



[Handwritten signatures and initials]

...tos).-Siendo las 18 horas y 20 minutos concurre a Sala el Miembro Dr. Roberto San Martín
 Artículo 33°): es aprobado por unanimidad (7 votos) con modificaciones.-Artículo 43°): es apr
 bado con modificaciones por unanimidad (7 votos).-Artículo 44°): es aprobado con modifica
 ciones por unanimidad (7 votos).-Artículo 45°): es aprobado con modificaciones por unanimi
 dad (7 votos).-Artículo 48°) es aprobado sin modificaciones por unanimidad (7 votos).-Ar
 tículo 68°): es aprobado con modificaciones por unanimidad (7 votos).-Artículo 71): es aprob
 do sin modificaciones por unanimidad (7 votos).-Son considerados seguidamente aquellos ar
 tículos que quedaran pendientes a los efectos de realizar exclusivamente consultas con el
 Sr. Técnico del Municipio.-Artículo 13°): por unanimidad (7 votos) es aprobado con modifica
 ciones.-Artículo 17°): es aprobado por unanimidad (7 votos).-Siendo las 19 horas se retira
 de Sala el Miembro Prof. Jorge Aguilar y por algunos minutos el Miembro Dr. San Martín.-Al
 efectuarse consultas con relación al artículo 30, es tratado también por tener relación e
 Artículo 41, siendo aprobadas las modificaciones por unanimidad (5 votos).-Por el mismo
 quorum es aprobado con modificaciones el Artículo 28°).-Artículo 31°): es aprobado con mod
 ficaciones por unanimidad (6 votos) al reingresar el Dr. San Martín.-Artículo 34°) es aprob
 do con modificaciones por unanimidad (6 votos).-Artículo 39°): es aprobado con modificacio
 nes por unanimidad (6 votos).-Se considera brevemente -aunque ya está aprobado- el artícu
 lo 42.-Artículo 82°): es aprobado con modificaciones por unanimidad (6 votos).-Artículo 83
 es aprobado con modificaciones por unanimidad (6 votos).-Por unanimidad (6 votos) se reco
 sidera el Artículo 33.-Luego de considerarlo brevemente es aprobado con modificaciones po
 unanimidad (6 votos).-En consecuencia en los obrados antes enunciados se dicta el DECRETO
2310 por unanimidad (7 votos).-CAPITULO I-LA LECHE.-Art.1°) La producción, industrializ
 ción, distribución, reparto o expendio de leche con destino al consumo público, se efectú
 a de acuerdo a las disposiciones que se establecen en la presente Ordenanza.-Art.2°) Con
 el nombre de leche (sin agregado alguno), se entiende el producto integral del ordeño tot
 interrumpido y en condiciones de higiene de la vaca lechera en buen estado de salud y
 alimentación, no fatigada.-Art.3ro)= La leche de vaca destinada al consumo debe responder
 las siguientes características: a) =densidad, comprendida entre 1.028 y 1.033 a 15° C; b)

//materia grasa; mínimo 2,7% en los meses de setiembre, octubre, noviembre, marzo y abril y 2,9% en los restantes meses del año; c) = extracto seco, sin grasa; mínimo de 8,50 grs.; d) = acidez; comprendido entre 14 y 19° Dornit y, para consumo directo no debe coagular a la prueba de 70° (setenta grados) de alcohol pudiendo ser las demás) destinadas a industria; e) = descenso crioscópico entre -0,545 y -0,570 grados C. Estos valores (podrán ser modificados por la Dirección de Abasto, adaptándolos a cambios confirmados efectivamente para la zona. = Art. 4°) = Se considera leche inapta para el consumo; a) = la que presente caracteres típicos y organolécticos anormales; b) = la que hubiere sido obtenida de animales cansados, deficientemente alimentados, desnutridos, enfermos o manipulados por personas afectadas de enfermedades infecto-contagiosas; c) = las que contuvieran sustancias conservantes de cualquier naturaleza; d) = la que tuviere calostro, sangre, o que hubiera sido obtenida en el período comprendido entre los doce días anteriores y los diez días siguientes al parto; e) = la que contuviere sustancias tóxicas, gérmenes patógenos o un tenor microbiano superior al máximo establecido por la presente ordenanza, antibióticos, residuos de plaguicidas en cantidades superiores al máximo admitido; f) = las leches que fueran viscosas, amargas, pútridas, acidas, que tengan tinte azulado, amarillento y también las que contuvieran pus o que procedieran de cuartos mamarios afectados de mastitis. = CAPITULO II. = INSCRIPCION Y REGISTRO. =

