

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA
DEPARTAMENTO NACIONAL DA PRODUÇÃO ANIMAL
DIVISÃO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

REGULAMENTO

DA

INSPEÇÃO FEDERAL DE LEITE E DERIVADOS

(Aprovado pelo Decreto n.º 24.549, de 3 de julho de 1934)



1947

BRASIL
RIO DE JANEIRO
MINISTÉRIO DA AGRICULTURA
SERVIÇO DE INFORMAÇÃO AGRÍCOLA

DECRETO N.º 24.549 — DE 3 DE JULHO DE 1934

Aprova o Regulamento da Inspeção Federal de Leite e Derivados.

O Chefe do Governo Provisório da República dos Estados Unidos do Brasil, usando das atribuições que lhe confere o artigo 1.º, do Decreto n.º 19.398, de 11 de novembro de 1930:

Considerando de necessidade inadiável a regulamentação do controle sanitário do leite e seus derivados;

Considerando que as instruções especiais atualmente em vigor não atendem às necessidades da indústria do leite e produtos laticínios destinados ao comércio interestadual e internacional,

Decreta:

Art. 1.º — Fica aprovado o Regulamento da Inspeção Federal de Leite e Derivados, que com este baixa, assinado pelo Ministro de Estado dos Negócios da Agricultura e cuja execução compete ao Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal (*), do Departamento Nacional da Produção Animal do Ministério da Agricultura.

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

Rio de Janeiro, 3 de julho de 1934, 113.º da Independência e 46.º da República.

GETULIO VARGAS.

Juarez do Nascimento Fernandes Tavora.

Oswaldo Aranha.

(*) Pelo Decreto n.º 982, de 23 de dezembro de 1938, o Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal passou a denominar-se Divisão de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

REGULAMENTO DA INSPEÇÃO FEDERAL DE LEITE E DERIVADOS

CAPÍTULO I

DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1.º A inspeção sanitária do leite e seus derivados, quando destinados ao comércio interestadual ou internacional, fica subordinada ao Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal, do Departamento Nacional da Produção Animal, do Ministério da Agricultura.

Art. 2.º O presente Regulamento se exercerá em todo o território nacional, distinguindo os estabelecimentos industriais em seis classes:

- a) granjas leiteiras;
- b) usinas de beneficiamento;
- c) fábricas de laticínios;
- d) entrepostos de leite e derivados;
- e) postos de refrigeração e
- f) postos de desnatção.

§ 1.º São *granjas leiteiras* os estabelecimentos ou fazendas destinados à produção e exploração racional do leite, obedecendo aos preceitos higiênicos, definidos nas "Instruções" de que trata o artigo 3.º

§ 2.º Entende-se por *usina de beneficiamento* de leite o estabelecimento que se destina ao trabalho de o tratar, beneficiar e acondicionar higiênicamente, fornecendo-o à alimentação humana sob seu aspecto natural.

§ 3.º São *fábricas de laticínios* os estabelecimentos onde se preparam, manipulam ou elaboram produtos originários do leite, tais como: manteiga, queijos, leite condensado e em pó, farinha láctea, caseína, lactose, etc., etc.

§ 4.º Designam-se *entrepastos de leite e derivados* os estabelecimentos destinados ao recebimento, guarda, distribuição ou conservação de leite e produtos laticínios.

§ 5.º Denomina-se *postos de refrigeração* os estabelecimentos onde o leite é apenas resfriado antes de ser levado para o ponto de destino.

§ 6.^o São postos de desnatção os estabelecimentos que recebem o leite exclusivamente para desnatar.

Art. 3.^o Serão organizadas pela Diretoria do Serviço, em instruções aprovadas pelo Ministro da Agricultura, as exigências de ordem sanitária especiais para cada uma das classes referidas no artigo anterior.

Art. 4.^o Não são permitidas, nas granjas leiteiras, usinas de beneficiamento e entrepostos, instalações destinadas à desnatagem do leite, a não ser quando o estabelecimento possua fábrica de manteiga ou queijo ou posto de desnatção anexo.

Art. 5.^o Os estabelecimentos de que tratam as letras a) e b) do artigo 2.^o, só poderão exportar leite quando o intervalo entre a ordenha e a entrega no local de consumo não exceder de 24 horas.

Art. 6.^o Os tanques, pasteurizadores, resfriadores, câmaras frigoríficas e câmaras de cura serão providos de termo-registradores, sempre que as autoridades encarregadas da fiscalização julgarem necessário.

Art. 7.^o Todos os estabelecimentos deverão registrar, em livros especiais, a entrada da matéria prima (leite ou creme) especificando a procedência e qualidade e a saída e destino dos produtos beneficiados ou fabricados.

Art. 8.^o Todos os funcionários do S. I. P. O. A. terão uma carteira de identidade que, exibida ao proprietário do estabelecimento registrado, lhes permita ingressar em qualquer dependência onde se manipulem produtos laticínios, para efeito de inspeção.

CAPÍTULO II

REGISTROS DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 9.^o Os estabelecimentos de que trata o artigo 2.^o só poderão exportar seus produtos quando devidamente registrados no S. I. P. O. A.

Art. 10. Para efeito de registro tais estabelecimentos devem satisfazer às seguintes condições:

a) solicitar à Diretoria do S. I. P. O. A. inspeção prévia e aprovação do local onde deverá ser construído o estabelecimento;

b) apresentar e submeter à aprovação da Diretoria o projeto de construção ou adaptação (planta baixa em triplicata, detalhada, com escala exata e cortes transversal e longitudinal), abrangendo toda a aparelhagem e instalações, inclusive abastecimento de água e rede de esgoto; memorial

descriptivo, também em três vias, das instalações, capacidade produtiva e fins a que se destinam;

c) sala para um pequeno laboratório de análises provido dos aparelhos e reativos que se fizerem necessários, a juízo da Inspeção e de acordo com a exploração industrial;

d) boletim de exame bacteriológico da água de abastecimento fornecido por laboratório oficial;

e) laudo de inspeção do estabelecimento por funcionário do Serviço.

§ 1.º Para registro de granjas leiteiras o memorial descriptivo deverá ainda indicar:

- I — Sede ou localização — Área — Limites;
- II — Tipo de construção;
- III — Abastecimento de água;
- IV — Vias de comunicações;
- V — Natureza dos pastos;
- VI — Número de animais, sexo e raça;
- VII — Número de vacas em lactação;
- VIII — Quantidade de leite produzido anualmente;
- IX — Estabelecimentos aos quais será o leite remetido;
- X — Meio de transporte para entrega do leite.

§ 2.º Para as usinas de beneficiamento, além das exigências contidas nos itens I, II, III e IV do parágrafo anterior, mais as seguintes:

- I — Capacidade da usina;
- II — Natureza do beneficiamento;
- III — Destino do produto beneficiado;
- IV — Relação dos fornecedores, mencionando o local de produção do leite.

§ 3.º Para as fábricas de laticínios são feitas as mesmas exigências estipuladas no § 2.º mais a de declaração das espécies e tipos dos produtos elaborados.

§ 4.º Para os entrepostos de leite e derivados são exigidos os itens I, II, III e IV do § 1.º, mais os seguintes:

- I — Natureza dos produtos recebidos;
- II — Procedência e destino destes produtos.

§ 5.º Para os postos de refrigeração, além do que estatui o § 1.º em seus itens I, II, III e IV, mais:

- I — Origem do leite recebido;

II — Processo de refrigeração;

III — Estabelecimentos a que se destina o leite.

§ 6.º Para os postos de desnatação, além das exigências contidas nos itens I, II, III e IV do § 1.º, mais as seguintes:

I — Procedência da matéria prima;

II — Destino que se vai dar ao creme e leite desnatado;

III — Processo pelo qual será pasteurizado o creme, no caso de ser dado ao consumo em natureza.

