

PRODUCCION, TRANSPORTE, HIGIENIZACION Y VENTA DE LECHE, DERIVADOS Y SUBPRODUCTOS

(Decreto N.º 9015 de 23 de diciembre de 1953
promulgado por la Intendencia Municipal el 22 de
enero de 1954).

LA JUNTA DEPARTAMENTAL DE MONTEVIDEO

DECRETA :

CAPITULO I

REGISTRO E INSCRIPCION

Gestión previa

Artículo 1.º Toda persona, sociedad, empresa o corporación que se dedique al comercio de la leche y sus derivados o productos a base de la misma, así como subproductos alimenticios (producción, higienización, industrialización, transporte, 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.

Documentación necesaria

Artículo 2.º La inscripción será solicitada por escrito, adjuntándose:

- a) Credencial Cívica o carnet policial de identidad.
- b) Certificado de domicilio expedido por la Comisaría Seccional correspondiente.
- c) Certificado de salud del o de 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, ganado, etc.
- d) Certificado expedido por la Sección Locales Industriales y Comerciales de la Dirección de Arquitectura Municipal con respecto a las condiciones constructivas del local o establecimiento y de sus maquinarias.
- e) Certificado en el que conste la habilitación de los vehículos a utilizarse, cuando corresponda.
- f) Certificado de sanidad del ganado lechero en explotación, para el caso de tambos productores, expedido por la Dirección de Ganadería.

Cuando el establecimiento se encuentre radicado fuera de la jurisdicción departamental de Montevideo, el o los solicitantes designarán, además, un representante responsable a satisfacción de la Dirección de Higiene de la Alimentación, con domicilio permanente en la Capital, que tendrá el carácter de fiador solidario del productor o elaborador, sea empresa, sociedad, corporación o persona.

Todos estos requisitos serán exigidos sin perjuicio de los que, además, disponen o puedan disponer las leyes y decretos nacionales.

Autorización a obreros y empleados

Artículo 3.º Los obreros y empleados que, en razón de la autorización que otorgue el Municipio, actúen en las diversas etapas del transporte y expendio de la leche y sus derivados, deberán contar con permisos o autorizaciones escritas, visadas por el Servicio de Contralor de la Leche y expedidas por el o los propietarios o empresa responsables.

Tales autorizaciones, así como documentos oficiales de identidad, se encontrarán, —en todo momento,— en poder de los beneficiarios y serán exhibidos a las autoridades competentes toda vez que sean solicitados.

El permiso municipal

Artículo 4.º La autorización municipal será personal en todos los casos especificados en los artículos anteriores y, por su carácter de precaria y revocable en cualquier momento, podrá ser dejada sin efecto, sin que ello acuerde derecho a reclamo ni indemnización alguna.

Transferencia del permiso

Artículo 5.º Tales permisos no podrán arrendarse, transferirse ni venderse a otra persona, corporación o empresa.

Para cambiar el nombre del titular del permiso o autorizar la transferencia de éste, se requerirá, —en todos los casos— autorización previa de la Intendencia Municipal.

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.

Pago de las multas pendientes

Artículo 6.º Antes de todo trámite administrativo a las gestiones que se inicien para la obtención de permisos para comerciar en leche y sus derivados, así como transferencias, traslados, rehabilitaciones, ampliaciones, etc., se exigirá del o los interesados, el pago de todas las multas y demás penalidades pendientes, por infracciones a las disposiciones vigentes sobre la materia, si las hubiere. Mientras tanto, se detendrá el trámite correspondiente.

Traslado de establecimientos y comercios

Artículo 7.º 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.

Sólo se acordarán permisos de esta naturaleza, luego de apreciadas las razones y argumentos que puedan justificar el mismo.

En el caso de despachos, se tendrán en cuenta las necesidades de la zona a la que se pretenda trasladar el comercio. En este último caso, cuando la nueva ubicación se encuentre dentro del radio de cien metros de otro establecimiento similar, no se acordará ningún permiso, salvo casos excepcionales que requerirán resolución expresa de la Junta Departamental.

CAPITULO II

CALIFICACION DE ESTABLECIMIENTOS Y LOCALES

Sección I

PRODUCTORES DE LECHE TIPO "A"

Tambos urbanos, sub-urbanos y rurales

Artículo 8.º De conformidad con lo que establece el artículo 165 del presente decreto, los establecimientos productores de leche cruda tipo "A" se clasificarán así:

Tambos urbanos, a los existentes en la fecha y ubicados dentro de la planta urbana de la Capital.

Tambos sub-urbanos, a los situados dentro del Departamento de Montevideo, pero fuera del radio limitado por el Río de la Plata, el Arroyo Miguelete desde su desembocadura hasta el camino Propios, éste hasta la Avenida Italia, ésta hasta su terminación en el Arroyo Carrasco y éste hasta su desembocadura en el Río de la Plata.

Tambos rurales, a los establecidos o que se establezcan dentro de la zona rural del Departamento de Montevideo a que se refiere el artículo 3.º del Decreto N.º 5331 dictado por la Junta Departamental y promulgado con fecha 15 de enero de 1947.

La leche cruda tipo "A" producida por los precitados establecimientos, se destinará a la venta inmediata y directa, en el mismo local de producción o por los alrededores de la ubicación de éste, no teniendo obligatoriedad de utilizarse envases precitados o herméticos.

Se ajustarán, además, a las normas que señala la Sección I del Capítulo III de este Decreto.

Art. 9.º A partir de la promulgación del presente decreto, no se otorgarán nuevos permisos para la instalación y funcionamiento de tambos "urbanos" y "sub-urbanos", ni se permitirá la ampliación de los existentes. Dichos establecimientos no podrán transferirse, excepto por vía de herencia y solamente se admitirá su traslado a la zona rural del Departamento de Montevideo fijada en el artículo anterior.

Sección II

PRODUCTORES DE LECHE TIPO "B"

Clasificación

Artículo 10. Asimismo, de acuerdo con la disposición contenida en el artículo 165 de este Decreto, se autorizará la producción de leche cruda tipo "B" en los tambos ubicados en la zona rural de Montevideo, siempre que la leche producida sea sometida a procedimientos de enfriamiento, filtrado, etc., antes de su envasado y cierre hermético en el mismo lugar de ubicación y luego distribuida en vehículos especiales por el Departamento.

Estos establecimientos deberán cumplir, también, con las condiciones exigidas para los mismos en la Sección II del Capítulo III del presente Decreto.

Sección III

PRODUCTORES-REMITENTES DE LECHE O CREMA PARA PASTERIZAR O INDUSTRIALIZAR

Especificación

Artículo 11. Consideranse "tambos remitentes a las usinas de pasterización" o "tambos productores de leche o crema para industrializar", según el caso, a los establecimientos productores ubicados dentro o fuera del Depar-

tamento de Montevideo, que produzcan leche que se someterá, antes de su distribución o consumo, a procesos de higienización, pasteurización y envasado en usinas especiales ubicadas dentro del Departamento de la Capital, previa inspección técnica municipal permanente. Estos tambos podrán remitir, además, leches o cremas con destino industrial.

Deberán cumplir, para su habilitación, las condiciones mínimas señaladas en el Capítulo III (Sección III) además de las generales que le correspondan.

Sección IV

USINAS DE PASTERIZACION

Habilitación

Artículo 12. La pasteurización de la leche sólo podrá efectuarse en usinas cuyas características constructivas y de funcionamiento respondan a las condiciones señaladas en el Capítulo III (Sección IV).

Para su habilitación deberán, además, recibir, como mínimo, veinte mil litros diarios de leche destinada a ser pasteurizada.

Dirección técnica

Artículo 13. Cada usina funcionará bajo la dirección y responsabilidad técnica inmediata de un profesional que deberá poseer cualquiera de los siguientes títulos universitarios: ingeniero-agrónomo, químico farmacéutico o médico veterinario.

Instrumentos y aparatos de laboratorio

Artículo 14. Los instrumentos y aparatos que se empleen en los laboratorios de cada establecimiento serán autorizados por la Dirección de Higiene de la Alimentación, y controlados toda vez que se conceptúe necesario. Los métodos analíticos químicos, biológicos y exámenes bacteriológicos se ajustarán a las técnicas practicadas y/o dispuestas por la Dirección de Higiene de la Alimentación.

Maquinarias y utensilios

Artículo 15. Las instalaciones pasteurizadoras estarán provistas de regulador automático de temperatura y termómetro registrador automático de ésta, así como de tiempo.

Los aparatos de registro automático deberán ser aprobados por la Intendencia Municipal y se mantendrán en perfecto funcionamiento.

Los gráficos de temperatura y tiempo deberán estar fechados y enviados diariamente a la Inspección Técnica Municipal establecida en la usina.

Cámaras frigoríficas

Artículo 16. Las cámaras frigoríficas contarán con mirillas de cristal que permitan la observación de su interior, así como de aparatos de control de temperatura fácilmente accesibles y con iluminación artificial interior.

Uso exclusivo de aparatos e instalaciones

Artículo 17. Los locales, aparatos y máquinas destinados a la clasificación, centrifugación, calentamiento, pasteurización, enfriamiento, envasado, etc., así como tubos de circulación, etc., utilizados para la leche de consumo, serán única y exclusivamente destinados a tales fines, quedando estrictamente prohibido emplearlos en otros productos o procesos ajenos a la manipulación de este tipo de leche.

Incomunicaciones

Artículo 18. Los locales, aparatos, maquinarias y tuberías a que se refiere el artículo anterior, así como los depósitos de esa leche, no podrán tener comunicación alguna, —directa o indirecta,— con otros en que se manipulen, circulen o depositen otras leches destinadas a consumo no humano.

Tipo de construcción de aparatos, etc.

Artículo 19. Todos los tanques, bateas, bombas, tubos, cañerías, cepillos, filtros y demás aparatos y utensilios usados en la manipulación de la leche, cremas y derivados, deben ser de construcción y tipo sanitario aprobado por la Intendencia Municipal.

Las tapas y cubiertas serán de igual naturaleza y perfectamente ajustables.

Las bombas y cañerías estarán dispuestas de manera que puedan desmontarse y limpiarse con facilidad.

Se prohíbe el uso de codos fijos.

Higienización general

Artículo 20. Después de cada uso, los locales de las usinas, así como maquinarias, tubos, cepillos, paños de filtros y otros útiles empleados en la manipulación de leche, cremas y demás productos derivados, serán lavados con agua caliente agregada de detergentes autorizados por la Dirección de Higiene de la Alimentación, y vapor de agua a más de 100° C.

Los cepillos, paños de filtro y demás partes fácilmente contaminables, serán esterilizados antes de cada uso.

La higienización general antes de cada proceso, de aparatos y utensilios, se realizará según el método y/o sistema que indique la inspección técnica municipal.

Recepción de leche y cremas

Artículo 21. La recepción de leche y cremas deberá efectuarse dentro de los horarios que fije la Intendencia Municipal.

Las usinas que por cualquier circunstancia, deban pasteurizar fuera del horario establecido, deberán obtener autorización previa que podrá conceder la Dirección de Higiene de la Alimentación. Se exceptúan de la presente obligación los casos de emergencia, que serán resueltos en el acto, por la inspección técnica municipal de cada usina.

En los casos a que alude el presente artículo, la usina contará con el personal necesario para cumplir, sin entorpecimientos, con todas las operaciones necesarias incluso envasado.

DEL FUNCIONAMIENTO

Libro de observaciones

Artículo 22. A cada usina se le entregará un libro sellado y foliado por la Dirección de Higiene de la Alimentación, donde la Inspección Técnica Municipal anotará todas las observaciones que hiciere por falta de cumplimiento al presente Decreto.

El personal municipal formulará a la dirección técnica de cada establecimiento las observaciones y dará las instrucciones que entienda del caso, las que deberán ser cumplidas dentro del más breve plazo.

Este libro estará en poder del encargado técnico particular de la usina y deberá ser entregado a la Inspección Municipal cada vez que ésta lo solicite.

Toda reclamación que merecieran a las autoridades de la usina tales observaciones, deberán presentarse por escrito dentro de las veinticuatro horas, en los sellados de ley.

Contralor general municipal

Artículo 23. El Departamento de Higiene de la Intendencia Municipal de Montevideo, por sí o por sus oficinas competentes, ejercerá el contralor más amplio sobre el funcionamiento de las usinas en todos los aspectos y procesos.

Precintos de envases de leches a pasteurizar

Artículo 24. Toda leche o crema, desde el lugar de producción hasta su usinas, debe estar contenida en tarros cerrados y precintados con el tático del remitente. En caso contrario, el contenido no será destinado mo.

Primer análisis

Artículo 25. Una vez llegada la leche a las usinas, la inspección técnica l procederá a analizar el mayor número de muestras de las leches y nviadas por los remitentes. El producto que no se destine a la paste- o a la industrialización será decomisado de inmediato, de conformi- lo que especifica el presente decreto en la parte pertinente.

s primeros exámenes consistirán en pruebas físico-químicas, químicas cas.

nismo, se tomará el mayor número de muestras individuales posibles exámenes bacteriológicos y las leches o cremas que no se encuentren ndiciones exigidas determinarán la imposición de las sanciones esta- en el capítulo respectivo.

Higienización

Artículo 26. Inspeccionada la leche y autorizada su pasteurización por cos municipales, será sometida de inmediato a los procesos de higie- pasteurización, envasado y depósitos en cámaras frías, prohibiéndose temente cualquier manipulación extraña a las expresamente autoriza- la Dirección de Higiene de la Alimentación.

Calentamiento y enfriado

Artículo 27. Las usinas tomarán las disposiciones necesarias para que, logrado el calentamiento máximo autorizado, éste descienda a menos lo más rápidamente posible.

Leche sin envasar

Artículo 28. Queda prohibido a las usinas de pasteurización la conserva- leche sin envasar y rotular para el expendio, sin autorización previa pección técnica municipal establecida en la misma.

DE LOS ENVASES

Lavado y esterilización

Artículo 29. Las Usinas deben efectuar el lavado y esterilización de los e leche y cremas destinadas a la pasteurización o industrialización, en es aprobadas previamente por la Intendencia Municipal.

arán con dispositivos para escurrir y secar los tarros en posición in- spués de lavados y esterilizados, salvo que el secado se realice si- nente con la esterilización.

usinas deben devolver a los remitentes los envases y sus correspon- pas, debidamente limpios, esterilizados, secos y perfectamente ta-

Limpieza de envases para la leche de consumo

Artículo 30. Los envases de leche destinada al consumo deberán ser per- e lavados con agua caliente agregada de detergentes autorizados por

Depósitos de envases llenos

Artículo 31. Una vez envasada para el consumo, la leche deberá perma- necer en cámaras frías a menos de 10° C. hasta el momento de su expedición al consumo.

Leche de más de 20 horas

Artículo 32. La leche depositada en usinas que tenga más de veinte horas de pasteurizada, será destinada a uso industrial.

Cierres de envases

Artículo 33. Los cierres de las botellas de leche serán almacenados única- mente en tubos o envolturas sanitarias hasta su utilización.

Los envases de leche serán cerrados en la forma señalada por el Artículo 123, inmediatamente de su llenado.

Falta de higiene general

Artículo 34. La falta de higiene en los locales, aparatos, utensilios, cá- maras, casilleros, etc, significará la no aptitud del producto para consumo hu- mano, aún cuando los datos analíticos de la leche sean reglamentarios.

Sección V

LOCALES DE CONCENTRACION Y DISTRIBUCION DE LECHE PASTERIZADA

Zona de ubicación

Artículo 35. Los locales de depósito, concentración y distribución de le- che pasteurizada funcionarán bajo la dirección y responsabilidad de las usinas de pasteurización inscriptas y de acuerdo a las condiciones señaladas en el Capítulo III (Sección V).

Estarán ubicados fuera de la zona limitada por el bulevar Artigas, prohi- biéndose su instalación a menos de cien metros de avenidas, ramblas y paseos públicos, así como jurisdicciones densamente pobladas, a juicio de las oficinas técnicas municipales correspondientes.

Transporte de leche

Artículo 36. La leche será transportada directamente de las usinas a los locales de concentración, no pudiendo permanecer en estos más de cuatro horas; excepto en los casos de contar con cámaras frigoríficas. En este caso, toda la leche deberá conservarse en la cámara fría a una temperatura no mayor de 10° C. hasta su entrega al repartidor.

Vehículos de transporte

Artículo 37. Los vehículos de transporte de las usinas a los locales de concentración, cumplirán en un todo las condiciones exigidas para la distri- bución de leche pasteurizada.

Carga y descarga de casilleros y envases

Artículo 38. Toda operación de carga y descarga de casilleros y enva- ses, se realizarán dentro del local.