Art. 5°) = Toda persona, sociedad, empresa, o corporación que se dedique al comercio, transporte, industrialización de la leche y sus derivados o productos, base de la misma, así como = subproductos alimenticios (producción, higienización, reparto, concentración, depósito, venta, etc.) deberá inscribirse previamente en el registro municipal respectivo y obtener autorización para ejercer cualquiera de esas actividades. = Antes de iniciarlas se munirá de la correspondiente constancia o certificado Municipal de habilitación. = Esta constancia será exhibida cada vez que se solicite y será mantenida a la vista. = Art. 6°) = La inscripción será solicitada por escrito exhibiéndose en el actb de presentarla: a) = Credencial Cívica o carnet de identidad Policial; b) = Certificado de salud (Carnet de salud expedido por el Ministerio de Salud Pública) 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



MALDONADO

*

a) Maquinarias, o del ganado, etc.; c) = Certificado expedido por la Dirección de Arquitectura Municipal, donde conste la aprobación de la construcción del local, destinado al comercio de lacteos para tal fin; d) = Para el caso de tambos productores: certificado de sanidad de la totalidad del ganado lechero, expedido por médico veterinario, habilitado a tal fin. Dicho certificado tendrá las fechas de validez que establece la presente Ordenanza. - e) = El escrito será realizado sobre completo administrativo Municipal, sin perjuicio de la reposición de los bellados correspondientes en cada caso. - f) = Cuando se trate de localidades alejadas de la Capital del Departamento, se tramitará en la misma forma ante la Junta Local correspondiente, quien oficiará de mediadora ante la Dirección de Abasto Municipal. - g) = La inscripción será anual y renovable en el mes de enero de cada año, toda demora en presentarse a la renovación llevará los recargos de ley correspondientes y podrá determinar la clausura temporaria del establecimiento o comercio, si al 15 de febrero de cada año, no se regularizara la inscripción. - Art. 7º) Todas las empresas del artículo 5º, deberán presentar una lista ante la Dirección de Abasto de todo su personal, así como los cambios realizados en este grupo dentro del menor plazo posible que no podrá exceder de 8 días, acompañada en este último caso de los carnets de Salud correspondientes. - Art. 8º) Cuando se constate manipulación, transporte u obtención de leche o productos lácteos por personal no registrado en la Dirección de Abasto y por el que la empresa se responsabilice de sus actos comerciales se considerará comercio ilícito y se procederá como tal. - Art. 9º) Cuando aún no se haya presentado ante Dirección de Abasto la inscripción del nuevo funcionario, se autorizará por escrito a éste, a realizar el trabajo por el lapso que medie hasta su inscripción. - Art. 10º) Las autorizaciones Municipales serán personales en todos los casos especificados anteriormente y por su carácter de precarias y revocables, en cualquier momento podrán ser dejadas sin efecto sin que ello acarree derecho a reclamo ni indemnización alguna. - Art. 11º) Los permisos a que se refieren los artículos anteriores no podrán arrendarse, transferirse, ni venderse a otra persona, cooperación o empresa. La clausura será registrada en la Dirección de Abasto y la Intendencia Municipal otorgará nuevo permiso a la nueva empresa. - Por tanto se entiende que todo comercio relacionado con la leche y sus derivados deberá ser explícito/

