MINISTÉRIO DO INTERIOR

3.ª Repartição da Direcção-Geral da Contabilidade Pública

De harmonia com as disposições do artigo 7.º do Decreto-Lei n.º 25 299, de 6 de Maio de 1935, se publica que S. Ex.ª o Ministro do Interior, por seu despacho de 18 do mês em curso, autorizou, nos termos do § 2.º do artigo 17.º do Decreto n.º 16 670, de 27 de Março de 1929, a seguinte transferência:

CAPÍTULO 4.º

Imprensa Nacional de Lisboa

Artigo 44.º «Remunerações certas ao pessoal em exercício»:

Do n.º 2) «Pessoal que transitou de extintas imprensas do Estado» — 35.000\$00

Para o n.º 3) «Pessoal eventual a admitir nos termos do artigo 26.º do Decreto-Lei n.º 39 487, de 29 de Dezembro de 1953» + 35.000\$00

Esta transferência mereceu a confirmação de S. Ex.ª o Subsecretário de Estado do Orçamento, dada em seu despacho de 20 seguinte, nos termos do artigo 13.º do Decreto n.º 42 047, de 23 de Dezembro de 1958.

3.ª Repartição da Direcção-Geral da Contabilidade Pública, 22 de Agosto de 1959. — O Chefe da Repartição, *Pedro António dos Reis*.

MINISTÉRIO DA ECONOMIA

Gabinete do Ministro

Decreto-Lei n.º 42 477

Pelo artigo 4.º do Decreto-Lei n.º 39 634, de 5 de Maio de 1954, foi o fabrico de pão submetido transitòriamente ao regime de condicionamento industrial, enquanto não se publicasse o regulamento fixando as condições técnicas, higiénicas e de segurança referentes a esta actividade. Com o presente diploma se aprova este regulamento, pelo que a indústria de fabrico de pão fica livre daquele condicionamento, mas passa a ficar submetida às regras de instalação e de laboração agora estatuidas; termina deste modo a distinção, dentro desta modalidade industrial, entre indústria condicionada e trabalho no domicilio, referidos respectivamente nos artigos 4.º e 21.º do decreto-lei acima citado.

Melhora-se consideravelmente o regime legal desta actividade; substitui-se um condicionamento algumas vezes arbitrário, dada a dispersão necessária da indústria e a falta de nitidez dos possíveis elementos de apreciação, por uma regulamentação técnica que, espera-se, contribua para atenuar algumas deficiências que hoje se registam. Oportunamente se fixarão algumas regras referentes à indústria de confeitaria e de pastelaria, cujas condições higiénicas se situam, frequentemente, abaixo de limites razoáveis.

Procura-se, neste regulamento, facilitar o agrupamento voluntário de unidades existentes em estabelecimentos de melhor dimensão económica, pela sua maior capacidade e pelo menor consumo de calor que pode conseguir-se nos fornos; ao mesmo tempo, criam-se as condições para melhor qualidade do fabrico.

O novo regulamento codifica muita legislação dispersa. Não se emprega nele a palavra padaria; como esta significa simultaneamente o estabelecimento que fabrica ou vende pão, a ambiguidade do sentido obriga, consoante os casos, a fazer referência expressa aos locais

de fabrico ou de venda, que devem obediência a regras diferentes.

Nestes termos, ouvidas a Direcção-Geral de Saúde, a Direcção-Geral do Trabalho e Corporações e as direcções dos grémios dos industriais de panificação;

Usando da faculdade conferida pela 1.ª parte do n.º 2.º do artigo 109.º da Constituição, o Governo decreta e eu promulgo, para valer como lei, o seguinte:

Artigo 1.º Nos termos do artigo 4.º do Decreto-Lei n.º 39 634, de 5 de Maio de 1954, é aprovado o Regulamento do Exercício da Indústria de Panificação, anexo a este decreto-lei e que vai assinado pelos Ministros da Economia, das Corporações e Previdência Social e da Saúde e Assistência.

§ único. As alterações julgadas necessárias ao mesmo regulamento, bem como as disposições que o venham a completar, serão promulgadas por portaria dimanada da Secretaria de Estado da Indústria e dos Ministérios das Corporações e Previdência Social e da Saúde e Assistência.