Art. 11. Os estabelecimentos deverão remir ainda as seguintes condições:

a) luz natural e artificial abundantes, ventilação adequada em todas as dependências ou instalações;

b) abastecimento de água potável quente e fria. Nos estabelecimentos que, para qualquer fim, fizerem uso de água de origem suspeita, terão os seus responsáveis de proceder à depuração dessa água por processo reconhecidamente eficaz, a critério do S.I.P.O.A.;

c) canalizações amplas e abundantes para coleta e drenagem das águas residuais que deverão ser escoadas para longe do estabelecimento, podendo a inspeção, sempre que julgar conveniente, exigir a depuração artificial;

d) pavimentação impermeabilizada com material adequado, de preferência ladrilhos hidráulicos ou de ferro em todas as dependências, com o declive necessário, e provida de calhas, goteiras e ralos suficientes para o fácil escoamento das águas de lavagem e residuais;

e) paredes e separações das diversas dependências impermeabilizadas até a altura mínima de 1,80 de preferência com mosaicos brancos, não sendo permitido o uso de pixe ou tinta como material de impermeabilização. Quando os aparelhos estiverem junto às paredes, a impermeabilização deverá atingir a altura desses aparelhos, porém nunca inferior a 1,80.

f) portas e janelas revestidas de telas metálicas a prova de moscas e fôrro nas salas onde forem elaborados produtos comestíveis;

g) rouparia, banheiro, latrinas, pias e mictórios, em número proporcional, para uso dos operários, instalados em compartimentos completamente separados e, tanto quanto possível, afastados de beneficiamento e acondicionamento.

Parágrafo único. O vasilhame para coleta ou transporte do leite será de alumínio, ferro estanhado ou aço inoxidável, com junta embutida e solda autógena sem ângulos vivos ou outros recipientes de material prévia-

II — Processo de refrigeração;

III — Estabelecimentos a que se destina o leite.

§ 6.º Para os postos de desnatação, além das exigências contidas nos itens I, II, III e IV do § 1.º, mais as seguintes:

I — Procedência da matéria prima;

II — Destino que se vai dar ao creme e leite desnataado;

III — Processo pelo qual será pasteurizado o creme, no caso de ser dado ao consumo em natureza.

Art. 11. Os estabelecimentos deverão reunir ainda as seguintes condições:

a) luz natural e artificial abundantes, ventilação adequada em todas as dependências ou instalações;

b) abastecimento de água potável quente e fria. Nos estabelecimentos que, para qualquer fim, fizerem uso de água de origem suspeita, terão os seus responsáveis de proceder à depuração dessa água por processo reconhecidamente eficaz, a critério do S.I.P.O.A.;

c) canalizações amplas e abundantes para coleta e drenagem das águas residuais que deverão ser escoadas para longe do estabelecimento, podendo a inspeção, sempre que julgar conveniente, exigir a depuração artificial;

d) pavimentação impermeabilizada com material adequado, de preferência ladrilhos hidráulicos ou de ferro em todas as dependências, com o declive necessário, e provida de calhas, goteiras e ralos suficientes para o fácil escoamento das águas de lavagem e residuais;

e) paredes e separações das diversas dependências impermeabilizadas até a altura mínima de 1,80 de preferência com mosaicos brancos, não sendo permitido o uso de pixe ou tinta, como material de impermeabilização. Quando os aparelhos estiverem junto às paredes, a impermeabilização deverá atingir a altura desses aparelhos, porém nunca inferior a 1,80.

f) portas e janelas revestidas de telas metálicas à prova de moscas e forro nas salas onde forem elaborados produtos comestíveis;

g) rouparia, banheiro, latrinas, pia e micrórios, em número proporcional, para uso dos operários, instalados em compartimentos completamente separados e, tanto quanto possível, afastados de beneficiamento e acondicionamento.

Parágrafo único. O vasilhame para coleta ou transporte do leite será de alumínio, ferro estanhado ou aço inoxidável, com junta embutida e solda autógena sem ângulos vivos ou outros recipientes de material prévia-

mente aprovado pelo S.I.P.O.A., com larga abertura para facilidade de limpeza.

Art. 12. Qualquer estabelecimento que sofrer interrupção em seu funcionamento por espaço maior de dois (2) anos, só poderá reiniciar seus trabalhos requerendo a firma interessada à Diretoria do S.I.P.O.A., que decidirá mediante laudo de inspeção de um dos seus técnicos.

Art. 13. Toda e qualquer modificação nas dependências ou instalações dos estabelecimentos registrados, só será permitida mediante petição do interessado à Diretoria do S.I.P.O.A., nos termos das letras b e c do artigo 10.

Parágrafo único. As substituições de aparelhos e utensílios e pequenos reparos só podem ser feitos mediante prévia autorização da Inspeção.

Art. 14. De um modo geral os estabelecimentos industriais de leite e derivados devem obedecer ao seguinte plano de construção:

- a) sala de recebimento da matéria prima;
- b) laboratório de controle;
- c) sala de pessoal tendo anexos banheiros, latrinas, vestiários, etc.;
- d) instalação de vapor;
- e) instalação de frio;
- f) câmaras frias ou de cura;
- g) salas de fabricação;
- h) salas de acondicionamento.

Art. 15. A Diretoria do S.I.P.O.A. divulgará projetos padrões, planos e orçamentos para a construção de usinas, fábricas de laticínios, etc.

Art. 16. Satisfeitas as exigências dos artigos 10 e 11, a Diretoria do S.I.P.O.A. autorizará a expedição do "*Título de Registro*", recebendo, então, o estabelecimento um número que, juntamente com as letras "S.I.F." e a palavra "*Brasil*", representará a marca oficial pela qual será reconhecido.

§ 1.º As letras S.I.F. traduzem "Serviço de Inspeção Federal" e a palavra "Brasil" completará a identificação da produção brasileira.

§ 2.º A forma e o arranjo destes dizeres obedecerão aos modelos determinados no capítulo "Certificados Sanitários, Rótulos e Marcas".

Art. 17. Para todos os efeitos, os estabelecimentos que obtiverem inspeção sanitária federal obrigatória, uma vez esta instalada, ficam desobrigados de qualquer outra fiscalização sanitária, seja estadual ou municipal.

Art. 18. As autoridades sanitárias do Departamento Nacional de Saúde Pública e das repartições de hygiene estaduais ou municipais que tiverem responsabilidade da fiscalização do consumo do leite procedente de estabelecimentos inspecionados pelo S. I. P. O. A., poderão visitar esses estabelecimentos levando directamente ao conhecimento das autoridades do Serviço as irregularidades que verificarem ou propondo medidas tendentes à melhoria do leite, instalações, etc.

CAPITULO III

HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 19. Todos os estabelecimentos deverão ser mantidos nas mais rigorosas condições de hygiene.

Art. 20. Os dispositivos de caixa de sedimentação das substâncias residuais devem ser freqüentemente inspecionados e convenientemente limpos para que não facilitem o desenvolvimento de moscas, etc.

Art. 21. É expressamente prohibida a entrada de cães, gatos e outros animais nas salas de manipulação do leite e seus derivados.

Art. 22. O estabelecimento será dotado de escarradeiras higiênicas, em número sufficiente, sendo terminantemente prohibido cuspir ou escarrar no piso, como também fumar nas dependências onde se manipulem produtos lacticínios.

Art. 23. Diariamente, terminados os trabalhos, todos os tanques, maquinismos, aparelhos, canalizações e vasilhames que tiverem contato com o leite e produtos derivados deverão ser rigorosamente lavados com água e escova e esterilizados com água fervente ou jacto de vapor.

Art. 24. As águas servidas e residuais terão destino conveniente, podendo o S. I. P. O. A., sempre que julgar necessário, determinar o tratamento artificial.

