



Publicación Oficializada
según Decreto 043/2009



Junta Departamental de Colonia

PRODUCCIÓN, INDUSTRIALIZACIÓN, DISTRIBUCIÓN, REPARTO O EXPENDIO DE LECHE CON DESTINO AL CONSUMO PÚBLICO

AÑO: 1977

LA JUNTA DE VECINOS DE COLONIA ACUERDA Y DECRETA:

ORDENANZA SOBRE PRODUCCIÓN, INDUSTRIALIZACIÓN, DISTRIBUCIÓN, REPARTO O EXPENDIO DE LECHE CON DESTINO AL CONSUMO PÚBLICO EN EL DEPARTAMENTO DE COLONIA.

CAPITULO I LA LECHE

Artículo 1º. La producción, industrialización, distribución, reparto o expendio de leche con destino al consumo público, se efectuará de acuerdo a las disposiciones que se, establecen en la presente Ordenanza.

Artículo 2º. Con el nombre de leche (sin agregado alguno) se entiende el producto integral del ordeño total, ininterrumpido y en condiciones de higiene de la vaca lechera en buen estado de salud y alimentación, no fatigada.

Artículo 3º. La leche de vaca destinada al consumo debe responder a las siguientes características:

- a)** Densidad, comprendida entre 1.028 y 1.033 a 15°C;
- b)** Materia grasa mínimo 2,6% en los meses de setiembre, octubre, noviembre, marzo y abril y 2,8% en los restantes meses del año;
- c)** Extracto seco, sin grasa; mínimo de 8,50 grs. %;
- d)** Acidez; comprendido entre 14 y 19 Dernic y, para consumo directo no debe coagular a la prueba de 70º (setenta grados) de alcohol, pudiendo ser las demás destinadas a Industrias;
- e)** Descenso crioscópico entre 0,545 y 0,570 grados C.

Estos valores podrán ser modificados por el Departamento Ejecutivo, adaptándolos a cambios confirmados efectivamente para la zona, dando cuenta a la Junta de Vecinos.

Artículo 4º. Se considera leche inapta para el consumo:

- a)** La que presente caracteres físicos y/o organolépticos anormales;
- b)** La que hubiere sido obtenida de animales cansados, deficientemente alimentados, desnutridos, enfermos o manipulados por personas afectadas de enfermedades infectocontagiosas;
- c)** Las que contuvieran sustancias conservantes de cualquier naturaleza;
- d)** La que tuviere calostro, sangre, o que hubiera sido obtenida en el período comprendido entre los doce días anteriores y los seis días siguientes al parto;
- e)** La que contuviere sustancias tóxicas, gérmenes patógenos o un tenor microbiano superior al máximo, establecido por la presente Ordenanza, antibióticos, residuos de plaguicidas en cantidades superiores al máximo admitido;
- f)** Las leches que fueren viscosas, amargas, pútridas, sucias, que tengan tinte azulado, amarillento y también las que contuvieran pus o que procedan de cuartos mamarios afectados de mastitis.



Junta Departamental de Colonia

CAPITULO II INSCRIPCION Y REGISTRO

Artículo 5º. Toda persona, sociedad, empresa o corporación que se dedique al comercio, transporte, industrialización de la leche y sus derivados o productos base de la misma, así como subproductos alimenticios (producción, higienización, reparto, concentración, depósito, venta, etc.), deberá inscribirse previamente en el registro Municipal respectivo y obtener autorización para ejercer cualquiera de esas actividades. Antes de iniciarlas se munirá de la correspondiente constancia o certificado Municipal de habilitación. Esta constancia será exhibida cada vez que se solicite y será mantenida a la vista.

Artículo 6º. La inscripción será solicitada por escrito exhibiéndose en el acto de presentarla:

- a)** Credencial Cívica o Cédula de Identidad policial;
- b)** Certificado de salud (Carnet de Salud expedido por el Ministerio de Salud Publica) del o los propietarios y de la totalidad del personal, que directa o indirectamente intervengan en la manipulación de la leche, de sus derivados, de las maquinarias, o del ganado, etc., como asimismo, los comercios que se dediquen a tal actividad, deberán contar con la documentación legal inherente a su función.
- c)** Certificado expedido por la Dirección de Arquitectura Municipal, donde conste la aprobación de la construcción del local, destinado al comercio de lácteos para tal fin.
- d)** Para el caso de tambos productores: certificado de sanidad de la totalidad del ganado lechero, expedido por el Médico Veterinario habilitado a tal fin. Dicho certificado tendrá las fechas de validez que establece la presente Ordenanza.
- e)** El escrito será realizado sobre completo administrativo Municipal, sin perjuicio de la reposición de los sellados correspondientes en cada caso.
- f)** Cuando se trate de localidades alejadas de la Capital del Departamento, se tramitará de la misma forma ante la Junta Local correspondiente.
- g)** La inscripción será anual y renovable en el mes de enero de cada año; toda demora en gestionar la renovación, llevará los recargos de ley correspondientes y podrá determinar la clausura temporaria del Establecimiento o Comercio, si al 15 de febrero de cada año no se regulariza la inscripción.