Art. 2.º Ficam revogados: os artigos 60.º a 66.º do Regulamento de 26 de Julho de 1899; o Regulamento de 1 de Setembro de 1899, sobre condições de higiene e laboração das padarias; os artigos 7.º a 13.º do Regulamento de 1 de Setembro de 1899, sobre fiscalização das padarias; os artigos 115.º a 154.º do Regulamento de 17 de Dezembro de 1903; os artigos 108.º a 146.º do Decreto de 22 de Julho de 1905; o Decreto com força de lei de 27 de Maio de 1911, com excepção dos artigos 39.º a 41.º; os artigos 67.º a 72.º do Decreto n.º 8361, de 1 de Setembro de 1922; o Decreto n.º 16 841, de 17 de Maio de 1929; o Decreto n.º 17 406, de 1 de Outubro de 1929; o Decreto n.º 18 209, de 14 de Abril de 1930; os artigos 54.º a 58.º do Decreto-Lei n.º 22 872, de 24 de Julho de 1933; o artigo 41.º e seu § 1.º, o artigo 42.º e seus §§ 1.º a 4.º e os artigos 43.º, 44.º, 46.º a 49.º e 64.º a 67.º do Decreto-Lei n.º 25 732, de 12 de Agosto de 1935, e os artigos 16.º a 21.º, 23.º, 25.º, 26.º, 33.º e 35.º do Decreto-Lei n.º 26 889, de 14 de Agosto de 1936.

Publique-se e cumpra-se como nele se contém.

Paços do Governo da República, 29 de Agosto de 1959. — AMÉRICO DEUS RODRIGUES THOMAZ — *António de Oliveira Salazar* — *Pedro Theotónio Pereira* — *Júlio Carlos Alves Dias Botelho Moniz* — *Arnaldo Schulz* — *João de Matos Antunes Varela* — *António Manuel Pinto Barbosa* — *Afonso Magalhães de Almeida Fernandes* — *Fernando Quintanilha Mendonça Dias* — *Marcello Gonçalves Nunes Duarte Mathias* — *Eduardo de Arantes e Oliveira* — *Vasco Lopes Alves* — *Francisco de Paula Leite Pinto* — *José do Nascimento Ferreira Dias Júnior* — *Carlos Gomes da Silva Ribeiro* — *Henrique Veiga de Macedo* — *Henrique de Miranda Vasconcelos Martins de Carvalho*.

Regulamento do Exercício da Indústria de Panificação

CAPÍTULO I

Da instalação, transferência, reabertura remodelação e agrupamento dos estabelecimentos de fabrico ou venda de pão

SECÇÃO I

Do processo de licenciamento

Artigo 1.º A instalação de novos estabelecimentos de fabrico de pão, a remodelação ou transferência dos existentes e a reabertura dos que tiverem suspenso a labo-

ração por mais de dois anos ficam dependentes de licenciamento da Direcção-Geral dos Serviços Industriais, ouvido o Instituto Nacional do Pão e o grémio dos industriais de panificação competente.

Art. 2.º — 1. O requerimento, com a documentação que o instruir; será entregue em quadruplicado, devendo ser selado um dos exemplares.

2. Apresentado o pedido, a Direcção-Geral dos Serviços Industriais remeterá imediatamente exemplares do requerimento ao Instituto Nacional do Pão e ao grémio dos industriais de panificação competente, para informarem no prazo de trinta dias, considerando-se como nada havendo a opor quando a resposta não for recebida dentro daquele prazo.

Art. 3.º O pedido, instruído com as respostas ou a indicação de que estas não foram prestadas, será despachado decorrido o prazo fixado no artigo anterior e deferido sempre que se mostrarem asseguradas as condições mínimas de higiene, técnica, comodidade, segurança e localização, estabelecidas neste regulamento e demais legislação em vigor.

Art. 4.º O licenciamento a que se refere o artigo 1.º não produzirá efeitos enquanto os requerentes não provarem estar garantido, pelo meio exigido pelo Instituto Nacional do Trabalho e Previdência, o pagamento dos salários do pessoal do quadro próprio dos estabelecimentos de fabrico de pão, durante o período mínimo de um ano.

SECÇÃO II

Da instalação, laboração e remodelação dos estabelecimentos de fabrico de pão

Art. 5.º Para os efeitos do disposto neste regulamento, os estabelecimentos de fabrico de pão classificam-se nas categorias seguintes:

- 1.ª categoria — Os situados nas cidades de Lisboa e Porto;
- 2.ª categoria — Os situados em centros populacionais com mais de 5000 habitantes;
- 3.ª categoria — Os situados em centros populacionais com menos de 5000 habitantes.

Art. 6.º — 1. A instalação de novos estabelecimentos de fabrico de pão e a transferência ou reabertura dos existentes só serão autorizadas quando se situarem à distância mínima de 1500 m, 2000 m e 2500 m de qualquer outro em laboração, respectivamente de 1.ª, 2.ª e 3.ª categoria, salvo se o abastecimento público se mostrar comprovadamente deficiente.

2. Considera-se em laboração o estabelecimento de fabrico de pão que, no período de dois anos, tiver laborado, efectivamente, pelo menos durante noventa dias consecutivos.

Art. 7.º No caso de suspensão de laboração os industriais devem comunicar antecipadamente à circunscrição industrial e ao grémio dos industriais de panificação as datas da interrupção e de recomeço da laboração.

Art. 8.º — 1. É proibida a instalação de novos fornos para cozedura industrial de pão mediante remuneração.

2. O pão de farinha de trigo cozido nos fornos existentes, que trabalhem nas condições referidas no número anterior, não pode ser destinado nem posto à venda.