Art. 25. As cocheiras, estábulos, pocilgas, etc., deverão ser situados distante dos locais onde se elaborem produtos comestíveis.

Art. 26. Todas as vèzes que necessário a Inspeção determinará a raspagem e pintura das paredes e reparação dos locais de elaboração de produtos.

Art. 27. Fica prohibido empregar na coleta, transporte ou conservação do leite e derivados qualquer vasilhame de cobre, latão, zinco, barro, madeira, ferro estanhado com liga que contenha mais de dois por cento (2%) de chumbo ou tenha a estanhagem defeituosa ou enferrujada, enfim, de qual-

quer utensílio que, pelo seu formato, composição ou revestimento interno, possa prejudicar o leite ou dificultar a limpeza rigorosa.

Art. 28. É proibido o uso de fôrmas para a congelação do leite. Os estabelecimentos que tiverem necessidade de o congelar para sua conservação, deverão fazê-lo no próprio vasilhame onde fôr o leite transportado para o local de destino.

Art. 29. Somente para o leite cru, é permitido o uso de bombas para elevação e exclusivamente nos casos em que seja de todo impossível recorrer à melhor disposição dos aparelhos que evite tal inconveniente e a juízo do S. I. P. O. A.

Art. 30. Todo o pessoal que trabalhar na fabricação, elaboração ou manipulação de produtos laticínios deve usar em serviço uniformes higiênicos, de acordo com instruções do S. I. P. O. A.

Art. 31. Todos os operários e empregados devem apresentar condições de perfeita saúde, ter hábitos higiênicos e, anualmente, ser submetidos a exame médico pela Saúde Pública local, apresentando à Inspeção o laudo que prove não estar sofrendo de doenças infeto-contagiosas, moléstias repugnantes ou dermatoses que os incompatibilizem com os trabalhos de leite e produtos laticínios.

§ 1.º A inspeção de saúde poderá ser exigida a qualquer momento e tantas vezes quantas forem necessárias, para qualquer empregado do estabelecimento, se assim o julgar a Inspeção.

§ 2.º Sempre que ficar comprovada a existência de doença de notificação compulsória em qualquer empregado, ficará o estabelecimento interdito para fornecimento de leite e seus produtos até que seja afastado o doente.

Art. 32. Todos os estabelecimentos ficam obrigados à estrita observância de quaisquer outras exigências de ordem sanitária que venham a ser formuladas pelas autoridades competentes.

CAPITULO IV

OBRIGAÇÕES DOS PROPRIETÁRIOS DE ESTABELECIMENTOS

Art. 33. Ficam os proprietários dos estabelecimentos industriais registrados no S. I. P. O. A., obrigados a:

a) observar e fazer observar tôdas as exigências contidas no presente Regulamento;

b) fornecer os aparelhos e reativos necessários, a juízo da Inspeção, para as análises de controle da matéria prima ou dos produtos elaborados. Tais aparelhos e reagentes serão controlados nos L. R. A. do S. I. P. O. A., sempre que as autoridades sanitárias julgarem conveniente;

c) dar condução aos funcionários quando não houver meio de transporte público fácil e acessível e seus estabelecimentos estiverem localizados fora do perímetro urbano, a juízo do S. I. P. O. A.;

d) fornecer armários, mesas, arquivos, etc., destinados à guarda de todo o material da inspeção e de seu exclusivo uso e hem assim as substâncias apropriadas para a desnaturação dos produtos condenados;

e) fornecer material próprio e utensílios para a coleta, guarda, conservação e transporte de matéria prima, produtos normais, suspeitos ou patológicos que devam ser remetidos, como amostras aos L. R. A. ou ao I. B. A. do D. N. P. A.;

f) manter em dia os livros de registro a que se refere o artigo 7.º e franqueá-lo à Inspeção, sempre que solicitados;

g) manter na direcção dos trabalhos técnicos dos estabelecimentos, de preferência, especialistas em laticínios habilitados em escolas oficiais;

h) fornecer gratuitamente, a juízo do S. I. P. O. A., habitações aos funcionários da Inspeção quando os estabelecimentos previstos no artigo 34 estiverem localizados fora do perímetro urbano.

CAPÍTULO V

INSPEÇÃO SANITÁRIA

Art. 34. Terão obrigatoriamente inspeção permanente todos os estabelecimentos que elaborarem produtos destinados ao comércio internacional.

§ 1.º Quando os produtos elaborados forem objeto apenas de comércio interestadual, poderão os estabelecimentos ter inspeção permanente ou periódica, a juízo do S. I. P. O. A., conforme sua importância, classe e os produtos manipulados.

§ 2.º Nos casos de inspeção periódica, o S. I. P. O. A. determinará como deve ser efetuada e o período de intervalo entre uma e outra inspeção.

Art. 35. O funcionário deverá colher amostras dos produtos fabricados, da matéria prima, da água de abastecimento, etc., toda vez que julgar necessário, e as remeterá aos L. R. A. ou ao I. B. A. do D. N. P. A.

Art. 36. Durante a inspeção o funcionário deve ensinar ao industrial ou pessoa por ele indicada, os métodos de análises previstas neste Regu-

lamento ou em instruções que venham a ser baixadas, para que o industrial proceda a essas mesmas análises durante o intervalo das inspeções, nos casos do § 2.º do art. 34.

Parágrafo único. Os métodos de análises serão uniformes em todo o território nacional, bem como padronizados os reativos, aparelhos, critério de inspeção, etc., cabendo à Diretoria do S.I.P.O.A. promover essa uniformização de serviço no mais curto prazo possível.

Art. 37. Os L.R.A. promoverão os estudos necessários para que, no mais curto prazo, sejam estabelecidos pelo S.I.P.O.A. os padrões regionais de leite e produtos laticínios.

Parágrafo único. Tais padrões, quando oficializados em instruções especiais, deverão ser integralmente obedecidos por todas as autoridades sanitárias do país.

I --- Granjas leiteiras

Art. 38. A inspeção nas granjas leiteiras deverá visar principalmente:

- a) condições higiênicas em geral e especialmente dos currais, estábulos e anexos;
- b) estado sanitário dos animais, particularmente das vacas em lactação;
- c) estado sanitário dos ordenhadores e higiene da ordenha;
- d) higiene e asseio do vasilhame e da manipulação do leite;
- e) exame do leite de mistura (totalidade do leite ordenhado diariamente).

Parágrafo único. Quando aconselhável, far-se-á também o exame do leite individual.

Art. 39. A inspeção do leite nas granjas constará das provas abaixo mencionadas e mais aquelas que porventura as autoridades sanitárias julgarem necessárias para melhor apreciação da qualidade do leite, observado o que estabelece o parágrafo único do artigo 36;

- a) lacto-filtração;
- b) caracteres organolépticos;
- c) densidade a mais 15°C. e temperatura;
- d) verificação do teor gorduroso.

Art. 40. Pela simples designação de *leite* subentende-se o leite fresco normal de vaca.

§ 1.^o Em se tratando de leite procedente de qualquer outro animal, embora sujeito às mesmas exigências sanitárias do presente Regulamento, terá designação mais precisa e o vasilhame que o contiver trará, em caracteres bem visíveis, indicação exata de sua natureza.

§ 2.^o O leite, pasteurizado, esterilizado, desnatado, etc., terá sempre a adjectivação que denuncie sua natureza.

Art. 41. A ordenha nas granjas leiteiras deverá ser precedida do asseio indispensável, tão completo quanto possível.

Art. 42. Uma vez ordenhado, todo o leite será filtrado e conservado em lugar fresco ou, preferivelmente, quando houver instalações, resfriado abaixo de 10°C.