Artículo 7º. Todas las empresas comprendidas dentro del Artículo 5º deberán presentar una lista ante el Departamento de Higiene de todo su personal, así como denunciar los cambios realizados en este grupo dentro de las 24 horas de producidos los mismos.

Artículo 8º. Cuando se constate manipulación, transporte u obtención de leche o productos lácteos por personal no registrado en el Departamento de Higiene, y por el que la empresa se responsabilice de sus actos comerciales, se considerará comercio ilícito y se procederá como tal.

Artículo 9º. Cuando aún no se haya completado la inscripción ante el Departamento de Higiene, del nuevo personal, se autorizará por escrito a éste, a realizar el trabajo por el lapso que medie hasta su definitiva autorización.

Artículo 10º. Las autorizaciones Municipales serán personales en todos los casos especificados anteriormente y por su carácter de precarias y revocables, en cualquier momento podrán ser dadas sin efecto sin que ello acuerde derecho a reclamo ni indemnización alguna.

Artículo 11º. Los permisos a que se refieren los artículos anteriores no podrán arrendarse, transferirse, ni venderse a otra persona, corporación o empresa; sin



Junta Departamental de Colonia

previa autorización del Departamento de Higiene. La clausura será registrada en el Departamento de Higiene, y la Intendencia Municipal otorgará nuevo permiso a la nueva empresa. Por tanto se entiende que todo comercio relacionado con la leche y sus derivados deberá ser explotado directamente por el o los permisarios autorizados, quedando caducado el permiso en caso de que no se cumpla este requisito.

Artículo 12º. Antes de todo trámite administrativo, a las gestiones que se inicien para la obtención de permisos para comercializar con leche y sus derivados, así como transferencias, traslados, habilitación y rehabilitación, ampliación, clausura, etc., se exigirá del o de los interesados, el pago de todas las multas y demás penalidades pendientes, por infracción a las disposiciones vigentes sobre la materia, si las hubieren. Mientras tanto se detendrá el trámite correspondiente.

Artículo 13º. No se podrá efectuar el traslado de ningún establecimiento productor, distribuidor, de concentración, de venta, etc., a que se refiere esta Ordenanza sin la previa autorización Municipal.

Solo se acordarán permisos de esta naturaleza, luego de apreciadas las razones y argumentos que puedan justificar el mismo. Siempre se hará la solicitud por escrito en sellado Municipal correspondiente.

En todos los casos deberán informar previamente al Departamento de Higiene.

Artículo 14º. Establécese la Tasa anual por habilitación e inspección de los establecimientos pasteurizadores y/o industrializadores y/o elaboradores de leche, establecidos o que se establezcan en el Departamento en el valor de 100 (cien) litros de leche pasteurizada al mostrador, sin perjuicio del pago que les corresponda por concepto de Tasa Bromatológica.

Artículo 15º. Fíjase en el monto de 20 (veinte) litros de leche al precio oficial de venta al público de dicho producto pasteurizado, la tasa anual de inscripción de los distribuidores de leche y productos lácteos a domicilio y los locales de expendio al público.

Artículo 16º. Fíjase la tasa anual de inscripción para los tambos productores de leche, en un monto equivalente a 20 (veinte) litros de leche, como lo establece el artículo 15º de la presente Ordenanza.

Artículo 17º. Toda vez que la Intendencia Municipal lo juzgue conveniente, se exigirá a un establecimiento que se encuentre radicado fuera de la jurisdicción del Departamento de Colonia, que el o los solicitantes de inscripción, designen un representante responsable a satisfacción de la Intendencia Municipal, con domicilio en la Capital del Departamento, o ciudad del mismo donde exista Sub - Dirección del Departamento de Higiene, que tendrá el carácter de fiador solidario del producto o elaborador, sea empresa, sociedad, corporación o persona.

Artículo 18º. No se autorizará bajo ningún concepto la comercialización de leche pasteurizada por Mayoristas.

CAPITULO III LA PRODUCCIÓN

Artículo 19º. Todos los productores de leche del Departamento, deberán inscribirse ante el Departamento de Higiene Municipal. Los establecimientos productores de leche deberán reunir las máximas exigencias productivas y óptima calidad higiénica con relación al producto alimenticio que obtienen.

Las condiciones que deberán cumplir son:

1) Sanidad animal. Rodeo totalmente individualizado, identificado, con sanidad completa, a saber: Vacunación contra fiebre aftosa, en los períodos



Junta Departamental de Colonia

reglamentarios; vacunación contra brucelosis a las terneras entre tres y seis meses de edad; vacunación contra carbúnculo bacteridiano una vez por año; tuberculinizaciones una vez por año; test de mastitis y las demás previsiones que establezca la Dirección de Sanidad Animal del Ministerio de Agricultura y Pesca. Todo técnico actuante y/o productor, deberá comunicar al Departamento de Higiene cualquier caso de enfermedad infecciosa que se presente, dentro de las 24 (veinticuatro) horas de diagnosticado.