SECÇÃO III

Do agrupamento de estabelecimentos de fabrico de pão

Art. 9.º — 1. O agrupamento de estabelecimentos de fabrico de pão será permitido se, acautelados os interesses de ordem social, daí resultar melhoria higiénica e técnica do fabrico.

2. Entende-se que há melhoria higiénica e técnica do fabrico quando do agrupamento resulte a instalação ou remodelação de uma ou mais unidades industriais, observados os requisitos estabelecidos para os estabelecimentos de fabrico de pão de 1.ª categoria.

3. Compete ao Ministério das Corporações e Previdência Social pronunciar-se sobre os aspectos sociais que o agrupamento requerido possa envolver.

Art. 10.º — 1. Deferido o pedido de agrupamento, que será instruído com certidão do respectivo pacto social e informação do grémio dos industriais de panificação competente, a instalação de novos estabelecimentos de fabrico de pão e a reabertura ou transferência dos existentes serão permitidas quando se situarem para além do dobro da distância mínima de qualquer dos estabelecimentos de fabrico de pão agrupados, fixada no artigo 6.º, com a ressalva nele consignada.

2. Durante a instrução do pedido ficará suspensa, até decisão final, a autorização para instalação de novos estabelecimentos de fabrico de pão, remodelação, transferência ou reabertura dos existentes, quando daí resultar inobservância do disposto no número anterior.

Art. 11.º — 1. O agrupamento de estabelecimentos de fabrico de pão poderá ser dissolvido pelas partes nos termos gerais de direito. A dissolução será comunicada à Direcção-Geral dos Serviços Industriais, ao Instituto Nacional do Pão e ao grémio dos industriais de panificação competente.

2. Se o agrupamento não satisfizer ao disposto no artigo 9.º, será dissolvido por despacho do Secretário de Estado da Indústria, mediante proposta do director-geral dos Serviços Industriais, ouvidos o Instituto Nacional do Pão e o grémio dos industriais de panificação competente.

3. Dissolvido o agrupamento, os estabelecimentos de fabrico de pão que dele faziam parte poderão retomar a laboração nas condições anteriores.

CAPITULO II

Do pão e afins

Art. 12.º — 1. No licenciamento dos estabelecimentos de fabrico de pão deverá ser considerado o fabrico dos seguintes tipos de pão e afins:

- a) Pão comum;
- b) Pão enriquecido;
- c) Pão dietético;
- d) Produtos afins do pão.

2. O fabrico dos tipos de pão mencionados nas alíneas b) e c) depende de licença prévia da Direcção-Geral dos Serviços Industriais, ouvido o Instituto Nacional do Pão e o grémio dos industriais de panificação competente.

Art. 13.º Pão comum é o obtido das farinhas de trigo, centeio ou milho, espoadas ou em rama, devidamente peneiradas, simples ou misturadas, com incorporação de água, sal, fermento ou levedura e, eventualmente, de outras farinhas ou substâncias legalmente autorizadas.

Art. 14.º Pão enriquecido é o pão comum a cujas farinhas se adicionaram substâncias protectoras, tais como vitaminas ou sais minerais.

Art. 15.º Pão dietético é o pão de composição típica, destinado a usos terapêuticos, considerando-se como tal:

- a) *Pão de glúten* — o obtido de farinhas de trigo com limites, legalmente estabelecidos, mínimo de prótidos e máximo de glúcidos;
- b) *Pão integral* — o obtido de farinhas que contêm o total dos componentes do respectivo cereal;

- c) *Pão sem sal* — o obtido de farinha de qualquer dos cereais referidos no artigo 13.º; sem incorporação de sal.

Art. 16.º Produtos afins do pão são os obtidos de massas levedadas, sovadas ou não, que apresentem analogias com o pão.

Art. 17.º Salvo o caso previsto no artigo 75.º, será permitido aos estabelecimentos de fabrico de pão que satisfizerem às condições higiénicas e técnicas estabelecidas neste regulamento o fabrico cumulativo das diferentes espécies de pão comum referidas no artigo 13.º, bem como dos produtos afins.

Art. 18.º O pão de glúten poderá continuar a ser produzido nas fábricas de bolachas e biscoitos.

Art. 19.º — 1. O pão enriquecido e o pão dietético deverão satisfazer às características que forem estabelecidas pela Inspeção-Geral dos Produtos Agrícolas e Industriais, ouvida a Direcção-Geral de Saúde.

2. Os tipos de pão referidos no número anterior só poderão ser postos à venda devidamente embrulhados e rotulados, com menção da sua composição e a identificação do fabricante.

CAPÍTULO III

Das condições higiénicas e técnicas de laboração

SECÇÃO I

Das condições higiénicas e técnicas gerais

Art. 20.º — 1. Os estabelecimentos de fabrico de pão deverão constituir uma unidade autónoma e exclusiva, com acesso apenas do exterior e sem outras comunicações internas que não sejam entre as suas secções industriais.