Art. 43. Só poderá ser ordenhada a vaca que estiver em perfeitas condições de saúde, ficando proibido o aproveitamento do leite no período compreendido entre trinta (30) dias antes e dez (10) dias após o parto.

Art. 44. Serão imediatamente afastadas da produção de leite e convenientemente isoladas as vacas:

- a) em estado de magreza extrema e visivelmente esgotadas;
- b) suspeitas de tuberculose;
- c) com febre, inflamações do úbere, diarreias e corrimentos vaginais.

Parágrafo único. Em caso de um surto aftoso, os rebanhos contaminados ficarão interditados, ou mesmo toda a granja, a juízo da Inspeção, até completo restabelecimento das vacas ou substituição por outras, após conveniente desinsecção do estábulo e anexos.

Art. 45. O S.I.P.O.A. entrará em entendimento com o S.D.S.A. (*) a fim de que, gradativamente, seja feita a tuberculinização, verificado o aborto epizootico ou qualquer outra doença transmissível ao homem em todos os animais produtores de leite.

§ 1.^o Nos casos de tuberculose clinicamente diagnosticável, tuberculose aberta, generalizada, febril ou com emagrecimento, como também nos casos em que for comprovado o aborto epizootico, os animais serão destinados ao corte, avisadas as autoridades sanitárias do estabelecimento onde devem ser abatidos para que decidam do seu aproveitamento. A não observância do que dispõe o presente parágrafo implica sumariamente na cassação do registro do estabelecimento.

§ 2.^o Os animais que reagirem à tuberculina, não apresentando todavia as manifestações previstas no parágrafo anterior, serão de qualquer

(*) Pelo Decreto n.º 982, de 23 de dezembro de 1938, o Serviço de Defesa Sanitária Animal passou a denominar-se Divisão de Defesa Sanitária Animal.

modo afastados da produção de leite, mas poderão ser aproveitados para a reprodução, se recomendáveis pelo valor zootécnico ou se assim o julgar seu proprietário.

11 — Usinas de beneficiamento

Art. 46. Nas usinas de beneficiamento a Inspeção verificará cuidadosamente:

- a) condições higiênicas da usina e dependências;
- b) estado sanitário e higiénico dos operários e empregados;
- c) higiene e limpeza de todos os aparelhos, instalações e vasilhames;
- d) estado de conservação e funcionamento de todos os aparelhos;
- e) exame dos livros de registro e diagrama termo-registradores;
- f) exame do leite recebido, por procedência;
- g) exame do produto final beneficiado.

Art. 47. O exame de que trata a letra f) do artigo anterior constará das provas abaixo-mencionadas e de outras, que, porventura, as autoridades sanitárias julgarem necessárias para melhor elucidação da qualidade do leite antes da sua aceitação pela usina, observado o que estabelece o parágrafo único do artigo 36:

- a) caracteres organolépticos;
- b) lacto-filtração;
- c) densidade a 15°C. e temperatura;
- d) acidez;
- e) matéria gorda;
- f) extrato seco.

§ 1.º Quando o leite for considerado alterado ou fraudado e inutilizado pela Inspeção, o funcionário fornecerá ao industrial o resultado do exame e respectivas conclusões.

§ 2.º Será considerado alterado ou falsificado o leite em que for verificada a adição de água ou urina, adição de substâncias conservadoras, de amido, sacarose, etc., presença de colostro, sangue, pus, etc., excesso ou deficiência de densidade e acidez ou infração do disposto no artigo 27.

§ 3.º Em nenhuma usina será permitida a mistura de leite desnatado ao leite integral que se destina ao consumo em natureza, sob pena de apreensão e inutilização do produto (*).

(*) Modificado pelo art. 1.º do Decreto n.º 12.635, de 18 de junho de 1943.

Art. 48. Sempre que julgar conveniente, a Inspeção poderá exigir, de acordo com o artigo 31, atestado de saúde dos empregados ou pessoas que tenham contato com o leite na fazenda ou estabelecimento fornecedor à usina, ficando tal estabelecimento ou fazenda interditado, até que seja cumprida a formalidade exigida.

Art. 49. Entende-se por beneficiamento do leite toda operação efetuada com o fim de impedir sua deterioração e assegurar a boa conservação, como os processos comumente designados por filtração, centrifugação, homogeneização, pasteurização, esterilização, resfriamento e outros aprovados pelo S. I. P. O. A.

Art. 50. Em cumprimento do que dispõe a letra *a* do artigo 46, serão feitas as mesmas provas determinadas no artigo 47, acrescidas da de peroxidase, no caso de pasteurização alta.

III — Fábricas de laticínios

Art. 51. Nas fábricas de laticínios, será integralmente obedecido o mesmo critério de inspeção adotado nas usinas de beneficiamento, disposto nos artigos 46 e seguintes.

Art. 52. O creme será submetido às seguintes provas:

- a) caracteres organolépticos;
- b) acidez;
- c) matéria gorda.

§ 1.º Entende-se por creme a parte rica em gordura separada por centrifugação ou que vem à superfície do leite quando mantido em repouso.

§ 2.º Quando destinado ao consumo, em natureza, deverá ser pasteurizado, acondicionado, e conservado, de acordo com as exigências deste Regulamento na parte que lhe for aplicável.

Art. 53. Quando a matéria prima recebida for o leite, o exame será feito de acordo com o que dispõe o artigo 47, acrescidas as provas de:

- a) catalase e lacto-fermentação, nas fábricas de queijo;
- b) catalase, nas fábricas de leite condensado ou em pó.

Art. 54. O exame da manteiga, nas fábricas, seja ela fresca, salgada, renovada ou neutralizada, constará das provas abaixo mencionadas, além de outras que forem julgadas necessárias para melhor apreciação do produto:

- a) caracteres organolépticos;

- b) acidez;
- c) umidade;
- d) matéria gorda.

Art. 55. Entende-se por *manteiga* o produto resultante da batidura do creme fresco ou fermentado do leite, ao qual se incorpora ou não cloreto de sódio.

Art. 56. Sem prejuízo do que dispõe o artigo 47, as manteigas elaboradas nos estabelecimentos registrados, deverão enquadrar-se nas seguintes classes:

- a) manteiga *extra, fina ou superior*;
- b) manteiga de 1.^a qualidade;
- c) manteiga de 2.^a qualidade;
- d) manteiga *renovada*.

Art. 57. A manteiga *extra, fina ou superior*, obedecerá às seguintes exigências:

1.^o ser preparada com creme pasteurizado e adicionada de fermento láctico selecionado;

2.^o apresentar o teor em matéria gorda nunca inferior a oitenta e três por cento (83%);

3.^o possuir acidez, no máximo, de dois centímetros cúbicos (2cm³) de solução alcalina normal, em cem gramas de matéria gorda, no local da fabricação, tolerando-se até três centímetros cúbicos (3cm³), no consumo;

4.^o apresentar insolúveis até o limite máximo de uma grama e meia por cento (1,50%);

5.^o apresentar o teor em cloreto de sódio até o limite máximo de dois por cento (2%), nas variedades salgadas;

6.^o não ser adicionada de matéria corante estranha ao produto;

7.^o deverá obter de 85 a 95 pontos na escala relativa às propriedades organolépticas.

§ 1.^o Só será permitida a exportação internacional da manteiga que obedecer às exigências estabelecidas neste artigo.

§ 2.^o Para o comércio interestadual deverá ser exposta ao consumo no envase original.

Art. 58. A manteiga de 1.^a qualidade deverá apresentar os seguintes característicos:

- 1.^o teor em matéria gorda, no mínimo, de oitenta por cento (80%);

2.^o acidez de três centímetros cúbicos (3cm^3), no máximo, de soluto alcalino normal, em cem gramas de matéria gorda, no local da fabricação, tolerando-se até oito centímetros cúbicos (8cm^3) no consumo;

3.^o presença de insolúveis até o limite máximo de dois por cento (2 %).