2) Ordeñe higiénico. Para obtener óptima calidad higiénica de la leche, deberán seguirse las siguientes reglas mínimas a utilizar en forma rutinaria y constante:

a) Utilización de agua potable abundante para el lavado de manos, pezones, baldes, tarros, pisos, paredes, equipos e instalaciones, etc., y para enfriadora. La potabilidad será certificada por el Laboratorio Municipal u Organismos Oficiales u oficializados especializados.

b) Ordeñar los primeros chorros de cada mama sobre un jarro cubierto por malla de tejido metálico o plástico fino tipo fiambarrera, para descartar la presencia de coágulos indicadores de Mastitis; no utilizar leche de mama afectada hasta tres días después del último tratamiento.

c) Lavado de la ubre previo al ordeño y después de él, con agua y antisépticos o desinfectantes apropiados.

3) Instalaciones:

a) Galpón de ordeño con piso de hormigón, con buenas canaletas anchas y con declives del 2% (dos por ciento) para facilitar el deslizamiento de las materias fecales arrastradas por agua, con salida hacia un lugar donde no pasan las vacas al salir y/o entrar; techos de chapa o mampostería fácilmente lavables; paredes de mampostería impermeables hasta dos metros, lavables y pintadas el resto interiormente de color azul; y de dimensiones suficientes para albergar un mínimo de cuatro vacas con suficiente comodidad para realizar el trabajo de ordeño: altura mínima de 3 (tres) metros en la parte más baja; aberturas suficientes para la buena ventilación e iluminación.

b) Debe contar con instalación de agua potable abundante.

c) Pieza aparte (zona limpia) contigua, con máquina enfriadora o con pileta enfriadora de capacidad de agua fría seis veces superior al máximo de producción lechera obtenida, con desagües para intercalar el agua, de altura suficiente para cubrir con agua el noventa por ciento de la altura del tarro, podrá utilizarse solución refrigerante con compresor o no, y comodidades para lavado y escurrido de tarros, con puertas y ventanas cubiertas con mallas anti-insectos, mantenidas en perfectas condiciones de higiene donde no se podrá manipular raciones y sustancias polvorientas bajo ningún concepto.

d) Corral de espera de capacidad suficiente para la totalidad de las vacas en ordeño con piso afirmado, con declives suficientes para que no se forme barro, de hormigón o piedra afirmada, de preferencia techados, donde puedan resguardarse las vacas en las noches muy frías o tardes muy calurosas, antes del ordeño.

e) Camino de entrada o salida del ganado afirmado y con entradas a nivel, sin escalones.

f) Estercolero separado, por lo menos cien metros del galpón de ordeño donde en verano debe utilizarse diariamente, soluciones insecticidas sobre el estiércol con el fin de evitar reproducción de insectos molestos, y si el declive lo permite, con acceso al nivel inferior para la fácil carga del producto obtenido, que será utilizado como abono natural.



Junta Departamental de Colonia

g) Se construirá en el interior del galpón de ordeño una pileta de 1 (un) metro de altura, con canilla, para el lavado de manos del personal.
Los productores cuyas instalaciones no se encuentren en las condiciones establecidas, disponen de un plazo de un año a partir de la publicación de la presente Ordenanza, a fin de efectuarlas.

CAPITULO IV INSTALACIONES

A) De plantas industrializadoras, pasteurizadoras y/o afines.

Artículo 20º. Las instalaciones deberán ser amplias y suficientes que satisfagan cada una de las líneas de producción, con:

a) Aberturas amplias que permitan una buena iluminación natural, sin perjuicio de la iluminación artificial suficiente, que permitan una perfecta aireación y ventilación, cubiertas por mallas anti-insectos en perfectas condiciones de mantenimiento.

b) Pisos impermeables y con declives que permitan su fácil higienización.

c) Paredes de mampostería con revestimiento interno impermeabilizado hasta por lo menos un metro ochenta de altura, con revestimiento de azulejos blancos.

d) Techos de mampostería, dolmenit o con cielo raso pintado a la cal de color blanco y que permitan su fácil higienización en cualquier momento que sea necesario.

e) Con instalaciones de agua potable abundante y aprobada por el Laboratorio Municipal.

f) Saneamiento para aguas residuales de acuerdo a las Ordenanzas en vigencia.

g) Vestuarios y gabinetes higiénicos amplios, suficientes y óptimas condiciones de mantenimiento, para ambos sexos.

h) Todos los planos correspondientes e instalaciones de industria lechera deberán ser aprobados por la Dirección de Arquitectura Municipal.

i) Deberá contarse con equipos de agua caliente y vapor a presión en cantidad suficiente para cubrir las máximas exigencias de planta.

j) Deberán poseer equipo de refrigeración y cámaras frías para el mantenimiento a menos de 8°C (ocho grados centígrados) de los productos de stock que así lo requieran.

k) Será obligación contar con equipo de higienización completa de los tarros de los remitentes en la Planta Industrializadora.