2. Os dormitórios, cozinhas, refeitórios e outras instalações, salvo as sanitárias, destinadas a uso do pessoal, só deverão ter acesso do exterior.

Art. 21.º As secções industriais dos estabelecimentos de fabrico de pão deverão ter pavimentos lisos e impermeáveis, pé-direito não inferior a 3 m, janelas envidraçadas e protegidas com rede mosquiteira de arame em armação fixa, rodapé e cantos em meia-cana que permitam limpeza fácil e perfeita, tectos lisos e sem madeira à vista, portas e janelas pintadas com tintas laváveis de cores claras.

Art. 22.º — 1. A água utilizada no fabrico de pão e afins deverá ser potável e canalizada e, quando não for fornecida por serviço público de abastecimento, provir de depósito instalado a altura que assegure pressão suficiente para utilização de agulhetas nos serviços de limpeza.

2. Os canos e depósitos deverão ser de material que não prejudique as qualidades da água.

3. Os serviços competentes poderão exigir a análise da água utilizada, sempre que o julgarem conveniente.

Art. 23.º — 1. Os depósitos para abastecimento de água deverão ter a capacidade mínima seguinte:

- a) Estabelecimentos de fabrico de pão de 2.ª categoria — 5 m³;
- b) Estabelecimentos de fabrico de pão de 3.ª categoria — 2 m³.

2. Os depósitos deverão ser cobertos por modo a evitar a entrada de poeiras e estar munidos com indicador de nível, postigo de limpeza e saída de fundo que permita o seu esvaziamento total.

Art. 24.º As farinhas, leveduras, sal e quaisquer outros produtos destinados ao fabrico de pão e afins que se encontrarem dentro dos estabelecimentos de fabrico

de pão deverão estar acondicionados e resguardados por modo a evitar a sua alteração ou conspuração.

Art. 25.º Nos estabelecimentos de fabrico de pão deverá ser observado o maior asseio e higiene, não só quanto ao pessoal empregado, como nos compartimentos ou secções industriais e utensílios utilizados no fabrico.

Art. 26.º — 1. O pessoal dos estabelecimentos de fabrico de pão deverá possuir e ter em dia o boletim de sanidade e a respectiva carteira profissional, de harmonia com a legislação em vigor.

2. O industrial que admita ou mantenha ao seu serviço qualquer operário ou empregado que não satisfaça ao estabelecido no número anterior responderá solidariamente pela transgressão.

Art. 27.º — 1. O pessoal que preparar massas ou fermentos é obrigado, durante o trabalho, a usar calçado, barrete e vestuário brancos e lavados.

2. O barrete e o vestuário referidos no número anterior só poderão ser usados dentro do estabelecimento de fabrico de pão durante as horas de trabalho e serão fornecidos de harmonia com o estabelecido no contrato de prestação de serviços.

Art. 28.º — 1. É proibido ter camas, ainda que desmontadas, dentro dos estabelecimentos de fabrico de pão, ou guardar nestes quaisquer utensílios que não se destinem nem sejam necessários à laboração normal autorizada.

2. É proibido cozinhar em qualquer compartimento do estabelecimento de fabrico de pão. Contudo, a título gracioso, é permitido aceitar, fora das horas da cozedura de pão, preparações culinárias, convenientemente acondicionadas, para assar nos fornos.

Art. 29.º As masseiras, amassadores mecânicos, tabuleiros, caixas de farinha ou fermento, bem como as tendedeiras e outros dispositivos, só poderão conter os produtos em laboração e os utensílios por esta exigidos.

Art. 30.º — 1. Na conservação dos produtos destinados ao fabrico de pão e afins será obrigatoriamente observado o seguinte:

- a) As farinhas ensacadas deverão ser convenientemente guardadas em armazém próprio e, quando fora das sacas, em caixas especialmente destinadas a esse fim;
- b) O sal e os fermentos em massa serão conservados em recipientes próprios, devidamente resguardados;
- c) As leveduras prensadas serão preservadas de contacto com o ar e guardadas em armário fechado, situado em lugar fresco;
- d) Os demais produtos serão guardados em caixas próprias ou frascos fechados e rotulados.

2. Os recipientes que contiverem os produtos mencionados nas alíneas b), c) e d) serão arrumados em mesas-armários amovíveis, convenientemente localizados, com portas ou gavetas munidas de fechadura, tampo de mármore branco ou de qualquer material equivalente e de fácil lavagem.

Art. 31.º As masseiras, divisores de massas, tabuleiros e quaisquer outros utensílios destinados ao fabrico de pão ou a recolhê-lo depois de cozido deverão ser de materiais que não alterem a cor ou gosto da massa, nem possam afectar as qualidades organolépticas que lhe são próprias e permitir lavagem e desinfeccção fáceis.