Presencia de cámaras frías

Artículo 39. Los locales que carezcan de cámaras frigoríficas con capa- cidad suficiente para contener la leche que se deposite en los mismos, no po-

Sección VI

VENTA DE LECHE PASTERIZADA

Locales de expendio

Artículo 40. Los locales destinados a la venta pública de leche pasteurizada, se ajustarán a las siguientes condiciones de funcionamiento, además de cumplir las normas constructivas señaladas en el Capítulo III (Sección VI).

Comercialización de otros productos

Artículo 41. En estos comercios se permitirá solamente la comercialización y existencia de artículos derivados de la leche, así como productos de panadería, confitería y bebidas envasadas.

Heladeras

Artículo 42. 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 10° C. En las cámaras refrigeradoras no se colocarán otros productos o sustancias excepto manteca, crema y otros derivados de la leche, envasados de origen, y exclusivamente destinados a su venta.

Todo producto extraño a lo que se deja señalado, se decomisará aplicándose, además, las sanciones correspondientes.

Instalación de despachos

Artículo 43. Queda prohibida la instalación de nuevos despachos de venta de leche a una distancia menor de 100 metros de los ya establecidos. Respecto a traslados de los existentes, se estará a lo que determina el artículo 7.º de las presentes disposiciones. Esta prohibición no será aplicable para los casos de instalación en mercados u otros locales municipales, si así lo estimara conveniente la Intendencia Municipal.

Exceptúase, también, de esta prohibición, aquellos despachos que se establezcan en sustitución de tamboos habilitados. En este último caso, el permiso se acordará exclusivamente al propietario del tambo a clausurar y una vez comprobado el cierre definitivo del mismo.

Fraccionamiento

Artículo 44. En esta clase de comercios no podrá fraccionarse el contenido de los envases de leche ni suministrarse leche para su consumo dentro del local.

Condiciones para efectuar el reparto

Artículo 45. Podrá acordarse autorización a los propietarios de estos despachos para efectuar reparto de leche y sus derivados a domicilio, siempre que el mismo se realice en las inmediaciones de su ubicación, mediante vehículos impulsados a mano, similares a los determinados en la segunda parte del artículo 139, para tamboos tipo "A"; en los que la totalidad de los productos transportados esté protegida de los agentes externos de contaminación con doble pared de termo-aislación. Estos vehículos no podrán ser adicionados de motor o tracción a pedal, etc.

Deberán contar con la previa aprobación de la Dirección de Higiene de la Alimentación y lucirán el número correspondiente a la inscripción del despacho a que pertenecen.

Expendio de otras sustancias alimenticias

Artículo 46. Por excepción, los despachos de leche podrán funcionar conjuntamente con otros comercios de sustancias alimenticias no mencionadas en el artículo 41, cuando se destine a ese solo efecto, un local exclusivo y separado del resto de las instalaciones, construido en un todo de acuerdo con lo que determina el artículo 69.

Sección VII

ELABORACION DE DERIVADOS DE LA LECHE

Funcionamiento

Artículo 47. Los locales destinados a la elaboración de productos derivados de la leche, deberán ajustarse a las siguientes condiciones de funcionamiento, además de cumplir las normas constructivas señaladas en el Capítulo III (Sección VII).

Elementos no destinados a la elaboración

Artículo 48. Prohíbese la retención o depósito, en cualquier dependencia del establecimiento o en comunicación directa con ellos, de envases, sustancias, aparatos, etc., no destinados a la elaboración, contenido o manipulación de productos para la alimentación humana.

En todos los casos sin excepción, en que se compruebe una infracción a lo dispuesto por el presente artículo, se procederá al decomiso que corresponda, sin perjuicio de la aplicación de las demás penalidades.

Asimismo, prohíbese la retención o depósito de todo producto o sustancia alimenticia que, a juicio de la Dirección de Higiene de la Alimentación, pueda afectar las condiciones organolépticas, químicas, físicas o biológicas de los productos elaborados o a elaborarse.

Tipos de leche a industrializar

Artículo 49. Estos establecimientos podrán utilizar leches pasteurizadas procedentes de usinas habilitadas, así como leches crudas tipo "A", "B" y las destinadas a pasteurización.

A los efectos del contralor, no se acordarán autorizaciones de funcionamiento a fábricas que no elaboren una cantidad mínima de 500 litros diarios de leche.

En los casos de utilización de leches crudas, ésta no podrá recibirse más de dos veces al día, a horas fijas que en cada caso se determinarán de acuerdo con los propietarios responsables.

Transporte directo de la leche cruda

Artículo 50. La leche cruda deberá ser transportada directamente del establecimiento productor a la fábrica, en envases identificados y cerrados en la forma que determina el artículo 124 y precintados como lo dispone el artículo 24.

Cámaras de frío

Artículo 51. Las cámaras frigoríficas deberán contar con mirillas de cristal e iluminación interna que aseguren una rápida y eficiente inspección ocular. Contarán con termómetro fácilmente accesible desde el exterior.

Las cámaras frigoríficas destinadas al depósito de leche no podrán estar en comunicación directa con las que se utilicen para depósito o conservación de los sub-productos ya elaborados.

Depósitos de envases, materias primas, etc.

Artículo 52. Los depósitos de envases, materias primas o productos que entren en la composición de los alimentos deberán estar ubicados en la misma planta de elaboración o sobre ella. Cuando se utilicen a ese efecto otros locales, deberán contar con la previa aprobación de la Dirección de Higiene de la Alimentación.

Prohibición de venta, etc., de leche integral

Artículo 53. Prohíbese a los establecimientos industrializadores la venta, transporte o distribución de leches crudas, pasteurizadas o modificadas que, a juicio de la Dirección de Higiene de la Alimentación, puedan consumirse como leche integral.

Art. 54. Los vehículos destinados al transporte de leche para industrializar deberán reunir las condiciones señaladas según tipo de leche en el Capítulo VII, prohibiéndose transportar en ellos leche para distintos empleos o usos ni otra cualquier clase de productos.

Libro de registro

Artículo 55. Todo establecimiento industrializador llevará un libro de registro diario, rubricado por la Dirección de Higiene de la Alimentación y la Dirección de Rentas Municipales, en el que constará lo siguiente:

- Tambos o usinas de donde procede la leche; su ubicación, nombre y número de inscripción del propietario.
- Cantidad de leche recibida cada 24 horas.
- Productos elaborados en cada día de trabajo, con indicación de su cantidad en unidades de peso y la proporción de leche y otros productos empleados.

CAPITULO III

NORMAS CONSTRUCTIVAS PARA ESTABLECIMIENTOS Y LOCALES

Sección I

TAMBOS DE LECHE CRUDA TIPO "A"

Urbanos, sub-urbanos y rurales

Artículo 56. Los tambos urbanos, sub-urbanos o rurales de Montevideo, productores de leche tipo "A", se ajustarán a las condiciones constructivas siguientes:

- Estar aislados de las propiedades linderas por un espacio libre, sin cubrir, de cuatro metros de ancho, como mínimo, pavimentado con materiales impermeables y sin comunicación de especie alguna con las mismas.
- Los establos se dispondrán en la planta baja, sin que sobre o debajo de ellos se puedan construir otros locales, sea cual fuere su destino.

Estarán separados seis metros de la línea de edificación y tendrán iluminación y ventilación directas al exterior, por medio de ventanas vidrieras, dispuestas en los muros laterales y enfrentadas.

Su superficie será de un metro y medio cuadrado como mínimo, para cada animal alojado, pudiendo ser la parte móvil de cada ventana de un metro cuadrado por lo menos. Podrán colocarse claraboyas en el techo y ventanas en el resto de los muros.

- Los establos tendrán sus muros perimetrales de mampostería de ladrillo en un ancho mínimo de 0.25 (1 ladrillo) o de otros materiales usuales en obras de albañilería, previa aprobación de la dependencia técnica competente en lo que se refiere a su naturaleza y espesor.

Los muros serán revocados en todos sus paramentos con morteros impermeables. Los pisos serán de morteros impermeables, sobre contrapisos de hormigón, compuesto de una parte de portland, dos de arena y una de pedregullo y tendrán pendientes de cuatro centímetros por metro hacia las regueras. El espesor de los contrapisos será, como mínimo, de diez centímetros. Las regueras se construirán con

los mismos materiales indicados para los pisos y contrapisos.

Los muros se revestirán hasta la altura de dos metros con baldosas blancas de gres vidriado, de un espesor mínimo de cinco milímetros, o materiales similares aceptados por la Intendencia, disponiéndose en todos los ángulos, incluso en el que forma el revestimiento con el piso, piezas angulares del mismo material.

El resto de los muros se revocará con morteros lisos resistentes. En igual forma se revocará la parte interior de la cubierta, cuando sea de material.

d) La altura interior de los establos no será inferior a cuatro metros si su cielo-raso o techo es plano. Cuando la cubierta sea inclinada, su parte más baja se dispondrá a la altura de tres metros con cincuenta centímetros.

- Quando los techos de los establos no se construyan de mampostería, se dispondrá, —por la parte inferior de éstas,— un cielo-raso construido con materiales impermeables revocados con morteros lisos resistentes.
- Los muros y cielo-rasos de los establos, se blanquearán o pintarán al aceite por lo menos una vez al año. Se procederá en igual forma con las puertas y ventanas, soportes, armaduras, etc.
- Las ventanas y puertas de los establos estarán protegidas con tejidos metálicos que impidan el paso de insectos. En la misma forma se procederá con cualquier abertura que se disponga en los mismos.
- Los bebederos y comederos, serán metálicos o de cemento armado y las rejillas para pasto, serán de hierro.

El largo de los pesebres no será nunca inferior a tres metros. Cuando se disponga una fila lateral de pesebres, se dejará un espacio libre de cuatro metros entre éstos y el muro opuesto. Cuando se establezcan dos filas laterales se dejará un espacio libre de cinco metros entre las mismas. Si los pesebres se disponen en el centro, a cada lado se dejará un espacio libre de tres metros.

- El ancho que se destinará a cada vaca en los establos, será de dos metros como mínimo.
- Se colocarán en los establos, a los efectos de su limpieza, canillas con rosca para mangueras, en caños de diez y nueve milímetros como mínimo, distribuidos convenientemente y a razón de una por cada cinco animales alojados. Además, se colocará un tanque de agua cuya capacidad será de diez litros por cada animal alojado.
- Los establos se mantendrán limpios permanentemente y en buen estado de pintura.
- Los estercoleros serán de cemento armado, revocados interiormente con morteros impermeables y tendrán tapas de hierro galvanizado que eviten las emanaciones y la entrada de insectos.
- El estiércol deberá ser recogido inmediatamente y depositado en los estercoleros, de los cuales se le sacará fuera de la ciudad todos los días, antes de las 6 horas en verano y de las 8 horas en invierno. A este efecto se deberá disponer de dos recipientes por lo menos, para ese solo uso.
- Los depósitos de forrajes deberán estar separados de los establos y colocados sobre el nivel del suelo.

Local de depósito y expendio de la leche

Artículo 57. El local de depósito y expendio de la leche estará ubicado al frente del establecimiento. Tendrá, por puerta tipo vaivén, acceso directo desde la calle y por puerta interior, comunicación indirecta con el establo. Sus dimensiones serán de dos metros por tres metros, como mínimo y reunirá las siguientes condiciones:

- a) Paredes y techo de mampostería revestidas con mortero fuerte perfectamente liso y pintado con colores claros.
- b) La altura del techo será de dos metros ochenta centímetros del piso, como mínimo.
- c) Las paredes serán revestidas, hasta la altura de un metro ochenta centímetros, con baldosas blancas de gres vidriado.
- d) El piso será impermeable, de mosaico liso, con declive para la rápida eliminación de los líquidos hacia desagües en comunicación directa con la red cloacal o cámara séptica, según el caso.
- e) Dispondrá de iluminación eficiente.

Instalaciones

Artículo 58. El local de depósito y expendio de la leche será provisto de las instalaciones siguientes:

- a) Mostrador de mampostería totalmente de mármol blanco, baldosas blancas de gres vidriado u otro material higiénico previamente aprobado por la Intendencia Municipal, construido de manera que no impida el libre pasaje por ambos lados al lugar de depósito de la leche y al establo.
- b) Pileta de lavado con servicio de agua potable en abundancia y desagüe directo, sin tapa.
- c) Estanterías a la vista, de mármol blanco o construidas de mampostería revestidas con baldosas blancas de gres vidriado, donde se colocarán las medidas y demás utensilios necesarios para la venta. Se ubicarán a la altura de un metro treinta centímetros del piso.

Pintura

Artículo 59. Todas las paredes, techos, puertas y ventanas serán pintados de colores claros.

Iluminación artificial

Artículo 60. Las distintas dependencias del tambo, incluso los establos, contarán con iluminación artificial eficiente.

Sección II

TAMBOS TIPO "B"

Productores de Leche cruda

Artículo 61. Estos tambos productores de leche cruda tipo "B" contarán con los siguientes locales, instalaciones y servicios:

- a) Galpón de ordeño.
- b) Instalaciones mecánicas para enfriar la leche a una temperatura no mayor de cuatro (4) grados centígrados.
- c) Instalaciones para el lavado y esterilización de los útiles y envases, así como de cierre hermético de estos últimos.
- d) Agua potable en abundancia permanente que sobrepase todas las necesidades del establecimiento.

Galpones de ordeño

Artículo 62. Los galpones de ordeño tendrán capacidad suficiente para contener todos los animales en producción, calculándose para cada vaca un espacio de un metro por tres. Entre cada hilera de vacas quedará un corredor de tres metros de ancho; si los pesebres se ubicaron a los costados del edificio. Si estos se ubicaran en el centro, deberá construirse, detrás de cada hilera, un corredor libre de dos metros. Los galpones reunirán, además, las siguientes condiciones:

- a) Altura mínima de tres metros en la parte más baja; techos lisos de hierro o madera con cubierta de hierro galvanizado u otro material adecuado; paredes de mampostería revestidas de material impermeable hasta la altura de dos metros, piso de material liso e impermeable con suficiente caída hacia los desagües. Cuando el techo sea de hierro galvanizado, deberá pintarse por dentro y por fuera.
- b) La entrada al local se hará por puertas cuya altura mínima será de dos metros con treinta centímetros. Todas las aberturas estarán protegidas de mallas metálicas que impidan la entrada de insectos.
- c) En el interior del galpón habrá, por lo menos, una pileta colocada a la altura de noventa centímetros, con desagüe directo conectado a la cañería correspondiente; destinada al lavado de las manos del personal de trabajo.
- d) Dispondrá de suficiente provisión de agua potable, la que será distribuida por una instalación que contará con un número adecuado de canillas con embocaduras de rosca, para conectar mangueras, a los fines de la correcta limpieza del local.
- e) Los estercoleros y depósitos de desperdicios, caballerizas, porquerizas y gallineros, no podrán construirse a una distancia menor de cien metros del galpón de ordeño y de las salas de refrigeración, esterilización, etc.
- f) Los accesos a las construcciones del establecimiento deberán estar perfectamente pavimentados. Las zonas circundantes se mantendrán limpias, sin irregularidades que puedan producir estancamientos de aguas y estarán permanentemente cubiertas de balasto o similares.
- g) Los locales se pintarán una vez al año, por lo menos, en su interior y exterior, manteniéndose en perfectas condiciones de conservación e higiene en todo momento.
- h) La iluminación interior natural y artificial será abundante.

Sala de refrigeración y envasado

Artículo 63. Los tambos dispondrán, además, de una sala para filtración, enfriamiento y envasado de la leche, en las condiciones siguientes:

- a) Las paredes serán de mampostería, revestidas con material impermeable hasta dos metros de altura. El techo, en el interior, será de material liso y unido, en condiciones higiénicas.
- b) Piso impermeable liso, con declive hacia los desagües. Puertas y ventanas amplias y protegidas por mallas metálicas finas.
- c) La altura de la sala no será inferior a tres metros en su parte más baja.
- d) Estará separada del galpón de ordeño. La pintura será de color blanco y las condiciones generales de higiene serán perfectas en todo momento.
- e) Se instalarán en ella: mesas de mampostería o cemento armado, revestidas con baldosas blancas de gres vidriado; la enfriadora, la envasadora mecánica y el equipo para el cierre hermético aprobados por la Dirección de Higiene de la Alimentación.

Sala de lavado y esterilización

Artículo 64. En dichos establecimientos se habilitará una sala destinada a la limpieza y esterilización cuyas características generales serán iguales a las exigidas para la refrigeración y envasado, debiendo contar:

- a) Con pilas de mampostería o cemento armado revestidas de baldosas blancas de gres vidriado y los útiles necesarios para el lavado de los envases empleados en la manipulación y transporte de la leche.