4.^o apresentar o teor em cloreto de sódio até o limite máximo de duas gramas e meia por cento (2.5 %), nas variedades salgadas;

5.^o adição facultativa de matéria corante vegetal, inócua, colorindo-a apenas levemente;

6.^o obter na escala de pontos de 75 a 84.

Art. 59. A manteiga de 2.^a qualidade deverá satisfazer às seguintes condições:

1.^a teor em matéria gorda nunca inferior a oitenta por cento (80%);

2.^a teor em cloreto de sódio e de insolúveis até o limite máximo de seis por cento (6%);

3.^a acidez até o limite máximo de cinco centímetros cúbicos (5cm^3) de soluto alcalino normal, em cem gramas de matéria gorda, no local da fabricação, tolerando-se até dez centímetros cúbicos (10cm^3), no consumo;

4.^a adição obrigatória de matéria corante vegetal inócua (coloração amarela pronunciada).

Art. 60. Manteiga *renovada* é aquela que, não satisfazendo às exigências definidas no artigo anterior, for submetida à fusão e tratada convenientemente de modo a atender àquelas exigências.

§ 1.^o A renovação de manteiga só pode ser efetuada em estabelecimentos registrados no S. I. P. O. A. e sob controle imediato da Inspeção.

§ 2.^o O produto assim tratado só pode ser dado ao consumo de acordo com o artigo 94 (declaração expressa no rótulo).

Art. 61. Para a classificação das manteigas, mediante a escala de pontos, fica estabelecida a seguinte escala: — sabor — 50 pontos; aroma — 30 pontos; textura — 10 pontos; salga — 5 pontos e apresentação — 5 pontos.

Art. 62. Serão permitidos como corantes o açafrão (*Crocus sativus*), urucum (*Bixa orellana*), cúrcuma (*Curcuma longa e tinctoria*), a cenoura (*Daucus carota*) e outros julgados inócuos e mediante autorização do S. I. P. O. A.

Art. 63. A manteiga que não fôr preparada com leite de vaca deverá levar expressa, no envólucro, a declaração da espécie animal de que proceder.

Art. 64. Nas fábricas de manteiga subordinadas à Inspeção Federal fica terminantemente proibida a entrada de qualquer outra gordura a não ser a do leite, sob pena de cassação do registro.

Art. 65. O exame dos queijos deverá ser feito durante e após a cura, visando especialmente os caracteres organolépticos e o tipo fabricado.

Art. 66. Serão condenados os queijos de consistência pegajosa, mau aspecto ou conservação mal cuidada; os de massa entumescida, contraída ou fendilhada por fermentações anormais; os com cheiro impróprio ou gosto amargo; os que estiverem infestados por ácaros ou larvas de moscas e aqueles com sinais evidentes de deterioração.

Art. 67. Fica proibido juntar à massa do queijo farinhas, substâncias inertes e pesadas, como também empregar agentes conservadores não permitidos ou indutur a superfície com antissépticos e corantes não autorizados.

Art. 68. Os queijos só poderão ser exportados com a designação de tipos de queijos estrangeiros bem definidos, quando dêles se aproximarem tanto quanto possível em seu aspecto, sabor, cheiro, processo de fabricação, composição química, etc.

Art. 69. Só poderão ser objeto de comércio internacional os queijos fabricados em estabelecimentos sujeitos a inspeção permanente, tendo sido examinada a matéria prima e acompanhado todo o processo de manipulação até o acondicionamento final do produto.

Art. 70. Para os outros produtos derivados (leite condensado, leite em pó, farinha láctea), como também para os subprodutos (caseína, lactose, etc.), a inspeção do produto final elaborado limitar-se-á aos caracteres organolépticos, reservando-se as análises e exames mais detalhados aos I. R. A. e ao I. B. A. do D. N. P. A.

Art. 71. Todo leite de procedência suspeita, cuja análise revelar mais de 17º Dornic de acidez e prova de catalase positiva, não poderá ser condensado ou evaporado quando o produto se destinar à alimentação infantil.

Art. 72. A caseína destinada a fins meramente industriais (fabricação de botões, pentes, etc.), fica isenta das exigências previstas no artigo 70.

IV — *Entrepósitos de Leite e Derivados*

Art. 73. Nos entrepósitos de produtos laticínios subordinados à inspeção federal só poderão dar entrada produtos oriundos de estabelecimentos registrados no S.I.P.O.A.

Art. 74. Todos os derivados do leite entrados nos entrepósitos serão cuidadosamente reinspecionados.

§ 1.º Esta reinspeção visará especialmente:

- a) apresentação do certificado de sanidade que acompanha o produto;
- b) identificação do produto como oriundo de estabelecimento registrado;
- c) exame atento da integridade dos recipientes;
- d) caracteres organolépticos;
- e) análises clínica e bacteriológica quando forem julgadas necessárias.

§ 2.º Todas as vezes que houver dúvida sobre as condições sanitárias de qualquer produto, ficará toda a partida sequestrada, sob a guarda e conservação do interessado, até esclarecimento final fornecido pelas análises previstas na letra c), do parágrafo anterior.

§ 3.º Verificada qualquer irregularidade no que dispõe o § 1.º do presente artigo, em suas letras a) e b), e apurada a intenção fraudulenta, toda a partida do produto será condenada e inutilizada, além das penalidades previstas em lei.

§ 4.º Quando se constatar apenas impropriedade para o consumo, poderá o produto ser rebeneficiado ou renovado, a juízo da Inspetoria.

Art. 75. Em todos os estabelecimentos registrados, quaisquer produtos retirados pelo S.I.P.O.A., como amostras, para prova e contra-prova de análises de controle ou periciais serão inteiramente gratuitos.

§ 1.º A autoridade sanitária, quando solicitada, fornecerá ao interessado uma amostra devidamente acondicionada e autenticada, que servirá como contraprova.

§ 2.º No caso de divergência o interessado poderá requerer o exame de contraprova dentro das quarenta e oito (48) horas que se seguem à apreensão do produto, sendo a perícia realizada em um dos L.R.A. do S.I.P.O.A. ou no L.B.A. do D.N.P.A., com a presença do responsável ou seu representante autorizado que deve ser, de preferência, um técnico de sua confiança.

§ 3.º Confirmada a condenação do produto, será observado o que dispõem os parágrafos 3.º e 4.º do artigo 74.

Art. 76. Os produtos que, por sua natureza, se enquadrem nos casos de aproveitamento condicional previstos no artigo 60 e § 4.º do artigo 74, só podem ser remetidos aos estabelecimentos onde devam ser rebeneficiados de acordo com o que dispõe o artigo 83.

Art. 77. A Inspeção fiscalizará sempre o embarque de quaisquer produtos laticínios, bem como as condições higiênicas e instalações dos carros, vagões e todos os meios de transporte utilizados.

Art. 78. O desdobramento de certificados sanitários pelas autoridades competentes para reembarque de produtos, só pode ser feito mediante apresentação, pelo interessado, do certificado original.

V — Postos de refrigeração e desnatação

Art. 79. Nos postos de refrigeração, será obedecido o critério de inspeção disposto nos artigos 46 a 49, na parte que lhes fôr aplicável.

Art. 80. A inspeção dos postos de desnatação será regulada pelo que dispõem os artigos 51 e 52.

CAPÍTULO VI

CERTIFICADOS SANITÁRIOS, RÓTULOS E MARCAS

Art. 81. Todos os produtos laticínios destinados ao comércio internacional ou interestadual só podem sair dos estabelecimentos inspecionados, quando devidamente acompanhados de certificados de sanidade, de acordo com os modelos oficialmente adotados.