Art. 32.º Os tabuleiros com pão tendido ou cozido deverão estar assentes à distância mínima de 40 cm do pavimento.

Art. 33.º Os iscos, fermentos e massas só poderão ser envolvidos com paños e cobertos com quaisquer arte-

factos em perfeito estado de asseio, exclusivamente destinados àquele fim.

Art. 34.º O equipamento industrial em serviço nos estabelecimentos de fabrico de pão não poderá ter utilização diferente.

Art. 35.º O pavimento dos estabelecimentos de fabrico de pão, secções de venda ou depósitos de pão deverá conservar-se sempre escrupulosamente limpo, empregando-se serradura humedecida para o varrer e recolhendo-se o lixo em recipientes próprios, munidos de tampa, diariamente removidos e despejados.

Art. 36.º Serão solidariamente responsáveis pela falta de asseio e higiene nos estabelecimentos de fabrico de pão, secções de venda ou depósitos de pão os industriais e os seus encarregados, mas estes poderão ilidir a sua responsabilidade se provarem não lhes terem sido facultados os meios necessários.

Art. 37.º Nas dependências dos estabelecimentos de fabrico de pão, secções de venda ou depósitos de pão não será permitida a existência de detritos ou de quaisquer acomodações para recolha ou criação de animais.

Art. 38.º Serão tomadas todas as providências para evitar o acesso de animais aos estabelecimentos de fabrico de pão, secções de venda ou depósitos de pão e combater, por meios eficazes e permitidos, a existência neles de quaisquer insectos.

Art. 39.º Será permitido usar nos estabelecimentos de fabrico de pão aparelhos peneiradores com crivos de malha não inferior a 1 mm, ou peneiros com tela metálica n.º 20, para eliminar das farinhas impurezas accidentais ou grumos provocados pela humidade.

Art. 40.º — 1. A Direcção-Geral dos Serviços Industriais poderá suspender a laboração de qualquer estabelecimento de fabrico de pão cujo fabrico ponha em risco a saúde pública, mediante proposta fundamentada do delegado ou subdelegado de saúde, bem como do grémio dos industriais de panificação competente.

2. A Direcção-Geral dos Serviços Industriais, pelos seus serviços competentes, notificará ao interessado as correcções ou modificações a que deve proceder, mantendo-se suspensa a laboração do estabelecimento de fabrico de pão até que aquelas modificações ou correcções se mostrem realizadas.

SECÇÃO II

Das condições técnicas e higiénicas especiais

SUBSECÇÃO I

Estabelecimentos de fabrico de pão de 1.ª categoria

Art. 41.º — 1. Os estabelecimentos de fabrico de pão de 1.ª categoria deverão ter pelo menos duas portas, uma destinada ao serviço do pessoal, entrada de farinhas, combustível e demais produtos, outra para a saída do pão, e deverão dispor das secções seguintes:

- a) Amassaria e fermentaria;
- b) Fornos;
- c) Armazém de farinhas;
- d) Expedição de pão e arrecadação do material de distribuição;
- e) Depósito de combustíveis;
- f) Instalações sanitárias.

2. Eventualmente, poderão ter anexa uma secção de venda.

Art. 42.º A secção de amassaria deverá satisfazer aos requisitos seguintes:

- a) Ocupar a área mínima correspondente a duas vezes e meia a soma das áreas dos lares dos fornos;

- b) Comunicar facilmente com a secção dos fornos e o armazém das farinhas e ser iluminada e arejada por janelas nas condições estabelecidas no artigo 21.º;
- c) Ter pavimento de mármore, marmorite, mosaico ou outro material não friável e lavável, com a inclinação mínima de 0,5 por cento para escoamento fácil das águas de lavagem por meio de sifões munidos de ralo;
- d) Ter as paredes, até 2 m acima do pavimento, pelo menos, revestidas de mármore, marmorite, azulejo ou qualquer outro material impermeável, de superfície lisa e cor clara, bem como, na extensão restante, estucadas ou pintadas com tintas laváveis de cores igualmente claras;
- e) Ter o tecto estucado ou pintado com tintas laváveis de cores claras;
- f) Dispor de água nas condições estabelecidas no artigo 22.º, para lavagem do pavimento e das paredes;
- g) Possuir lavatório fixo, com água corrente e escoamento canalizado para rede de esgoto ou fossa;
- h) Dispor de amassadores mecânicos com bacias amovíveis, montados sobre maciços antivibrantes;
- i) Ter câmara de fermentação instalada na própria amassaria ou junto desta, que satisfaça às condições seguintes:
 - 1) Capacidade adequada à laboração diária do estabelecimento de fabrico de pão;
 - 2) Construção com isolamento térmico e revestimento interior com material facilmente lavável, resistente à humidade e aos ácidos;
 - 3) Apetrechamento com os aparelhos indispensáveis à verificação e regulação da temperatura e humidade interiores;
- j) Dispor de carros e tabuleiros para o transporte e depósito de massas tendidas.

