

Diário Oficial

do Estado de São Paulo - (E. U. do Brasil)

NUMERO DO DIA ... 400 REIS

NUMERO ATRAZADO DO ANO CORRENTE ... 500 REIS

Diário do Executivo INTERVENTORIA FEDERAL

DECRETO N. 12.123, DE 23 DE AGOSTO DE 1941

Aprova o novo Regulamento dos serviços a cargo da Seção de Inspeção da Produção e Industrialização do Leite, do Departamento de Indústria Animal, a que se refere o decreto-lei n. 10.126, de 17 de abril de 1939.

O DOUTOR FERNANDO DE SOUZA COSTA, Interventor Federal no Estado de São Paulo, usando das atribuições que lhe são conferidas por lei,

Decreta:

Artigo 1.º — Fica aprovado o novo Regulamento que com este baixa, dos serviços a cargo da Seção de Inspeção da Produção e Industrialização do Leite, do Departamento de Indústria Animal, assinado pelo Secretário de Estado dos Negócios da Agricultura, Indústria e Comércio.

Artigo 2.º — Este decreto entrará em vigor na data de sua publicação, ficando revogados o decreto n. 10.547, de 4 de outubro de 1939 e demais disposições em contrário.

Palácio do Governo do Estado de São Paulo, aos 23 de agosto de 1941.

FERNANDO COSTA

Paulo de Lima Corrêa.

Publicado na Secretaria de Estado dos Negócios da Agricultura, Indústria e Comércio, aos 23 de agosto de 1941.

José de Paiva Castro,

Director Geral.

REGULAMENTO A QUE SE REFERE O DECRETO N. 12.123, DE 23 DE AGOSTO DE 1941

Artigo 1.º — A Seção de Inspeção da Produção e Industrialização do Leite do Departamento de Indústria Animal, compete:

- a) — inspecionar o leite e derivados, desde a sua produção até a sua saída dos estabelecimentos industriais;
- b) — aprovar e orientar a instalação dos estabelecimentos destinados à produção, beneficiamento e industrialização do leite e seus derivados;
- c) — aprovar os aparelhos, máquinas, vasilhames e utensílios apropriados à indústria leiteira;
- d) — fichar e classificar os estabelecimentos destinados à produção, beneficiamento e industrialização do leite e seus derivados, exigindo a remodelação daqueles que não satisfizerem a condições técnico-sanitárias convenientes;
- e) — inspecionar o leite e seus derivados até o seu beneficiamento, apreendendo, interditando ou inutilizando os produtos julgados impróprios ou fraudados;
- f) — inspecionar sistematicamente os estabelecimentos locais e instalações onde o leite for produzido, beneficiado ou industrializado, interditando, quando impróprios, os aparelhos, recipientes e utensílios destinados ao preparo, envasamento e transporte do leite e laticínios destinados à alimentação;
- g) — zelar pela saúde do gado leiteiro, organizando a sua defesa sanitária em colaboração com as outras repartições competentes;
- h) — tuberculinizar, semestral ou anualmente, o gado bovino leiteiro e praticar o soro-aglutinação ou outros processos diagnósticos para a verificação da brucelose;
- i) — estigmatizar indelévelmente a fogo os animais que apresentarem reação positiva à tuberculina ou a soro aglutinação para o diagnóstico da brucelose, sacrificando aqueles que se tornarem perigosos à saúde do homem ou à comunidade animal;
- j) — manter cursos especiais, rápidos e práticos para o ensino da produção higiênica do leite;
- k) — realizar campanha educativa junto aos produtores e demais interessados na indústria leiteira, visando o seu progressivo incremento e melhoria;
- l) — impor aos infratores, multas e outras penalidades, prevista em leis ou regulamentos.

Dos Estabelecimentos Industriais

Artigo 2.º — Os estabelecimentos industriais que trabalham com o leite e produtos derivados, classificam-se em:

- a) — granjas leiteiras;
- b) — usinas de beneficiamento;
- c) — postos de refrigeração;
- d) — postos de recebimento;
- e) — fábricas de laticínios.

§ 1.º — Granjas leiteiras são estabelecimentos modelares, destinados à produção, beneficiamento e distribuição do leite tipo "A".

§ 2.º — Usinas de beneficiamento são estabelecimentos destinados a receber e beneficiar o leite comum e distribuí-lo classificado nos tipos "B" e "C".

§ 3.º — Postos de refrigeração são os estabelecimentos destinados a receber o leite proveniente de estabelecimentos pastoris e resfriá-lo à temperatura de 2 a 5º C. antes de ser conduzido às usinas de beneficiamento.

§ 4.º — Postos de recebimento são os locais onde o leite proveniente dos estabelecimentos pastoris é reunido antes de ser transportado para os postos de refrigeração ou para as usinas de beneficiamento.

