prestam ao abrigo ou à alimentação de ratos, serão construídos e mantidos à prova dêstes animais.

§ 1.º — Não será concedida autorização para o funcionamento dêsses estabelecimentos sem que a condição prevista neste 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 extermínio dos ratos.

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

§ 4.º — E' obrigatória a cooperação dos responsáveis por êsses estabelecimentos na desratisação, que se fará de conformidade com as instruções da autoridade sanitária.

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

Art. 244 — E' proibido sob pena de multa criar ou conservar porcos ou quaisquer outros animais, que por sua espécie ou quantidade, possam ser causa de insalubridade ou de incômodo nos núcleos de população.

§ 1.º — Os galinheiros, canís e semelhantes terão o piso impermeabilizado, provido de sargeta e ralo de esgôto e lavado diariamente.

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

Art. 245 — O morador do prédio, em cujo interior ou dependências diretas (jardim, quintal, galinheiro), forem encontrados focos de mosquitos ou de larvas de môscas, sera passível de multa, dobrada nas reincidências.

Art. 246 — Nos prédios em construção haverá instalações provisórias, mas adequadas, a critério da autoridade sanitária, para remoção dos dejetos dos operários, devendo ser mantidas petroladas as águas de infiltração ou pluviais, que se acumularem nas escavações de alicerces ou fundações.

Art. 247 — Será proibida, sob pena de multa, nas zonas servidas pela rêde de abastecimento, a lavagem de roupa em tinas, barrís ou recipientes análogos, como nos rios e valas que cortem zonas habitadas, a critério da autoridade sanitária.

Art. 248 — Nas visitas sanitárias a chácaras, jardins, hortas, capinzais, terrenos cultivados ou incultos, lugares e logradouros públicos, a autoridade sanitária verificará se são cumpridas as posturas municipais e observados os preceitos higiênicos, de acôrdo com êste Regulamento, sendo imposta multa nos casos de infração e expedida intimação para cumprir as disposições legais relativas à espécie, em prazo que não poderá exceder de 3 dias, findo o qual serão as providências executadas pela Prefeitura Municipal correndo as despesas por conta do responsável, mediante cobrança executiva.

§ 1.º — Quando as exigências sanitárias visarem o beneficiamento de terrenos ou de construções nêles localizadas e quando as construções não pertencerem ao proprietário do terreno, caberá a êste último o cumprimento de tais exigências, salvo o caso em que o arrendatário ou locatário tiver assumido, por contrato legal, a responsabilidade das referidas exigências.

§ 2.º — Quando a autoridade não puder verificar quem seja o proprietário do terreno, ficará o ocupante responsável pelas exigências dêste Regulamento.

Art. 249 — Os terrenos baldios serão convenientemente fechados, de conformidade com as posturas municipais, drenados, periodicamente limpos e capinados, sendo obrigatória a remoção ou o soterramento de latas, cacos, assim como de quaesquer outros recipientes que possam conter água, e dos residuos putreciveis.

Art. 250 — Nas hortas, chácaras, jardins, capinzais, terrenos cultivados, incultos ou pantanosos, além de outras disposições dêste Regulamento, que lhes forem aplicáveis, será proibido:

a) o emprêgo, como adubo, de fézes humanas, estrume não umificado, palhas e lixo de qualquer natureza;

b) o represamento de águas de rios, riachos, ou córregos, e a utilização, para rega, destas e de outras águas de superfície, das de esgôto e outras servidas e ainda das de poços a não ser, neste caso, quando não houver rêde de distribuição e obedecerem os poços às exigências constantes do presente Regulamento.

Parágrafo único — Nos casos de infração dêste artigo, ficará o proprietário, locatário ou responsável, sujeito à multa, além de ser compelido à demolição das barragens ou represas abusivamente feitas.

PARTE TERCEIRA

HIGIENE

TÍTULO I

Proteção à Maternidade e à Infância

CAPÍTULO ÚNICO

Art. 251 — Ficarão sujeitos à fiscalização da autoridade sanitária competente os estabelecimentos públicos ou particulares que se propuserem a:

a) recolher, proteger ou assistir crianças de qualquer idade, sãs ou doentes, internadas ou não, quer seja o recolhimento definitivo, quer temporário;

b) recolher mulheres grávidas e parturientes para fins de assistência ao parto e seus antecedentes, complicações e consequências;

§ 1.º — Os estabelecimentos a que se refere êste artigo remeterão à autoridade sanitária competente os seus regulamentos, afim de ser organizado o respectivo registo, devendo também enviar boletins estatísticos trimestrais, relatórios anuais e quaisquer outros esclarecimentos solicitados.

§ 2º — Nesses estabelecimentos deverão ser adotados, para registo e estatística, os modelos padrões organizados pela autoridade competente, inclusive para o fichamento individual das pessoas beneficiadas pelos respectivos serviços.

Art. 252 — A retirada de uma criança do seio da família só será permitida com audiência do juiz de menores, salvo caso de doença contagiosa.

Parágrafo único — Em tal caso terá preferência a colocação familiar tecnicamente organizada, recorrendo-se em segundo lugar a asilo de tipo familiar, e só em último caso, a asilo de tipo comum.

Art. 253 — Os recolhimentos de crianças deverão se orientar de preferência para o regime familiar ou de asilo — lar.

Art. 254 — Será proibida a roda nos asilos de expostos, podendo a admissão se fazer em registo, secreto se exigido, e ser a criança em qualquer tempo reclamada pela mãe, que pagará indenização pelas despesas feitas, se não fôr indigente.

Parágrafo único — E' obrigatório o segrêdo sôbre a origem das crianças recolhidas a asilos de expostos, ficando os responsáveis passíveis das penas do Código.

Art. 255 — Tôda pessôa, que, para criar ou cuidar, recolher crianças estranhas à sua família, ficará sujeita à orientação e fiscalização da autoridade sanitária competente.

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

§ 2.º — No caso de criação ou de cuidados a salário, a ingerência da autoridade competente se prolongará enquanto perdurar esta condição.

Art. 256 — A autoridade sanitária competente exercerá em todos os estabelecimentos coletivos destinados a crianças, (asilos, colégios, creches e congêneres) ,fiscalização especial em relação ao regime alimentar, fazendo cumprir as instruções técnicas para isso formuladas.

Parágrafo único — Em caso de desobediência às determinações da autoridade sanitária, serão por ela intimados os responsáveis, a corrigir, dentro de prazo limitado, as condições julgadas defeituosas e na hipótese de reincidência, solicitadas, ao juiz de menores, providências para que seja fechado o estabelecimento.

Art. 257 — Nenhuma ama de leite poderá prestar serviço assalariado ou não, sem atestado de exame médico, feito sempre que possível, em repartição oficial.

Parágrafo único — As amas de leite não poderão separar-se dos filhos de menos de quatro meses, salvo se passarem estes a serem amamentados ao peito de outra mulher.

Art. 258 — Em todos os serviços públicos e particulares deverá ser facilitada às mães a amamentação de seus filhos.

Parágrafo único — Sempre que a autoridade julgar conveniente, os estabelecimentos comerciais e industriais ficarão obrigados a instalar, em sua sede ou proximidades, creches e salas de amamentação.

Art. 259 — Em todos os estabelecimentos coletivos para crianças, públicos ou particulares (asilos, colégios e outros congêneres) será obrigatória a prática dos exames de saúde à admissão e periodicamente renovados.

Art. 260 — Tôdas as maternidades e serviços congêneres deverão ter, anexo, um consultório prenatal.