Art. 43.º A secção de fornos deverá satisfazer aos requisitos seguintes:

- a) Possuir um ou mais fornos, cujos lares atinjam a área total, mínima, de 16 m²;
- b) Dispor de área livre, para fácil enforamento e desenforamento, com as dimensões mínimas seguintes:
 - 1) Havendo um só forno com lar único — duas vezes e meia a área deste;
 - 2) Havendo mais de um forno com lar único — duas vezes a soma das áreas dos lares;
 - 3) Havendo um só forno com mais de um lar — três vezes e meia a área do lar inferior;
 - 4) Havendo mais de um forno plurilar — três vezes a soma das áreas dos lares inferiores;
 - 5) Havendo vários fornos, uns unilares e outros plurilares — três vezes a soma das áreas dos lares únicos e dos lares inferiores.
- c) Comunicar directamente com a secção de arrecadação e distribuição de pão e dispor de entrada independente para os combustíveis;
- d) Ter o pavimento, as paredes e os tectos nas condições estabelecidas nas alíneas c), d) e e) do

artigo anterior, mas de material resistente ao fogo;

- e) Dispor de chaminé, quando necessária, com altura adequada para evitar prejuízos ou incómodos a terceiros;
- f) Dispor de equipamento eficaz para combater qualquer princípio de incêndio.

Art. 44.º O armazém de farinhas deverá satisfazer aos requisitos seguintes:

- a) Dispor de capacidade para armazenar as sacas de farinha suficientes para a laboração de quinze dias, empilhadas à distância de, pelo menos, 20 cm das paredes e assentes em estrados de ripas fixas, cujas plataformas fiquem àquela distância do pavimento;
- b) Ter entrada fácil para as farinhas;
- c) Estar instalado em local seco, bem arejado e convenientemente afastado dos fornos, ou, pelo menos, isolado destes;
- d) Ter paredes impermeabilizadas, lisas e absolutamente nuas.

Art. 45.º A secção de expedição de pão e arrecadação do material de distribuição deverá satisfazer aos requisitos seguintes:

- a) Dispor de área mínima igual a uma vez e meia a soma das áreas dos lares dos fornos;
- b) Comunicar facilmente com a secção de venda, se existir, e directamente com o exterior;
- c) Dispor de estantes fixas, com capacidade suficiente para a recolha da cozedura diária e, para a sua distribuição, possuir bancadas igualmente fixas, com tampo de mármore ou de material equivalente.

Art. 46.º O depósito de combustíveis deverá satisfazer aos requisitos seguintes:

- a) Quando for lenha o combustível utilizado, dispor de capacidade mínima para armazenar a suficiente para a laboração de uma semana; mas se for óleo o combustível utilizado, a capacidade de armazenagem deverá ser suficiente para cobrir as necessidades de um mês de laboração e a lenha de reserva para quatro dias;
- b) Comunicar directamente com o exterior e com a secção de fornos;
- c) Ter convenientemente isolada a parede ou paredes que sejam comuns à secção de fornos;
- d) Ser fechado com portas de ferro que assegurem isolamento absoluto.

Art. 47.º A secção de venda de pão deverá satisfazer aos requisitos seguintes:

- a) Comunicar directamente com a via pública;
- b) Dispor de pavimento de mármore, marmorite, mosaico ou outro material não friável e lavável;
- c) Ter as paredes e os tectos nas condições estabelecidas nas alíneas d) e e) do artigo 42.º;
- d) Estar equipada com balcão de tampo de mármore e mostradores com chapa espessa de vidro ou material equivalente.

Art. 48.º — 1. Os estabelecimentos de venda ou depósitos de pão deverão satisfazer ao disposto no artigo anterior e possuir vestiário com lavatório de água corrente e retrete, nas condições estabelecidas nos artigos 50.º e 51.º

2. Consideram-se estabelecimentos de venda ou depósitos de pão todos os que não estiverem anexos aos estabelecimentos de fabrico.

Art. 49.º As dependências sanitárias deverão, em geral, satisfazer aos requisitos seguintes:

- a) Localizar-se por modo a não comunicarem directamente com a amassaria nem com a casa de venda de pão;
- b) Receber ventilação adequada;
- c) Dispor de pavimento, paredes e tectos nas condições estabelecidas nas alíneas c), d) e e) do artigo 42.º

Art. 50.º O vestiário deverá satisfazer aos requisitos seguintes:

- a) Comunicar directamente com a casa de banho;
- b) Dispor de armários com divisões individuais para os operários e empregados, com portas, fechaduras, orifícios de arejamento e as dimensões mínimas de 150 cm de altura e 40 cm de largura e profundidade;
- c) Ter armário para pensos e medicamentos de primeiros socorros, pintado de branco e cruz vermelha na porta;
- d) Dispor de estrados de madeira, engradados, que revistam o pavimento não ocupado pelos armários.