§ 5.º — Fábricas de laticínios são os estabelecimentos onde se preparam, manipulam ou elaboram produtos derivados do leite, destinados à alimentação.

Artigo 3.º — Os projetos de instalação dos estabelecimentos a que se refere o artigo 2.º dependem de aprovação da Seção de Inspeção da Produção e Industrialização do Leite.

§ 1.º — A aprovação dos projetos de instalação a que se refere este artigo será solicitada em requerimento dirigido ao Senhor Diretor Superintendente do Departamen-

to de Indústria Animal, no qual serão indicados a natureza e a sede do estabelecimento e o nome do proprietário.

§ 2.º — O requerimento, devidamente selado, com firma reconhecida, deverá ser entregue na Seção de Expediente, instruído com a planta de construção do prédio, devidamente aprovada pelo Departamento de Saúde do Estado, planta de localização do aparelhamento técnico-industrial e memorial descritivo, com a especificação pormenorizada dos aparelhos, máquinas e demais utensílios, indicação de sua finalidade, descrição de seu funcionamento e sua capacidade.

§ 3.º — Cada um destes documentos levará o selo legal, de folha.

Artigo 4.º — Concluída a instalação do estabelecimento e verificada a fiel execução do projeto, será autorizado o seu funcionamento por despacho do Senhor Diretor Superintendente do Departamento de Indústria Animal.

Das Granjas Leiteiras

Artigo 5.º — Só será permitida a instalação de granjas leiteiras nas zonas suburbana e rural.

Parágrafo único — As dependências edificadas da granja deverão ficar a 50 metros, no mínimo, da rua ou da estrada e da vizinhança.

Artigo 6.º — A granja leiteira deverá possuir:

- a) — campo de piquete com área mínima de 100,00 mts. 2 por animal;
- b) — estábulo instalado de acordo com os preceitos regulamentares;
- c) — sala de ordenha;
- d) — sala de beneficiamento;
- e) — sala de lavagem mecânica e esterilização do vasilhame;
- f) — câmara frigorífica que mantenha temperatura constante entre 2 e 5.0 C., provida de termômetro de leitura externa;
- g) — laboratório para exame de rotina do leite;
- h) — instalação para produção de frio e vapor;
- i) — água potável, corrente e abundante, devidamente canalizada, em todas as suas dependências e rede de esgotos;
- j) — dependência afastada da sala de beneficiamento, para permanência do pessoal, tendo anexos, vestiários, lavabos, banheiro e instalações sanitárias;
- k) — compartimentos destinados ao preparo das rações e ao isolamento de animais doentes ou suspeitos;
- l) — esterqueira de tipo aprovado, nos casos indicados.

Artigo 7.º — O estábulo deverá preencher, além do disposto na legislação sanitária do Estado, mais as seguintes condições:

- a) — área, iluminação e arejamento adequados;
- b) — ser construído de preferência de forma retangular e possuir corredores central e laterais, ou pelo menos um central com dimensões suficientes;
- c) — piso cimentado e resistente, com declividade não superior a 2 o/o, provido de canais coletores, de largura, profundidade e inclinação convenientes, destinados a receber as excreções;
- d) — paredes revestidas de material liso e resistente, até a altura de 1,50 mt., no mínimo;
- e) — mangedouras de cimento ou de outro material apropriado, providas de água corrente, facilmente laváveis e, sempre que possível, de uso individual.

Artigo 8.º — A sala de ordenha deverá preencher as seguintes condições:

- a) — área e iluminação e arejamento suficientes;
- b) — ser forrada e ter piso impermeável e resistente;
- c) — paredes revestidas até a altura mínima de 2 metros com azulejos brancos, vidrados;
- d) — portas providas de molas e aberturas teladas à prova de moscas.

Artigo 9.º — A sala de beneficiamento deverá satisfazer às exigências previstas para a mesma dependência nas usinas de beneficiamento.

Parágrafo único — É permitido nas granjas leiteiras o fechamento dos frascos por meio de máquinas de ação manual.

Das Usinas de Beneficiamento

Artigo 10 — As usinas de beneficiamento do leite terão dependências especiais destinadas:

- a) — ao recebimento do leite;
- b) — ao laboratório para exames de rotina do leite;
- c) — ao beneficiamento;
- d) — à lavagem, escaldagem e esterilização do vasilhame;
- e) — à permanência do pessoal, tendo anexo, vestiário, lavabos, banheiros e instalações sanitárias em número suficiente, isoladas do corpo principal da usina;
- f) — às instalações de produção de vapor;
- g) — às instalações de frio e gelo;
- h) — às câmaras frigoríficas;
- i) — ao depósito do vasilhame.

Parágrafo único — As usinas de beneficiamento serão providas de todo o aparelhamento necessário à boa execução das diferentes fases do beneficiamento do leite e ao transporte deste.