l) Deberá contar con Laboratorio ubicado en la plataforma de recepción equipado para análisis físico químico y bacteriológicos, con un Técnico responsable de Planta como Encargado, quien deberá poseer el título de Médico Veterinario, químico o título universitario habilitante, además de permitir los controles Municipales permanentes o no que se dispongan.

m) Las Usinas Pasteurizadoras deberán reunir las condiciones antes expresadas y además estar equipadas como para analizar, purificar, pasteurizar por los métodos de pasteurización aprobados, envasar en tarros o botella de boca ancha esterilizadas y de cierre hermético o sachets de materiales apropiados aprobados, refrigerar y conservar el stock de leche pasteurizada a una temperatura de 8°C (ocho grados centígrados) como máximo.

n) El Laboratorio de Planta analizará diariamente una muestra, por lo menos, de cada producto, de acuerdo con el formulario de análisis redactado por el Departamento de Higiene.

B) De los locales de expendio y/o depósitos.



Junta Departamental de Colonia

Artículo 21º. En los comercios expendedores, depósitos y lugares de venta de leche y productos derivados, se adoptarán las mayores precauciones a fin de aislarlos de agentes externos de contaminación o alteración y a tal efecto será obligatorio contar por lo menos con heladera o vitrina refrigerada, cámaras frías, que a juicio del Departamento de Higiene, sean requeridos para la perfecta conservación de los alimentos.

Artículo 22º. Todo establecimiento o local a los que se refiere el presente Decreto, podrá utilizar solamente agua química y bacteriológicamente potable, tanto en el lavado de envases, utensilios como en cualquier otro uso.

Artículo 23º. Todo establecimiento o local a que se refiere la presente Ordenanza deberá hallarse en todo momento en perfectas condiciones de limpieza e higiene; igualmente serán mantenidas esas condiciones en las cámaras de depósito, mostradores, casilleros, vidrieras, y similares, etc.

Artículo 24º. Queda prohibido habitar o pernoctar en las dependencias de todos los establecimientos regidos por el presente Decreto, así como en lugares en comunicación directa con los mismos.

Artículo 25º. Todos los servicios higiénicos estarán separados de los locales de elaboración, manipulación o depósito y sin comunicación directa con los mismos, la ventilación de tales servicios será siempre directa al exterior.

Artículo 26º. En todos los locales comprendidos en el presente Decreto será obligatorio adoptar las medidas requeridas para evitar malos olores. Asimismo deberá evitarse la suspensión en la atmósfera de partículas molestas, de sustancias de cualquier naturaleza, tales como hollín, polvo, vapor, etc..

Artículo 27º. Los establecimientos expendedores al público dispondrán de heladeras dotadas de un sistema de refrigeración eficiente en las que se colocará la leche hasta el momento de su expendio, a una temperatura no mayor de 8°C (ocho grados centígrados). En las cámaras refrigeradoras no se colocarán otros productos o sustancias, excepto manteca, crema y otros derivados de la leche, envasados en origen y exclusivamente destinados a su venta, salvo que estas dispongan de compartimientos independientes para ellos. Todo producto extraño a los que se dejan señalados, se decomisará aplicándose además las sanciones correspondientes.

CAPITULO V INDUSTRIALIZACIÓN

Artículo 28º. Se entiende por leche pasteurizada el producto obtenido a partir de leche apta, proveniente de establecimientos inscriptos en el Departamento de Higiene y que ha sido sometida a los siguientes tratamientos:

- a)** Selección para eliminar las leches inaptas o anormales.
- b)** Higienización mecánica previa, por filtración y centrifugación.
- c)** Pasteurización por el sistema a placas por calentamiento en capas delgadas a 72 - 80°C (setenta y dos - ochenta grados centígrados) durante quince segundos o pasteurización "flash" por calentamiento a 93°C (noventa y tres grados centígrados) durante diez segundos.
- d)** Enfriamiento inmediato después del tratamiento térmico, hasta una temperatura no mayor de 7°C (siete grados centígrados).
- e)** Envasado a baja temperatura en envases perfectamente limpios con bajo tenor de gérmenes banales y exento de patógenos, los que solo podrán ser abiertos por el consumidor.
- f)** Reserva a una temperatura no mayor de 8°C (ocho grados centígrados).

Artículo 29º. La leche pasteurizada debe responder a las siguientes exigencias:



Junta Departamental de Colonia

- a)** No contener gérmenes patógenos.
- b)** Mantener, sin alteración, sus constituyentes químicos y bioquímicos, con excepción de las modificaciones mínimas inevitables.
- c)** Estar libre de colibacilos.
- d)** No contener más de 50.000 (cincuenta mil) microorganismos banales por mml. en el momento de su recepción por el consumidor en los meses de mayo a octubre inclusive y no más de 100.000 (cien mil) el resto del año.
- e)** Retener flora acidoláctica.
- f)** Haber sido desprovista de impurezas inertes.
- g)** No tener más de 24 (veinticuatro) horas a partir de su envasado y conservada en Usina a no más de 8°C (ocho grados centígrados).
- h)** No modificar apreciablemente sus cualidades organolépticas y los controles de eficiencia del proceso industrial tanto químico como bacteriológico, se harán sobre muestras extraídas de cada Usina.
- i)** Contener el mínimo de grasa previsto por las Disposiciones Nacionales en vigencia.-
- j)** Debe ser negativa a la prueba de fosfatasa.

