DOCUMENTO MICROFILMADO SIA-66 6068

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA
DEPARTAMENTO NACIONAL DA PRODUÇÃO ANIMAL
DIVISÃO DE CAÇA E PESCA

SIA (BRAZIL) NO. 66

DECRETO N. 3.688, de 3 de Fevereiro de 1939

Dispõe sobre o registro das fábricas de conservas de pescado e dá outras providências

Serviço de Publicidade Agrícola
DISTRIBUIÇÃO GRATUITA

1939

Oficinas Gráficas
do
SERVIÇO DE PUBLICIDADE AGRICOLA
RIO DE JANEIRO
BRASIL

SIA 66

DOCUMENTO MICROFILMADO

Serviço de Documentação
BIBLIOTECA

DECRETO N. 3.688, DE 3 DE FEVEREIRO DE 1939

Dispõe sôbre o registro das fabricas de conservas do pescado e dá outras providências

O Presidente da República, usando da atribuição que lhe confere o artigo 74, alinea a, da Constituição, e tendo em vista o disposto no parágrafo 1.º do artigo 87, do decreto-lei número 794, de 19 de outubro de 1938,

DECRETA:

Art. 1.º — Fica aprovado o Regulamento dos Estabelecimentos Industriais de Aproveitamento do Pescado e Sub-Produtos que com êste baixa, assinado pelo Ministro da Agricultura e cuja execução compete à Divisão de Caça e Pesca, do Departamento Nacional de Produção Animal do Ministério da Agricultura.

Art. 2.º — Revogam-se as disposições em contrário.

Rio de Janeiro, em 3 de fevereiro de 1939, 118.º da Independência e 51.º da República.

GETÚLIO VARGAS
Fernando Costa

Pub. no D. O. de 7/2/39.

Regulamento dos estabelecimentos industriais de aproveitamento do pescado e sub-produtos

CAPITULO I

Da instalação e funcionamento

Art. 1.º — Todos os estabelecimentos que se destinarem ao fabrico, manipulação, preparo ou conservação, sob qualquer forma, de produtos ou sub-produtos de origem aquática, só poderão funcionar no território da República, quando devidamente registrados e fiscalizados pela Divisão de Caça e Pesca, do Departamento Nacional da Produção Animal, do Ministério da Agricultura, de acôrdo com o artigo 87 do decreto-lei 794, de 19 de outubro de 1938.

Parágrafo único — Os estabelecimentos que iniciarem suas atividades antes de obtida a necessária licença, incorrerão na multa de 500$000 (quinhentos mil réis) e serão proibidos de funcionar até regularização da sua situação de acôrdo com os preceitos do presente decreto.

Art. 2.º — A autorização para a instalação do estabelecimento industrial, deverá ser pedida pelo interessado ao diretor da Divisão de Caça e Pesca, em requerimento acompanhado dos seguintes documentos:

a) contrato social da firma, emprêsa, sociedade ou companhia, que pretenda explorar a indústria;

b) prova de que a composição da sua diretoria obedece aos preceitos da Constituição e demais leis em vigor;

c) plantas com especificações técnicas e gerais, concernentes à construção do edifício, funcionamento da indústria e local da construção;

d) declaração da categoria do estabelecimento.

Parágrafo único — As prefeituras só poderão conceder licença para a construção de fábricas e dependências diante da autorização dada pela Divisão de Caça e Pesca.

Art. 3.º — Para a concessão da licença da Divisão de Caça e Pesca será necessário que as instalações satisfaçam às seguintes exigências:

a) ser o piso perfeitamente impermeabilizado (cimento, asfalto ou outra substância comprovadamente eficiente) com caimento natural para as águas e os necessários esgotos.
b) ter as paredes impermeabilizadas até 2m,20 de altura;
c) não ser o edifício construído de madeira nem coberto de palha ou telhas de zinco;
d) ter iluminação eficiente às condições de trabalho de cada compartimento, a critério da Divisão de Caça e Pesca;
e) ter a renovação do ar e as condições de ventilação tecnicamente perfeitas, de acordo com as instruções da Divisão de Caça e Pesca;
f) serem os tanques para a salga de peixe, de cimento liso;
g) ter as instalações para o fabrico de adubos devidamente isoladas das demais;
h) serem os tampos das mesas para tratamento do peixe revestidos de cimento liso ou pedra mármore;
i) ter instalações sanitárias em proporção ao número do pessoal, com as aberturas protegidas de tela de arame milimétrica;
j) ter água suficiente para atender às necessidades do serviço;
k) ter fornos, estufas e fumeiros destinados ao cosimento, secagem e defumagem do pescado instalados nas melhores condições de higiene e eficiência.

Parágrafo único — Todos os estabelecimentos industriais são obrigados a transformar os seus resíduos em subprodutos ou armazená-los em tanques de revestimento interno isolado e hermeticamente fechados até dar-lhes o destino conveniente.