Art. 82. Nenhuma empresa de transporte marítimo, fluvial, ferroviário, rodoviário ou aéreo, pode autorizar despacho para comércio internacional ou interestadual de produtos laticínios sem que os interessados exibam o respectivo certificado sanitário firmado por autoridade competente.

§ 1.º As empresas de transporte que infringirem o disposto no presente artigo incidem na penalidade prevista no artigo 98, § 3.º, letra c.

§ 2.º As autoridades federais, estaduais ou municipais encarregadas da fiscalização do embarque ou trânsito de mercadorias, ficam obrigadas

a exigir a apresentação do certificado sanitário para quaisquer produtos laticínios que se destinem ao comércio internacional ou interestadual.

§ 3.º Ficam isentos de certificados os pequenos volumes quando destinados a uso particular e seu peso não exceder de dez (10) quilos.

Art. 83. Os certificados que acompanhem produtos destinados ao aproveitamento condicional devem trazer, bem visível e à tinta vermelha, a seguinte declaração: — *“Impróprio para consumo”*.

Art. 84. Nos casos de exportação internacional, os certificados sanitários serão redigidos no idioma do país importador, de acordo com suas exigências regulamentares, sempre, porém, com a respectiva tradução em vernáculo.

Art. 85. Todos os produtos elaborados ou beneficiados em estabelecimentos registrados devem trazer a marca oficial aplicada diretamente no produto, vasilhame ou continente, de acordo com as instruções do S.I.P.O.A.

Art. 86. Quando acondicionados em latas, vidros, ou quaisquer outros recipientes, nestes serão fixados rótulos previamente registrados.

§ 1.º Os rótulos devem trazer o nome verdadeiro do produto contido no vasilhame e bem assim a marca oficial do estabelecimento em letras e algarismos bem visíveis e de tamanho uniforme.

§ 2.º Outros dizeres ou informações poderão ainda constar nos rótulos, desde que tenham sido previamente aprovados pela Diretoria do S.I.P.O.A.

§ 3.º Nenhuma declaração, palavra, desenho, etc., que transmita falsa impressão ou forneça falsa indicação de origem ou qualidade, será permitida.

§ 4.º Os rótulos destinados à manteiga só podem ser impressos ou litografiados sobre fundo amarelo ou vermelho.

Art. 87. O S.I.P.O.A. manterá um registro de rótulos para os produtos elaborados nos estabelecimentos que lhe são subordinados.

§ 1.º Entende-se por rótulo, para efeito de registro, impressos litografiados, por gravação ou por pressão, lares, selos, envólucros, receptáculos, etc.

§ 2.º O registro será feito mediante requerimento do interessado à Diretoria do S.I.P.O.A., acompanhado de três vias do modelo a registrar e memorial também em três vias indicando o produto onde vai ser utilizado.

§ 3.º É condição imprescindível para efeito de registro dos rótulos destinados aos produtos comestíveis a indicação do número de análise prévia procedida nos laboratórios oficiais competentes. (*)

Art. 88. Os rótulos registrados só poderão ser utilizados na designação daqueles produtos para os quais tenham sido previamente aprovados.

Art. 89. Nos produtos destinados ao comércio internacional é permitido o uso de rótulos ou impressos em língua estrangeira com a respectiva tradução em vernáculo.

Art. 90. Nos recipientes metálicos a marca oficial pode ser gravada em alto relevo. Neste caso pode ser dispensada a reprodução da marca nos rótulos ou etiquetas.

Parágrafo único. Nenhum rótulo, etiqueta ou selo pode ser aplicado escondendo ou encobrindo a marca oficial.

Art. 91. Todos os produtos alimentícios devem mencionar nos recipientes ou rótulos a data de fabricação, o peso líquido e bruto.

Art. 92. Quando os produtos forem envolvidos em papelão, papel, pano ou envólucros equivalentes, a marca oficial poderá ser aplicada sob a forma de selo adesivo proeminente em substituição ao rótulo.

Art. 93. Os produtos não comestíveis, além da marca oficial litografada, impressa ou a fogo nos recipientes, levarão ao lado, bem visíveis, as palavras *uso industrial*.

Art. 94. O qualificativo para cada espécie ou tipo de produto deve ser litografado, estampado ou gravado com caracteres iguais e uniformes em tamanho e cor. Ex.: — "*Manteiga Extra*", "*Manteiga de 1.ª qualidade*", "*Manteiga Renovada*", "*Queijo de Minas*", etc.

Art. 95. É expressamente proibida a reprodução de carimbos, selos, etiquetas, cintas, etc., de modelos oficiais, sem prévia autorização escrita da Inspeção.

Parágrafo único. Todo este material será fornecido pelo estabelecimento, ficando, porém, sob guarda exclusiva da Inspeção.

Art. 96. Todos os carimbos, cintas, fórmulas, etc., oficiais devem ser cuidadosa e seguramente afixados e, depois de colocados, só podem ser removidos ou substituídos por funcionários da Inspeção.

Art. 97. Os proprietários de fábricas de laticínios que lançarem mão de certificados sanitários, rótulos ou marcas oficiais a fim de facilitar o escoamento de produtos não inspecionados para o comércio interestadual

(*) O Decreto-lei n.º 5.918, de 25 de outubro de 1943, desobriga da análise prévia os produtos de origem animal quando destinados ao consumo em todo o território nacional, e dá outras providências.

ou internacional, são passíveis da multa prevista no artigo 98. § 4.º, e, na reincidência, terão o registro de seus estabelecimentos sumariamente cassado.

CAPÍTULO VII

INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art. 98. Aos que infringirem os dispositivos do presente regulamento serão aplicadas as seguintes penalidades:

§ 1.º Multa de duzentos mil réis (200\$000), dobrada na reincidência, aos responsáveis pelo estabelecimento onde os funcionários do S. I. P. O. A. verificarem:

a) desobediência às exigências de ordem sanitária emanadas das autoridades competentes;

b) intuito manifesto de burlar ou embaraçar a ação das autoridades sanitárias;

c) infração do disposto no parágrafo único do artigo 90 e artigos 91 e 95.

§ 2.º Multa de quinhentos mil réis (500\$000), dobrada na reincidência, além da inutilização imediata do produto (*):

a) aos que infringirem os artigos 43, 44 e 67;

b) aos que usarem rótulos de um produto em outro (artigo 88).

§ 3.º Multa de um conto de réis (1:000\$000), dobrada na reincidência:

a) aos industriais que infringirem o que dispõe o artigo 64;

b) aos responsáveis por falsificação ou qualquer alteração fraudulenta do leite e seus derivados destinados à alimentação humana;

c) às empresas de transportes que acenarem despacho de produtos laticínios não acompanhados de certificados sanitários (art. 82);

d) às pessoas que se prevalecerem do disposto no § 3.º do artigo 82 para fazer comércio interestadual com produtos não inspecionados.

§ 4.º Multa de dois contos de réis (2:000\$000) e cassação de registro na reincidência:

a) aos que infringirem o disposto no artigo 97;

b) aos que subornarem, tentarem subornar ou usarem de violência contra qualquer funcionário da inspeção no exercício de suas funções.

(*) Modificado pelo art. 1.º, do Decreto n.º 20.167, de 10 de dezembro de 1945.

Art. 99. Apurada a responsabilidade do funcionário nas infrações dispostas no § 4.º do artigo anterior, ser-lhe-ão applicadas as seguintes penalidades:

a) suspensão de 15 a 30 dias se por qualquer modo contribuir ou facilitar a expedição irregular de certificado sanitário, e.

b) demissão, a bem do serviço público, em caso de suborno.

Art. 100. O infrator uma vez multado, terá quarenta e oito (48) horas para efetuar o pagamento da multa e exhibir ao encarregado da inspecção o talão do recolhimento da importância correspondente feita em qualquer repartição arrecadadora federal, sem o que não serão desembaraçados quaisquer produtos do estabelecimento.