2467

//tado directamente por el o los permisarios autorizados, quedando caducado el permiso en caso de que no se cumpla este requisito.-Art.12°)Antes de todo trámite administrativo, a las gestiones que se inicien para la obtención de permisos para comercializar con leche y sus derivados, así como transferencias, traslados, habilitación, rehabilitación, ampliación, etc., se exigirá del o de los interesados, el pago de todas las multas y demás penalidades pendientes, por infracción a las disposiciones vigentes sobre la materia, si las hubieran.-Mientras tanto, se detendrá el trámite correspondiente.-Art.13°)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.-Siempre se hará la solicitud por escrito en Sellados Municipales correspondientes.En todos los casos deberán informar previamente las Direcciones de Arquitectura, Higiene y Abasto.-Art.14°)Establécese la Tasa anual por habilitación e inspección de los establecimientos pasterizadores y/o industrializadores y/o elaboradores de leche, establecido o que se establezcan en el Departamento en \$250,000 (doscientos cincuenta mil) sin perjuicio del pago que les corresponda por concepto de Tasa Bromatológica en el monto de lts.40 (cuarenta litros) de leche, el precio oficial de venta al público de dicho producto pasterizado, la tasa anual de inscripción de los distribuidores de leche y productos lácteos a domicilio y los locales expendio al público.-Art.16°)Fijase en el monto de lts.80 (ochenta litros) de leche al precio oficial de venta al público de dicho producto la tasa anual de dicha inscripción de los distribuidores mayoristas de leche y productos lácteos.-Art.17°)Fijase la tasa anual de habilitación a los transportistas de leche del establecimiento productor a la planta en el valor de cuarenta litros de leche como lo establece el artículo 15 de la presente Ordenanza; en esta mismo monto la tasa de inscripción para los tambos productores de leche; y fijase la tasa anual para acopiadores de leche cruda con destino a remisión a industrializadora a cualquier título en el valor de 100 lts.(cien litros) de leche al precio de venta al público oficial.-Art.18°)Toda vez que la Intendencia Municipal lo juzgue conveniente se exigirá a un establecimiento/



MALDONADO

[Handwritten signatures and initials]

074*469

que se encuentre radicado fuera de la jurisdicción del Departamento de Maldonado; que a los solicitantes de inscripción, designan un representante responsable a satisfacción de la Intendencia Municipal, con domicilio permanente en la Capital del Departamento, que tendrá el carácter de fiador solidario del productor o laborador, sea empresa, sociedad, corporación o persona. -CAPITULO III-LA PRODUCCION.-Art.19º) Todos los productores de leche del Departamento, deberán inscribirse ante la Dirección de Abasto Municipal, quien clasificará los tambos inscriptos en dos categorías: A y B. -Para colocarse dentro de la Categoría A, los Establecimientos Productores de Leche deberán reunir las máximas exigencias productivas y óptima calidad higiénica con relación al producto alimenticio que obtienen. Las condiciones para esta Categoría son: 1) Sanidad Animal. Rodeo totalmente individualizado e identificado, con sanidad completa a saber: vacunación contra fiebre aftosa, en los períodos reglamentarios; vacunación contra Cera 19 a las terneras entre tres y seis meses de edad; vacunación contra carbunco bacteriano una vez por año; tuberculinizaciones una vez por año; test de mastitis y las demás previsiones que establezca la Dirección de Sanidad Animal del Ministerio de Agricultura y Pesca. -2) Ordeño Higiénico. Para obtener óptima calidad higiénica de la leche, deberá seguirse las siguientes reglas mínimas a utilizar en la ma rutinaria y constante, sin terneros (desteta precoz) a) utilización de agua abundante para el lavado de manos, pezones, baldes, tarros, pisos, paredes, equipos e instalaciones, etc. y para enfriadora. La potabilidad será certificada por el laboratorio Municipal u Organismos Oficiales especializados. =b)= Ordeñar los primeros chorros de cada mama sobre un jarro cubierto por malla de tejido metálico, o plástico fino, tipo fiabrera, para detectar la presencia de coágulos indicadores de Mastitis, no utilizar leche de mama afectada hasta tres días después del último tratamiento. =c)= Lavado de la ubre previo al ordeño y después de él, con agua, antisépticos o desinfectantes apropiados. =3)= Instalaciones: a) = Galpón de ordeño con piso de hormigón, con buenas canaleras anchas y con drenaje para facilitar el deslizamiento de las heces fecales eliminadas por el ordeño. b) = Hacer un lugar donde no pase el viento y donde se pueda mantener la temperatura de ordeño entre 15 y 20 grados centígrados. c) = Tener un lugar donde se pueda lavar los equipos de ordeño y donde se pueda lavar a los ordeñadores al resto intencionalmente de calor.