- b) Con equipo o sistema mecánico eficiente, previamente aprobado por la Dirección de Higiene de la Alimentación y destinado a una correcta esterilización de utensilios y botellas en que será envasada la leche.

Sección III

TAMBOS PRODUCTORES DE LECHE DESTINADA A LA PASTERIZACION O A LA INDUSTRIALIZACION

Condiciones

Artículo 65. Sin perjuicio de dar cumplimiento a lo que, al respecto, puedan exigir otras autoridades, los tambos que remitan su producción a las usinas de pasteurización o de industrialización deberán llenar, para su habilitación, las siguientes condiciones:

Galpón de ordeño

1.º El galpón de ordeño tendrá capacidad suficiente para contener, como mínimo, la mitad de las vacas en producción, a un metro de distancia entre uno y otro animal.

Reunirán además las siguientes condiciones:

- a) Paredes impermeables hasta dos metros de altura por lo menos.
- b) Los techos, si se construyen a dos aguas, estarán a dos metros con 20 cm. del piso en su unión con las paredes y a dos metros con 80 cm. en la cumbre. Si son de una sola caída, estarán —como mínimo— a tres metros del piso en su parte más baja y a tres con cuenta en la parte más alta.

Todos los techos serán contruídos de manera de permitir su fácil limpieza y encontrarse —en todo momento— en buena conservación.

- c) Los pisos serán impermeables, con declive de 2-100.

Su ancho, en el lugar destinado a las vacas, será de dos metros, con canaleta de desagüe de veinte centímetros y pasillo de servicio de un metro frente a cada hilera de animales.

Todos los pisos serán lisos y de fácil limpieza.

- d) Las puertas, serán, como mínimo, de dos metros de alto y de un metro veinte de ancho, protegidas por tejido de alambre que evite la entrada de insectos. Los portones de entrada del ganado, tendrán tres metros de ancho mínimo.
- e) Las ventanas, serán ubicadas a un metro con cincuenta del suelo y serán distribuidas en cantidad suficiente para asegurar una buena ventilación e iluminación del local. Se protegerán con tejido de alambre contra insectos.
- f) Contará con instalación de agua en abundancia, canillas y mangueras para la limpieza, así como piletas para el lavado de manos del personal.

2.º La pieza de enfriar tendrá un perímetro mínimo de 2.50 x 2.50 y permitirá la cómoda manipulación de toda la leche que, por cada ordeño, produzca el establecimiento. Deberá estar aislada del tambo y sus dependencias, reuniendo, además, las siguientes condiciones:

- a) Paredes de mampostería impermeabilizada hasta dos metros de altura.
- b) Los techos serán lisos, de fácil limpieza y de material termo-aislante. Su altura mínima en la parte más baja, será de dos metros ochenta centímetros.

- c) Los pisos serán lisos e impermeables, con declive y desagüe satisfactorio.

- d) Puertas y ventanas que permitan una buena ventilación, protegidas con tejido de alambre contra insectos.

- e) Contará con agua potable abundante, a una temperatura no mayor de 20º C.

- f) Contará con enfriador, piletta de enfriar y mesa impermeable de fácil limpieza.

Luego de cada uso se procederá a una higienización perfecta del local, piletas, mesas, utensilios, etc.

Sección IV

USINAS DE PASTERIZACION

Instalaciones

Artículo 66. Las Usinas contarán con locales, elementos y maquinarias que permitan:

- a) Analizar.
- b) Higienizar.
- c) Pasterizar por los procedimientos más modernos e higiénicos aprobados por la Dirección de Higiene de la Alimentación.
- d) Envasar y cerrar herméticamente todos los tipos de envases que licen para el transporte y venta del producto.
- e) Conservar a una temperatura de 10º C. como máximo.

Se contruirán locales separados para:

- 1.º Recepción de la leche a pasterizar.
- 2.º Análisis.
- 3.º Higienización.
- 4.º Pasterización.
- 5.º Envasado y cierre.
- 6.º Lavado y esterilización de envases.
- 7.º Expedición de envases con leche para la distribución y venta.
- 8.º Oficinas administrativas.

Estos locales o secciones estarán dispuestos y comunicados de manera de reducir al mínimo la posibilidad de contaminaciones mutuas.

Características constructivas

Artículo 67. Todos los locales de los establecimientos de pasteurización serán contruídos de mampostería, cemento armado u otro material aprobado por las dependencias técnicas de la Intendencia Municipal y tendrán las siguientes características:

1.º Locales donde se manipule o almacene leche, sus derivados o envases.

- a) Pisos lisos, impermeables y de fácil limpieza, con declives que permitan la rápida eliminación de las aguas y contruídos de monolito, mosaico o baldosas. Contarán con desagües conectados directamente a la red cloacal.
- b) Paredes de mampostería lisa revestida hasta la altura de dos metros con azulejos u otros materiales impermeables de color blanco y fácil higienización. El resto se revocará con mortero fuerte, liso y se mantendrá perfectamente pintado.
- c) Los ángulos de paredes y pisos serán curvos y terminarán todos en los caños de desagüe.

- d) Los techos serán lisos, de bovedilla, cemento armado u otro material similar, revocado con mortero fuerte y se mantendrán perfectamente pintados.
- e) Las puertas serán del tipo vaivén o giratorias.
- Las ventanas permitirán una suficiente aeración o iluminación.
- f) Cañerías de agua caliente y fría con número adecuado de grifos y mangueras.
- g) Las instalaciones de luz serán embutidas y los artefactos asegurarán una perfecta iluminación de la totalidad de cada local y pasillo. Serán de tipo que permitan un fácil acceso y limpieza.
- h) Piletas sanitarias para el lavado de manos del personal, con receptáculos de jabón líquido y secamanos de aire caliente.
- i) Cuartos de baños completos, para ambos sexos, ubicados fuera de los locales y separados por una distancia no menor de 1 m. 50. Tendrán ventilación eficiente al exterior.

2.º Locales para análisis.

- a) Serán revestidos de azulejos blancos hasta la altura de dos metros y contarán con mesas y piletas de materiales lisos impermeables, buena iluminación y aeración.
- b) Contarán con instalaciones eléctricas, gas, agua caliente y fría para el uso a que son destinados. Uno de estos locales será destinado al uso exclusivo de la Inspección Técnica Municipal.
Deberán instalarse en lugar perfectamente accesible que permita, además, una observación amplia de los diversos locales de la usina donde se manipule la leche y sus derivados.
Se le dotará de las comodidades de trabajo que indique la Dirección de Higiene de la Alimentación en cada caso.
Las aberturas contarán con sistemas de cierre que sólo permitan su acceso al local del personal municipal.
Contará además, con los siguientes locales en comunicación directa, aislados totalmente del resto del edificio:
 - a) Depósito de materiales y aparatos.
 - b) Ropería.
 - c) Un cuarto de baño completo para cada sexo.

Sección V

LECHE PASTERIZADA ENVASADA

Locales de concentración

Artículo 68. Los locales de concentración de leche pasteurizada envasada, se construirán de acuerdo a las siguientes condiciones:

- a) Estarán separados de los edificios linderos por un espacio libre no menos de seis metros de ancho.
- b) Paredes y techos lisos de mampostería revocados y pintados en colores claros. Piso de materiales resistentes, lisos e impermeables de fácil limpieza y con declives hacia los desagües conectados directamente a la red cloacal, cuyo número permitirá una evacuación rápida de los líquidos.
- c) Aberturas suficientes que permitirán una perfecta iluminación y aeración del local.
- d) Carecerán de comunicación alguna con servicios higiénicos, casa-habitación o depósitos, sea cual fuere su uso o destino.
- e) Instalaciones que permitan el suministro de agua en abundancia, con el número suficiente de grifos y mangueras que aseguren una perfecta y rápida limpieza diaria del local.

- f) Piletas servidas con agua corriente con desagüe conectados a la red cloacal, para el lavado de manos del personal.
- g) En el caso de contar con cámaras de frío, éstas tendrán termómetro registrador de temperatura observable desde el exterior, así como iluminación artificial interna y mirillas de vidrio que permitan una perfecta inspección interior de cada cámara.
- h) Todas las aberturas serán protegidas contra insectos.

Sección VI

EXPENDIO DE LECHE PASTERIZADA

Locales de venta

Artículo 69. Los locales destinados a la venta pública de leche pasteurizada, cumplirán las siguientes normas constructivas:

- a) Estarán independiente de toda habitación o local privado considerado insalubre a juicio de la Dirección de Higiene de la Alimentación y no tendrán comunicación con ellos. Contarán con luz y ventilación adecuadas. Su ubicación será inmediata a la calle y en comunicación directa con ella.
- b) El techo será de mampostería revocado y pintado en colores claros o, en su defecto, de madera machihembrada, metal u otro material liso aparente, perfectamente pintado al aceite.
- c) Las paredes serán de mampostería revocada, lisas y pintadas en colores claros.
- d) El piso será de material liso e impermeable y se mantendrá en perfecto estado de conservación.
- e) Los armazones, mostradores, mesas, etc., se pintarán de color blanco.

Sección VII

ELABORACION DE DERIVADOS DE LA LECHE

Fábricas o usinas

Artículo 70. Las fábricas o usinas elaboradoras de derivados de la leche, incluso manteca, cumplirán las siguientes condiciones constructivas:

Locales donde se manipule leche o productos alimenticios.

- a) Paredes de mampostería con revoques lisos. Hasta la altura de dos metros estarán protegidas por baldosas blancas de gres vidriado perfectamente unidas. El resto será pintado en colores claros.
- b) Techos lisos de mampostería, con una altura mínima de tres metros, pintados en colores claros.
- c) Pisos impermeables, lisos y unidos, de baldosa o monolito con adecuada inclinación para la rápida evacuación de los líquidos hacia los desagües conectados directamente a la red cloacal.
- d) Ventanas al exterior que aseguren una eficiente ventilación e iluminación de los locales.
- e) Instalaciones de agua caliente y fría y eléctricas del tipo embutido.
- f) Grifos de agua caliente y fría en número suficiente para asegurar un correcto caudal de líquido para la higienización rápida de cada local.
- g) Cada local contará con una pileta —por lo menos— con servicios de agua caliente y fría para el lavado de manos del personal.
- h) Puertas del tipo vaivén o giratorias.

- (i) Las maquinarias, así como aparatos, etc., deberán contar con la previa aprobación de las oficinas técnicas municipales correspondientes.
- (j) Los locales de recepción de leche, los depósitos y otros lugares insalubres o contaminados a juicio de la Intendencia Municipal, no podrán ubicarse en comunicación directa con las salas de elaboración o depósito de los productos elaborados.

Dependencias administrativas y de carga

Artículo 71. Las dependencias administrativas, así como locales de carga, estarán separados de las salas de elaboración por pasillos con doble puerta de —por lo menos— 1 m. 50 de largo.

Iluminación

Artículo 72. Todos los pasillos, depósitos, etc., contarán con perfecta iluminación.

Local para la Inspección Técnica Municipal

Artículo 73. Cada establecimiento contará con un local destinado a la Inspección Técnica Municipal, construido de acuerdo a lo que se determina en el artículo 67, (parágrafo 2.º) respecto a las Usinas de pasteurización.

Sub-productos

Artículo 74. Las fábricas de manteca u otros derivados o sub-productos de la leche, instaladas fuera del Departamento de Montevideo, están obligadas a cumplir todas las condiciones impuestas por el presente Decreto.

Las condiciones de instalación y funcionamiento exigidas, deberán justificarse mediante un certificado expedido por la Inspección Veterinaria Regional.

Locales industrializadores de leches descremadas

Artículo 75. Las condiciones constructivas de los locales receptores de leche descremada a industrializar, se ajustarán —en un todo— a lo exigido por las presentes disposiciones para establecimientos industrializadores de leche y derivados.

Tambos productores de cremas

Artículo 76. Los tambos productores de cremas estarán sujetos a las mismas condiciones constructivas y de funcionamiento impuestas a los establecimientos productores de leche para pasteurizar.

CAPITULO IV

SANIDAD E HIGIENE

Carnet de Salud

Artículo 77. Todo el personal de los establecimientos productores, elaboradores, envasadores, de reparto, de venta, etc., a que se refiere esta Ordenanza, cualquiera sea su carácter y su actividad, deberá poseer el Carnet de Salud en vigencia, expedido por el Servicio Médico Municipal.

Tal documento deberá entregarse a los funcionarios públicos que lo exijan, cada vez que sea solicitado dentro o fuera del local en que desempeña sus funciones.

La salud del precitado personal deberá ser normal.

Enfermedades transmisibles

Artículo 78. Las enfermedades transmisibles, incluyendo las infestaciones por ctoparásitos 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. Lo mismo sucederá cuando

existan en sus domicilios personas en esas condiciones. En ambos casos deberá realizarse la denuncia verbal a la Dirección de Higiene de la Alimentación dentro de las doce horas de producido el caso. 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, adoptándose las demás disposiciones del Decreto N.º 6814, de 3 de noviembre de 1949.

Portadores de gérmenes

Artículo 79. Las personas indicadas no podrán reanudar sus tareas sin proveerse de un certificado expedido, en cada caso, por el Servicio Médico Municipal, que demuestre que se han cumplido las medidas profilácticas que establecen las disposiciones vigentes, así como las especiales que aconsejen las circunstancias, sobre enfermos y portadores de gérmenes. Lo mismo se exigirá con respecto a los locales y objetos que hayan sido contaminados o infestados.

Asistencia médica obligatoria

Artículo 80. Los propietarios de los tambos autorizados para expender leche cruda, están obligados a solicitar asistencia médica para cualquier persona que se aloje en su establecimiento y de la que pueda sospecharse que padece de enfermedad transmisible.

En estos casos, se adoptarán las medidas de rigor que establece el Código de la profilaxis de las enfermedades transmisibles.

Cese de actividades por motivos de salud pública

Artículo 81. La Intendencia Municipal podrá, en cualquier momento, ordenar a toda explotación lechera o establecimiento que comercie en leche y sus derivados, la suspensión y el cese de la venta de la leche o sub-productos de consumo humano, si estima que existen condiciones peligrosas para la salud pública o susceptibles de serlo.

Examen médico obligatorio

Artículo 82. El Municipio podrá, en cualquier momento, ordenar que todo el personal o parte del mismo de una explotación lechera o cualquier persona que esté en contacto directo o indirecto con la leche, sus derivados, maquinarias o equipos, sean sometidos a examen médico en la forma que prescribirá en cada caso.

Enfermedades de la piel y de los ojos

Artículo 83. Las personas que padezcan enfermedades o lesiones de la piel y de los ojos, no podrán intervenir en ninguno de los procesos de producción, industrialización, elaboración, envasado, transporte o venta de la leche y sus derivados, aunque las mismas no sean de naturaleza infecciosa.

Lucha contra insectos

Artículo 84. En las Usinas de pasteurización, los tambos y locales de concentración o elaboración de leche y derivados, los de venta, así como todo establecimiento donde se manipule o deposite leche o derivados, se adoptarán las medidas aconsejables de lucha contra la mosca, el mosquito y demás insectos.

A tal efecto, la totalidad de las aberturas serán protegidas con malla de alambre o doble puerta del citado material. Todos los establecimientos nombrados se sujetarán a los métodos de insectación que aconseje la Intendencia Municipal por intermedio de sus dependencias técnicas especializadas.

Lucha contra roedores

Artículo 85. Los mismos establecimientos están obligados a combatir los roedores por medios autorizados. Las cloacas, sumideros, cámaras sépticas y demás partes de la instalación sanitaria serán construidas de manera de impedir la circulación de ratas y contarán con tapas protectoras para tal finalidad.

Aislación de los agentes externos de contaminación

Artículo 86. En los comercios expendedores, depósitos y lugares de venta de leche o productos derivados, se adoptarán las mayores precauciones a fin de aislarlos de los agentes externos de contaminación o alteración, utilizando vitrinas refrigeradas, cámaras frías, vitrinas comunes u otros medios que a juicio de la Dirección de Higiene de la Alimentación, sean requeridos para la perfecta conservación de los alimentos.

Agua potable

Artículo 87. Todos los establecimientos o locales a que se refiere el presente decreto podrán utilizar solamente agua química y bacteriológicamente potable, tanto en el lavado de envases y utensilios, como en cualquier otro uso.

La bebida de los animales, en caso de tambos productores, deberá reunir iguales condiciones de pureza.

Agua corriente

Artículo 88. En las zonas del Departamento servidas por instalaciones de agua corriente, todos los establecimientos citados en el presente decreto deberán utilizarla en cualquiera de sus dependencias y servicios. Se prohíbe en los mismos la existencia de pozos, aljibes y manantiales.