Art. 51.º A casa de banho disporá, para cada cinco operários e empregados, de lavatório, chuveiro com água quente e fria instalado em divisão separada, pavimento impermeável coberto por estrados de madeira engradados e escoamento fácil para rede de esgoto ou fossa.

Art. 52.º O mictório será equipado com urinóis de porcelana, água canalizada e escoamento fácil para rede de esgoto ou fossa.

Art. 53.º Haverá uma retrete para cada cinco operários e empregados, equipada, de preferência, com bacia turca, dispondo de água canalizada, autoclismo e esgoto em perfeito estado de funcionamento.

SUBSECÇÃO II

Estabelecimentos de fabrico de pão de 2.ª categoria

Art. 54.º Será aplicável aos estabelecimentos de fabrico de pão de 2.ª categoria o estabelecido para os de 1.ª categoria, com as modificações seguintes:

- a) Será facultativa a instalação de câmara de fermentação;
- b) A área mínima fixada na alínea a) do artigo 43.º será reduzida a 12 m²;
- c) As secções obedecerão às condições que forem fixadas pelos serviços competentes da Direcção-Geral dos Serviços Industriais, de harmonia com a importância dos centros populacionais em que se situarem os estabelecimentos de fabrico de pão ou forem por eles servidos.

SUBSECÇÃO III

Estabelecimentos de fabrico de pão de 3.ª categoria

Art. 55.º — 1. Os estabelecimentos de fabrico de pão de 3.ª categoria deverão dispor, pelo menos, de um forno com lar de 8 m² de área mínima, bem como das secções seguintes:

- a) Amassaria, separada ou em comum com o forno;
- b) Arrecadação de farinhas;
- c) Depósito de combustível;
- d) Instalações sanitárias.

2. Eventualmente, poderão ter anexa uma secção de venda ao público.

Art. 56.º — 1. No caso de a amassaria e o forno ficarem instalados em secção única, deverá esta satisfazer aos requisitos seguintes:

- a) Possuir a área mínima de pavimento disponível correspondente ao dobro da área do lar do forno;
- b) Estar o forno situado, em relação à parede fronteira à boca deste, a distância pelo menos igual ao comprimento do eixo longitudinal do mesmo forno mais um terço;
- c) Comunicar directamente com a arrecadação de farinha e dispor de iluminação natural e arejamento suficientes;
- d) Ter o pavimento lavável e impermeável e a parede onde a masseira encosta nas condições estabelecidas na alínea d) do artigo 42.º;
- e) Dispor de água canalizada;
- f) Possuir lavatório fixo com água corrente.

2. Se a amassaria e o forno ocuparem compartimentos ou secções separados, a área mínima disponível de cada secção ou compartimento será de uma vez e meia a área do lar do forno.

Art. 57.º A arrecadação de farinha deverá ter capacidade para armazenar as sacas de farinha suficientes para a laboração de cinco dias, acondicionadas de modo a ficarem afastadas das paredes e empilhadas sobre estrado nas condições estabelecidas na alínea a) do artigo 44.º

Art. 58.º O depósito de combustível poderá ser instalado em compartimento especial dentro do estabelecimento de fabrico de pão ou em alpendre anexo a este, mas, no primeiro caso, com observância do disposto nas alíneas b) e c) do artigo 46.º

CAPITULO IV

Do pão para consumo público

Art. 59.º O pão normal para consumo público deverá, pelos seus caracteres organolépticos — cor, aroma, dureza da cõdea e esponjosidade do miolo — revelar bom fabrico e, pela sua composição, corresponder às características legalmente estabelecidas para a espécie, tipo e formato próprios.

Art. 60.º Só será considerado pão normal para consumo público aquele em cujo fabrico tiverem sido utilizadas:

- a) Água potável;
- b) Farinha, sem incorporação de qualquer substância não legalmente autorizada, própria para a espécie e tipo de pão;
- c) Farinha em bom estado de conservação, sem bolores ou cheiros estranhos, não fermentada, nem por qualquer modo alterada;
- d) Farinha isenta de animalúculos, detritos ou fragmentos orgânicos a ela estranhos;
- e) Massas sem grumos de farinha não fermentada.

Art. 61.º — 1. Será considerado pão para consumo público o que for encontrado nos estabelecimentos de fabrico de pão ou locais de venda, bem como em trânsito para estes.

2. Não será considerado pão para consumo público, em unidade, o pão que, embora próprio para esse fim, estiver cortado para contrapeso ou para ralar e o que tiver sido desnaturado.

Art. 62.º Será considerado falsificado o pão para consumo público em cujo fabrico se tiver infringido o disposto na alínea b) do artigo 60.º

Art. 63.º Será considerado corrupto o pão para consumo público fabricado com infracção do disposto nas alíneas a), c) e d) do artigo 60.º

Art. 64.º Será considerado sem as características legais o pão para consumo público fabricado com infracção ao disposto na alínea e) do artigo 60.º, bem como o que apresentar humidade superior à legalmente estabelecida.