§ 1.º A autoridade que lavrar a multa deverá extrai-la em três (3) vias descrevendo a infração circunstanciadamente. A primeira via será entregue ao infrator; a segunda encaminhada à Diretoria do S. I. P. O. A. e a terceira constituirá o canhoto do próprio talão de multa.

§ 2.º O auto será assinado pela autoridade que verificar a infração e, sempre que possível, por duas testemunhas idôneas e o infrator.

§ 3.º Depois de lavrada a multa, só a Diretoria do S. I. P. O. A. poderá relevá-la, quando convenientemente justificada, autorizando o levantamento da importância na repartição arrecadadora.

Art. 101. Além das penalidades previstas no § 1.º do art. 45 e no art. 98 e seus parágrafos, o S. I. P. O. A. poderá determinar a retirada temporária da inspecção de acordo com a gravidade da falta cometida pelo estabelecimento.

Art. 102. A applicação das penas de que trata o presente Capitulo não isenta o infrator da responsabilidade criminal que no caso couber.

CAPÍTULO VIII

DISPOSIÇÕES GERAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 103. Os rótulos e marcas atualmente registrados só poderão ser usados até 31 de dezembro do corrente anno.

Parágrafo único. Os novos rótulos serão registrados de acordo com os artigos 86 e 87 e seus parágrafos.

Art. 104. O intervalo entre a ordenha e entrega ao consumo determinado no artigo 5.º, poderá ser dilatado a juízo do S. I. P. O. A., en-

quanto não fôr obedecido o que dispõem os artigos 113 e seus parágrafos e 114.

Art. 105. Enquanto não forem estabelecidos os padrões a que se refere o artigo 37 em seu parágrafo único, serão obedecidos, para efeito de inspeção (*):

a) Para o leite :

Materia gorda	3.5 %
Extrato seco	12,2 %
Extrato seco desengordurado	8.7 %
Lactose anidrica	4.3 %
Acidez em graus Dornic	15º a 20º.

b) Para o creme fresco :

Matéria gorda	mínimo 30 %
Acidez	máximo 22º H.

Parágrafo único. O creme destinado ao consumo em natureza com acidez que exceda ao que determina a letra "b" deste artigo, deverá levar a declaração "*Creme ácido*".

Art. 106. Dadas as condições dos meios de transporte em várias regiões produtoras de leite, o S. I. P. O. A. poderá permitir a neutralização do creme excessivamente ácido, quando destinado à fabricação de manteiga, mediante aprovação do neutralizante e do processo empregado.

Parágrafo único. A manteiga fabricada de acordo com o presente artigo deve trazer a declaração, em caracteres bem visíveis: "*Fabricada com creme neutralizado*".

Art. 107. Em virtude do estado incipiente em que se encontra a indústria nacional de queijos, explorada por elevado número de pequenos fabricantes e dada a impossibilidade de inspeção eficaz nas fontes de produção, por deficiência de pessoal do S. I. P. O. A., será permitida o comércio interestadual destes produtos observadas as exigências dos artigos 31 e 44.

Parágrafo único. Tais produtos, porém, passarão obrigatoriamente por entreposto de laticínios ou outro estabelecimento registrado onde serão cuidadosamente inspecionados de acordo com o disposto nos artigos 66 e 68.

Art. 108. Os estabelecimentos que se utilizam atualmente de fórmulas para a congelação de leite deverão, no prazo máximo e improrrogável de

(*) Modificado pelo art. 2.º do Decreto n.º 12.635, de 18 de junho de 1943.

um ano, a contar da data da publicação deste regulamento, fazer as adaptações necessárias de modo a obedecer ao que dispõe o artigo 28.

Art. 109. Salvo autorização especial do Ministro da Agricultura, requerida pelos interessados, os trabalhos nos estabelecimentos com inspeção permanente (artigo 34) só serão permitidos nos dias úteis, devendo os funcionários executá-los pelo espaço de tempo fixado no Regulamento da Secretaria de Estado.

§ 1.º Este espaço de tempo normal fica compreendido entre 6 e 18 horas.

§ 2.º Serão considerados extraordinários os trabalhos realizados nos domingos e feriados nacionais e os que excederem, nos dias úteis, às horas regulamentares de expediente.

Art. 110. Os serviços extraordinários a que se refere o artigo anterior serão pagos pelo interessado, de acordo com a tabela aprovada pelo Ministro.

§ 1.º A Diretoria do S.I.P.O.A. organizará um livro onde serão lançados os extraordinários diários e os trabalhos realizados durante esse tempo.

§ 2.º O encarregado da Inspeção confeccionará, em três vias, a fôlha das horas extraordinárias, cujo pagamento será requisitado pelo Inspetor-Chefe ou funcionário por ele designado.

Art. 111. Os auxiliares encarregados da inspeção periódica em diversos estabelecimentos, com natureza de funções essencialmente ambulantes não terão direito a diárias nestas viagens; além da passagem e transporte perceberão uma ajuda de custo semestral de seiscentos mil réis (600\$000), a título de auxílio para as despesas de viagem.

Art. 112. Nos estabelecimentos registrados só será permitida a entrada de produtos laticínios que tenham sido inspecionados por autoridades sanitárias municipais ou estaduais, quando os respectivos regulamentos tenham sido previamente aprovados pelo S.I.P.O.A.

Parágrafo único. Tais produtos deverão ser acompanhados de certificados sanitários de modelos oficiais com os esclarecimentos exigidos pelo S.I.P.O.A.

Art. 113. O transporte de leite e derivados só deve ser feito em vagões, carros ou outros veículos expressamente a esse fim destinados, de preferência dotados de instalações frigoríficas.

§ 1.º Para as regiões onde o desenvolvimento da indústria de laticínios assim o justifique, as empresas ferroviárias ficam obrigadas a organizar trens especiais denominados *leiteiros*, para o transporte rápido do leite e seus derivados aos centros consumidores.

§ 2.^o Para os *trens leiteiros* deverá ser estabelecido um horário especial de modo a atender o disposto no art. 5.^o do presente regulamento.

§ 3.^o As empresas de transporte tomarão as necessárias providências a fim de que, logo após o desembarque do leite, sejam os vagões, carros ou outros veículos convenientemente higienizados antes de receberem o vasilhame de retorno.

§ 4.^o Nenhuma empresa deverá aceitar, como retorno, vasilhame que tenha transportado leite e não esteja convenientemente higienizado.

Art. 114. O Governo Federal, por intermédio do Ministério da Viação e Obras Públicas, promoverá o melhoramento gradual do material das estradas de ferro da União destinado ao transporte do leite e seus derivados e entrará em acôrdo com as estradas de ferro arrendadas, com as empresas de viação subvencionadas e particulares, para o mesmo fim.

Art. 115. O S. I. P. O. A., em instruções especiais, promoverá a uniformização dos métodos de análises para o leite e produtos laticínios. Esses métodos de análises serão observados em todo o território nacional por tôdas as autoridades sanitárias federais, estaduais ou municipais nos exames fiscais ou periciais daqueles produtos.

Art. 116. Todo leite, ou qualquer produto dele derivado, quando considerado impróprio para o consumo por não atender ao padrão exigido, por alteração natural ou má conservação, poderá ser submetido ao aproveitamento condicional a juízo da inspeção. Quando, porém, fôr verificada qualquer alteração fraudulenta, o leite ou produto laticínio será condenado e inutilizado e o infrator punido de acôrdo com as disposições do presente regulamento.