Donde no existe red de agua corriente

Artículo 89. En las zonas del Departamento donde no existan instalaciones de aguas corrientes, el agua a utilizarse en tales establecimientos y locales deberá ser sometida semestralmente —o con la frecuencia que se juzgue necesaria— a un análisis químico y bacteriológico por parte de las oficinas técnicas municipales respectivas.

Para el caso de que la misma fuera considerada no potable, el o los propietarios responsables, deberán munirse de agua potable de otro origen.

En el caso de que el agua utilizada se considerara peligrosa para la salud pública, se impedirá el funcionamiento del establecimiento hasta que el mismo sea previsto de agua potable.

Protección de manantiales y pozos

Artículo 90. Los tambos productores de leche cruda tipo "B" así como de la destinada a pasteurización, ubicados fuera de los límites de Montevideo, deberán contar con manantiales de agua potable.

Los pozos serán protegidos con brocal de un metro de altura, por lo menos, con contra-tapa de malla de alambre contra insectos y tapa de hierro de cierre perfecto, y construidos en un todo de acuerdo con lo que establece el Decreto N.º 2781 de 6 de junio de 1940 de la Intendencia Municipal.

La extracción del agua se hará por medios mecánicos prohibiéndose el uso de baldes u otros medios sustitutivos.

Las cañerías por donde circule el agua serán de hierro galvanizado y deberán permitir una óptima distribución del caudal requerido; contándose con suficientes grifos y mangueras que garanticen la perfecta limpieza diaria de los locales e instalaciones. Los tanques y depósitos serán de cemento armado o similar higiénico, con su tapa correspondiente.

En el área de 50 metros de los pozos e instalaciones no podrán existir desniveles de profundidad, depósitos de aguas estancadas ni servicios higiénicos.

Alcantarillado

Artículo 91. Donde exista alcantarillado, todos los establecimientos y locales comprendidos en el presente Decreto, ubicados dentro del Departamento de la Capital, no podrán establecerse ni funcionar sin tomar las conexiones reglamentarias.

Donde no exista red cloacal

Artículo 92. Donde no exista red cloacal, los establecimientos y locales estarán obligados a emplear sistemas de depuración de las aguas servidas, aprobados previamente por las dependencias técnicas municipales.

Vestimenta e higiene personal

Artículo 93. El personal de todo establecimiento a que se refiere este Decreto y el personal de reparto, venta o transporte, deberán hallarse en todo momento en condiciones aceptables de higiene personal; debiendo primero, sea cual fuera la función que desempeñe, vestir túnica o saco blanco y el segundo, lucir túnica o uniforme en perfectas condiciones de higiene y conservación.

Vendedores ambulantes

Artículo 94. Iguales obligaciones a las señaladas en los artículos anteriores, deberán cumplir los vendedores ambulantes, sus vehículos y útiles, así como puestos y empleados de venta en mercados, ferias y vía pública.

Empleo de tapa - bocas

Artículo 95. El personal adscripto a la manipulación de leche pasteurizada o productos dietéticos para la infancia, deberán usar tapa-bocas higiénicos, durante su trabajo.

Igual precaución se adoptará al manipularse envases luego de su esterilización y hasta el momento de su cierre.

Uso de gorras

Artículo 96. El uso de gorras que protejan eficientemente la cabeza, será obligatorio en el personal de todos los establecimientos elaboradores o de manipulación.

Esta obligación alcanza a los repartidores y vendedores ambulantes de los productos citados en el presente decreto.

Aseo general

Artículo 97. Todos los establecimientos regidos por el presente decreto deberán hallarse, en todo momento, en perfectas condiciones de limpieza e higiene.

En iguales condiciones se mantendrán los vehículos de transporte y reparto, las cámaras de depósito, mostradores, casilleros, vidrieras y similares.

Habitación o dormitorio

Artículo 98. Queda prohibido habitar o pernoctar en las dependencias de todos los establecimientos regidos por el presente decreto, así como en lugares o locales en comunicación directa con los mismos.

Asimismo, prohíbese la presencia en los mismos, de cualquier clase de animales incluso los denominados domésticos.

Servicios Higiénicos

Artículo 99. Todo servicio higiénico estará separado 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.

Eliminación del hollín, polvo y humo

Artículo 100. En todos los locales comprendidos en el presente decreto, será obligatorio adoptar las medidas requeridas tendientes a evitar la existencia de malos olores. Asimismo, deberá evitarse la suspensión en la atmósfera de partículas molestas provenientes de sustancias de cualquier naturaleza, tales como hollín, polvo y humo.

CAPITULO V

INSPECCION, CONTRALOR Y ANALISIS

Intervención municipal

Artículo 101. Los servicios municipales podrán inspeccionar los establecimientos, repartos, locales de concentración y vehículos en que se conduzca, envase, transporte, depósito y venta de leche y sus derivados, en cualquier momento y horario que lo consideren necesario.

Asimismo, podrán 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 anexos al establecimiento donde se sospeche o presuma que puede existir leche o sus derivados y su-productos, así como envases depositados, sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 105, cuando corresponda.

Obligación del establecimiento inscripto

Artículo 102. Todo establecimiento inscripto que remita su producción al Departamento de Montevideo, deberá permitir la inspección municipal aunque se encuentre radicado fuera de los límites jurisdiccionales de la 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 a los efectos dispuestos por el artículo 250.

Entrega de muestras

Artículo 103. Todo productor, vendedor, repartidor o empleado en la producción y expendio de la leche y demás productos a que se refiere esta Ordenanza, está obligado a hacer entrega a la Inspección Municipal de las muestras que le sean requeridas, así como facilitar en un todo la inspección y contralor que se juzgue conveniente.

Eludir, resistir o entorpecer la inspección

Artículo 104. El acto de obstaculizar, eludir o resistir en cualquier forma la inspección, será considerado infracción grave y sancionado en la forma que determina el Capítulo XII sobre penalidades.

Allanamientos

Artículo 105. En caso de sospechas o denuncias fundadas sobre producción, manipulación o venta de leche o sus derivados, en condiciones que puedan resultar insalubres o nocivas para la salud, la Dirección de Higiene de la Alimentación, solicitará el allanamiento por intermedio del Juez de Paz de la Sección Judicial que corresponda, ya se trate de establecimientos inscriptos o de locales o domicilios privados.

Extracción de muestras e intervención de productos

Artículo 106. 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 el sello de la Dirección de Higiene de la Alimentación o sus dependencias.

Bastará 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 se crean pertinentes.

Violación del lacrado

Artículo 107. La violación del sello municipal constituye infracción grave y 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 pagarán el valor de la mercadería intervenida, cuyo monto fijará en cada caso, la Intendencia Municipal.

Procedencia de la mercadería

Artículo 108. Todo industrial, comerciante o empleado está obligado a declarar bajo su firma la procedencia del producto en su poder o depositado en establecimientos, comercios y vehículos. El que suministre informes falsos sobre la procedencia o destino de la mercadería, incurrirá en la sanción máxima que señalan las presentes disposiciones, sin perjuicio de la acción judicial que corresponda.

Extracción de muestras

Artículo 109. Toda muestra extraída será dividida en tres partes que se envasarán en recipientes inviolables, rotulación, lacrarán y sellarán por la dependencia interventora, en presencia del interesado o su representante, quien podrá también sellar tales muestras. Cada envase lucirá una etiqueta de cartulina precintada, que firmarán el interesado e inspector actuante, en la que constará la fecha, hora y demás informes sobre la muestra extraída.

Destino de las muestras

Artículo 110. 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 a que alude el artículo 113.

Resistencia a firmar el acta

Artículo 111. 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 su responsabilidad, frente a las presentes disposiciones.

En el 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.

Análisis de comprobación

Artículo 112. En el caso de que la Dirección de Higiene de la Alimentación 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 horas a partir del momento de la extracción, para el caso de la leche, y de 3 días para otros productos menos perecederos. Esta muestra se utilizará en el caso de que él o los interesados soliciten el "análisis de comprobación" a que se refiere el artículo siguiente, siempre que la gestión se tramite dentro de los plazos que se expresan.

Donde se practicará el análisis

Artículo 113. El "análisis de comprobación, para el caso de ser solicitado por el recurrente, será practicado en los laboratorios de la Dirección de Higiene de la Alimentación, o en los que indique la Intendencia Municipal, por el téc-

nico representante de la parte interesada y en presencia del Jefe de Laboratorio o el funcionario técnico que le represente o sustituya, siendo de aplicación lo dispuesto en el artículo 14.

Procedimientos para practicar los análisis

Artículo 114. 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 del producto necesaria para el análisis, procurándose dejar la mayor cantidad posible en el envase que será sellado y lacrado de inmediato por ambos técnicos.

Cuándo se suspenderá el análisis

Artículo 115. 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, dándose cuenta de los pormenores a la Superioridad.

Obtención de muestras

Artículo 116. La Inspección Municipal, luego de abrir los envases a que aluden los artículos 124, 125, 126, 127 y 133, para el análisis de su contenido, procederá, en cada caso, a precintarlos nuevamente con el sello municipal.

Los inspectores actuantes firmarán y sellarán el reverso de la etiqueta identificadora.

Comprobantes por duplicado

Artículo 117. En todos los casos calificados en este Decreto como infracción grave, señalados en el artículo 246, los funcionarios actuantes expedirán, por duplicado, los comprobantes respectivos. Uno de éstos se incorporará al expediente administrativo, adjuntándose él o los otros a la comunicación correspondiente, según lo señalado en el artículo 252, a la Justicia Criminal.

CAPITULO VI

UTENSILIOS, ENVASES, MEDIDAS, CIERRES Y ROTULACION

Limpieza y esterilización

Artículo 118. Todos los utensilios utilizados en la manipulación de la leche, deberán ser lavados y esterilizados después de cada uso, en la forma establecida en el artículo 20.

A ese efecto, el establecimiento deberá contar con equipo o sistema destinado a la esterilización cuyas características y funcionamiento ofrecerá las mayores garantías, a juicio de la Dirección de Higiene de la Alimentación.

Naturaleza del material

Artículo 119. Todos los utensilios serán de hierro estañado, (Estaño técnicamente puro), acero inoxidable o aluminio de espesor adecuado.

Prohíbese expresamente el uso de material denominado "esmaltado".

Los envases y demás utensilios deberán encontrarse en perfecto estado de conservación e higiene.

Protección contra agentes exteriores

Artículo 120. Los baldes tendrán aberturas reducidas; los embudos contarán con filtros higiénicos y tapas, que los proteja completamente contra insectos, etc.

Envases de reparto

Artículo 121. Los envases para reparto de los **tambos productores de leche tipo "A"** tendrán tapa de cierre perfecto y serán de una sola pieza sin soldaduras ni ángulos, perfectamente estañados interior y exteriormente (estaño técnicamente puro), acero inoxidable o aluminio.

Llevarán grabado en tamaño y forma bien visible, el número de inscripción del establecimiento productor.

Envases de vidrio

Artículo 122. La **leche cruda tipo "B" y/o pasteurizada** será expedida en envases de vidrio de uno o medio litro de capacidad.

Cada envase llevará grabado en relieve la clasificación de la leche que contenga, sea **cruda** o **pasteurizada**, así como el número de inscripción del establecimiento productor o higienizador según el caso. La Intendencia Municipal podrá autorizar, cuando lo considere conveniente o necesario, otros tipos de envases con mayor o menor capacidad que la precedentemente señalada.

Respecto a la **leche cruda tipo "B"**, cada envase, sea cual fuere su capacidad, lucirá la siguiente leyenda grabada en relieve: **"LECHE CRUDA - DEBE HERVIRSE DE INMEDIATO"**.

Cierre hermético

Artículo 123. Los envases de **leche cruda tipo "B" y/o pasteurizada** serán cerrados en cada establecimiento productor o usina, con cierre hermético de seguridad, que cubrirá perfectamente la boca, borde y el cuello de cada envase.

Llevará grabado o impreso en tintas inocuas o en relieve, el nombre y el número del establecimiento o usina productora, así como el día de su envasamiento. El cierre hermético y los envases deberán contar con la previa aprobación de la Dirección de Higiene de la Alimentación, la que tendrá carácter precario.

Envases de leche a pasteurizar o industrializar

Artículo 124. La leche con destino a ser pasteurizada o industrializada se envasará en el tambo productor en recipientes de hierro estañado (estaño técnicamente puro) o de acero inoxidable o de otro material previamente autorizado por la oficina competente, con el cierre perfecto del mismo material.

Cada envase lucirá una chapa de metal inoxidable en sitio perfectamente visible con la inscripción en relieve, conteniendo el número de registro del productor, así como el lugar de ubicación del establecimiento. Tales leyendas deberán ser fácilmente legibles. Respecto al precintado, se cumplirá lo que dispone el artículo 24.

Leche destinada a consumo en establecimientos comerciales, colegios y hospitales

Artículo 125. La venta de **leche pasteurizada** para hoteles, confiterías, hospitales, sanatorios, colegios, internados, escuelas y asilos podrá hacerse en envases hasta de treinta litros de capacidad.

Los cafés, bares y establecimientos similares que expendan leche en fracciones solamente podrán utilizar, a ese efecto, leche pasteurizada contenida en los envases a que alude el artículo 122. Podrán mantener abierto un solo envase por vez, protegido con cierre provisorio.

Toda la leche deberá ser conservada en heladeras a una temperatura inferior a 10° C. de la cual se retirará cada envase en el momento de fraccionarse su contenido.

Envases de leche tipo "B" para hoteles, confiterías, etc.

Artículo 126. Por excepción y sujeto a nueva consideración después de un año de aprobadas las presentes disposiciones, podrá autorizarse la venta de **leche cruda tipo "B"** a hoteles, confiterías, etc., para consumo dentro del es-

tablecimiento siempre que la misma se transporte y entregue cumpliéndose estrictamente lo que señala el artículo siguiente respecto a envases y precintos.

Sólo se permitirá la recepción de este tipo de leche a establecimientos que cuenten con medios aceptables para someter a tratamiento térmico inmediato la totalidad del producto recibido.

En caso contrario, solamente podrán utilizar leche pasteurizada contenida en envases a que alude el artículo 122, los que serán retirados de la heladera y abiertos de a uno por vez, a medida que se utilice su contenido.

Otras exigencias

Artículo 127. Los envases de capacidad mayor a un litro de **leche pasteurizada, de cruda tipo "B"** y de leches para la preparación de productos dietéticos para la infancia, serán de hierro perfectamente estañado (estaño técnicamente puro) en ambas caras o de acero inoxidable, con cierre perfecto de igual material.

Serán cerrados y precintados con sello de plomo y lazo de alambre en las usinas o tambo productor, según el caso.

Llevarán, cada uno, grabado el número del establecimiento, en la forma que señala la segunda parte del artículo 124, así como una etiqueta precintada identificadora, con los siguientes datos:

- a) Contenido en litros.
- b) Nombre y número del establecimiento.
- c) Fecha y hora inicial del envasado.
- d) Destinatario con nombre y domicilio.

Lucirán además, una faja rotuladora perfectamente adherida, impresa con la siguiente leyenda: **"Leche pasteurizada"** o **"Leche cruda - Debe hervirse de inmediato"**, según el caso.

Tratándose de leches destinadas a la preparación de productos dietéticos para la niñez, los caracteres serán de color rojo y la leyenda será la siguiente:

"Leche para preparados lácteos. Uso infantil".

Autorización a establecimientos consumidores

Artículo 128. Sólo se permitirá la entrega de leche en envases hasta de 30 litros a los establecimientos citados en la primera parte del artículo 125, siempre que dispongan de medios de refrigeración aceptables y consuman la leche que reciban, dentro de las 24 horas de envasada.

Los establecimientos consumidores deberán contar con permiso de la Dirección de Higiene de la Alimentación para recibir leche en este tipo de envases.

Envases de otro origen

Artículo 129. Queda prohibido el uso, depósito o transporte de envases que no pertenezcan al establecimiento.

Comprobada esta infracción, dará lugar al decomiso inmediato de los mismos, así como de su contenido, sin perjuicio de las demás sanciones señaladas en el capítulo respectivo (inciso "I" del artículo 246).

Violación del cierre de envases

Artículo 130. La violación del cierre de los envases de los productos a que se refiere la presente Ordenanza, se considerará infracción grave.

Por sus efectos de contaminación, presumible fraude cometido con el producto envasado y consiguiente peligro para la salud del consumidor, el propietario inscripto será sancionado con la multa máxima y demás penalidades a que se alude en el capítulo respectivo.

Si el delito se comprobare en la vía pública, se le suspenderá al empleado, obrero o repartidor, la autorización citada en el artículo 3.º, sin perjuicio de la multa y demás penalidades a aplicarse al propietario.