Art. 65.º Será aplicável aos afins do pão para consumo público o disposto nos artigos 62.º e 63.º

CAPITULO V

Da fiscalização e das penas

SECÇÃO I

Da fiscalização

Art. 66.º Compete à Direcção-Geral dos Serviços Industriais, Inspeção-Geral dos Produtos Agrícolas e Industriais e Direcção-Geral de Saúde, bem como ao Instituto Nacional do Pão e aos grêmios dos industriais de panificação, fiscalizar o cumprimento do disposto neste regulamento, sem prejuízo da competência do Instituto Nacional do Trabalho e Previdência em questões de segurança e higiene nos locais de trabalho.

Art. 67.º Serão objecto de fiscalização especial:

- a) As características legais das farinhas, tanto em sacas, seladas ou abertas, como fora delas;
- b) As massas em qualquer fase da sua preparação;
- c) O pão para consumo público, quer da cozedura do dia, se já estiver arrefecido, quer da cozedura do dia anterior, a fim de se averiguar das suas características físicas e organolépticas, da existência de fracções de miolo constituído por massa não levedada, ou de qualquer outra deficiência.

Art. 68.º Na colheita de amostras, bem como nas análises a que estas forem submetidas, serão obrigatoriamente observados os processos e métodos estabelecidos pela Comissão Técnica dos Métodos Químico-Analíticos, de harmonia com o disposto no artigo 2.º do Decreto-Lei n.º 37 630, de 24 de Novembro de 1949.

SECÇÃO II

Das penas

Art. 69.º É aplicável às infracções ao preceituado neste regulamento e à graduação da responsabilidade dos seus agentes o preceituado no Decreto-Lei n.º 41 204, de 24 de Julho de 1957.

Art. 70.º A competência para proceder à instrução preparatória dos processos referentes a infracções ao preceituado neste regulamento considera-se delegada, consoante a sua competência própria, na Direcção-Geral dos Serviços Industriais, na Inspeção-Geral dos Produtos Agrícolas e Industriais, bem como na Direcção-Geral de Saúde e na Direcção-Geral do Trabalho e Corporações, com observância do disposto nos artigos 35.º e 40.º a 45.º do Decreto-Lei n.º 41 204.

CAPITULO VI

Disposições gerais e transitórias

Art. 71.º É permitido aos estabelecimentos de fabrico de pão abrangidos por este regulamento, com prévia autorização do Instituto Nacional do Pão, ouvido o grémio dos industriais de panificação competente, contratar o fornecimento de pão, com peso ou formato di-

ferentes dos exigidos para o pão normal, aos hospitais, instituições de beneficência, colónias de férias, cantinas de estabelecimentos industriais e comerciais, casas agrícolas ou outros congéneres.

Art. 72.º A ampliação dos fornos dos estabelecimentos de fabrico de pão só será permitida quando for acompanhada da remodelação do estabelecimento com apreciável melhoria e equilíbrio das suas condições técnicas e higiénicas, seguindo-se na marcha do respectivo processo o disposto nos artigos 2.º e seguintes deste regulamento.

Art. 73.º — 1. É concedido o prazo de quatro anos aos estabelecimentos de fabrico de pão actualmente em laboração para satisfazerem ao disposto neste regulamento.

2. Quando circunstâncias irremovíveis impossibilitarem o cumprimento do exigido no número anterior, competirá à Direcção-Geral dos Serviços Industriais a indicação das modificações que, em cada caso, deverão observar-se, mas sem prejuízo das condições de asseio e higiene do fabrico.

Art. 74.º As condições técnicas a que deverão satisfazer os estabelecimentos de fabrico de pão de labora-

ção mecânica contínua, ou outros sistemas diferentes do tradicional, serão fixadas pelo Secretário de Estado da Indústria, ouvidos o Instituto Nacional do Pão e o grémio dos industriais de panificação competente.

Art. 75.º Enquanto se mantiver o actual condicionamento cerealífero será proibido, no mesmo estabelecimento, o fabrico de pão de trigo de farinhas espoadas e de farinhas em ramã.

Art. 76.º — 1. Os fabricos de pão em regime de trabalho caseiro e familiar autónomo, já licenciados, serão classificados de harmonia com o disposto no artigo 5.º deste regulamento e deverão satisfazer aos requisitos correspondentes à categoria que lhes couber.

2. Será aplicável ao pão produzido naqueles fabricos o estabelecido nos artigos 59.º a 64.º, inclusive.

Ministérios da Economia, das Corporações e Previdência Social e da Saúde e Assistência, 29 de Agosto de 1959. — O Ministro da Economia, *José do Nascimento Ferreira Dias Júnior*. — O Ministro das Corporações e Previdência Social, *Henrique Veiga de Macedo*. — O Ministro da Saúde e Assistência, *Henrique de Miranda Vasconcelos Martins de Carvalho*.