Art. 261 — E' obrigatório a todo profissional que assistir a um parto, cuidar dos olhos do recém-nascido, de acôrdo com as instruções para êsse fim elaboradas.

TÍTULO II

Higiene Industrial

CAPÍTULO ÚNICO

Art. 262 — Todos os projetos de construção ou de reforma e planos de instalação de estabelecimentos industriais só poderão ser executados com autorização da repartição sanitária competente.

LOCAIS DE TRABALHO

Art. 263 — Tôda a indústria que fôr nociva ou simplesmente incômoda à vizinhança, pela produção de ruídos, trepidações, odores, fumaças, só poderá funcionar em local cujo afastamento das habitações será determinado pela autoridade sanitária.

Parágrafo único — Nos próprios locais de construção industrial, fixados no saneamento da cidade, será obrigatório o emprêgo de meios eficientes de luta contra os malefícios apontados neste artigo.

Art. 264 — 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. 265 — Qualquer abertura do piso, quer permanente, quer transitória que, em vista da 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. 266 — As paredes, quando não caiadas terão pintura lavável, e, em casos julgados necessários pela autoridade, revestimento até a altura de 2 metros, de material uniforme, resistente, liso e impermeável, indicado pela natureza da indústria, a critério da autoridade sanitária.

Art. 267 — Para proteger contra o aquecimento exagerado pelos raios solares, os locais de trabalho terão cobertura de cerâmica ou material similar e serão providos de fôrro.

§ 1.° — Serão obedecidas, quanto ao pé direito as exigências do Art. 152, do Capítulo das Construções em geral.

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

Art. 268 — As clarabóias, quando não forem de vidro armado, terão proteção de tela metálica.

Art. 269 — 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 solo, de balaustrada sólida e resistente, de 0m,90 de altura com 3 traves horizontais, a inferior rente com o solo, tomado com tela ou material semelhante, se necessário, o espaço entre a trave inferior e a média.

Art. 270 — Tôdas as portas deverão estar sempre em condições de ser abertas sem dificuldade e deverão ser de acesso fácil, 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 da saída mais próxima. A abertura dessas portas, sempre que possível, se fará para cima e para os lados sôbre roldanas ou para fora.

Art. 271 — Os giraus só serão permitidos se tiverem pé direito mínimo de 2m,50 e não dificultarem a iluminação e o arejamento dos locais de trabalho.

Art. 272 — E' proibido o trabalho em subsolo, porões e outros locais em que não haja ventilação e iluminação suficientes, e que não obedeçam ao disposto no Artigo 152 e seus parágrafos, dêste Regulamento.

Art. 273 — Não será permitida a moradia ou dormitório nas fábricas e oficinas, a não ser que disponham de aposentos especiais e independentes, obedecidas para êles, as prescrições dêste Regulamento.

Art. 274 — As escadas fixas deverão apresentar condições de solidez e estabilidade, terão degráos de material resistente e serão de corrimão com 0m,90 de altura, guarnecidas sempre que necessário, 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 degráos terão altura e largura determinada pela fórmula $2h + L = 63$ cm. (sendo h a altura e L a largura em centímetros), não podendo o valor h ser maior de 0m,20;

b) haverá patamares após cada lance de 20 degráos, no máximo;

c) a inclinação não será de mais de 50 gráos em qualquer dos seus pontos.

§ 2.º — As escadas de caracol só serão toleradas como escadas de emergência, se 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 resistência, 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 necessário, de sapatas, ou ganchos de segurança e mantidas sempre em condições de completa e perfeita segurança.

Art. 275 — Os elevadores, guindastes ou aparelhos similares destinados a transportar material ou pessoal deverão ser de construção que ofereça tôda garantia de resistência, estabilidade e segurança no funcionamento. Êsses 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 pêso máximo que poderão carregar, fixado após vistoria realizada por autoridade técnica competente.

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

DEPENDENCIAS E INSTALAÇÕES SANITÁRIAS

Art. 276 — Não será permitido aos operários fazerem refeição nos locais de trabalho e suas dependências salvo em compartimento especialmente destinado a êsse fim, cuja instalação adequada será dispensada apenas em casos especiais a critério da autoridade sanitária.

Art. 277 — A água para bebida, sujeita à depuração, sempre que necessário, a critério da autoridade, será fornecida aos operários por bebedouros sempre de játo oblíquo, sendo terminantemente proibido o copo de uso coletivo.

Art. 278 — Haverá lavatórios sem tampão na descarga, providos de torneiras (uma para 10 operários), e de sabão líquido ou preso a corrente, e instalados em local que facilite a sua utilização antes das refeições, à saída das instalações de latrina e ao finalizar o trabalho.

Art. 279 — Em certas indústrias, a critério da autoridade sanitária, haverá chuveiros, na proporção de um para cada dez operários e instalados em locais que facilitem a sua utilização ao finalizar o trabalho.

Art. 280 — Haverá armários individuais de tipo aprovado, para guardar roupas e objetos dos operários, e que, sempre que possível serão dispostos em compartimentos especialmente destinados a êsse fim.

Art. 281 — Haverá latrinas de tipo aprovado, privativas de cada sexo, na proporção de uma para vinte pessoas, e, nas indústrias com mais de 20 operários, mictórios, também de tipo aprovado, cujo número será fixado pela autoridade sanitária. Latrinas e mictórios serão instalados em compartimentos convenientemente arejados e iluminados, obedecendo ao disposto na alínea b) do Art. 169, das construções, sem comunicação direta com os locais de trabalho em que se manipulem gêneros alimentícios, providas as portas de molas que as mantenham fechadas e tendo, quando necessário, a critério da autoridade, as demais aberturas teladas à prova das môscas.

Art. 282 — Fica o responsável obrigado a fazer velar pelo rigoroso asseio e conservação das instalações de latrina, mictórios, banheiro e lavatórios.

ILUMINAÇÃO E VENTILAÇÃO

Art. 283 — Todos os locais, inclusive corredores, passagens, escadas e mais dependências devem ter iluminação de intensidade suficiente, de modo que o trabalho possa ser executado sem incômodo nem prejuízo para os órgãos visuais e fique o recinto com luz suficiente para trânsito fácil, evitadas sempre as grandes sombras e contrastes.

§ 1.º — A iluminação deve ser tal que garanta iluminação mínima de 50, 100 e 200 luxes, consoante o grão necessário de discriminação de minúcias do serviço.

§ 2.º — Instruções técnicas poderão elevar os limites mínimos fixados no parágrafo anterior.

Art. 284 — A iluminação natural será lateral ou superior, com a parte envidraçada voltada para o setor sul-sudeste.

Parágrafo único — A iluminação lateral será conseguida de maneira que se restrinjam o insolamento, aquecimento e ofuscamento nas horas de trabalho, para o que estão indicados o prolongamento de beirais, o foscamento de vidros, o uso de toldos e cortinas e outros recursos eficientes.

Art. 285 — A iluminação artificial será pela eletricidade e feita por unidade de conveniente poder iluminante, adequadamente dispostas de modo a se ter: iluminamento necessário nos planos de trabalho inclusive nos verticais; iluminação difusa; ausência de ofuscamento e facilidade para limpeza das unidades (lâmpadas, refletores e difusores).

Parágrafo único — 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. 283.

Art. 286 — Para auxiliar a iluminação natural ou artificial, o fôrro, as paredes e, sempre que possível, os maquinismos, serão de tonalidade clara e remate fôsco, de modo a assegurarem melhor aproveitamento de luz, redução de ofuscamento e repouso para o aparelho da visão.