Unico uso de los envases y utensilios

Artículo 131. Los envases y utensilios de cualquier tipo destinados al reparto o manipulación de leche de consumo, sus derivados o sub-productos, serán utilizados para ese solo objeto, quedando prohibido cualquier uso de los mismos.

Prohíbese el transporte, retención o venta de cualquier sustancia extraña a la que, específicamente, señala la rotulación de tales envases.

Los envases característicos destinados al aprovisionamiento público de leche o sus derivados y sub-productos, aunque carezcan de rotulación, no podrán usarse para otros fines que los determinados o conocidos por el público para el uso habitual a que han sido destinados.

La comprobación del uso de tales envases o utensilios para el transporte, depósito o venta de productos tóxicos o peligrosos para la salud, determinará el pase de los antecedentes a la Justicia Criminal, sin perjuicio de la aplicación de las demás sanciones que correspondan.

Tenencia, depósito y destino de envases y cierres

Artículo 132. Queda prohibida la tenencia, retención, depósito o transporte de cierres de envases fuera del establecimiento envasador.

Prohíbese la venta libre, sin previo conocimiento y autorización del Municipio, de todo tipo de envase o cierre de envase destinado al aprovisionamiento público de leche y sus derivados.

Prohíbese, asimismo, la tenencia fuera de los establecimientos productores o envasadores autorizados, de aparatos o enseres cuyas características hagan presumir que pueden ser utilizados para colocar o violar cierres o rellenar envases destinados a contener la leche y sus derivados.

Envases de cremas a pasteurizar

Artículo 133. Los envases de cremas remitidas a los centros de elaboración, reunirán las mismas condiciones exigidas para la leche a pasteurizar (artículo 124) así como precintos a que alude el artículo 24.

Lucirán una faja rotuladora con la leyenda **"Crema a pasteurizar"**.

Envases y rotulación para leches modificadas y sub-productos

Artículo 134. Los envases destinados a contener leches modificadas, elaboradas o industrializadas, así como derivados y sub-productos, deberán contar con la previa autorización de la Dirección de Higiene de la Alimentación.

Todos los cierres serán de seguridad y cada envase será grabado, impreso o, en su defecto, etiquetado con las siguientes inscripciones:

- a) Nombre comercial del producto.
- b) Nombre técnico de acuerdo a su clasificación bromatológica.
- c) Contenido en litros, decilitros, centilitros o gramos.
- d) Porcentajes y denominaciones de los productos agregados o sustraídos.
- e) Nombre y domicilio del establecimiento productor.
- f) Fecha y hora de elaboración y envasado para las leches modificadas y fecha solamente para los sub-productos.
- g) Hora o fecha de vencimiento de aptitud.
- h) Número de la inscripción en el "Registro Municipal de Técnicos" que corresponda al técnico con título universitario, responsable de la elaboración.

Además, todo producto que requiera un tratamiento especial luego de su entrega al consumidor, tal como: frío, resguardo de la luz, etc., deberá lucir tales explicaciones en redacción fácilmente comprensibles; letras bien destacadas y en color distinto al resto de la impresión.

Fajas de garantía, de rotulación, envases, etc.

Artículo 135. En todos los casos, la impresión, forma y material, etc., de las fajas de garantía, rotulación y de propaganda, así como los envases en general, deberán contar con la previa aprobación de la Dirección de Higiene de la Alimentación.

Indicaciones en los rótulos

Artículo 136. En los rótulos, o en las tapas de los frascos en que se expenda la leche denominada "activada" o "irradiada", se deberá declarar el procedimiento empleado y demás indicaciones que sobre su actividad exija la Dirección de Higiene de la Alimentación.

CAPITULO VII

TRANSPORTE, DISTRIBUCION Y REPARTO

Leche o crema a pasteurizar

Artículo 137. Para el transporte de la leche o de la crema destinada a la pasteurización, desde el establecimiento productor hasta el ferrocarril o la usina receptora, se utilizarán vehículos cuya carga será resguardada de la acción directa del sol, lateral y superiormente, con materiales apropiados.

Entre la parte superior de la carga y la protección a que se hace referencia, habrá una distancia mínima de treinta centímetros.

Además, se cubrirán los envases con telas humedecidas.

Protección de los envases

Artículo 138. Los envases de leche o crema a que alude el artículo anterior, deberán estar protegidos del sol en cobertizos o enramadas o cubiertos con telas humedecidas frecuentemente, hasta que sean cargados en ferrocarril o vehículos en que se transporten hasta las usinas. El cumplimiento de las disposiciones precedentes corresponderá al productor.

Leche tipo "A", Reparto a pie

Artículo 139. El reparto de leche tipo "A" se realizará a pie, sin utilización de vehículos y dentro de un radio no mayor de 300 metros del establecimiento.

La Intendencia Municipal podrá autorizar, excepcionalmente, la utilización de "carritos de mano" siempre que su construcción ofrezca las máximas garantías de higiene y protección. Responderán, en un todo, a las características constructivas de "termo-aislación" que se señalan en el artículo 141, para otros vehículos de reparto.

Estos vehículos no podrán ser adicionados de motor o tracción a pedal.

Artículo 140. A partir de un año de la promulgación del presente decreto, la leche tipo "B" y/o pasteurizada deberá ser transportada en vehículos termo-aislados construídos de acuerdo a lo que señalan los artículos siguientes.

Todo vehículo de este tipo cuya circulación se habilite o haya sido habilitada antes de ese plazo, será exonerado del pago de patente municipal por el término de tres años.

Características de los vehículos

Artículo 141. Estos vehículos deberán ser completamente cerrados. Sus costados y techo serán de doble forro para la termo-aislación. Su interior será forrado de metal bruñido o madera pintado al óleo.

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 una temperatura que, en ningún caso, será superior a 10° C.

En la parte trasera y delantera llevarán el número de inscripción correspondiente, un tamaño y forma bien visibles.

Transporte de leche pasteurizada y cruda tipo "B"

Artículo 142. En los vehículos de reparto no podrá conducirse leche con más de 24 horas de haber sido pasteurizada.

No se admitirá el transporte ni la conducción de leche cruda tipo "B", después de las ocho horas de haber sido envasada.

Fraccionamiento

Artículo 143. Queda prohibido el fraccionamiento de leche luego de su salida del establecimiento productor o higienizador.

En ningún caso podrá realizarse el trasvasamiento o fraccionamiento del contenido de los envases de cualquier tipo de leche a que alude la presente Ordenanza, incluso de tambo productores de leche tipo "A" y "B".

Otras prohibiciones

Artículo 144. Prohíbese conducir, hacer conducir o rellenar con leche cruda envases que ostentan el rótulo de leche pasteurizada o viceversa, así como transportar envases que contengan agua o productos no derivados de la leche.

Tales infracciones se considerarán como graves y se penarán de acuerdo a lo que señala el capítulo respectivo.

En los casos precedentes se decomisará, además, toda la leche y envases transportados.

CAPITULO VIII

DEL GANADO

Libro de anotaciones

Artículo 145. Cada establecimiento en que se produzca leche o crema de leche, llevará un libro sellado y foliado por la Dirección de Higiene de la Alimentación en el que se anotarán, día a día, las entradas y salidas de los animales en explotación, las fechas de tuberculinizaciones y vacunaciones, así como toda novedad sanitaria que se produzca en los mismos.

Tal libro se encontrará permanentemente a disposición de la Inspección Municipal.

Tuberculinizaciones y vacunaciones

Artículo 146. Sin perjuicio de la intervención que, a ese respecto, corresponde a la Dirección de Ganadería, deberá cumplirse, en lo que se refiere al ganado lechero, las siguientes disposiciones:

a) Se practicará la tuberculinización de todas las vacas, por lo menos una vez al año.

Los animales reaccionantes serán eliminados inmediatamente del establecimiento.

La tuberculinización se hará efectiva una vez al año a los demás animales del establecimiento, susceptibles de contraer tuberculosis.

b) Se vacunará anualmente al ganado lechero contra el carbunco bacteriano, presentándose el comprobante del veterinario que lo haya practicado.

c) Los animales lecheros estarán libres de brucelosis.

- d). Ningún animal lechero podrá ingresar a estos establecimientos sin haber sido sometido previamente a las pruebas diagnósticas indicadas y a la vacunación antieftélica.

Para que estas intervenciones tengan validez ante el Municipio, deben ser certificadas por la Dirección de Ganadería o debidamente controladas por dicho Instituto.

Asistencia veterinaria

Artículo 147. Los establecimientos autorizados a expender leche cruda, estarán sometidos a vigilancia veterinaria permanente, costeada por el productor.

De los exámenes clínicos se dejará constancia en el libro especial a que alude el artículo 145.

Enfermedades infecto-contagiosas

Artículo 148. Cuando en el tambo aparezca alguna enfermedad contagiosa se suspenderá el envío de la producción para ser vendida cruda, dándose aviso de inmediato a la Dirección de Higiene de la Alimentación, ésta, de acuerdo con lo que informe el veterinario municipal, determinará el destino que pueda darse a esa producción.

Pruebas Diagnósticas

Artículo 149. La Dirección de Higiene de la Alimentación podrá disponer, cuando lo considere oportuno, la realización de pruebas diagnósticas, así como cualquier otra medida relacionada con la salud del ganado.

Higiene y alimentación

Artículo 150. Los animales serán mantenidos en la mayor limpieza y su alimentación será racional, abundante y de buena calidad, quedando prohibido el uso de toda clase de sustancias que puedan comunicar propiedades nocivas a la leche, alterar sus caracteres organolépticos o modificar desfavorablemente su composición o sabor.

Agua potable

Artículo 151. Para la bebida de los animales, así como su limpieza, deberá utilizarse agua potable.

Exclusión de otros animales

Artículo 152. Prohibese la retención en los locales de ordeño de ningún otro animal, excepto la hembra lechera en perfecto estado de salud y producción, y sus terneros.

Esta prohibición alcanza, inclusive, a los animales denominados "domésticos".

Boletas sanitarias

Artículo 153. El o los propietarios del establecimiento deberán tener, en todo momento, a disposición de la Inspección Municipal, las boletas sanitarias de cada animal existente en el establecimiento.

Capacidad autorizada

Artículo 154. El número de hembras lecheras en existencia en cada tambo productor de leche tipo "A", incluyendo las accidentalmente "secas", no podrá ser superior a la capacidad autorizada por el Municipio.

Limpieza de animales antes del ordeño

Artículo 155. Cada animal será pelado periódicamente en la región de los flancos, premamaria, periné y mamas. Antes de cada ordeño se cepillará el tren posterior y la cola, atándose ésta al nivel del garrón, lavándose con solución jabonosa las ubres y pezones, que luego serán enjuagados y secados.

Aviso sobre novedades sanitarias

Artículo 156. Toda novedad de carácter sanitario de los animales existentes en el tambo, se comunicará de inmediato a la Dirección de Higiene de la Alimentación, sin perjuicio de la comunicación que corresponde a la Dirección de Ganadería o a su dependencia más cercana.

Inspección de los Veterinarios Municipales

Artículo 157. Los veterinarios municipales inspeccionarán —en cualquier momento y lugar— los animales lecheros retenidos en tambos productores, así como en poder de particulares.

El Servicio Veterinario Municipal inspeccionará, inclusive, los animales existentes en los establecimientos ubicados fuera de la jurisdicción de Montevideo, siempre que el establecimiento remita toda o parte de su producción de leche o crema a este Departamento.

El citado servicio —adscripto a la Dirección de Higiene de la Alimentación— tendrá facultades para aconsejar toda medida de carácter sanitario o higiénico que estime oportuno y colaborará en un todo con las autoridades nacionales pertinentes.

CAPITULO IX

DE LA LECHE

Sección I

DEFINICIONES

Denominación

Artículo 158. La denominación de leche, sin otro calificativo, corresponde al producto integral del ordeño total o ininterrumpido de la vaca lechera en perfecto estado de salud, alimentación y aseo.

El producto del ordeño de otros animales deberá designarse agregando al nombre genérico de "leche" el de la especie que la produce, tal como "leche de cabra" "leche de yegua", etc.

Leches inaptas

Artículo 159. La leche sea cual fuere su fuente de producción y destino, se considerará como inapta para la alimentación y por lo tanto, para el consumo, así como para la elaboración de cualquier producto alimenticio, cuando:

- a) Prevenga de animales enfermos, desnutridos o cansados.
- b) Haya sido obtenida o manipulada por personas enfermas.
- c) Contenga calostro, pus, sangre, o sea obtenida de animales que se hallen en el período comprendido entre los quince días anteriores y diez posteriores a la parición.
- d) Presente caracteres físicos u organolépticos anormales.
- e) Los análisis físico, químico, bacteriológico y/o biológico, demuestren la adición o sustracción de sustancias, sea cual fuere su naturaleza o nocividad.
- f) Se encuentre o hubiere sido obtenida, transportada, depositada o manipulada, en contravención a cualquiera de las disposiciones que rigen su producción, expendio, transporte y envasado, o cuando no se observaren, en tales procesos, las más rigurosas condiciones higiénicas, tanto en el ordeño como en los utensilios y envases que la contenga, vehículos y casilleros que la transporten o personas que la manipulen o expendan.

Tales leches, en todos los casos, sea cual fuere su origen y lugar donde se encuentren serán comisadas e inutilizadas de inmediato.

Características de la leche

Artículo 160. La leche, para ser transportada, manipulada, depositada o expendida, debe responder a las siguientes características:

- a) Contener un extracto seco, libre de grasa, de gramos 8.50 en cien centímetros cúbicos.
- b) Contener un mínimo de gramos 3,20 % de materia grasa butirométrica "Gerber" en los meses de enero, febrero, marzo, abril, mayo, junio, julio, agosto y diciembre; y de gramos 2,90 % en los meses de setiembre, octubre y noviembre.
- c) Su acidez no excederá de 19º Dornic.
- d) Responder, en forma satisfactoria, a la prueba de lacto-filtración, de acuerdo a la clasificación que fijará la Dirección de Higiene de la Alimentación.
- e) No deberá coagular mezclada en partes iguales con alcohol etílico a 70º a la temperatura de 15º C.
- f) No deberá contener gérmenes en cantidad superior a la que se señala más adelante para cada tipo de leche.
- g) Debe responder satisfactoriamente a las pruebas de reductasas y peroxidadas.

En las leches destinadas a la pasteurización, se tolerará un contenido graso mínimo de 2.90 en los meses de enero, febrero, mayo, junio, julio, agosto y diciembre y de 2.70 en los meses restantes.

Los límites fijados en este artículo sobre materia grasa podrán ser contemplados con carácter de excepción y por vía de solución momentánea, por el Departamento de Higiene. Fuera de estos casos, toda modificación a tales índices, requerirá resolución de la Intendencia Municipal.

Leches de otras procedencias

Artículo 161. Queda absolutamente prohibido a los productores, recibir en sus establecimientos leches procedentes de otros tambos, sea cual fuere el lugar o uso a que se le destinen.

Leches acidificadas, descremadas, etc.

Artículo 162. Las leches que ingresen acidificadas a las usinas pasteurizadoras, con baja densidad o con tenor graso reducido, podrán ser utilizadas en la obtención de sub-productos destinados al consumo humano. Tales leches podrán ser empleadas, también, para usos industriales con destino no humano.

Destino industrial inmediato

Artículo 163. Las leches admitidas de acuerdo con lo señalado en el artículo anterior no podrán ser almacenadas, debiendo efectuarse su manipulación con destino industrial inmediatamente a su llegada a la usina y nunca con posterioridad a las 12 horas, a contar desde el momento de su admisión.

Art. 164. Las leches originalmente contaminadas por especies patógenas —provenientes de mastitis purulentas, con sangre, calostro, suciedad, etc., así como las leches alcalinas o agregadas de conservadores o antisépticos, no serán admitidas, debiendo procederse, en el acto, a su desnaturalización y decomiso.

Sección II

TIPOS DE LECHE

Fijación de categorías

Artículo 165. Sólo se permitirá la producción, transporte, depósito o comercialización de las siguientes clases de leche:

- 1.º) **Leche certificada:** A los efectos de la aplicación del presente decreto, se entenderá por leche certificada:

- a) **Leche cruda tipo "A"** producida en tambos urbanos, sub-urbanos y zona rural del Departamento y repartida por los alrededores de los mismos, inmediatamente de obtenida.
- b) **Leche cruda tipo "B"** obtenida, enfriada, envasada y rotulada en establecimientos ubicados en las zonas rurales dentro del perímetro del Departamento de la Capital y siempre que tales establecimientos cumplan con las presentes disposiciones, en lo que les corresponda.