Artículo 30°. La producción, industrialización y procesado de distintos tipos de leche y/o productos derivados de la leche se ajustarán a lo que sobre cada uno establece la Ordenanza de Bromatología.

CAPITULO VI DE LOS ENVASES

Artículo 31°. La leche pasteurizada debe expedirse en envases de polietileno, vidrio, papel o cartón parafinado u otro material aprobado por la autoridad Sanitaria Municipal, y deberá llevar impreso la fecha del envasado. El cierre de los envases debe ser inviolable. Las aberturas de los envases deben ser de dimensiones tales que permitan su perfecta higienización.

Artículo 32°. Los tarros utilizados como envases para la leche, deben estar perfectamente estañados en su interior o ser de acero inoxidable, tener tapas de cierre reglamentarias y estar en buen estado de higiene, y conservación. Podrán llevar un precinto de seguridad.

Artículo 33°. Los envases de leche o crema deberán estar protegidos del sol en cobertizos o enramadas, hasta que sean cargados por los vehículos de transporte hasta las Usinas. El cumplimiento de la disposición precedente corresponderá al productor. Estos envases (tarros) deberán estar perfectamente estañados en su interior si son de chapa de hierro, o ser de acero inoxidable.

Artículo 34°. Los envases conteniendo la leche o derivados de origen desconocido o que ostenten rotulación engañosa, serán decomisados, y previa Inspección Veterinaria serán inutilizados de inmediato así como los productos que contengan, salvo que esos productos sean declarados aptos por la autoridad competente y en tal caso podrán destinarse para entidades de beneficencia, Comedores Escolares, Hospitales, Consejo del Niño, Hogar de Ancianos, Comisarías, etc..

Artículo 35°. En los casos en que el suero resultante de la elaboración de un producto lácteo fuere expedido fuera del establecimiento donde se obtenga, su transporte no podrá efectuarse en envases utilizados para la leche.



Junta Departamental de Colonia

CAPITULO VII TRANSPORTE

Artículo 36°. Para el transporte de la leche o de la crema o derivados destinados a la industrialización o pasteurización desde el establecimiento productor hasta el camión, ferrocarril u otro transporte o de la Usina receptora, se utilizarán vehículos cuya carga será resguardada de la acción directa del sol, lateral y superiormente con materiales apropiados (lona de color azul, chapa de hierro, aluminio y/o fibra de vidrio). En la parte superior de la carga deberá existir una distancia mínima de treinta centímetros hasta el techo proteccional.

Artículo 37°. A partir de un año de promulgación de la presente Ordenanza la leche pasteurizada deberá ser transportada exclusivamente en vehículos termoaislados construidos de acuerdo a lo que se indica en el artículo siguiente. Todo vehículo de este tipo cuya circulación se habilite deberá llevar la siguiente inscripción en caracteres bien visibles de ambos lados: "TRANSPORTE DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS DERIVADOS DE LA LECHE". El departamento de Higiene reglamentará las condiciones de los vehículos para que la leche se mantenga en condiciones tales de temperatura que no llegue al consumidor a más de 12°C (doce grados centígrados).

Artículo 38°. Estos vehículos deberán ser completamente cerrados. Sus costados y techo serán de doble forro o recubiertos interiormente de materiales que ofrezcan una eficiente termoaislación. Su interior será forrado de metal o madera pintado al aceite de color blanco.

En los mismos no podrá transportarse nada más que leche, sus derivados de consumo humano y hielo, en cantidad suficiente para conservar los productos a temperatura que en ningún caso será superior a 12°C (doce grados centígrados). En la parte trasera y laterales llevarán el número de inscripción correspondiente en tamaño y forma bien visibles.

Artículo 39°. En los vehículos de reparto no podrá conducirse leche con más de 24 (veinticuatro) horas de haber salido de la planta pasteurizadora. No se admitirá el transporte ni la conducción de leche cruda conjuntamente con la pasteurizada.

Los vehículos deberán mantenerse en todo momento limpios e higiénicos.

Artículo 40°. Prohíbese conducir, hacer conducir o llevar leche cruda en envases que ostenten el rótulo de leche pasteurizada o viceversa, así como transportar envases que contengan agua o productos no derivados de la leche, así como animales de cualquier tipo. Tales infracciones se considerarán como graves y se penarán de acuerdo a los artículos respectivos, además de procederse al decomiso total de la mercadería y de los envases correspondientes y también se indicará la detención del vehículo por un período mínimo de cinco días a disposición del Departamento de Higiene Municipal.

CAPITULO VIII HIGIENE Y SANIDAD DE LAS PERSONAS QUE INTERVIENEN EN LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE LECHE Y DERIVADOS.