Art. 4.º — O interessado deverá comunicar à Divisão de Caça e Pesca a conclusão das obras e instalações pedindo que sejam submetidas à inspeção; feita esta e verificado que todas as exigências foram cumpridas será o estabelecimento registrado e autorizado o seu funcionamento.

§ 1.º — O registro será válido por todo o tempo de duração da firma ou sociedade interessada.

§ 2.º — Sempre que houver alteração na sociedade, será cientificada a Divisão da modificação havida.

Art. 5.º — O registro na Divisão de Caça e Pesca, compreenderá três categorias:

a) — fábrica;
b) — salga;
c) — frigorífico.

§ 1.º — Fábrica é o estabelecimento que possua todos os requisitos materiais e técnicos indispensáveis ao preparo da conserva fina pelo calor e sua esterilização duradoura.

§ 2.º — Salga é o estabelecimento destinado exclusivamente ao preparo de produtos em salmoura, prensado, salgado, seco e defumado.

§ 3.º — Frigorífico é o estabelecimento especialmente preparado para a conservação pelo frio.

§ 4.º — Os estabelecimentos classificados como "fábrica" poderão manter salgas e frigoríficos.

CAPITULO II

Da higiene dos estabelecimentos

Art. 6.º — Todos os estabelecimentos deverão ser mantidos na mais rigorosa condição de asséio e limpesa.

Art. 7.º — As águas servidas e residuais deverão ser esgotadas de maneira que não sejam prejudiciais ao homem e à fauna aquicola da zona.

Parágrafo único — Os infratores dêste artigo serão punidos com multa de 1:000$000 a 5:000$000 (um a cinco contos de réis), elevada ao dôbro na reincidência. (art. 16 do Código de Pesca).

Art. 8.º — Os depósitos de adubos manufaturados devem ser isolados das dependências onde se manipulem os produtos de alimentação.

Art. 9.º — Não é permitida a permanência de animais domésticos no recinto dos estabelecimentos.

Art. 10 — O estabelecimento deverá ser isento de moscas, mosquitos, baratas, ratos e quaisquer outros sevandijas.

Art. 11 — Sempre que julgar necessário, a Inspeção da Divisão de Caça e Pesca determinará uma limpesa, desinfeção ou obras de interesse higiênico em qualquer dependência do estabelecimento.

Parágrafo único — O não cumprimento do disposto neste artigo implica em multa de 500$000 (quinhentos mil réis) e cassamento da licença.

Art. 12 — Os veiculos, caixas e outros recipientes empregados na condução dos produtos comestiveis, *in natura* ou elaborados, não poderão servir para o transporte dos restos, adubos e lixo.

Art. 13 — Todos os operários e empregados das secções de manipulação de produtos comestiveis devem apresentar condições de perfeita saúde, ter hábitos higiênicos e, anualmente, ser submetido a exame médico pela Saúde Pública local, apresentando à Inspeção da Divisão de Caça e Pesca o laudo que prove não estarem sofrendo doenças infécto-contagiósas, moléstias repugnantes ou dermatoses.

§ 1.º — Por secção de manipulação entendem-se as secções de limpesa do peixe, seu cosimento, salga. defumagem. enlatamento ou primeiro acondicionamento e depósito do pescado *in natura*.

§ 2.º — Nova inspeção de saúde de qualquer empregado ou operário póde ser exigida em qualquer momento pela Inspeção da Divisão de Caça e Pesca.

§ 3.º — Sempre que ficar comprovada a existência de doença de notificação compulsória em qualquer empregado ou operário, deverá ser o mesmo imediatamente afastado, observadas as leis do trabalho.

Art. 14 — Todo o pessoal que trabalhar nas secções de manipulação dos produtos comestiveis ate o seu primeiro acondicionamento, fica obrigado a usar, em serviço, roupa especial, conservada sempre em condições de rigoroso asséio.

CAPÍTULO III

Das obrigações dos proprietários

Art. 15 — Ficam os proprietários dos estabelecimentos indicados no artigo 5.º e registrados na Divisão de Caça e Pesca obrigados a:

a) observar e fazer observar todas as exigências contidas no presente Regulamento;
b) permitir e facilitar a Inspeção da Divisão de Caça e Pesca fornecendo o material e pessoal a mesma necessários;
c) apresentar à Divisão de Caça e Pesca, antes de ser entregue ao consumo, amostras de qualquer novo tipo do produto elaborado;
d) fornecer, mensalmente, boletim do pescado recebido em seu estabelecimento e a produção total em quilogramas de conserva fina, salgada ou frigorificada;
e) fornecer todos os dados estatisticos que lhe forem pedidos pela Divisão de Caça e Pesca;
f) admitir em seus trabalhos, de preferência e em igualdade de condições, como aprendizes, empregados ou operários, os pescadores ou seus filhos.

CAPÍTULO IV

Das conservas

Art. 16 — Quatro serão os tipos de conservas de pescado:

a) conservas finas;
b) conservas sub-finas;

c) conservas comuns;
d) pescado frigorificado.