Parágrafo único — Serão toleradas, até 1m,50 do solo, barras de côres carregadas.

Art. 287 — A atmosfera dos locais de trabalho deverá ter o poder refrigerante mínimo de 10, nas leituras do catatermometro molhado.

Parágrafo único — Instruções técnicas poderão modificar o limite fixado no artigo e estabelecer os valores mínimos expressos em "temperatura efetiva".

Art. 288 — A ventilação natural se fará por aberturas superiores ou laterais, de preferência rasgadas em paredes opostas e chegando o mais próximo possível ao teto.

Art. 289 — 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 Artigo 287.

Art. 290 — Se as condições do ambiente se tornarem desfavoráveis por efeito de instalações geradoras de calor, será prescrito o uso de capelas, anteparos, paredes duplas de isolamento térmico e recursos similares.

Parágrafo único — As instalações geradoras, de calor, quando possível, serão instaladas em compartimentos especiais, ficando sempre isoladas 50 centímetros pelo menos das paredes próximas.

Art. 291 — Devem ser usados recursos apropriados para impedir que se formem, ou se espalhem pelos locais do trabalho, suspensóides (poeira, fumos, fumaças), gases e vapores, tóxicos irritantes ou corrosivos.

LIMPEZA DOS LOCAIS, REMOÇÃO DE RESÍDUOS

Art. 292 — Todos os locais de trabalho, bem como as suas dependências, devem ser mantidos constantemente em boas condições de conservação e limpeza, para o que terão amplo fornecimento de água.

Art. 293 — A limpeza será diariamente realizada, fora das horas de serviço, por meio de vácuo ou de outro processo que evite ou pelo menos reduza o levantamento de poeira e a estagnação d'água, a critério da autoridade sanitária.

Parágrafo único — Nas indústrias, em que fôr indicada a lavagem do piso, haverá ralos e torneiras em número e situação de acôrdo com a extensão da indústria e com as condições do prédio.

Art. 294 — Obedecendo aos mesmos princípios do artigo anterior, será feita a lim-

peza periódica de paredes, forros, portas, janelas, unidades iluminantes, superfícies transmissoras e refletoras de luz.

Art. 295 — As águas de lavagem, como também os líquidos residuários industriais, deverão ser evacuados prontamente, sujeitos a tratamento, a critério da autoridade sanitária e de acôrdo com os princípios fixados em instruções técnicas.

Art. 296 — Todo o cisco, lixo, restos, refugo de matérias primas, resíduos de fabricação e particularmente os detritos sucetíveis 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.

MATERIAIS E MAQUINISMOS DE TRABALHO

Art. 297 — Nas fábricas de águas gasosas, gêlo e em estabelecimentos congêneres, deverá ser usada água que preencha os requisitos de potabilidade, inclusive para a lavagem de vasilhame, que será feita em água continuamente renovada, e sempre que o permitir a técnica industrial, por meio de máquinas apropriadas.

Parágrafo único — 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. 298 — O empilhamento de material deverá ser feito como cuidado necessário para evitar desmoronamento.

Art. 299 — Sempre que possível, de acôrdo com a natureza do material, será êste colocado sôbre estrados elevados, deixando entre si espaço que permita a passagem. Êste requisito será obrigatório em zona que a autoridade sanitária determinar sobretudo se o material se prestar para alimentação ou abrigo de ratos.

Art. 300 — Haverá depósitos especiais à prova de môscas e de ratos, tôdas as vezes que o material se prestar ao abrigo ou desenvolvimento dêsses animais.

Parágrafo único — Nas fábricas de produtos alimentícios, as salas de manipulação serão postas à prova de môscas, pela telagem das aberturas e pela instalação, nas portas, de molas ou tambores, de tipo aprovado.

Art. 301 — Todos os aparelhos, utensílios e instrumentos de trabalho empregados no preparo, fabricação, depósito e transporte de doces, massas, produtos de origem animal e outros congêneres, serão de material inócuo.

Art. 302 — As peças e órgãos que girem com grande velocidade, e forem suscetíveis de quebrar-se, deverão ser guarnecidos por envoltórios com resistência suficiente para reter eventualmente os fragmentos projetados em consequência de acidente.

Art. 303 — Tôdas as caldeiras, recipientes, encanamentos e aparelhos acessórios, submetidos à pressão de vapor de água ou de outro fluido, deverão possuir os aparelhos de segurança aconselhados pela técnica moderna.

Art. 304 — As partes de qualquer máquina que possam ser causa de acidentes de trabalhos, tais como martelo, prensa, corte, serra, tupia, plaina, calandra, rolo, deverão ser protegidas por meios eficientes, salvo se forem colocadas fora do alcance dos operários.

Art. 305 — Os órgãos de transmissão de movimento, de toda categoria, tais como eixos, pulias, engrenagem, cilindros de fricção, correias, cabos, deverão ser devidamente protegidos, salvo se forem colocados fora do alcance dos operários.

Art. 306 — A limpeza, conservação, lubrificação, colocação ou ajuste de parafusos, chavetas, correias e cabos, só poderão ser efetuados quando as máquinas ou transmissões estiverem paradas, salvo se fôr possível executar êsses serviços sem perigo algum para o operário, utilizando pulias duplas, dispositivos de haste longa e recursos similares.

Art. 307 — As passagens destinadas à circulação do pessoal, entre as máquinas, devem ter largura nunca inferior a 0m,80.

MÉTODO DE TRABALHO, PROTEÇÃO INDIVIDUAL DOS OPERÁRIOS

Art. 308 — Nos serviços que exijam atenção intensa e prolongada, o trabalho deverá ser interrompido por pequena pausa para descanso, de duas em duas horas.

Art. 309 — Para evitar o dano das posições fixas e forçadas será preconizada para os operários a alternância de posição atendida a situação adequada dos operários em relação aos maquinismos e sempre que fôr possível, a critério da autoridade, fornecidos assentos de tipo aprovado ou adaptados aos indivíduos.

Art. 310 — Nas padarias, confeitarias, fábricas de massas, doces, carnes e estabelecimentos congêneres e, em outras eventualidades, em que o contacto do operador com o produto manufaturado póssa trazer inconveniente à saúde, serão utilizados processos mecânicos, sempre que o permitir a técnica industrial.

Parágrafo único — Nas fábricas de massas, ou nos estabelecimentos congêneres a dessecação dos produtos deverá ser feita por meio de estufas ou câmaras de modêlo aprovado, pelas autoridades sanitárias, quando a situação da fábrica não permitir a execução ao ar livre.

Art. 311 — Todos os aparelhos usados na indústria e que forem levados à bôca, tais como maçaricos e insufladores, só serão tolerados, em casos especiais e quando rigorosamente individuais, sendo obrigatória a sua substituição progressiva por processos mecânicos.

Art. 312 — Quando parecer necessário, a autoridade poderá tornar obrigatório o uso de protetores de tipo aprovado para os olhos, a pele e as vias respiratórias, e reduzirá o tempo de trabalho dos operários nas operações nocivas, inclusive pela instituição do regime de revesamento das turmas.

Art. 313 — Os operários serão obrigados, durante o serviço, a vestir roupas especiais, que, para as operações perigosas, serão de tipo aprovado.

Art. 314 — Será obrigatório o exame médico à admissão dos operários, renovado periodicamente para todos os operários e em menor prazo para os menores, para os empregados em fábricas de gêneros alimentícios, nos termos do disposto no artigo 335, e em ofícios em que se lide com substâncias irritantes ou tóxicas e ainda em outros casos, a critério da autoridade sanitária.