Artículo 41°. Todo el personal de los establecimientos productores, elaboradores, envasadores, industrializadores, de reparto, de venta, etc., a que se refiere esta Ordenanza, cualquiera sea su carácter y su actividad, deberá poseer Carnet de Salud completo en vigencia, expedido por el Ministerio de Salud Pública. Tal documento deberá presentarse a los funcionarios municipales que lo exijan, cada vez que sea solicitado dentro o fuera del local o vehículo en que desempeña sus funciones. Este carnet deberá ser renovado por lo menos



Junta Departamental de Colonia

una vez al año y la salud del personal deberá ser normal y en tal sentido ante notificación del Servicio Inspectivo Municipal competente sobre sospechas de mal estado de salud del personal, deberá ser corroborado por certificado profesional su normal estado de salud para manipular productos alimenticios, dentro de las cuarenta y ocho horas.

Artículo 42°. Las enfermedades transmisibles incluyendo las infectaciones por ectoparásitos o la condición de portador de gérmenes de cualquiera de los propietarios o empleados determinará su alejamiento de las funciones por el tiempo que aconseje el Servicio Médico Municipal o el médico tratante mientras no se disponga de ese Servicio, en coordinación con la Dirección de Higiene Municipal.

Lo mismo sucederá cuando existan en sus domicilios personas en esas condiciones. En ambos casos deberá realizarse la denuncia verbal al Departamento de Higiene Municipal. El ocultamiento de estas situaciones por parte de los propietarios, dará motivo a la clausura inmediata del establecimiento por el tiempo que resolverá la Intendencia Municipal en cada caso, adoptando las medidas necesarias a tal efecto.

Artículo 43°. Las personas indicadas como portadores no podrán reanudar sus tareas sin proveerse de un certificado expedido en cada caso, por el Ministerio de Salud Pública, Servicio Médico Municipal o médico tratante, previo a haberse realizado los análisis de laboratorio correspondientes, que demuestren que se encuentran libres de la calidad de portadores de gérmenes, agentes de enfermedades infectocontagiosas, así como parasitarias. No obstante, éstos, se tomarán las medidas especiales que aconsejen las circunstancias, sobre cada uno de los enfermos o portadores de gérmenes. Lo mismo se exigirá con respecto a los locales y objetos que hayan sido contaminados y/o infectados, dando intervención al Laboratorio Químico Municipal u otro que a tal efecto se designe por intermedio de la Intendencia Municipal.

Artículo 44°. Los propietarios de los tambos autorizados, están obligados a solicitar asistencia médica para cualquier persona que se aloje en su establecimiento y de la que pueda sospecharse que padece enfermedad transmisible. En estos casos se adoptarán las medidas que establece el artículo anterior.

Artículo 45°. La Intendencia Municipal podrá, en cualquier momento ordenar a toda explotación lechera o establecimiento que comercie leche y sus derivados, la suspensión y el cese de la venta de estos productos de consumo humano, si estima que existen condiciones peligrosas para la salud pública o susceptibles de serlo.

Artículo 46°. Las personas que padezcan enfermedades o lesiones de la piel no podrán intervenir en ninguno de los procesos de producción, industrialización, envasado, transporte o venta de la leche y sus derivados, aunque las mismas no sean de naturaleza infecciosa.

Artículo 47°. El personal de todo establecimiento a que se refiere este Decreto y el personal de reparto, venta o transporte, deberá hallarse en todo momento en condiciones aceptables de higiene personal, debiendo sea cual fuere la función que desempeña, vestir túnica o saco blanco, o uniforme en perfectas condiciones de higiene y conservación.

Artículo 48°. El personal de las plantas industrializadoras que manipule directamente la leche pasteurizada o que trabaje en la zona industrializadora de los demás sub-productos de la leche, deberá llevar además del uniforme de color



Junta Departamental de Colonia

blanco en perfectas condiciones de mantenimiento e higiene, botas de goma, gorro.

CAPITULO IX INSPECCIÓN Y PROCEDIMIENTOS

Artículo 49º. Los servicios municipales, podrán inspeccionar los establecimientos, repartos, locales de concentración y vehículos en los que se conduzcan envases, transporte, depósito y venta de leche y sus derivados en cualquier momento y horario que lo considere necesario.

Asimismo podrá intervenir en todos los casos y lugares en que se sospeche la manipulación, producción o comercio clandestino de productos alimenticios. La inspección puede extenderse a todos los locales y habitaciones anexas al establecimiento donde se sospeche o presuma que puede existir leche o sus derivados y sub - productos, así como envases depositados sin perjuicio de las medidas de allanamiento que podrá solicitar la Dirección por intermedio del Juez de Paz de la Sección Judicial que corresponda, se trate o no de locales inscriptos, o domicilios privados.