Artigo 11 — A construção nas dependências referidas no artigo 9.º, além do disposto na legislação sanitária sobre as fábricas em geral, deverá ter:

- a) — área suficiente para todos os trabalhos a que se destinam;
- b) — ventilação e iluminação convenientes;

c) — abastecimento de água potável, abundante;

d) — rede de esgoto, provida de ralos em número e disposição convenientes, com canalização ampla para coleta e drenagem das águas residuais, as quais deverão ser escoadas no mínimo a 2 metros e sujeitas a depuração sempre que necessário;

e) — pé direito mínimo de 4 metros e tetos de estuque;

f) — as paredes das salas de beneficiamento revestidas, até a altura mínima de 2 metros, com azulejos brancos, vidrados;

g) — piso da sala de recebimento revestido de ladrilhos de ferro ou de aço;

h) — o piso, das demais salas, impermeabilizado com material cerâmico de boa qualidade, com inclinação conveniente, provido de calhas, goteiras e ralos suficientes para o fácil escoamento das águas servidas;

i) — aberturas teladas à prova de moscas a juízo da autoridade sanitária e providas de caixilhos metálicos, móveis, envidraçados.

§ 1.º — As dependências mencionadas nas alíneas g e f do artigo 10 serão separadas daquelas em que se fizer o beneficiamento do leite.

§ 2.º — As câmaras frigoríficas terão capacidade para manter temperatura constante entre 2 e 5º C. e serão providas de termômetros de leitura externa.

Artigo 12 — Os aparelhos destinados ao recebimento e beneficiamento do leite, devem ser dispostos de maneira a se evitar o uso desnecessário de canos e, tanto quanto possível, de bombas.

Parágrafo único — É proibido o uso de bombas para o leite depois de pasteurizado.

Artigo 13 — Não é permitida a existência de correias de transmissão de força nas dependências do beneficiamento, a não ser para cada máquina isolada a juízo da Seção de Inspeção da Produção e Industrialização do Leite.

Artigo 14 — As usinas de beneficiamento que se instalarem na Capital, deverão ter a capacidade para beneficiar diariamente 20.000 litros de leite, no mínimo.

Dos Postos de Refrigeração

Artigo 15 — Os postos de refrigeração terão dependências especiais destinadas:

- a) — ao recebimento e refrigeração do leite;
- b) — ao laboratório para exame de rotina do leite;
- c) — à lavagem, escaldagem e esterilização do vasilhame;
- d) — à permanência do pessoal, tendo anexo vestiário, lavabos, banheiros e instalações sanitárias em número suficiente, isolados do corpo principal do posto;
- e) — às instalações de produção de vapor;
- f) — às instalações de produção de frio e gelo;
- g) — às câmaras frigoríficas;
- h) — ao depósito de vasilhame.

Parágrafo único — Os postos de refrigeração serão providos de todo o aparelhamento necessário ao fim a que se destinam.

Artigo 16 — A instalação e o funcionamento dos postos de refrigeração ficam sujeitos às exigências relativas às usinas de beneficiamento, no que lhes for aplicável.

Dos postos de recebimento

Artigo 17 — A instalação e o funcionamento dos postos de recebimento serão regulados por instruções especiais da Seção de Inspeção da Produção e Industrialização do Leite.

Das fábricas de laticínios

Artigo 18 — As fábricas de laticínios, de acordo com a espécie do produto industrializado, terão dependências destinadas:

- a) — ao recebimento da matéria prima;
- b) — ao laboratório para exames de rotina;
- c) — à permanência do pessoal, tendo anexos vestiários, lavabos, banheiros, instalações sanitárias, em número suficiente isolados do corpo principal da fábrica;
- d) — à fabricação;
- e) — ao acondicionamento;
- f) — às instalações de vapor e de frio;
- g) — às câmaras frias de cura.

Parágrafo único — As fábricas de laticínios serão providas de todo aparelhamento necessário ao seu funcionamento dentro dos requisitos da técnica.

Artigo 19 — A instalação e o funcionamento das fábricas de laticínios ficam sujeitos às exigências relativas às usinas de beneficiamento, no que lhes for aplicável.

Do gado leiteiro

Artigo 20 — É considerado leiteiro, para o efeito da aplicação das disposições deste Regulamento, o gado bovino que se destinar à produção do leite para o consumo em espécie ou para o fabrico de subprodutos.

Artigo 21 — Só será permitida, para o aproveitamento do leite, a ordenha de vacas:

- a) — que se acharem clinicamente sãs;
- b) — que não se encontrarem no período compreendido entre o oitavo mês de gestação e o oitavo dia após o parto;
- c) — que estiverem em bom estado de nutrição;
- d) — que não forem reagentes à prova de tuberculina e que não apresentarem exames positivos de tuberculose.

Artigo 22 — Os responsáveis pelos estabelecimentos produtores de leite são obrigados a comunicar à Seção