§ 1.º — Para êsses exames serão adotadas fichas de modêlo aprovado, cabendo à autoridade sanitária, a respectiva fiscalização.

§ 2.º — A autoridade sanitária exigirá das organizações industriais a instituição de serviços médicos, aos quais incumbirá o cumprimento do disposto neste artigo e seu § 1.º, podendo para êsse fim se congregar as pequenas organizações industriais.

Art. 315 — Os responsáveis pelas oficinas e fábricas deverão auxiliar a educação higiênica do operário, facilitar a realização de conferências, fazer campanha intensiva de propaganda e educação contra os infortúnios do trabalho e afixar em sitios apropriados cartazes e boletins fornecidos pela autoridade sanitária.

Art. 316 — A administração das fábricas e oficinas deverá auxiliar eficazmente as autoridades sanitárias, facilitando a execução de medidas de medicina preventiva.

Art. 317 — Todo operário tuberculoso, eliminador de bacilos, deverá ser mantido em regime profilático afim de evitar as reinfecções e a propagação da doença a pessôas sãs.

Art. 318 — Nas visitas que realizar verificará a autoridade sanitária o cumprimento das disposições regulamentares sôbre trabalho de mulheres e menores.

Art. 319 — Tôdas as infrações serão punidas com multa.

TÍTULO III

Fiscalização de Gêneros Alimentícios

CAPÍTULO I

GENERALIDADES

Art. 320 — Consideram-se gêneros alimentícios, para os efeitos do presente Regulamento, tôdas as substâncias, excluídos os medicamentos, utilizados pelo homem em sua alimentação.

Art. 321 — Só poderão ser dados à venda ou expostos ao consumo os generos que se acharem em perfeito estado de conservação e que por sua natureza, fabrico, manipulação, composição, procedência e acondicionamento, não sejam nocivos à saúde e não infrinjam as disposições dos Arts. 315, 316 e 317.

Parágrafo único — A apreensão, confisco e inutilização, por inobservância dessas condições, poderão ser feitos nos próprios estabelecimentos e lugares em que tais gêneros sejam vendidos, fabricados ou importados.

Art. 322 — Todos os gêneros alimentícios de procedência nacional ou estrangeira, assim como as matérias primas destinadas ao seu fabrico, estão sujeitos à análise prévia necessária à aprovação, classificação e determinação de seu valor nutritivo.

§ 1.º — Nas conclusões das análises prévias, considerar-se-ão apenas toleradas as bebidas alcoólicas e as substâncias que, sem valor nutritivo, mas inócuas, possam ser ingeridas pelo homem.

§ 2.º — Nas marcas, rótulos, ou designações dos gêneros alimentícios e matérias primas será obrigatório mencionar a marca do produto, consoante sua classificação, o nome do fabricante e o local de fabricação, assim como o número da análise prévia.

§ 3.º — Se, em análises fiscais posteriores às análises prévias fôr verificado terem sido os produtos falsificados, fraudados, marcados ou rotulados em desacôrdo com os padrões e as definições estabelecidas neste Regulamento, ficam êsses produtos sujeitos á apreensão ou confisco e os responsáveis às penalidades previstas neste Regulamento.

§ 4.º — Decorrido um prazo determinado pela autoridade sanitária, após a publicação oficial da análise condenatória, os que tiverem à venda ou em depósito o produto condenado, incorrerão nas mesmas penalidades previstas no parágrafo anterior.

§ 5.º — Os produtos, cujas análises prévias tiverem sido anuladas por fôrça do disposto no § 3.º, só poderão ser expostos ao consumo mediante nova análise prévia e contramarca, que os diferencie dos anteriormente condenados.

§ 6.º — O diretor geral poderá dispensar da análise prévia os gêneros que já tenham sido analisados em laboratórios federais ou estaduais, que adotem as condições técnicas, os padrões, tipos e definições constantes do presente Regulamento.

§ 7.º — Para obter dispensa, apresentarão os interessados ao diretor geral, cópia autenticada da análise, que ficará arquivada na repartição competente, e observarão o disposto no presente artigo e seus parágrafos.

§ 8.º — Igualmente isentas de analize prévia estarão as carnes simplesmente salgadas, sêcas ou defumadas, que tragam marcas com o nome do produto, procedência e natureza delas, ficando as demais sujeitas à apreensão, confisco e proibição de entrada no Estado, quando, em duas condenações sucessivas, forem consideradas nocivas à saúde.

§ 9.º — As análises prévias serão praticadas após pagamento das taxas constantes das tabelas respectivas só modificáveis nos termos do Art. 17, dêste Regulamento.

§ 10 — Aos que infringirem as disposições do presente artigo será imposta multa, independente da apreensão ou confisco da mercadoria e das penas estabelecidas no caso de infringirem outros dispositivos legais.

§ 11 — A autoridade sanitária recomendará pela imprensa a conveniencia de não serem adquiridos, para consumo, os generos alimenticios que considerar nocivos à saúde, indicando as marcas e estabelecimentos que os produzam.

Art. 323 — Consideram-se alterados os gêneros alimentícios:

a) quando no acondicionamento ou confecção tenham sido empregadas substâncias que modifiquem a sua qualidade, reduzam o seu valor nutritivo ou provoquem a sua deterioração;

b) quando se tenha retirado, no todo ou em parte, um dos elementos de sua constituição normal;

c) quando contenham ingredientes nocivos à saúde ou substâncias não permitidas neste Regulamento.

§ 1.º — Serão consideradas substâncias nocivas: o arsênico, o antimônio, o alumínio, o bário, o cádmio, o níquel, o cobre, o chumbo, o estrôncio, o urânio, o zinco e seus compostos; os ácidos minerais livres; o boro, o flúor e seus compostos; os ácidos benzóico, salicílico, oxálico, cianídrico, pícrico e seus compostos; o formol e seus derivados; o abrastol, os edulcorantes sintéticos; as saponinas, a picrotoxina; a nózvomica; a coloquíntida; a berberina; a goma guta; as côres de acônito e de fitolaca; os óleos e princípios ativos do cólchico; a nitrobenzina; as bases pirídicas; as essências e corantes sintéticos não permitidos; os corantes animais e vegetais não permitidos e quantas outras substâncias a ciência venha a ter como nocivas .

§ 2.º — São permitidos os seguintes corantes vegetais e animais: açafrão, carotina, curcuma, índigo, pau Brasil, pau campeche, ursela, urucum e cochonilha.

§ 3.º — São tolerados, a título precário, nos produtos especificados neste Regulamento, os seguintes corantes derivados do alcatrão de hulha: eosina, bordeaux S., ponceau 2R., alaranjado 1 (orange 1), amarelo náftol S., verde ácido, azul patente e violeta de París.

§ 4.º — Será tolerado o uso de essências, quando não infringirem as exigências regulamentares, uma vez que na sua composição não exista nenhuma das seguintes substâncias: composto da série pirídica, clorofórmio, ácido cianídrico, éteres nitrosos, nitrobenzol, cloreto e brometo de etílio, alcool amilico e derivados, ácidos salicílico e derivados, ácido benzóico e derivados, ou quaisquer outros produtos odoríficos que a ciência venha a julgar nocivos à saúde.