La Intendencia Municipal podrá acordar autorización para producir este tipo de leche a los tambos productores actualmente habilitados y en funcionamiento, ubicados fuera de los límites jurisdiccionales de la misma, siempre que sus propietarios se sometan a las inspecciones que el personal de la Dirección de Higiene de la Alimentación o sus dependencias, consideren oportuno efectuar en tales establecimientos, y cumplan estrictamente con lo dispuesto en el presente decreto, en lo que les sea pertinente.

2.º) **Leche cruda destinada a pasteurizar:** la producida, envasada y precintada en establecimientos ubicados dentro o fuera de la jurisdicción de Montevideo y transportada directamente del tambo inscripto a las usinas higienizadoras.

3.º) **Leche pasteurizada:** la sometida a tratamiento de higienización, pasteurización, envasado, etc., previamente a su distribución y venta, en usinas instaladas o que se instalen al efecto en el Departamento de la Capital.

4.º) **Leche destinada a la industria de la alimentación:** la producida, envasada y precintada en establecimientos ubicados dentro o fuera del Departamento de Montevideo y transportada directamente a los locales o usinas de elaboración.

Si se tratara de leches no admitidas en las usinas de pasteurización, de acuerdo a lo que determina el artículo 162, serán rotuladas y precintadas en dichas usinas y transportadas directamente e inmediatamente al lugar de utilización. El rótulo consistirá en una faja de papel fuerte, perfectamente adherido, con la leyenda "**Leche para industrializar**". Además, tales fajas serán colocadas y selladas por la Inspección Técnica Municipal, y contendrán los demás datos que disponga la Dirección de Higiene de la Alimentación.

5.º) **Leche destinada a la preparación de productos dietéticos para la infancia:** la producida, envasada, precintada y rotulada en tambos productores establecidos dentro del Departamento de Montevideo y transportada inmediata y directamente a los centros elaboradores. La Intendencia Municipal podrá autorizar, —por excepción y con el carácter de precario y revocable en cualquier momento,— la producción de este tipo especial de leches a establecimientos ubicados fuera de su jurisdicción, siempre que el mismo ofrezca las máximas garantías higiénicas y de salubridad, tanto en sus condiciones constructivas, de funcionamiento, producción, transporte, ganado lechero, etc. Tales permisos serán anulados al comprobarse, por las autoridades municipales pertinentes, el funcionamiento del tambo fuera de cualquiera de las condiciones exigidas por el presente Decreto.

6.º) Se entenderá por "**leches elaboradas o modificadas**": las leches de vaca u otros animales, sometidas a tratamientos diversos para mejorar o modificar sus características físicas, químicas, bacteriológicas, vitaminológicas y propiedades dietéticas.

Integran este grupo, las leches esterilizadas, desecadas, evaporadas, concentradas o condensadas, desnatadas, deshidratadas, gasificadas, homogeneizadas, congeladas o solidificadas.

Leches albuminosas, corregidas, cuajadas, humanizadas o maternizadas, kefir, yogurt, babeurre, malteadas, irradiadas o activadas, con crema o doble crema, achocolatadas, acidófilas o acidofiladas, de cloruradas, descremadas, alimenticias, etc.

7.º) Se entenderá por "**productos alimenticios a base de leche**" o "**sub-productos alimenticios de leche**": Todas las sustancias, alimentos o productos destinados al consumo humano, en cuya elaboración se emplee la leche o com-

ponentes de la leche, sean estos derivados o modificaciones de la misma, como ser: manteca, quesos, ricota, caseína alimenticia, dulce de leche, caramelos de leche, helados de crema o de leche, chocolates con leche, etc.

Condiciones específicas, según el tipo de leche

Artículo 166. Las leches crudas tipo "A", "B", la pasteurizada y las destinadas a industrialización, elaboración o modificación, deberán reunir las condiciones señaladas en el artículo 160 y las que expresan específicamente a continuación:

1.º) Tipo "A":

- a) No contener más de cincuenta mil gérmenes por centímetro cúbico. Estará libre de colibacilos.
- b) La entrega al consumidor se efectuará dentro de las dos (2) horas posteriores al ordeño.

2.º) Tipo "B":

- a) No contener más de doscientos mil gérmenes por centímetro cúbico. Estará libre de colibacilos.
- b) La entrega al consumidor se efectuará dentro de las ocho (8) horas de envasada en origen.
- c) La temperatura de esta leche no podrá exceder de 10° C como máximo en ningún momento de su transporte y distribución.

3.º) "A pasteurizar":

- a) Se les admitirá con la existencia de hasta un millón de gérmenes por centímetro cúbico.
- b) No regirán, para las mismas, las exigencias limitativas de colibacilos señaladas por el artículo 167.

4.º) "Pasteurizada":

- a) Fijase en cincuenta mil el número de gérmenes que podrá contener la leche pasteurizada por centímetro cúbico. Estará libre de colibacilos.
- b) Este tipo de leche deberá dar las reacciones biológicas propias de su calidad.
- c) No podrá ser objeto de más de una pasteurización.
- d) Deberá ser entregada al comprador dentro de las veinticuatro horas de envasada.

5.º) "Leche para la industria":

- a) No contener una cantidad mayor de un millón de bacterias por centímetro cúbico.
- b) No regirán, para las mismas, las exigencias limitativas de colibacilos señaladas por el artículo 167.
- c) Deberá ofrecer la misma composición química exigida a la leche destinada a la pasteurización, antes de su entrada a usinas.
- d) Las leches crudas a industrializar deberán ser sometidas de inmediato a un tratamiento térmico o sustitutivo eficaz aprobado por la Dirección de Higiene de la Alimentación.

6.º) "Leche destinada a la preparación de productos dietéticos para la infancia":

- a) No contener más de cincuenta mil gérmenes por centímetro cúbico. Estará libre de colibacilos.
- b) La entrega a los establecimientos elaboradores se efectuará dentro de las ocho horas de envasada en origen.

Colibacilos

Artículo 167. Con carácter excepcional podrá admitirse, en los tipos de leche señalados precedentemente (excepto las destinadas a pasteurizar o industrializar) la existencia de hasta dos (2) colibacilos por centímetro cúbico

siempre que, a ese respecto, se compruebe el carácter esporádico de su existencia en el producto remitido por un mismo establecimiento productor o higienizador.

Sección III

CUENTA DE BACTERIAS Y COLIBACILOS

Procedimiento

Artículo 168. Para la imposición de penalidades por exceso de gérmenes y de colibacilos, se aplicará el procedimiento siguiente para todos los tipos de leche:

- a) Se tendrá en cuenta, entre otros factores, el carácter transitorio de la anomalía, 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 el nulo significado higiénico de un aumento poco apreciable sobre las cantidades máximas toleradas.

Promedio Mensual

Artículo 169. Cuando el promedio mensual obtenido esté por debajo del límite tolerable, no serán motivo de sanción los resultados que hayan excedido dicho límite.

En caso de repetirse la anomalía en uno o más días sucesivos, corresponderá una advertencia al establecimiento infractor, aplicándose las sanciones pertinentes cuando el promedio mensual exceda los límites fijados.

Sección IV

LECHE DESCREMADA

Origen del producto

Artículo 170. Se permitirá la recepción, transporte y utilización industrial de leche descremada, cuando ésta provenga del sobrante de establecimientos inscriptos ubicados dentro de la jurisdicción del Departamento de Montevideo, que se dediquen a la fabricación de productos derivados de la leche y siempre que la misma se destine a otro establecimiento análogo para someterse de inmediato a una nueva industrialización.

Condiciones de la leche

Artículo 171. El producto estará sujeto, en lo que sea aplicable, a las condiciones señaladas por las presentes disposiciones para las leches con destino industrial, incluso su transporte.

Industrialización total en el día

Artículo 172. Toda leche descremada deberá ser sometida en el día, a su industrialización. Los sobrantes serán inutilizados de inmediato.

Rotulación

Artículo 173. La expedición de esta leche desde el establecimiento industrial remitente hasta el receptor, se realizará en envases cuyas condiciones se señalan en el artículo 124. Además, cada uno lucirá una faja perfectamente adherida, de papel blanco impreso en letras rojas de por lo menos cinco centímetros de altura y una, con la siguiente inscripción: "LECHE DESCREMADA PARA INDUSTRIALIZAR".

CAPITULO X

INDUSTRIALIZACION Y MODIFICACION DE LA LECHE

Sección I

CLASIFICACION

Leche humanizada

Artículo 174. Bajo la denominación de "leche humanizada" o "maternizada" se entenderá la leche integral de vaca de contenido microbiano inferior a cincuenta mil gérmenes, cuya composición específica se ha modificado para nivelarla con la de la mujer, mediante centrifugación, reducción de caseína y adición de lactosa.

Este tipo de leche deberá ser esterilizada en el envase y expendirse con cierre de protección perfectamente hermético, indicando los porcentajes de caseína, grasa, lactosa, etc.

Leche en polvo

Artículo 175. Se considerará "leche desecada" o "leche en polvo" al resultado de la desecación, molienda y tamizado del residuo seco de la leche integral.

Deberá contener, como máximo, 6 % de agua a 100°/105° C y 22 % de materia grasa como mínimo.

Las leches en polvo provenientes de leches parcial o totalmente descremadas, deberán expendirse con la denominación de "leches parcial o totalmente descremadas-desecadas" que lucirán en la rotulación de sus envases, en letras bien visibles, seguida de la proporción de materia grasa que contengan, en la forma siguiente:

"Contenido de materia grasa %".

Leche evaporada o concentrada

Artículo 176. Se entenderá por "leche evaporada" o "concentrada" el producto obtenido por reducción considerable del volumen de la leche completa, por medio de instalaciones adecuadas.

Contendrá un mínimo de 25 % de materias sólidas y 7,8 % de materia grasa.

La leche, adicionada de azúcar, (sacarosa) antes de su concentración, se expendirá con el agregado, a su denominación genérica, de la expresión "leche condensada" declarándose, a continuación, la proporción de dicha sustancia que integra la mezcla.

Deberá contener un mínimo de 28 % de materia sólida de la leche y 8 % de materia grasa propia del producto.

En los rótulos de los envases en que se expendan deberá hacerse constar el grado de concentración obtenido, sea: 1/2, 1/3, etc., en peso o en volumen, así como la proporción en que debe mezclarse con agua para obtenerse el equivalente a la leche integral.

Babeurre

Artículo 177. Por babeurre se entenderá la leche descremada y luego acidificada por medio de fermentos lácticos seleccionados.

No tendrá más de 0,75 % de ácido láctico.

Se envasará en frascos de vidrio, esterilizados, con cierre hermético.

También se permitirá su expendio desecado, estableciéndose su composición centesimal en el rótulo.

Leche esterilizada

Artículo 178. La denominación de "leche esterilizada" corresponderá al producto obtenido por tratamiento térmico de la leche integral hasta la destrucción total de los microorganismos. Esta leche deberá expendirse en envases esterilizados y con cierre hermético.

Leche homogeneizada

Artículo 179. Por "leche homogeneizada" se entenderá la leche integral sometida a la sub-división mecánica de los glóbulos grasos de la misma, previa pasteurización.

Leche corregida

Artículo 180. La "leche corregida" o "modificada" es el producto resultante de la variación de la composición específica de la leche integral de vaca a efecto de obtener que una o varias de las sustancias naturales que la integran se encuentren dentro de límites o proporciones determinadas que, en cada caso, se hará constar claramente en la rotulación.

Leche desnatada, evaporada o concentrada

Artículo 181. Por "leche desnatada, evaporada o concentrada" se entenderá el producto obtenido por la evaporación de una parte considerable del agua contenida en leches descremadas.

Contendrá un mínimo de 20 % de materias sólidas de la leche.

Cuando se le adicione de azúcar (sacarosa) se denominará "leche desnatada condensada" y se hará constar en los rótulos, en la forma indicada en el tercer párrafo del artículo 176. Deberá contener un mínimo de 24 % de materia sólida de la leche.

Leche cuajada

Artículo 182. "Leche cuajada" o "leche ácida", es el resultado de la coagulación de leche integral sometida a tratamientos térmicos previos (hervido o pasteurización) adicionada de cultivos puros de fermentos lácticos.

Leche albuminosa

Artículo 183. Se considerará "leche albuminosa" la obtenida por adición, a la leche integral diluida en agua esterilizada, de albúmina, crema y lactosa.

Leche desnatada seca

Artículo 184. Por "leche desnatada seca" se entenderá el producto obtenido por la desecación total, molienda y tamizado de la leche descremada.

Leche gasificada

Artículo 185. La denominación de "leche gasificada" corresponderá al producto integral adicionado de gases (oxígeno o anhídrido carbónico puros).

Leche malteada

Artículo 186. La "leche malteada" es el producto de la desecación de la leche integral, adicionada del líquido separado de un mosto de cebada de polvo y harina de trigo, con agregado o no de sales minerales para obtener la acción enzimática del extracto de malta.

Contendrá un mínimo de 7,5 % de materia grasa de la leche y no más de 4 % de humedad.

Leche irradiada

Artículo 187. La "leche irradiada" o "activada" es la leche enriquecida en vitamina D por la adición directa o por irradiación del producto o por alimentación especial de los animales que la producen. Debe consignarse en su rotulación el contenido de vitamina D.

Leche espumosa

Artículo 188. La "leche espumosa" o "champañizada" se obtendrá de leche integral, adicionada o no de leche fermentada, edulcorada, aromatizada con esencias naturales y gasificada con anhídrido carbónico puro.

Leche doble crema

Artículo 189. Por "leche con crema" o "leche doble crema" se entenderá la leche integral adicionada de crema de leche en proporciones variables que constarán en la rotulación de cada envase.

Leche achocolatada

Artículo 190. "Leche achocolatada" es el resultado de la adición a la leche modificada o descremada de jarabe de chocolate.

Su composición se hará constar en los rótulos.

Leche acidófila

Artículo 191. Por "leche acidófila" o "acidofilada" se entenderá el producto resultante de leches integrales o descremadas sembradas del lactobacilo acidófilo (Bacilo de Moro).

Leche desnatada

Artículo 192. La denominación de "leche descremada" o "desnatada", corresponderá al producto resultante del descreme de la leche integral, en proporciones variables. La destinada al consumo o a la fabricación de productos alimenticios, deberá ser pasteurizada, lo que se consignará en la rotulación.

Su expendio se realizará en envases perfectamente diferenciables de los usados para la leche integral y en su rotulación se hará constar, en forma clara y bien visible, su naturaleza de descremada. Además, deberá expresarse su contenido graso. La falta de cumplimiento a cualquiera de estos requisitos dará lugar a que se le considere como leche integral adulterada.

"Yogurt"

Artículo 193. Con la denominación de "yogurt" o "leche cuajada búlgara" se entenderá la leche higienizada y coagulada por los fermentos búlgaros, libre de bacilos pseudo-lácticos preteolíticos.

Contendrá hasta 1,3 % de ácido láctico de fermentación. Su contenido de materia grasa no será inferior a 3,2 %. Podrá expendirse con menor tenor graso siempre que el mismo se indique en la rotulación.

Kefir

Artículo 194. Bajo la denominación de "kefir" se entenderá la leche integral de vaca, higienizada por procedimientos que previamente autorizará la Dirección de Higiene de la Alimentación, y tratada luego con granos de Kefir (fermentos) que originen simultáneamente fermentaciones láctica y alcohólicas progresivas desde las 24 horas (kefir dulce) hasta 48 horas (kefir débilmente dulce) y aún después de 60 horas (kefir fuerte).

Deberá ofrecer un aspecto líquido, espumoso, blanquecino, homogéneo y de consistencia cremosa, con gusto agradable, acidulado y ligeramente alcohólico.

La presencia de alcohol oscilará alrededor de 1 %. Contendrá, además, 3,2 % de materias grasas; 2,5 % de lactosa; 3,5 % de materias nitrogenadas expresadas en caseína y de 0.3 a 1 gramo % de ácido láctico.

Esta composición o sus variantes, según los tipos, deberá ser expresada en rótulos.

Este producto podrá ser, también, preparado con leche descremada, siempre que así se le exprese en la rotulación.

Rotulación

Artículo 195. En la rotulación de todas estas leches se estará a la que determinan expresamente los artículos 134, 135 y 136.

Sección II

DERIVADOS DE LA LECHE

Caseína alimenticia

Artículo 196. Se entenderá por "caseína alimenticia" la materia albuminosa separada de la leche descremada por el procedimiento de coagulación con cuajo o ácidos orgánicos (Lab-caseína y ácido-caseína) y luego purificada, secada, manipulada y conservada en forma perfectamente higiénica. Se presentará como polvo granuloso de color blanco y caracteres organolépticos propios.

Su contenido máximo de agua será de 10 % a 100°/105 C., y de 1 % de materia grasa.