Art. 117. O S. I. P. O. A. promoverá a mais estreita colaboração com o Departamento Nacional de Saúde Pública e diretorias de higiene estaduais ou municipais, comunicando-se diretamente com os respectivos chefes de serviços, no sentido de conseguir o máximo de eficiência dos trabalhos de inspeção e para que desta cooperação recíproca sejam beneficiadas a indústria de laticínios e as condições sanitárias dos produtos derivados destinados à alimentação humana.

Art. 118. As dúvidas que porventura se suscitarem na execução do presente regulamento serão resolvidas por decisão do Diretor Geral do D. N. P. A. mediante proposta do S. I. P. O. A.

Art. 119. O presente regulamento entrará em vigor na data de sua publicação.

Rio de Janeiro, 3 de julho de 1934. — *Juarez Távora.*

DECRETO N.º 12.635 — DE 18 DE JUNHO DE 1943

Modifica os dispositivos do Regulamento da Inspeção Federal de Leite e Derivados, aprovado pelo Decreto n.º 24.549, de 3 de julho de 1934.

O Presidente da República, usando da atribuição que lhe confere o artigo 74, alínea a, da Constituição, decreta:

Art. 1.º O § 3.º do artigo 47, do Regulamento aprovado pelo Decreto n.º 24.549, de 3 de julho de 1934, passa a ter a seguinte redação:

“§ 3.º. Em nenhuma usina será permitida a mistura de leite desnatado ao leite integral que se destina a consumo “in natura”, sob pena de apreensão e inutilização do produto, salvo em casos especiais, a juízo da Divisão de Inspeção de Produtos de Origem Animal”.

Art. 2.º O art. 105 do mesmo Regulamento passa a vigorar com a redação seguinte:

“Art. 105. Enquanto não forem estabelecidos os padrões a que se refere o art. 37, em seu parágrafo único, serão obedecidos, para efeito de inspeção:

a) para o leite:

Matéria gorda	3,0 %
Extrato seco	11,5 %
Extrato seco descogordurado	8,5 %
Lactose anídrica	4,3 %
Acidez em graus Dornic	15º a 20º.

b) para o creme fresco:

Matéria gorda	mínimo 30 %
Acidez	máximo 22º D.

Parágrafo único. O creme destinado ao consumo “in natura” com acidez que exceda ao que determina a letra b, deste artigo, deverá levar a declaração — “Creme ácido”.

Art. 3.º O presente decreto entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Rio de Janeiro, 18 de junho de 1943. 122.º da Independência e 55.º da República.

GETULIO VARGAS.
Apolônio Salles.

DECRETO-LEI N.º 5.918 — DE 25 DE OUTUBRO DE 1943

Desobriga da análise prévia os produtos de origem animal, procedentes de estabelecimentos sujeitos à inspecção federal e dá outras providências.

O Presidente da República, usando da atribuição que lhe confiere o artigo 180, da Constituição, decreta:

Art. 1.º Os produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos sujeitos à fiscalização da Divisão de Inspeção de Produtos de Origem Animal, do Departamento Nacional da Produção Animal do Ministério da Agricultura, ficam desobrigados, para efeito de consumo em todo o território nacional, das análises ou aprovações prévias a que estiverem sujeitos por força de legislação, seja federal, estadual ou municipal.

Parágrafo único. Ficam dispensadas para os mesmos produtos todas as exigências relativas a indicações de análises ou aprovações prévias em rótulos, nos quais, entretanto, figurarão o carimbo de inspecção federal e outros detalhes regulamentares.

Art. 2.º Em sua função de policiamento da alimentação pública, as autoridades estaduais ou municipais realizarão, nos centros de consumo, análises fiscais dos produtos de origem animal, cujos resultados serão comunicados à Divisão de Inspeção de Produtos de Origem Animal, ou às dependências que lhes estiverem subordinadas, se dos mesmos resultar a apreensão dos referidos produtos.

Art. 3.º Nos estabelecimentos sob inspecção federal, a fabricação de produtos não padronizados só será permitida depois de previamente aprovada a respectiva fórmula pela Divisão de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Art. 4.º O presente Decreto-lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Rio de Janeiro, 25 de outubro de 1943, 122.º da Independência e 55.º da República.

GETULIO VARGAS.

Apolônia Salles.

Alexandre Marcondes Filho.

Gustavo Capuena.

DECRETO N.º 20.167 — DE 10 DE DEZEMBRO DE 1945

Altera dispositivos do Regulamento da Inspeção Federal de Leite e Derivados, aprovado pelo Decreto n.º 24.549, de 3 de julho de 1934.

O Presidente da República, usando da atribuição que lhe confere o art. 74, letra a, da Constituição, decreta:

Art. 1.º O § 2.º do artigo 98 do Regulamento da Inspeção Federal de Leite e Derivados, aprovado pelo Decreto n.º 24.549, de 3 de julho de 1934 passa a vigorar com a seguinte redação:

§ 2.º Multa de quinhentos cruzeiros (Cr\$ 500,00), dobrada na reincidência, e inutilização imediata do produto quando couber:

- a) aos que infringirem os artigos 43, 44 e 67.
- b) aos que usarem rótulos de um produto em outro (art. 88).
- c) aos que infringirem os artigos 85 e 86.

Parágrafo único. São acrescidos ao artigo 98 do Regulamento acima referido os seguintes parágrafos:

§ 5.º multa de dois mil cruzeiros (Cr\$ 2.000,00) a cinco mil cruzeiros (Cr\$ 5.000,00), dobrada na reincidência, ou cassação do registro, a critério da D.I.P.O.A., aos responsáveis pelos estabelecimentos que:

- a) deixarem de cumprir o disposto nos artigos 13 e 32;
- b) alterarem projetos aprovados sem prévia autorização da D.I.P.O.A. ou deixarem de executar os melhoramentos ou reformas que lhes tiverem sido determinados.

§ 6.º Cassado o registro, o estabelecimento, quando sob a responsabilidade da mesma firma ou empresa, somente poderá voltar a funcionar com Inspeção Federal depois de decorridos dois anos, devendo, porém, em qualquer caso, ser satisfeitas todas as exigências previstas nos Capítulos II e III, iniciando-se, assim, novo processo de registro.

§ 7.º A aplicação da multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências que lhe tenham sido determinadas.

Art. 2.º Este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Rio de Janeiro, em 10 de dezembro de 1945, 124.º da Independência e 57.º da República.

JOSÉ LINHARES.

Theodoro de Camargo.

ÍNDICE

Decreto n.º 24.549 — De 3 de julho de 1934 — Aprova o Regulamento da Ins- peção Federal de Leite e Derivados	1
Capítulo I — Disposições preliminares	2
Capítulo II — Registros dos estabelecimentos	3
Capítulo III — Higiene dos estabelecimentos	7
Capítulo IV — Obrigações dos proprietários de estabelecimentos	8
Capítulo V — Inspeção sanitária	9
I — Gratijs leiteiras	10
II — Usinas de beneficiamento	12
III — Fábricas de laticínios	13
IV — Entrepostos de leite e derivados	17
V — Postos de refrigeração e desnatação	18
Capítulo VI — Certificados sanitários, rótulos e marcas	18
Capítulo VII — Infrações e penalidades	21
Capítulo VIII — Disposições gerais e transitórias	22
Decreto n.º 12.635 — De 18 de junho de 1943 — Modifica os dispositivos do Regulamento da Inspeção Federal de Leite e Derivados, aprovado pelo Decreto n.º 24.549, de 3 de julho de 1934	26
Decreto-lei n.º 5.918 — De 25 de outubro de 1943 — Desobriga da análise prévia os produtos de origem animal, procedentes de estabelecimentos sujeitos a inspeção federal e dá outras providências	27
Decreto n.º 20.167 — De 10 de dezembro de 1945 — Altera dispositivos do Regulamento da Inspeção Federal de Leite e Derivados, aprovado pelo Decreto n.º 24.549, de 3 de julho de 1934	28