Art. 324 — São considerados falsificados ou fraudados os generos alimentícios:

a) cujos componentes tenham sido, no todo ou em parte, substituídos por outros de qualidade inferior;

b) que tenham sido corados, revestidos, aromatizados ou tratados por substâncias

estranhas, com o fim de ocultar qualquer fraude ou alteração, ou de lhes atribuir melhor qualidade do que realmente possuam;

c) que apresentarem no todo ou em parte, produtos animais deteriorados ou decompostos, ou vegetais deteriorados, ou ainda os que forem constituídos por carnes de animais não apropriados à alimentação ou mortos clandestinamente ou vitimados por doenças ou acidentes que os tornem impróprios ou inconvenientes para o consumo alimentar;

d) que tenham sido, no todo ou em parte, substituídos aos indicados nos recipientes e que, na composição, pêso ou medida se afastem do enunciado nas marcas, rótulos ou etiquetas, ou que não estejam de acôrdo com as declarações do interessado.

Art. 325 — Consideram-se deteriorados os gêneros alimentícios que se tiverem decomposto, putrefeito, rancificado, contaminado ou revelarem a ação de parasitos de qualquer natureza, salvo os das fermentações especificas. Como tais se terão todos os gêneros alimentícios que, por causas naturais, defeitos de conservação ou acondicionamento ou demora de armazenagem, se tenham tornado impróprios para o consumo ou prejudicados em seu valor nutritivo original.

Parágrafo único — São também reputados impróprios para o consumo os gêneros alimentícios com modificações evidentes de suas propriedades organolépticas e que, por elementos estranhos ou impurezas, mostrem pouco asseio no seu preparo e conservação.

Art. 326 — Aos que infringirem as disposições dos Arts. 323 a 325, preparando, transportando, armazenando, expondo à venda ou ao consumo, gêneros alimentícios nas condições nêles previstas, serão impostas multas, ficando ainda sujeitos à responsabilidade criminal, e à apreensão, confisco, desnaturação ou inutilização dos produtos.

§ 1.° — Serão, nesses casos, responsáveis:

a) o fabricante ou produtor de gênero alterado ou falsificado;

b) o que tiver sob sua guarda o artigo alterado, falsificado ou deteriorado;

c) o vendedor;

d) o que o tiver comprado à pessôa não oficialmente autorizada ou não lhe denunciar a procedência.

Art. 327 — Para inspeção dos gêneros suspeitos de alteração, falsificação ou deterioração, a busca se fará onde quer que os mesmos se encontrem: fábricas ou lugares de produção, transporte, armazenagem, depósito, acondicionamento, venda ou consumo.

Art. 328 — Os gêneros apreendidos para o exame bromatológico, quando se faça necessário, serão considerados depositados.

§ 1.° — A autoridade sanitária que efetuar a colheita de amostras para exame bromatológico deverá cercá-las das garantias necessárias para sua inviolabilidade e autenticação no momento da análise.

§ 2.° — O número e a quantidade das amostras a serem retiradas para o exame bromatológico ficarão a critério da autoridade sanitária competente.

§ 3.° — Notificado o interessado do resultado de uma análise condenatória pela autoridade competente, deverá ser apresentada dentro de 48 horas a sua defesa, sob pena de correr o processo à revelia.

§ 4.° — Apresentado o recurso, será determinada pela autoridade sanitária competente a retirada de novas amostras cujas análises serão praticadas na presença do interessado ou de peritos seus.

§ 5.° — Os responsáveis pelos gêneros alimentícios depositados, incorrerão em multa quando se extraviarem os produtos ou forem os mesmos vendidos ou dados ao consumo, antes do pronunciamento da Fiscalização dos Gêneros Alimentícios.

Art. 329 — Se os motivos de condenação dos gêneros alimentícios forem tão evidentes que precindam de exame bromatológico poderão ser imediatamente inutilizados, sob a responsabilidade da autoridade sanitária, dadas as necessárias garantias de defesa a uma e outra parte.

§ 1.° — Se o interessado não se conformar, proceder-se-á nos termos do artigo anterior, aplicando-se as penalidades em dôbro desde que a perícia confirme a condenação.

§ 2.° — Correrão por conta dos responsáveis as despesas de inutilização, desnaturação e transporte dos gêneros deteriorados ou impróprios para o consumo.

Art. 330 — Consideram-se como destinados ao consumo quaisquer quantidades de alimentos encontrados em estabelecimentos que se destinem a êsse ramo de comércio, ou em qualquer das suas dependências, salvo se estiverem no recipiente do lixo ou inutilizados para serem removidos pela limpeza pública.

Art. 331 — Poderão ser tolerados os produtos alimentícios artificiais, sucedâneos ou imitações dos alimentos naturais, quando estes não sejam produzidos no país, desde que não contenham substâncias nocivas ou proibidas nas leis e regulamentos em vigor, devendo ser feita nos rótulos, marcas e envólucros a declaração "artificial" ou "imita-

ção", impressa ou gravada em caracteres iguais, na côr e tamanho, àqueles que servirem para designação de cada produto.

Art. 332 — Todo utensílio, vasilhame e aparelho que possa estar eventualmente, em contáto com gêneros alimentícios, no seu fabrico, acondicionamento e conservação deve ser fabricado com material inócuo, sendo apreendido e inutilizado tudo que infringir êsse preceito, nos locais de fabrico, importação, exposição à venda e em uso, multados os fabricantes.

§ 1.° — São considerados materiais inócuos:

a) aço, ferro fundido ou batido e suas ligas inoxidáveis;

b) cobre 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 plumbífero, desde que não apresente ao ensaio vestígios de chumbo;

e) barro cozido envernizado, devendo preencher as exigências do item anterior;

f) porcelana, louça e similares, vidro incolor ou de côres claras, mármore, pedras duras, certas madeiras, e outras substâncias não oxidáveis a juízo da autoridade sanitária;

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, de primeiro uso, perfeitamente estanhadas com estanho puro, nas duas faces, sem solução de continuidade, nem outros defeitos de fabricação;

j) papel de estanho fino, cápsulas metálicas de estanho contendo no máximo 1% de chumbo, zinco e antimônio e 1 centígramo por cento de arsênico;

k) papel, cartão, cartolina e sucedâneo, de primeiro uso, simples ou impermeabilizados, brancos ou de côres claras, com corantes permitidos, isentos de substâncias minerais tóxicas ou nocivas e papel de estanho fino para envoltório de bonbons e outros produtos, preenchendo as condições da alínea anterior.

§ 2.° — As armaduras metálicas e tubos destinados ao envazilhamento de bebidas gaseificadas deverão ser fabricados, 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 ligas com metais inofensivos.

§ 3.° — As soldaduras internas devem ser feitas com estanho puro, ou contendo no máximo 1% de impurezas, podendo ser as externas confeccionadas com os metais já mencionados, contendo no máximo 1% de chumbo, desde que não penetrem no interior do recipiente.

§ 4.° — A pintura, envernizamento, coloração, decoração, esmaltagem dos recipientes e demais utensílios deverão ser feitas com máteria prima que satisfaça as exigências dêste Regulamento, incorporada ou fixada perfeitamente ao recipiente, de modo a evitar qualquer prejuízo ao produto.

§ 5.° — Ficam sujeitos à apreensão ou confisco os utensílios com defeitos que possam causar danos à saúde ou sejam de difícil limpeza, tornando-se passíveis de multa, os responsáveis pelo uso dêsses utensílios.

Art. 333 — E' expressamente proibido ter ou vender substâncias nocivas à saúde ou que sirvam para a falsificação de produtos alimentícios, nos locais que se fabriquem, preparem, acondicionem, guardem ou distribuam gêneros alimentícios.

§ 1.° — Além da apreensão ou confisco de tais substâncias, serão os infratores passíveis de multa.