IV

100470

azul; y de dimensiones suficientes para albergar un mínimo de cuatro vacas con suficiente comodidad para realizar el trabajo de ordeño; altura mínima de 3 mts. en la parte más baja; aberturas suficientes para la buena ventilación e iluminación, y protegidas con malla metálica contra insectos. -b) Debe contar con instalación de agua potable abundante. -c) Pieza aparte (zona limpia) contigua, con máquina enfriadora o con pileta enfriadora de capacidad de agua fría seis veces superior al máximo de producción lechera obtenida, con desagües para intercalar el agua, de altura suficiente para cubrir con agua el noventa por ciento de la altura del tarro, podrá utilizarse solución refrigerante con compresor o no y comodidades para lavado y escurrido de tarros; con puertas y ventanas cubiertas con mallas anti-insectos, mantenidas en perfectas condiciones de higiene donde no se podrá manipular raciones y sustancias pulverizadas bajo ningún concepto. -d) Corral de espera de capacidad suficiente para la totalidad de las vacas en ordeño con piso afirmado, con declives suficientes para que no se forme barro, de hormigón o piedra afirmada de preferencia, techadas donde pueda resguardarse las vacas en las noches frías o tardes muy calurosas, antes del ordeño. -e) Camina de entrada o salida del ganado afirmada y con entradas a nivel - sin escaleras. -f) Estarcolero separado, por lo menos cien metros del galpón de ordeño donde debe utilizarse diariamente, soluciones insecticidas sobre el estiércol con el fin de evitar reproducción de insectos molestos y si el declive lo permite, con acceso al nivel inferior para la fácil carga del producto obtenido, que será utilizado como abono natural. -g) Se construirá en el interior una pileta de 1 mt. de altura, con casilla para el lavado de las manos del personal. -Para la Categoría B se exigirá: 1) Sanidad completa de la totalidad del ganado. 2) Galpón de ordeño. Las condiciones mínimas en lo referente al galpón de ordeño serán: a) Construcción de material apropiado. b) Se adjudicará dos metros de ancho para cada animal. c) Techo: de fácil limpieza y buena conservación. Si es de dos aguas, las paredes estarán a una altura de 2.20 metros en la parte baja y 3.50 metros en lo alto. d) Pisos: impermeable, en declive y de fácil limpieza. e) Aberturas: suficientes para permitir buena ventilación y luz. f) Agua abundante para la limpieza del local, lavado de animales. Debe tener agua declarada potable por el Laboratorio Químico Municipal o el Laboratorio