§ 1.º — As *conservas finas* são as elaboradas em azeite doce, óleos comestiveis devidamente aprovados pela Saúde Pública, calda ou massa de tomate e cujo pescado tenha sido cosido 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. 17 — Toda conserva enlatada é obrigada a trazer estampada na respectiva lata a denominação fiel do pescado aí contido e do veículo em que está conservado.

Art. 18 — Não é permitido o uso ou emprego de quaisquer substâncias corantes nocivas à saúde, nas conservas de qualquer tipo de pescado.

Parágrafo único — O uso de matérias corantes obriga a declaração expressa no rótulo de "mercadoria artificialmente colorida".

Art. 19 — O teór de saturação da salmoura deverá ser 24º Baumé, no mínimo.

Art. 20 — Toda a conserva deverá trazer gravada na sua embalagem (latas e caixas) a época (mês e ano) em que foi elaborada e número do respectivo registro na Divisão de Caça e Pesca.

Art. 21 — Os peixes, salgados a granel, não poderão ser encaixotados 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 estanques.

§ 2.º — Fica expressamente proibida a embalagem em fardos.

Art. 22 — Toda a embalagem, seja em caixas ou latas, deverá ser padronizada, não sendo permitido acondicionar o pescado não enlatado em caixas já usadas.

CAPITULO V

Das infrações e penalidades

Art. 23 — As infrações ao presente Regulamento sujeitam o infrator às seguintes penalidades:

a) advertencia e notificação da infração;
b) multa;
c) interdição temporária do estabelecimento;

d) cancelamento do registro;
e) fechamento definitivo do estabelecimento.

Art. 24 — As multas serão precedidas de notificação e autuadas pela Divisão de Caça e Pesca.

§ 1.º — Depois de imposta a multa, poderá o diretor da Divisão de Caça e Pesca relevá-la, quando convenientemente justificada.

§ 2.º — O autuado terá cinco dias para pedir relevação da multa.

§ 3.º — As multas confirmadas serão cobradas por ação executiva.

Art. 25 — A interdição provisória será imposta:

a) aos estabelecimentos que não tenham as instalações de acordo com as presentes instruções;
b) aos estabelecimentos cujos proprietários tenham infringido mais de duas vezes, em determinado caso, as presentes disposições;
c) aos que aproveitem na elaboração das conservas o pescado já impróprio ou deteriorado.

Art. 26 — O cancelamento do registro terá lugar ao cabo de dois anos de interdição, quando não estejam sendo dadas as providências para cumprimento das presentes instruções.

Art. 27 — O fechamento definitivo será aplicado aos estabelecimentos não registrados na Divisão de Caça e Pesca.

Art. 28 — As conservas de pescado que se encontrem em desacôrdo com as disposições expressas dos artigos 16 a 22 serão apreendidas, providenciando a Divisão de Caça e Pesca para a imediata interdição da fábrica.

Parágrafo único — Qualquer pessoa pode levar ao conhecimento da Divisão de Caça e Pesca as infrações dos artigos acima referidos.

CAPÍTULO VI

Das disposições gerais

Art. 29 — Os estabelecimentos existentes e já registrados na Divisão de Caça e Pesca terão assegurado seu registro e garantido o seu funcionamento devendo proceder às modificações que se fizerem necessárias, dentro de um prazo de seis meses a começar da data da publicação dêste Regulamento.

Parágrafo único — A Divisão de Caça e Pesca notificará aos estabelecimentos não registrados para que dentro de 30 dias providenciem sobre seu registro, sob pena de fechamento definitivo.

Art. 30 — As penas de interdição, cancelamento do registro e fechamento definitivo do estabelecimento somente poderão ser impostas pelo Ministro da Agricultura, ao qual deverá ser encaminhado o processo pela Divisão de Caça e Pesca.

Art. 31 — Terão obrigotoriamente inspeção permanente todos os estabelecimentos que elaborarem produtos destinados ao comércio internacional.

Parágrafo único — Quando os produtos elaborados forem objeto apenas de comércio inter-estadual, poderão os estabelecimentos ter inspeção permanente ou periódica, conforme sua importância, classe e produtos manipulados.

Art. 32 — Todos os produtos destinados ao comércio internacional só podem sair dos estabelecimentos quando devidamente acompanhados de certificado de liberação de acordo com os modelos oficialmente adotados.

Art. 33 — Verificada a responsabilidade direta do empregado de alguma fábrica no emprego de material nocivo ao homem, na confecção de conservas de pescado poderá ser êste demitido mediante processo de inquérito pela repartição competente, sem nenhum onus para seu empregador.

Art. 34 — As dúvidas ou omissões que porventura se suscitarem na execução do presente Regulamento serão estudadas pelo Conselho de Pesca.

Art. 35 — Revogam-se as disposições em contrário.

Rio de Janeiro, 3 de fevereiro de 1939.

Fernando Costa.