§ 2.° — Ficam incluídos na proibição dêste artigo tôdas as substâncias adequadas à falsificação de gêneros alimentícios ou ao preparo de imitações e sucedâneos de gêneros alimentícios não permitidos pelo artigo 331, quando encontradas em fábricas, depósitos, armazéns e estabelecimentos de representantes comerciais.

Art. 334 — Quando, em qualquer estabelecimnto industrial ou comercial de gêneros alimentícios, a autoridade sanitária verificar que, além do comércio ou indústria para que fôr especialmente licenciado, há aparelhagem e elementos para falsificação de produtos, aplicará multa aos responsáveis, sem prejuízo da competente ação criminal.

Art. 335 — Nenhum indivíduo eliminador de agentes de doenças transmissíveis ou afetado de dermatoses exsudativas ou exfoliativas, poderá lidar com gêneros alimentícios, uma vez que, a critério da autoridade sanitária, possam daí resultar malefícios para a saúde pública.

§ 1.° — Os encarregados ou comerciantes de gêneros alimentícios deverão possuir

e exigir de seus empregados carteira de saúde, expedida pela autoridade sanitária, na qual serão consignados os exames, que se repetirão pelos menos uma vez por ano, para verificação do disposto nesse artigo.

§ 2.° — Em casos especiais a autoridade sanitária poderá interditar o estabelecimento até o afastamento do doente, ou multar os encarregados ou comerciantes que tenham admitido empregados, ou os conservem, sem que hajam exibido, ou possuam carteira de saude.

§ 3.° — Os encarregados ou dirigentes dos locais ou estabelecimentos de gêneros alimentícios, comunicarão à autoridade sanitária a ausência, ou afastamento dos seus empregados, por doença, dando-lhes o nome e residência exatos.

§ 4.° — A carteira de saúde não poderá ser substituída por atestado médico, sendo aceitas, porém, as carteiras profissionais de empregados, desde que delas constem os exames mencionados no § 1.° e praticados pelas autoridades sanitárias.

Art. 336 — Nenhuma substância alimentícia destinada a ser ingerida sem prévia cocção ou assadura, poderá ser exposta à venda sem estar protegida contra poeira, môscas e outros animais, em caixas, armários, dispositivos envidraçados, ou invólucros especiais de modêlo aprovado pela autoridade sanitária.

Parágrafo único — Os proprietários de estabelecimentos de tal natureza que não tiverem ao alcance do público, dispositivos que sirvam para evitar o contáto das mãos com os gêneros alimentícios mencionados neste artigo serão passíveis de multa.

Art. 337 — Não será permitido o emprêgo de jornais, papéis velhos ou quaisquer impressos para embrulhar gêneros alimentícios, desde que fiquem ou possam ficar em contáto direto com os mesmos.

Art. 338 — Os estabelecimentos onde se fabriquem, manipulem, guardem, exponham à venda, e ao consumo gêneros alimentícios e suas matérias primas, serão obrigados ao mais rigoroso asseio e à prática de tôdas as medidas que visem proteger a saúde do público, inclusive a adoção de utensílios de uso individual e proteção adequada dos comestíveis.

§ 1.° — A iguais obrigações ficam sujeitos os empregados em transportes, os vendedores ambulantes, de feiras e instalações precárias do comércio de gêneros alimentícios.

§ 2.° — A autoridade sanitária, para conhecimento de empregadores e empregados de estabelecimentos de gêneros alimentícios, bem como do público mandará afixar cartazes aconselhando medidas de higiene, regras de asseio a observar e os preceitos de boa alimentação.

§ 3.° — Serão passíveis de multa os responsáveis que deixarem de afixar ou danificarem os cartazes a que se refere o parágrafo anterior.

Art. 339 — Nos estabelecimentos onde se fabriquem ou preparem, vendam ou depositem gêneros alimentícios haverá depósitos para coleta de resíduos, e que obedecerão ao disposto no artigo 296, dêste Regulamento.

Art. 340 — A venda ambulante de sorvetes, refrescos, doces, pastéis, e similares só será permitida quando êsses produtos forem preparados em estabelecimentos legalmente licenciados pela autoridade sanitária.

Parágrafo único — Serão considerados de procedência clandestina, e como tal passíveis de apreensão, confisco e inutilização, os produtos expostos à venda ambulante em desacôrdo com a disposição acima.

Art. 341 — Os veículos de transporte ou venda de gêneros alimentícios deverão ser construídos de modo a preservar os gêneros de qualquer contaminação e mantidos na mais rigorosa limpeza .

§ 1.° — E' proibido transportar ou deixar em caixas, cestos, ou em qualquer veículo de condução para venda, assim como em depósitos de gêneros alimentícios, objetos estranhos ao comércio do produto.

§ 2.° — Os veículos mencionados no presente artigo ficam sujeitos à apreensão ou confisco, quando forem verificadas infrações dêste Regulamento, por parte dos respectivos proprietários.

§ 3.° — Os infratores dêste artigo e seus parágrafos serão punidos com multas, sendo os produtos inutilizados e os objetos apreendidos ou confiscados.

Art. 342 — A importação de gêneros alimentícios, quer por via marítima ou terrestre está sujeita à verificação prévia por parte da autoridade sanitária competente, em pontos previamente determinados como entreposto, estações, armazens alfandegários, trapiches, armazéns do Cais do Pôrto, barreiras.

Parágrafo único — No interêsse da saúde pública poderá a autoridade sanitária proibir a entrada e o consumo de gêneros alimentícios, de determinadas proveniências quando plenamente justificados os motivos.

Art. 343 — Nenhum gênero alimentício será recebido nos armazéns frigoríficos,

entrepostos ou câmaras de refrigeração, sem que estejam em condições de pureza e conservação e nêles não poderão permanecer por mais de 6 meses.

§ 1.° — Em tais estabelecimentos, as câmaras de refrigeração, sempre providas de ante-câmaras, deverão ser instaladas e mantidas de modo a assegurar uma atmosfera com humidade relativa baixa.

§ 2.° — Os gêneros alimentícios, depositados nos frigoríficos, deverão ser separados por espécies, de modo a facilitar a sua inspeção pela autoriade sanitária.

§ 3.° — 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 mais voltar ao frigorífico.

§ 4.° — As firmas ou emprêsas proprietárias dos frigoríficos ficarão responsáveis pela comunicação imediata, e por escrito, à autoridade competente, da terminação do prazo de armazenagem mencionada neste artigo.

§ 5.° — Se decorrido o prazo de armazenagem o gênero não fôr retirado, será o depositário intimado a fazê-lo no prazo de quinze dias.

§ 6.° — Quando não fôr conhecido o depositante, será êle intimado por edital, publicado pelo menos três vezes, com prazo de quinze dias, findo o qual será o gênero vendido em hasta pública, deduzindo-se, do produto de sua venda, a importância da multa, das despesas do leilão e da publicação das intimações.

Art. 344 — Consideram-se neste Regulamento:

a) câmaras frigoríficas, as instalações fixas ou móveis, de paredes isotérmicas, nas quais o frio seja produzido por expansão direta dos fluidos adequados a êsse fim ou por intermédio de salmoura ou ar frio e sêco;

b) geladeiras, os móveis ou compartimentos com paredes isotérmicas, onde o frio seja mantido pela presença de gêlo.

Parágrafo único — Não serão permitidas na conservação de carnes verdes, as câmaras frigoríficas, de expansão direta, em que o gás empregado fôr o anídrido sulfuroso.