Artículo 50º. Todo establecimiento inscripto en el Departamento de Higiene y que remita leche en las plantas industrializadoras del Departamento de Colonia, deberá permitir la Inspección Municipal, aunque se encuentre ubicado fuera de los límites jurisdiccionales de esta Intendencia, sin perjuicio de la intervención que en igual sentido, pueda corresponderle a otras autoridades. Previamente a la realización de la inspección se labrará un acta en la que el encargado del establecimiento manifestará que accede voluntariamente a la misma, o en su defecto se dejará constancia de su negativa, suspendiéndose en tal caso la diligencia, limitándose a impedir la entrada de leche del tambo en cuestión, al Departamento.

Artículo 51º. Todo productor, vendedor, repartidor, o empleado de la producción, industrialización y expendio de leche y demás productos a que se refiere esta Ordenanza, está obligado a hacer entrega a la Intendencia Municipal de Colonia de las muestras que le sean requeridas así como facilitar en todo la inspección y contralor que se estimen convenientes.

Artículo 52º. El acto de obstaculizar, eludir o resistir en cualquier forma la inspección será considerado infracción y sancionado como lo indica el artículo correspondiente.

Artículo 53º. Los Inspectores Municipales están facultados para extraer en todo lugar y momento muestras de los alimentos o sustancias que consideren conveniente someter a análisis, así como intervenir los productos, lacrándolos con los sellos de las Direcciones de Higiene, o sus dependencias. Bastaría para esta intervención que los alimentos, sustancias, enseres, utensilios y maquinarias, se consideren sospechosos. Esta intervención se prolongará por el tiempo necesario para que las autoridades técnicas correspondientes realicen los análisis que crean pertinentes.

Artículo 54º. La violación del sello Municipal constituye infracción grave que será penada con la mayor severidad, sin perjuicio de la responsabilidad prevista por el Código Penal. Además de la multa fijada en el capítulo respectivo, el propietario y responsable pagará el valor de la mercadería intervenida, cuyo monto fijará en cada caso la Intendencia Municipal.

Artículo 55º. Todo industrial, comerciante o empleado está obligado a declarar bajo su firma la procedencia del producto en su poder o depositados en establecimientos, comercio o vehículos. El que suministre informes falsos sobre



Junta Departamental de Colonia

la procedencia o destino de la mercadería incurrirá en la infracción máxima que señala la presente disposición sin perjuicio de la acción judicial que corresponda.

Artículo 56°. Toda muestra extraída si así lo requiere el propietario será dividida en tres partes que se envasarán en recipientes inviolables que se rotularán, lacrarán y sellarán por la dependencia interventora, en presencia del interesado o su representante, quien podrá también sellar la muestra. Cada envase lucirá una etiqueta, que firmará el interesado o interventor actuante, en la que constará la fecha, hora y demás informes sobre la muestra extraída.

Artículo 57°. Las muestras a que se refiere el artículo anterior, se destinarán:

a) Una quedará en poder del interesado. Tendrá valor mientras el producto envasado conserve su inalterabilidad y los sellos no sean violados.

b) Sobre una de las muestras restantes se realizará el análisis, quedando la otra en poder de la dependencia interventora para el caso de que el interesado gestione el análisis de comprobación que será practicado por el Laboratorio de la Intendencia Municipal de Colonia o el que ésta indique, por el Técnico representante de la parte interesada y en presencia del Director de Higiene, Jefe de Laboratorio o el funcionario técnico que lo represente o sustituya.

Artículo 58°. El hecho de negarse el interesado o quien lo represente a suscribir el acta o etiqueta de identificación, así como a conservar en su poder la muestra respectiva, no disminuirá la responsabilidad frente a la presente disposición. En caso de negativa a firmar el acta, se solicitará la presencia de un funcionario policial o de dos testigos mayores de edad, cuyas firmas harán fe.

Artículo 59°. En caso de que el Departamento de Higiene o sus dependencias declaren que cualquier producto analizado se encuentra fuera de las condiciones reglamentarias, se conservará una muestra de reserva, por el término de 24 (veinticuatro) horas, a partir del momento de la extracción para el caso de leche, y de 3 (tres) días para otro producto menos perecedero. Esta muestra se utilizará en caso de que el o los interesados soliciten análisis de comprobación de acuerdo con el artículo 57°.

Artículo 60°. Una vez reconocida la integridad de la muestra de reserva y solamente después que así lo haga constar bajo su firma el Técnico de la parte interesada, se procederá a extraer la porción de producto necesaria para el análisis, procurándose dejar la mayor cantidad posible en el envase que será sellado y lacrado de inmediato por ambos técnicos.

Artículo 61°. En caso de que, por impericia o por cualquier otra causa, el Técnico de la parte interesada no siguiera estrictamente el "modus operandi" de los métodos analíticos adoptados, se suspenderá el análisis, dándosele cuenta de los pormenores a la superioridad.

CAPITULO X PENALIDADES

Artículo 62°. Todas las multas aplicadas a las distintas infracciones cometidas en contravención de la presente Ordenanza serán determinadas en base al valor del litro de leche pasteurizada al precio de comercialización al público en el Departamento y en tal sentido en los siguientes artículos se expresará el monto de la multa a aplicar en litros.