Dulce de leche

Artículo 197. Por "dulce de leche" se entiende el producto obtenido de la concentración de la leche integral adicionada de sacarosa con agregado o no de materias aromáticas. Su contenido máximo de agua será de 25 % a 100°/105° C., 8 % mínimo de materia grasa de leche, y 28 % mínimo de materias sólidas de leche.

Si en su elaboración se le adiciona de crema, podrá expendirse como "dulce de leche con crema". En este caso contendrá un máximo de: 25 % de agua a 100°/105° C.; 2 % de cenizas y un mínimo de: 34 % de residuos sólidos de leche y 12 % de materia grasa.

Podrá contener hasta el 1 % de almidón agregado. En este caso se deberá declarar la presencia y proporción en el rotulado de cada envase, en la forma siguiente: "Adicionado del ... % de almidón", en caracteres bien destacados.

Sección III

CREMAS

Definición

Artículo 198. Con la denominación de "crema de leche", se entenderá la parte de la leche integral de vaca, rica en materias grasas, que se deposita en su superficie por reposo o se separa de la misma por medios mecánicos. Sus caracteres organolépticos serán los normales y su contenido de grasa butírométrica será de 35 a 50 %. Su acidez calculada en ácido láctico no será mayor de 0.60 %.

La crema de leche expendida bajo la denominación de "crema doble", deberá contener más del 40 % de grasa butírométrica. En todos los casos, las cremas se expendirán previamente pasteurizadas a una temperatura superior a 80° C. y enfriadas luego a menos de 10° C. Las cremas destinadas al consumo no deberán ofrecer una acidez superior a 0.2 % en ácido láctico.

Pasteurización de las cremas

Artículo 199. Las cremas deberán ser pasteurizadas a una temperatura superior a 80° C., estar libres de colibacilos y, en general, de gérmenes patógenos.

Se admitirá que la pasteurización se efectúe a una temperatura más baja cuando se utilicen equipos especiales previamente autorizados por la Dirección de Higiene de la Alimentación.

Conservación de las cremas

Artículo 200. La crema destinada al consumo directo, debe conservarse en los establecimientos de elaboración y de consumo, en cámaras frías a temperatura inferior a 5° C., salvo en los momentos indispensables para su manipulación.

Crema importada

Artículo 201. La crema que se importe para la elaboración de margarina o productos similares, debe contener cinco gramos por ciento de almidón, como agente revelador y responder a las demás condiciones exigidas para la crema del país.

Cremas Chantilly, etc.

Artículo 202. Las cremas denominadas: chantilly, a la vainilla y similares deben contener un mínimo de 20 % de grasa y no más de gramos 0.20 % de acidez calculada en ácido láctico y reunir, además, las condiciones exigidas para las cremas en general.

Crema artificial

Artículo 203. Prohíbese la elaboración, transporte, depósito o venta de cremas artificiales.

Rotulación

Artículo 204. En la rotulación de estos sub-productos se estará, en lo que sea aplicable a juicio de la Dirección de Higiene de la Alimentación, a lo que determinan los artículos 134 y 135.

Sección IV

MANTECA

Definición

Artículo 205. Por manteca se entiende, exclusivamente, la materia grasa extraída de la leche fresca de vaca o de la crema madura, que reúnan las condiciones exigidas en el presente decreto.

Composición

Artículo 206. La manteca no debe contener más de 16 % de agua, ni menos de 82 % de materia grasa, ni más de 1 gramo 60 % de acidez expresada en ácido oléico. Debe estar exenta de rancidez.

La manteca, cualquiera sea su origen, debe provenir de crema o leche pasteurizadas.

Sustancias extrañas

Artículo 207. La manteca no debe contener otras sustancias que las procedentes de las materias primas utilizadas o del empleo, en su fabricación, de sal común y de fermentos orgánicos para la maduración de la crema.

Mantecas conservadas

Artículo 208. Las mantecas conservadas (saladas o semisaladas) no deben contener más de 5 % de cloruro de sodio, (sal común) comercialmente puro, ni menos de 80 % de materia grasa de la leche. Deben ser envasadas en recipientes adecuados con cierre hermético.

Conservación en cámaras frías

Artículo 209. La manteca debe ser conservada permanentemente en cámaras frías, a temperaturas inferiores a 5° C., salvo en los momentos indispensables para su fraccionamiento o venta.

Adición de sustancias aromáticas

Artículo 210. Prohíbese la adición de diacetilo y, en general de toda sustancia aromática (bonificadores) a la crema o manteca.

Fraccionamiento y envasado

Artículo 211. El fraccionamiento y envasado de la manteca sólo podrá efectuarse en las fábricas productoras, en los depósitos y anexos de las mismas o en locales expresamente autorizados por la Dirección de Higiene de la Alimentación.

Prohibición de otras elaboraciones

Artículo 212. En las fábricas y locales destinados a la elaboración y fraccionamiento de la manteca, no podrá elaborarse ni fraccionarse margarina u otras grasas similares, ni podrá haber existencia de materias grasas comestibles, líquidas o sólidas, ni derivados de las mismas.

Peso de las fracciones envasadas

Artículo 213. El expendio de manteca sólo podrá realizarse en envases originales de fábrica de 50, 100, 250, 500 y 1000 gramos.

Fijase en 500 gramos, la cantidad máxima de manteca, sin envoltura, que podrán tener en existencia los comerciantes detallistas para la preparación de sandwiches y otros productos.

Manteca procedente del interior

Artículo 214. La manteca transportada desde el interior del país, deberá acondicionarse, originariamente, en paquetes con las dimensiones y envolturas exigidas a las fábricas de Montevideo.

En el caso de que dicha manteca sea destinada a otra fábrica de Montevideo, podrán adoptarse envases de cualquier otra dimensión, siempre que ofrezcan las debidas garantías de higiene.

A los efectos del contralor y del pago de la tasa, los envases en que se transporten, deberán lucir una inscripción indicativa del contenido, tara, peso neto, origen y destino, en caracteres fácilmente legibles en todo momento.

Manteca importada

Artículo 215. La manteca procedente del exterior, debe ser provista de un certificado expedido por las autoridades sanitarias del país de origen que garantice la sanidad del producto que se importa.

La falta de este requisito traerá aparejado el decomiso de la manteca.

Además, en los envases deberá dejarse constancia del nombre y dirección del importador responsable.

Rotulación de los envases

Artículo 216. Toda manteca destinada a la venta será envasada desde su origen, con materiales impermeables de papel, cartón, celofán u otro material autorizado, debiendo ostentar únicamente la siguiente rotulación:

- Número de inscripción de la fábrica.
- Razón social o marca registrada y ubicación de la fábrica.
- Indicación del peso neto.
- Deberá lucir, además, la denominación de "Manteca Pasterizada" en forma visible, si se tratara de manteca salada, su denominación será "Manteca Pasterizada adicionada de ... % de Cloruro de sodio", dejándose constancia del porcentaje de sal agregada.

Sustitución admitida en los rótulos

Artículo 217. Las obligaciones impuestas en el inciso b) del artículo anterior, podrán ser sustituidas por el nombre o marca y domicilio del vendedor, siempre que estas indicaciones vayan precedidas por las palabras: "Elaborada expresamente para...".

Prohibiciones al rotular o realizar propaganda de sucedáneos

Artículo 218. Queda prohibido el empleo de expresiones derivadas de la leche, crema y manteca o de cualquiera de estos vocablos, así como de sus equivalentes en cualquier idioma, para designar, rotular o realizar propaganda de productos que no respondan al "standard" oficial de la manteca.

El vocablo "manteca" no podrá utilizarse en ningún caso, como comparativo de productos que se reputen como sucedáneos del natural.

Estas prohibiciones se extienden a los envases, envolturas y cualquier género de propaganda relacionada con aquellos productos. Todo producto fácilmente confundible con la manteca (margarinas, etc.) deberán lucir en su envoltura exterior en letras y lugar bien visibles, su composición con los porcentajes de cada uno de sus componentes, sin perjuicio de dar cumplimiento a las demás disposiciones contenidas en el artículo 134 del presente decreto y demás pertinentes del Decreto N.º 5504.

Envolturas

Artículo 219. Las envolturas empleadas en el fraccionamiento y venta de la manteca, deberán, ser sometidas a la previa aprobación de la Dirección de Higiene de la Alimentación.

Sección V

QUESOS

Definición

Artículo 220. La denominación de queso corresponde al producto obtenido por maduración del coágulo de leche privada de la mayor parte del suero. No se admitirán quesos elaborados con leches cuyas características están definidas en el artículo 159 de este Decreto. La leche empleada puede ser descremada, entera o adicionada de crema. Los quesos fabricados con leche diferente de la vaca, se denominarán de acuerdo con su materia prima de origen (queso de cabra, de ovejas, etc.) a menos que su composición o elaboración corresponda a tipos especiales y que sea aplicable un nombre genérico comercial aceptado oficialmente.

Variedades

Artículo 221. Por el grado de maduración, se considera **queso madurado o afinado**, el que ha desarrollado un sabor especial debido a la acción de enzimas y microorganismos deseables.

Por su utilización se consideran:

- Quesos de postre o de mesa los de pasta blanda y semi-duros.
- Quesos para rallar, los de pasta dura convenientemente madurados.

Clasificación por materia grasa

Artículo 222. Con relación a su contenido en materia grasa de leche calculada sobre el producto seco, los quesos se clasifican en:

- Quesos de doble crema o doble gordura**, a los que contienen, como mínimo, 50 % de grasa.
- Quesos grasos, gordos o mantecosos**, a los que contienen, como mínimo, 40 % de grasa.

- Quesos medio-grasos, medio-gordos, o semi-mantecosos**, los que contienen, como mínimo, 25 % de grasa.
- Quesos flacos o magros**, los que contienen, como mínimo, 10 % de grasa.

Origen del producto

Artículo 223. Todos los quesos lucirán en su corteza o envoltura exterior, el nombre y dirección del establecimiento productor o acopiador responsable, indicándose, además, el porcentaje de materia grasa contenida.

Características generales

Artículo 224. En general, el queso debe responder a las siguientes condiciones: golpeado sobre la corteza debe dar un sonido homogéneo (excepto los quesos frescos).

La pasta será homogénea y sin manchas extrañas al color característico del queso.

El sabor responderá al tipo a que pertenezca, —nunca amargo, y la consistencia será normal.

Manipulaciones permitidas

Artículo 225. Serán toleradas, sin exigirse su declaración en los rótulos, las siguientes manipulaciones:

- La pasteurización de la leche.
- La adición de sal común, ácido cítrico, citratos o fosfatos neutros de sodio, fermentos apropiados y mucédeas, de acuerdo con la variedad de cada queso.
- El empleo de sustancias aromáticas y condimentos admitidos por las disposiciones vigentes.
- La adición de bicarbonato de sodio a la sal que se emplee en el espolvoreado externo, así como el parafinado de la corteza y su coloración con materias colorantes vegetales o sintéticas de uso permitido.
- La utilización de aceite de lino crudo para la limpieza periódica de la corteza.

Prohibiciones

Artículo 226. Queda prohibida la elaboración y venta, depósito o transporte de quesos artificiales, elaborados con margarina y/o sustancias grasas extrañas a la leche.

No aptos para el consumo

Artículo 227. Se considerarán inaptos para el consumo, y, por tanto, serán decomisados sin perjuicio de las demás sanciones que le correspondan a los elaboradores, depositarios o vendedores, los quesos:

- Elaborados con leche o materias primas en malas condiciones de pureza y conservación.
- Excesivamente ojerosos, hinchados, de caracteres organolépticos anormales o atacados por ácaros, insectos o roedores.
- Coloreados externa o internamente con colorantes no autorizados.
- Conteniendo, en la corteza o en la pasta, sustancias antisépticas o cualquier otro producto no autorizado.
- Nocivos por cualquier otra causa.
- Con menos de 10 % de materia grasa de leche.
- Demasiado maduros o en estado de alteración.
- Que no respondan, en sus características, a la denominación que se les atribuye.

- i) Defectuosos, cauterizados, con rajaduras, tapas o fallas disimuladas maliciosamente.
- j) Los citados expresamente en el artículo 226.

Quesos reelaborados o refundidos

Artículo 228. La designación de **quesos refundidos**, **quesos cocidos**, **quesos pasterizados** u otros semejantes, corresponden a los quesos reelaborados por fusión de quesos terminados que, descortezados y desmenuados, se cuecen con o sin adición de citrato o fosfato neutro de sodio y una vez fundidos se vierten en moldes apropiados donde se dejan solidificar. Queda permitida la reelaboración o fusión de quesos con defectos de presentación (estructura atípica, excesos de ojos, etc), pero de calidad y estado de conservación intachable, quedando prohibida la fusión de quesos de gusto defectuoso, de calidad anormal o elaborados con materias primas contaminadas. Estos quesos refundidos, cocidos, no podrán tener más de 47 % de agua. Los quesos fundidos para untar, podrán contener hasta 60 % de agua como máximo.

Ricota

Artículo 229. Con el nombre de ricota o requesón se designa la cuajada obtenida a partir del suero de leche, adicionado de suero ácido o ácidos orgánicos diluidos, previamente autorizados por la Dirección de Higiene de la Alimentación y calentamiento hasta 80° C. Puede salarse o ahumarse con el objeto de prolongar su conservación.

Fraccionamiento

Artículo 230. La ricota se expendirá en fracciones de 50, 100, 250, 500 y 1000 gramos, debidamente protegidas por envolturas adecuadas que lucirán, en caracteres fácilmente legibles, el nombre y dirección del elaborador responsable.

Sección VI

HELADOS

"Ice Cream"

Artículo 231. Se entiende por "Ice Cream" (crema helada) el producto preparado con crema de leche pasterizada, adicionada o no de azúcar y de aromas naturales. Debe contener, como mínimo, 14 % de grasa butirométrica y 35 % de materias sólidas totales.

Helado de crema

Artículo 232. Se entiende por helado de crema el producto obtenido por enfriamiento y congelación de una mezcla de leche y crema o yemas de huevo, adicionada de azúcar y perfumada con un aromático o agregados de frutas frescas. Deberá contener —como mínimo— 5 % de materias grasas de la leche, que podrá descender a 3 % si en su composición existen frutas frescas.

CAPITULO XI

PRODUCCION DE LECHE NO COMERCIALE

Sección I

TRANSPORTE Y RECEPCION DE LECHE A TITULO DE "USO PARTICULAR"

Para familias

Artículo 233. Para gestionar y obtener autorización municipal para el transporte y recepción de leche a título de "uso particular", deberán cumplirse las condiciones siguientes:

- a) El establecimiento remitente deberá ser de propiedad del que re el producto o de persona emparentada hasta el segundo grado consanguinidad o de afinidad.

- b) El transporte será directo, del lugar de producción al de consumo.
- c) El permiso sólo se otorgará hasta por cinco litros de leche por familia. En casos de excepción, la Intendencia podrá resolver si ese límite deberá aumentarse, pero sin sobrepasar el máximo de diez litros.
- d) Los envases que se empleen en el transporte de la leche serán cerrados a llave.
- e) deberá presentarse la boleta de sanidad expedida por la Dirección de Ganadería, de los animales productores de la leche remitida.

Sanatorios, colegios, etc.

Artículo 234. A los sanatorios, hospitales, casas de salud, colegios, internados, y similares, podrá concedérseles autorización para recibir directamente leche para el consumo del establecimiento en las siguientes condiciones:

- a) La leche deberá provenir de tambos que se encuentren en las condiciones que respecto a instalación, sanidad del personal, del ganado y funcionamiento, exigen las presentes disposiciones para los establecimientos productores de leche destinada a ser vendida cruda (tipo B) lo que deberá comprobarse por medio del certificado expedido por las autoridades competentes nacionales o municipales. Dichos tambos, además, deberán pertenecer al establecimiento que reciba la leche.
- b) El transporte de la leche deberá realizarse en las mismas condiciones exigidas en el artículo 233.
- c) Las autorizaciones a tales establecimientos serán acordadas por la Dirección de Higiene de la Alimentación hasta el máximo de 50 litros diarios a cada uno. Cuando se requiera una cantidad mayor, será necesaria la autorización de la Intendencia Municipal. En todos los casos se tendrá en cuenta, al fijar el litraje a autorizarse, el número de personas con permanencia habitual en los mismos.

Productores remitentes a usinas

Artículo 235. Los productores de leche remitentes a usinas de pasterización, podrán acogerse a los beneficios del artículo 233 para recibir leche a "título particular".

Sección II

ANIMALES LECHEROS RETENIDOS POR PARTICULARES

Radio y condiciones

Artículo 236. Autorízase la retención y explotación, para uso familiar de animales lecheros por parte de particulares, fuera de las zonas urbana y suburbanas delimitadas por el decreto municipal N.º 5331 de 15 de enero de 1947.