Art. 345 — Os proprietários dos estabelecimentos de gêneros alimentícios serão responsáveis, para todos os efeitos, por tôda e qualquer infração dêste Regulamento, que se verifique em seus estabelecimentos, assim como pelas que praticarem, fóra dêstes, seus empregados, ou prepostos, salvo quando estes procederem no interêsse próprio ou com intuito manifesto de prejudicar o proprietário.

Art. 346 — A aprovação de instalações, veículos, aparelhos, dispositivos e utensílios visando uma finalidade higiênica constante dêste Regulamento, não importa na concessão de qualquer privilégio ou monopólio.

Art. 347 — Salvo os casos previstos em outros artigos, são concedidos os seguintes prazos, contados da data da publicação dêste Regulamento, para que os interessados possam cumprir as disposições que importam em modificações dos imóveis em que estão situados os estabelecimentos de gêneros alimentícios:

a) um ano aos matadouros e mercados;

b) seis meses aos demais estabelecimentos industrias ou comerciais de gêneros alimentícios já existentes, assim como aos vendedores ambulantes.

Parágrafo único — Findo os prazos respectivos, não sendo cumpridas as disposições regulamentares mencionadas neste artigo, incorrerão em multa os responsáveis pelos estabelecimentos, podendo, nos casos de reincidência, ser solicitada das autoridades competentes a suspensão da licença de funcionamento.

CAPíTULO II

FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA DO LEITE

Art. 348 — Sob a designação de "leite", só é permitido vender e dar ao consumo leite de vaca.

Parágrafo único — O que proceder de outros animais, além de sujeito às mesmas exigências, deverá ter, no vasilhame, a indicação precisa de sua origem.

Art. 349 — Será considerado "leite integral", somente aquele cujas cifras de análise não estiverem abaixo do padrão mínimo seguinte:

Gordura	3,5 %
Extrato sêco	12,2 %
Extrato sêco sem gordura	8,7 %
Lactose anidra	4,3 %
Acidez, em graus Dornic	15 graus.

Art. 350 — O leite que contiver menos de 3,5% de gordura, só poderá ser vendido ou dado ao consumo se trouxer a declaração expressa de ser "leite magro".

Parágrafo único — Se a quota de gordura fôr inferior a 2,7 % será indispensável a indicação de "leite desnatado".

Art. 351 — São permitidos os "leites modificados" por aumento ou diminuição dos componentes e por adição de substâncias estranhas, nutritivas ou enzimáticas, para melhor se adaptarem à alimentação infantil ou fins dietéticos desde que tenham sido aprovados pela autoridade sanitária competente.

§ 1.° — Serão esterilizados, a juízo da autoridade sanitária competente, os "leites modificados" que não contiverem substâncias enzimáticas ou outras, cujas propriedades essenciais não resistam ao aquecimento.

§2.° — Os interessados deverão submeter à aprovação da autoridade sanitária competente a fórmula e o processo empregados na modificação do leite.

Art. 352 — O leite que, nos próprios recipientes em que fôr dado ao consumo, tenha sido submetido a uma temperatura suficiente para a exterminação de germes, terá a designificação de "leite esterilizado", que figurará inscrita nos recipientes de venda.

Art. 353 — A designação de "leite para crianças" ou outra equivalente, só será permitida para os leites a que se refere o art. 351, dependendo os dizeres dos rótulos, de aprovação da autoridade sanitária competente.

§ 1.° — São proibidas as marcas, declarações ou anúncios que indiquem o produto como substituto vantajoso da amamentação natural, sob pena de cassação da licença e multa.

§ 2.° — Só depois de licenciados será permitido expor à venda e dar ao consumo os leites a que se referem êste artigo e o artigo 351.

Art. 354 — Considera-se alterado nos termos do artigo 349, o leite que:

a) tiver sofrido adição de água aferida pelo confronto com o padrão de que trata o artigo 349;

b) tiver teor de gordura inferior a 3,5%, quando não fôr obedecido o disposto no artigo 350 e seu parágrafo e não se tratar de leite modificado nos termos do artigo 351;

c) contiver substâncias conservadoras.

Parágrafo único — Os infratores ficam sujeitos às penas previstas neste Regulamento.

Art. 355 — Considera-se falsificado, nos termos do artigo 324, o leite que:

a) contiver quaisquer substâncias estranhas à sua composição, ressalvados os casos previstos no artigo 351;

b) fôr exposto à venda ou dado ao consumo sob designação diferente da que lhe cabe, nos termos do presente Regulamento;

c) fôr apresentado como submetido a processo que, de fato, não tenha sido empregado ou houver sido aplicado em desacôrdo com as condições prescritas.

Art. 356 — Considera-se deteriorado ou impróprio para o consumo, de acôrdo com o artigo 325, dêste Regulamento, o leite que:

a) apresentar grau de acidez superior a 20 ou inferior a 15° Dornic ou uma diferença de mais de dois graus entre duas verificações sucessivas, quando mantido abaixo de + 10° centígrados;

b) apresentar modificações evidentes das suas propriedades organolépticas normais;

c) denotar, pela presença de impurezas, pouco asseio na ordenha, na manipulação, conservação ou no transporte;

d) revelar a presença de elementos, figurados ou não, estranhos à sua composição, como colostro, sangue, pus, ou número de leucócitos superior a um por mil em volume, nitratos ou nitritos;

e) contiver bactérias do grupo coli, quaisquer microorganismos patogênicos e número excessivo de bactérias por centímetro cúbico, em relação ao que tiver sido fixado nos termos do artigo 357.

Art. 357 — A autoridade sanitária competente estabelecerá dentro do prazo de seis meses, o máximo tolerável de microorganismos por centímetro cúbico de leite, a ser pasteurizado e exposto à venda ou dado ao consumo.

§ 1.° — Enquanto o máximo não fôr definitivamente fixado, será adotado o critério de considerar como tolerável, para o leite de determinada procedência, o mínimo obtido em contagens anteriores, no produto beneficiado, conservado e transportado de acôrdo com as disposições dêste Regulamento.

§ 2.° — As autoridades sanitárias esforçar-se-ão para a progressiva redução da quota microbiana pela propaganda dos preceitos higiênicos contidos neste Regulamento realizada nos locais de origem, beneficiamento e entrega ao consumo.

Art. 358 — A produção higiênica do leite deve obedecer aos seguintes preceitos:

I — Quanto aos animais:

a) que estejam em bom estado de saúde e nutrição;

b) que não estejam nas seis semanas anteriores e quatro semanas posteriores ao parto;

c) que sejam mantidos em repouso durante, pelo menos uma hora antes da ordenha;

d) que sejam convenientemente alimentados, isto é, que à ração de sustento, que recebem, se adicione a de produção, de acôrdo com as regras zootécnicas;

e) que não fiquem adstritos ao regime de estabulação permanente.

II — Quanto à ordenha:

a) que a mungidura executada em compartimento especial ou no próprio estábulo, com observância das condições de limpeza, seja regular, total, feita sem compressão excessiva e conduzida de maneira que se desprezem os primeiros jactos e que se dê por terminada, quando não houver mais leite no úbere;

b) que o operador, nas condições prescritas pelo art. 335, dêste Regulamento, antes de executar a ordenha, tenha lavado as mãos e antebraços com água, sabão e escova, e se tenha revestido de túnica e gorro brancos e limpos;

c) que o úbere e regiões circunvizinhas tenham sido convenientemente lavados com água e sabão e enxutos, mantendo-se presa a cauda do animal por meio adequado.