Artículo 63°. Infracción al artículo 3° inciso a) 200 (doscientos) litros; incisos b), c), d) y e) 60 (sesenta) litros y decomiso de la leche en infracción.

Artículo 64°. Infracciones al artículo 4°, 60 (sesenta) litros y decomiso total.

Artículo 65°. Infracciones al artículo 28° incisos a), b), c), d) y f), 2000 (dos mil) litros. Al artículo 29° inciso g) 60 (sesenta) litros.



Junta Departamental de Colonia

Artículo 66°. Infracciones al artículo 29° incisos a), b), c), d) y f). se aplicará el valor de 80 (ochenta) litros, el decomiso de la mercadería en infracción, más una suma equivalente al valor de la misma tasado por el Departamento de Higiene Municipal.

Artículo 67°. Las infracciones a los artículos 20°, 25° y 26°, serán penadas con la inhabilitación de los locales hasta tanto se pongan en condiciones.

Artículo 68°. Las infracciones al artículo 36°, serán penadas con 40 (cuarenta) litros; el artículo 32° con 20 (veinte) litros; artículo 37° igual que el artículo 33° con 20 (veinte) litros y se tomará en cuenta a estos efectos que la inscripción referida en ese artículo debe estar pintada a partir de los tres meses de promulgada la presente Ordenanza; las infracciones al artículo 38° con 50 (cincuenta) litros.

Artículo 69°. Las infracciones al artículo 39°, serán penadas con 60 (sesenta) litros y la prohibición de seguir el reparto; al artículo 40° con 400 (cuatrocientos) litros.

Artículo 70°. Las infracciones al artículo 41° serán penadas con la clausura del establecimiento por 24 (veinticuatro) horas; al artículo 42° será penado con 60 (sesenta) litros, y al artículo 43°, igual que el anterior incluyendo la clausura.

Artículo 71°. Las infracciones a los artículos 44° y 46° serán penadas con 80 (ochenta) litros y la suspensión inmediata de sus tareas del personal en cuestión.

Artículo 72°. Sin las exigencias establecidas en los artículos 21° y 22° no se autorizará ningún comercio de expendio de leche y productos lácteos y si ya estuviera habilitado se procederá a la clausura inmediata.

Artículo 73°. Las infracciones a los artículos 23°, 24°, 47°, 48°, 50°, 51°, 52°, 53°, 54° y 55°, serán penadas con 100 (cien) litros.

Artículo 74°. Las precedentes sanciones serán duplicadas para la primera reincidencia, triplicada para la segunda reincidencia y cuadruplicada para las siguientes tanto en su monto como en los días de clausura.

Artículo 75°. Para la imposición de Penalidades por exceso de gérmenes y de colibacilos se aplicará el procedimiento siguiente para todos los tipos de leche, teniendo en cuenta entre otros factores:

a) El carácter transitorio de dicha anormalidad, frente a los resultados normales que la preceden.

b) Los coeficientes de variación en la interpretación de las numeraciones obtenidas, según el "Standard" técnico empleado y se considerará de nulo significado higiénico un aumento poco apreciable sobre las cantidades máximas toleradas.

Artículo 76°. Cuando el promedio mensual obtenido esté por debajo del límite tolerable, no será motivo de sanción los resultados que hayan excedido dicho límite. En caso de repetirse la anormalidad en uno o más días sucesivos, corresponderá una advertencia al establecimiento infractor, aplicándose las sanciones pertinentes cuando el promedio mensual exceda los límites fijados.

Artículo 77°. Caerá en decomiso inmediato toda leche o derivados así como materia prima, productos o envases hallados fuera de condiciones reglamentarias o que contengan o transporten productos en tales condiciones.



Junta Departamental de Colonia

CAPITULO XI DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 78º. Toda infracción que se considere grave a las presentes disposiciones, sobre las que hayan caído resolución ejecutoria, se le dará publicidad por órganos de prensa oral, escrita u otras.

Artículo 79º. Al notificarse a los interesados de las resoluciones que se dicten acordando los permisos aludidos en las presentes disposiciones, se les entregará un ejemplar con el texto de las mismas del que dará recibo y que abonará junto con los permisos respectivos.

Artículo 80º. En las situaciones no previstas en las presentes disposiciones, serán aplicables las que regulan la producción, procesamiento y comercialización de productos alimenticios y contenidas en las Ordenanzas de Higiene y Bromatología de esta Intendencia.

Artículo 81º. Quedan derogadas todas las normas que se opongan a las contenidas en la presente Ordenanza.

Artículo 82º. La Intendencia Municipal podrá dictar aquellos reglamentos de ejecución necesarios o convenientes, para el fiel cumplimiento de este Decreto.

Artículo 83º. Comuníquese, publíquese e insértese en el Libro de Leyes de la Junta de Vecinos.

SALA DE SESIONES de la Junta de Vecinos a los once días del mes de Agosto del año mil novecientos setenta y siete.

Dr. ARNOLDO KARLEN,
Presidente.

GLADYS MARTINEZ,
Secretaria.