Los interesados deberán solicitar autorización previa ante la Dirección de Higiene de la Alimentación, que la acordará luego de comprobarse que se han cumplido las siguientes condiciones:

- a) Sólo se autorizará la existencia de una vaca por propietario.
- b) Deberá obtenerse, con respecto al animal que se retenga, la correspondiente boleta de sanidad expedida por la Dirección de Ganadería.
- c) Cuando se disponga, para la permanencia del animal lechero, de un terreno de mil metros cuadrados, no se exigirán otras condiciones de instalación.
- d) Si no se dispusiera de ese terreno, deberá contarse con un establo de construcción abierta y cerrada por tres de sus lados —como mínimo, con impermeable de inclinación suficiente para la salida de los líquidos hacia la fosa séptica.

Consumo familiar

Artículo 237. La producción de vacas autorizadas de acuerdo con lo que establecen las presentes disposiciones, será destinada exclusivamente al consumo del interesado y sus familiares, quedando prohibido su transporte fuera de la propiedad habitada por el permisario.

Retiro de los permisos

Artículo 238. La falta de cumplimiento a cualquiera de las disposiciones incluidas en el presente decreto, dará motivo a que se les retire a los interesados el permiso otorgado, con la consiguiente eliminación de los animales lecheros, en su caso.

Sección III

EXPOSICION Y DEPOSITO DE ANIMALES LECHEROS

Habilitación previa

Artículo 239. Los predios y locales destinados exclusivamente a depósito, exposición o venta de animales lecheros, requerirán autorización de la Dirección de Higiene de la Alimentación, previa habilitación de la Dirección de Arquitectura.

Ubicación de los locales

Artículo 240. La ubicación de tales predios o locales será fijada, en cada caso, por la Intendencia Municipal, teniendo en cuenta los intereses generales de la zona en que se pretendan establecer.

Venta inmediata de los animales

Artículo 241. En los referidos establecimientos no podrá alojarse animales que no estén destinados a la venta inmediata, ni explotarse su producción en forma alguna.

Normas higiénicas

Artículo 242. Tales predios o locales se mantendrán en perfectas condiciones tanto constructivas como higiénicas.

Sanidad de los animales

Artículo 243. Respecto a los animales que ingresen a esos locales, deberán cumplirse las normas sanitarias señaladas en el artículo 146.

Retiro de la autorización

Artículo 244. El incumplimiento a cualquiera de las condiciones señaladas en las precedentes disposiciones, dará lugar al retiro inmediato de la autorización de funcionamiento, así como clausura del local.

CAPITULO XII

PENALIDADES

Monto de las multas

Artículo 245. Las infracciones a lo dispuesto en las precedentes disposiciones se penarán con multas de VEINTE PESOS (\$ 20.00) a QUINIENTOS PESOS (\$ 500.00), según la gravedad, número de reincidencias y circunstancias en que se produzca la infracción.

Artículo 246. Se considera infracción grave:

- a) Agregar o sustraer sustancias (agua, materia grasa, suero), que modifiquen la composición específica de la leche o de los derivados comprendidos en la calificación bromatológica citada expresamente en las presentes disposiciones, sea durante su producción, transporte, higienización, envasado y distribución.

- b) La explotación de animales lecheros atacados de tuberculosis, carbunclo bacteridiano, brucelosis, aftosa u otras enfermedades transmisibles al género humano, luego de las cuarenta y ocho horas de haberse notificado al propietario, de la enfermedad padecida por tales animales e intimársele su retiro, aislamiento o sacrificio.
- c) La presencia, en los establecimientos elaboradores, productores, expendedores, o en el transporte y venta, de personas atacadas de enfermedades transmisibles, así como la actividad en el trabajo o presencia de aquellos enfermos inhabilitados temporaria o definitivamente por el Servicio Médico Municipal, o la autoridad competente, luego de las cuarenta y ocho horas de la notificación respectiva al patrono y empleado.
- d) La utilización, —en los servicios de establecimientos productores, elaboradores, depósitos o de venta—, de aguas contaminadas, peligrosas o no potables, luego de las cuarenta y ocho horas de notificarse al propietario de tal circunstancia.
- e) La venta, transporte, retención o depósito de leche, crema, sus derivados o materias primas, en estado de alteración o inaptas para el consumo por cualquier otra circunstancia.
- f) La violación del lacrado o sellado de mercaderías intervenidas por la Intendencia Municipal, o su utilización, transporte, venta o traslado.
- g) La resistencia activa o pasiva a la inspección municipal, así como el acto de eludir en cualquier forma la misma.
- h) La violación del cierre y/o envoltura de los envases de leche o sus derivados, así como su indebida rotulación.
- i) La utilización, transporte o venta, por parte de los productores o sus empleados, obreros o contratados permanentes o accidentales, de leches procedentes del establecimiento de terceros, estén o no habilitados.
- j) El fraccionamiento de la leche realizado en las formas expresamente prohibidas por las presentes disposiciones.
- k) El acto de rellenar envases fuera de los locales autorizados de acuerdo al presente decreto.
- l) El uso, transporte o retención de envases de leche pasteurizada rellenos con leche cruda o viceversa, así como de envases no pertenecientes al establecimiento o debidamente identificados como tales.
- m) El comercio, producción, transporte o depósito de leche o derivados por parte de establecimientos o personas expresamente inhabilitadas por resolución municipal.
- n) El transporte, remisión o venta reiterada de leches contaminadas por especies patógenas provenientes de mastitis purulentas, con sangre, calostro, suciedad, etc., así como leches alcalinas o adicionadas de conservadores o antisépticos. (Artículo 164).

Sanciones por infracción grave

Artículo 247. Las infracciones calificadas como graves serán penadas con una multa de CIEN PESOS (\$ 100.00) a DOSCIENTOS PESOS (\$ 200.00) y el retiro del permiso municipal por el término de diez días.

La primera reincidencia, dentro del término de tres años contados desde la fecha en que se cometió la anterior infracción, se penará con una multa de TRESCIENTOS PESOS (\$ 300.00) a CUATROCIENTOS PESOS (\$ 400.00) y el retiro del permiso municipal por el término de 30 días.

En la segunda, dentro de los dos años de la primera reincidencia, se aplicará una multa de QUINIENTOS PESOS (\$ 500.00), disponiéndose el retiro definitivo del permiso municipal.

El comerciante en leche, sea productor, repartidor o expendedor, que durante el término de suspensión del permiso municipal de que goza, sea sorprendido transportando, reteniendo o expendiendo leche, será sancionado con el

retiro definitivo del permiso municipal, aplicándosele, además, una multa de QUINIENTOS PESOS (\$ 500.00).

Reincidencias computables

Artículo 248. No se autorizará la transferencia de permisos de despachos, locales y establecimientos, comprendidos en el Capítulo I de este decreto, cuyos titulares hayan sido objeto de sanciones dentro del período de tres años inmediatos anteriores, a menos que la persona a cuyo favor se solicita el traspaso, declare expresamente que conoce tal circunstancia y que asume la responsabilidad que de ella pueda derivarse por ulteriores infracciones, a los efectos del cómputo de las reincidencias que correspondan, según lo dispuesto en el artículo anterior.

Comerciantes clandestinos

Artículo 249. Se aplicarán las multas que se fijan en este Capítulo al productor, repartidor o vendedor no inscripto o clandestino, decretándose de inmediato la clausura del local o establecimiento.

Cuando no se admita la inspección municipal

Artículo 250. La Intendencia Municipal podrá impedir la introducción al departamento de la Capital de la producción de un tambo que no hubiese permitido, de conformidad con lo que determina el artículo 102, la inspección municipal de su establecimiento.

Notificación de la penalidad

Artículo 251. Toda resolución imponiendo cualquier penalidad de las determinadas precedentemente, deberá ser notificada al correspondiente infractor.

Para el caso de que el establecimiento estuviese ubicado fuera del departamento de Montevideo, además de dirigirse a su propietario la correspondiente comunicación, por carta certificada, la notificación de la sanción aplicada se hará al representante o fijador solidario de aquel, a que se refiere el artículo 2.º del presente decreto.

Intervención de la Justicia Criminal

Artículo 252. Además de las penalidades señaladas en este Capítulo, en los casos de adulteración de la leche o derivados, corresponderá la remisión de los antecedentes a la Justicia Criminal representada por el Juzgado Letrado de Instrucción de Turno, a fin de que dicho organismo jurisdiccional competente, aprecie la responsabilidad penal en que puedan haber incurrido él o los autores o cómplices. A tal efecto, los funcionarios actuantes harán de inmediato denuncia pormenorizada del hecho a la Seccional Policial que corresponda, además del informe administrativo pertinente.

Decomiso

Artículo 253. Caerá en comiso inmediato toda leche o derivados, así como materia prima, productos o envases hallados fuera de las condiciones reglamentarias o que contengan o transporten productos en tales condiciones.

Prohibición de funcionamiento y clausura

Artículo 254. Sin perjuicio de las penalidades señaladas en los artículos precedentes, la Intendencia Municipal podrá impedir el funcionamiento de los comercios, fábricas, establecimientos y depósitos, así como proceder a su clausura temporaria o definitiva cuando las condiciones higiénicas de los mismos o los procedimientos de elaboración y venta se consideren incompatibles con la salubridad pública. Se procederá en igual forma a la clausura de todo local o establecimiento donde se deposite, manipule o expendan leche y sus derivados sin la previa autorización municipal. Tratándose de vehículos, se impedirá su circulación.

Productos de origen desconocido

Artículo 255. Los envases conteniendo leche o derivados de origen desconocido o que ostenten rotulación engañosa, serán decomisados e inutilizados de inmediato, así como los productos que contengan, aún cuando estén en condiciones de aptitud.

Infracciones reiteradas

Artículo 256. Respecto a las infracciones no calificadas de graves y siempre que sean cometidas en forma reiterada por la misma persona, corporación, sociedad o empresa, podrá revocarse el permiso municipal correspondiente cuando su número pase de veinte en el término de un año.

Cuando quienes cometan las infracciones reiteradas a que alude el presente artículo sean empleados habilitados por sociedades, empresas o corporaciones (artículo 3.º) con funciones de repartidores, acarreadores o vendedores, se les retirará a aquellos la autorización respectiva, no alcanzando a las sociedades, etc., la penalidad de revocación del permiso municipal.

Redención por prisión

Artículo 257. Cuando las multas no fueren abonadas dentro del plazo de tres días a contar del de la notificación o publicación en el Diario Oficial, se dispondrá que sean redimidas en la forma legal hasta la suma de diez pesos, prosiguiéndose actuación judicial por el resto. A tal efecto, la Dirección de Higiene de la Alimentación podrá requerir la detención por la Policía de los infractores que no hayan abonado las multas aplicadas dentro del plazo señalado.

La citada dependencia tendrá igual facultad respecto a las personas halladas en contravención infraganti a las presentes disposiciones.

En este último caso, la detención se reducirá al tiempo necesario para hacer efectivas las multas o proceder al decomiso de las mercaderías o envases e individualización del infractor sorprendido infraganti.

Revocación del permiso

Artículo 258. En el caso de que la redención o pago de las multas o parte de las mismas no sea posible por desconocerse el verdadero domicilio o paradero del infractor, así como por cualquier otra circunstancia, se procederá a revocar el permiso municipal correspondiente.

La revocación se hará pública por medio de avisos que se insertarán durante cinco días en el Diario Oficial, quedando luego caducado todo derecho que pudiera alegar el infractor inscripto.

Publicación de infracciones

Artículo 259. Toda infracción a las presentes disposiciones sobre la que haya recaído resolución ejecutoriada, se publicará en el Diario Oficial y/o otros diarios de la Capital, estipulándose:

- a) Nombre y domicilio de la persona, corporación, sociedad o empresa infractora.
- b) Denominación y marca comercial del producto.
- c) Causa de la infracción.
- d) Monto de la multa y naturaleza de las demás sanciones.

Estas publicaciones serán de cargo de la Intendencia Municipal y se realizarán en lugar preferente y en forma destacada.

Responsabilidad de las infracciones

Artículo 260. La responsabilidad frente a las presentes disposiciones será, en todos los casos, de la persona, sociedad, empresa o corporación inscripta, aunque se alegue que la infracción fué cometida por sus empleados, obreros o contratados permanentes, temporarios o accidentales.

En el caso de comerciantes revendedores, repartidores o acarreadores por su cuenta, la responsabilidad será en todos los casos, del propietario de la mercadería, sea detallista, mayorista, acopiador o depositario de la misma.

Esto, sin perjuicio de la que pueda corresponder a terceros.

CAPITULO XIII

DISPOSICIONES FINALES

Plazo

Artículo 261. El presente decreto comenzará a regir de inmediato, excepto en lo referente a normas constructivas aplicables a establecimientos y vehículos autorizados hasta la fecha de aprobación del mismo.

A este último efecto, se acuerda un plazo improrrogable de doce meses, debiendo iniciarse los trabajos ampliatorios o modificativos que correspondan, con la debida anticipación al plazo acordado.

Acción docente

Artículo 262. La Dirección de Higiene de la Administración realizará una intensa acción de docencia en el medio productor utilizando, a tal efecto, el personal técnico de sus diversas Secciones, tendiente a difundir las razones de interés general que existen para lograr que las normas de todo orden fijadas en el presente decreto sean estrictamente cumplidas, como medio de llegar a mejorar la calidad higiénica de la leche y de los productos derivados.

Disposiciones dictadas por otras autoridades

Artículo 263. Las personas o empresas que se dediquen al comercio de la leche y de sus derivados, en cualquiera de las etapas aludidas en el artículo 1.º, de este decreto y que hubiesen obtenido el permiso municipal correspondiente, deberán ajustarse estrictamente a lo que determinan las precedentes disposiciones y dar cumplimiento, además, a lo que sobre la misma materia establezcan las leyes, decretos, ordenanzas, reglamentos y resoluciones que, en uso de sus facultades, hayan dictado o dicten otras autoridades.

Notificación de los permisos municipales

Artículo 264. 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 darán recibo.

Derogaciones

Artículo 265. Deróganse todas las disposiciones que se opongan a las contenidas en el presente Decreto.

Artículo 266. Comuníquese. Sala de Sesiones de la JUNTA DEPARTAMENTAL, —a 23 de diciembre de 1953. (Fdo.) IGNACIO BAZZANO, Presidente. — A. LAMBOGLIA DE LAS CARRERAS, Secretario General. — Montevideo, enero 22 de 1954. — EL INTENDENTE MUNICIPAL DE MONTEVIDEO, DECRETA: Promúlgase; hágase saber a la Junta Departamental, publíquese, a sus efectos comuníquese al Departamento de Arquitectura y a la Inspección General; transcribese al Departamento de Higiene con agregación de antecedentes e incorpórese al Registro correspondiente. (Fdo.) GERMAN BARBATO, Intendente Municipal. — MIGUEL A. CLAVELLI, Secretario.

INDICE DE CAPITULOS

Antecedentes

Pág. 1 a 11 inclusive.

CAPITULO I — Registro e inscripción.

Pág. 13 a 14 inclusive.

CAPITULO II — Calificación de establecimientos y locales.

Pág. 15 a 22 inclusive.

CAPITULO III — Normas constructivas para establecimientos y locales.

Pág. 22 a 30 inclusive.

CAPITULO IV — Sanidad e Higiene.

Pág. 30 a 33 inclusive.

CAPITULO V — Inspección, contralor y análisis.

Pág. 34 a 36 inclusive.

CAPITULO VI — Utensilios, envases, medidas, cierres y rotulación.

Pág. 36 a 40 inclusive.

CAPITULO VII — Transporte, distribución y reparto.

Pág. 40 a 41 inclusive.

CAPITULO VIII — Del ganado.

Pág. 41 a 43 inclusive.

CAPITULO IX — De la leche.

Pág. 43 a 47 inclusive.

CAPITULO X — Industrialización y modificación de la leche.

Pág. 48 a 56 inclusive.

CAPITULO XI — Producción de leche no comerciable.

Pág. 56 a 58 inclusive.

CAPITULO XII — Penalidades.

Pág. 58 a 62 inclusive.

CAPITULO XIII — Disposiciones Finales.

Pág. 62.

D. 9015

Montevideo, 22 de enero de 1954

El Intendente Municipal de Montevideo,

RESUELVE:

Promúlgase; hágase saber a la Junta Departamental, publíquese, a sus efectos comuníquese al Departamento de Arquitectura y a la Inspección General; transcribese al Departamento de Higiene con agregación de antecedentes e incorpórese al registro correspondiente.

(FIRMADO:)

GERMÁN BARBATO
INTENDENTE

Miguel A. Clavelli
Secretario