III — Quanto ao tratamento e acondicionamento:

a) que seja colhido em recipientes de tipo aprovado, convenientemente lavados e esterilizados, como determina o art. 367, alínea c), e passado em coador de tipo aprovado;

b) que seja a mistura do leite de tôdas as vacas mungidas no estábulo;

c) que seja resfriado à temperatura que não exceda a de 10° centígrados, se demorar mais de duas horas, entre a ordenha e a pasteurização.

Parágrafo único — Instruções técnicas poderão modificar as exigências dêste artigo.

Art. 359 — Nas granjas leiteiras e nos estábulos a autoridade sanitária fiscalizará as condições de instalação e asseio dos locais, os métodos de trabalho, o produto desde a ordenha a entrega ao consumo e o estado de saúde dos animais e dos manipuladores, obedecidas as prescrições respectivas do art. 358, dêste Regulamento.

§ 1.° — Os estabelecimentos destinados à produção de leite cru, e que recebendo leite pasteurizado e importado, o venderem ou expuserem ao consumo como sendo cru e colhido no estabelecimento, incorrerão nas penalidades previstas por infração do art. 324, alínea d) dêste Regulamento.

§ 2.° — Os infratores serão passíveis de multa, independentemente de outras providências que se façam indicadas de acôrdo com a lei.

Art. 360 — Todo leite, dado ao consumo, deverá ser submetido a cuidados técnicos, de modo a torná-lo isento de germes patogênicos, conservadas as qualidades físico-químico-biológicas do leite cru.

§ 1.° — O processo de pasteurização a adotar fica ao critério do Departamento Estadual de Saúde.

§ 2.° — Os estabelecimentos abastecedores de leite ás cidades, que estão fornecendo leite cru, terão prazo determinado pela autoridade sanitária para adotarem as novas exigências do Departamento Estadual de Saúde.

§ 3.° — Enquanto não fôr cumprido o que estabelece o parágrafo anterior para o leite exposto à venda ou dado ao consumo, cru, será obrigatória a declaração da sua qualidade, local de produção, nome do responsável e data, mencionando, "manhã" ou "tarde", conforme a hora da ordenha.

§ 4.° — Excetuam-se das exigências dêstes artigos os leites esterilizados ou modificados, definidos neste Regulamento.

§ 5.° — As infrações do presente artigo e seus parágrafos importarão na apreensão do produto e em multa dobrada nas reincidências.

Art. 361 — O leite pasteurizado será classificado sob dois tipos:

I — Leite pasteurizado tipo A, quando obedecer às seguintes condições:

a) produção higiênica nos termos do art. 358, sob fiscalização da autoridade sanitária competente;

b) pasteurização, sob a fiscalização da autoridade competente, por processos que atendam às condições estabelecidas no art. 360, § 1.° e realizada dentro de 2 horas que se seguirem à ordenha, salvo se resfriado a + 10° centígrados, hipótese em que o prazo poderá se estender a quatro horas;

c) distribuição em frascos previamente esterilizados, enchidos mecânicamente e

da mesma forma fechados, nos termos do art. 367, alínea b), com fecho hermético, que não possa ser retirado sem deixar vestígio da violação.

d) ter nos fechos dos frascos ou nos rótulos ou etiquetas, que devem acompanhar todos os grandes recipientes, seladas, o nome do responsável, local onde foi beneficiado ou acondicionado o leite, data e declaração de ser êle tipo A pasteurizado;

e) conservação em temperatura nunca superior a 10° C., e entrega ao consumo, dentro das 24 horas que se seguirem à ordenha.

II — Leite pasteurizado tipo B, quando não satisfizer a qualquer das condições estabelecidas no item anterior, devendo porém atender ao seguinte:

a) a pasteurização realizada dentro das quatro horas que se seguirem à ordenha, em estabelecimento cuja aparelhagem e técnica tenham aprovação da autoridade sanitária competente;

b) entrega ao consumo, num prazo que não exceda das 24 horas que se seguirem à pasteurização, observado o que estabelece o art. 366;

c) conservação em temperatura nunca superior a + 15° centígrados;

d) inscrição nos fechos dos frascos, ou nos rótulos que acompanham os grandes recipientes selados, do nome do responsável, local onde foi beneficiado ou acondicionado o leite, data, declaração de ser êle de tipo B pasteurizado.

§ 1.° — Além das exigências dêste artigo e seus itens e letras, o leite pasteurizado não deverá conter número de microorganismos superior à cifra máxima fixada para o seu tipo, conforme estabelece o art. 357.

§ 2.° — Enquanto não fôr cumprido o que estabelece o § 2.° do art. 360 será tolerada, para o leite que tenha sofrido a pasteurização rápida em alta temperatura, a classificação de tipo C., devendo ser êle dado ao consumo, dentro das 24 horas que sucederem a sua verificação nos entrepostos pelas autoridades competentes, observando-se nos demais o que estabelecem as letras c) e d) do item II dêste artigo.

§ 3.° — Não será permitido pasteurizar o leite mais de uma vez, salvo nos casos em que a repetição da operação seja a medida mais acertada, em benefício da saúde pública, não podendo, porém, nesta hipótese, o leite ser classificado como tipo A.

§ 4.° — O leite pasteurizado, que não tiver atendido ou não atender às exigências dêstes artigos e seus parágrafos, será apreendido multando-se o responsável.

§ 5.° — O custeio da fiscalização local permanente para observância das letras a) e b) do item I dêste artigo, correrá por conta dos interessados, mediante prévio acôrdo firmado com o diretor geral e depósito no Tesouro do Estado, por semestres adiantados, da importância que fôr arbitrada pela autoridade competente.

Art. 362 — Quando se verificar, pela inspeção do local de beneficiação ou pela análise da amostra colhida, que o leite de uma determinada procedência está sendo pasteurizado em desacôrdo com êste Regulamento, será inutilizado.

Art. 363 — Será apreendido o leite que não fôr mantido até à entrega ao consumidor, em temperatura inferiro a + 15° centígrados.

§ 1.° — O leite destinado a ser fornecido quente para o consumo imediato nos cafés, botequins e estabelecimentos congêneres, ficará sujeito à exigência do artigo, devendo ser aquecido e mantido em temperatura superior a 60° centígrados, durante o tempo necessário à distribuição imediata de acôrdo com as necessidades do gênero de comércio.

§ 2.° — Durante o transporte, nas estradas de ferro, o leite deverá ser conservado em temperatura nunca superior a + 10° centígrados, tolerando-se, entretanto, a congelação total ou parcial do produto, nas latas de exportação, apenas enquanto as companhias de estradas de ferro não dispuserem de vagões frigoríficos adequados. Quando o transporte se fizer por estradas de rodagem, o leite deverá ser acondicionado em vasilhame isotérmico e em veículos que atendam às disposições do art. 360 dêste Regulamento.

§ 3.° — A infração da exigência do presente artigo justificará a imposição de multa e a imediata apreensão do produto.

Art. 364 — A fiscalização do leite importado nos municípios será feita em entrepostos, devendo os responsáveis depositarem no Tesouro Estadual, ou repartição competente, por semestres adiantados, a quota de fiscalização que fôr fixada, ficando entretanto a licença dos referidos estabelecimentos sujeita às seguintes condições:

I — que, à prévia aprovação da autoridade competente, seja apresentado o projeto, com discriminação de todos os aparelhos de beneficiação e acondicionamento higiênico do leite e das demais instalações;

II — que o edifício se destine exclusivamente a êsse gênero de comércio e tenha sido construído de acôrdo com as regras gerais dêste Regulamento;