MALDONADO

20474

//de Biología Animal de la Dirección de Ganadería.-g) Higiene: este galpón no podrá emplearse para otro uso que el ordeño de vacas. Se mantendrá en perfecto estado de limpieza. El estiércol será recogido inmediatamente y llevado a un lugar alejado del galpón de ordeño.-h) El depósito de ferrajes estará en otro lugar separado.-i) Queda prohibida la habitación o dormitorio de personas en el galpón de ordeño.-j) Pileta apropiada para enfriar la leche en los tarros y con agua permanente^{mente} renovable.-Los productores cuyas instalaciones no se encuentren en las condiciones establecidas para las categorías A y B, disponen de un plazo de un año a partir de la fecha a fin de efectuarlas.-CAPITULO IV-INSTALACIONES.-A) DE PLANTAS INDUSTRIALIZADORAS, PASTERIZADORAS Y/O AFINES.-Art.20° Las instalaciones deberán ser amplias y suficientes que satisfagan cada una de las líneas de (producción con: a) Aberturas amplias que permitan una buena iluminación natural, sin perjuicio de la iluminación artificial suficiente que permitan una perfecta aireación y ventilación, cubiertas por mallas anti-insectos en perfectas condiciones de mantenimiento.-b) Pisos impermeables y con declives que permitan su fácil higienización.-c) Paredes de mampostería con revestimiento interno impermeabilizado hasta por lo menos un metro ochenta de altura, con revestimiento de azulejos, pintura a resina (tipo Epoxi) u otra aprobada tal fin.-d) Techos de mampostería delimitados con cielo raso pintado a la cal de color claro y que permitan su fácil higienización en cualquier momento que sea necesario.-e) Con instalaciones de agua potable abundante.-f) Saneamiento para aguas residuales de acuerdo a las ordenanzas en vigencia.-g) Vestuarios y gabinetes higiénicos amplios, suficientes y óptimas condiciones de mantenimiento para ambos sexos.-h) Todos los planes correspondientes e instalaciones de industria lechera deberán ser aprobados por la Dirección de Arquitectura Municipal.-i) Deberá contarse con equipos de agua caliente y vapor a presión en cantidad suficiente para cubrir las máximas exigencias de planta.-j) Deberán poseer equipo de refrigeración y cámaras frías para el mantenimiento a menos 8° C. de los productos de stock que así lo requieran.-k) Será obligatorio contar con equipo de higienización completa de los tarros de los remitentes en la Planta Industrializadora.-l) Deberá contar con Laboratorio ubicado en la plataforma de recepción equipada para análisis físico químico y bacteriológico, con un técnico responsable

48472

...bla de Planta como Encargado, quien deberá poseer el título de Médica Veterinaria, Inge-
niere Agrónomo e Químico además de permitir los controles Municipales, permanentes o no
que (se dispengan.-n) Las Usinas Pasterizadoras deberán reunir las condiciones antes expresa-
das y además estar equipadas como para analizar, purificar, pasterizar por los métodos de -
pasterización aprobados, envasar en tarros e botellas de boca ancha esterilizadas y de cie-
rre hermético e sachets de materiales apropiados aprobados; refrigerar y conservar el stock
de leche pasterizada a una temperatura de 8° C. como máximo.-n) El Laboratorio de Planta ana-
lizará diariamente una muestra, por lo menos de cada producto, de acuerdo con un formula-
rio de análisis redactado por la Dirección de Abasto Municipal.-B) DE LOS LOCALES DE EXPEN-
DIO Y/O DEPOSITOS.-Art. 21°) En las comercios expendedoras, depósitos y lugares de venta de
leche y productos derivados, se adoptarán las mayores precauciones a fin de aislarlos de
agentes externos de contaminación, e alteración, y a tal efecto será obligatorio contar
por lo menos con heladera e vitrina refrigerada, cámaras frías u otros medios que a juicio
de las Direcciones de Abasto e Higiene sean requeridas para la perfecta conservación de -
los alimentos.-Art. 22°) Toda establecimiento e locales a los que se refiere el presente De-
creto, podrá utilizar solamente agua química y bacteriológicamente potable, tanto en el la-
vado de envases, utensilios como en cualquier otro uso.-Art. 23°) Toda establecimiento regido
por la presente Ordenanza, deberá hallarse en todo momento en perfectas condiciones de lim-
pieza e higiene, igualmente serán mantenidas esas condiciones en las cámaras de depósito,
mostradores, casilleros, vidrieras y similares, etc.-Art. 24°) Queda prohibido habitar e per-
nectar en las dependencias de todos los establecimientos regidos por el presente Decreto,
así como en lugares en comunicación directa con los mismos.-Art. 25°) Todos los servicios hi-
giénicos estarán separados de los locales de elaboración, manipulación o depósito y sin co-
municación directa con los mismos, la ventilación de tales servicios será siempre directa
al exterior.-Art. 26°) En todos los locales comprendidos en el presente Decreto será obliga-
torio adoptar las medidas requeridas para evitar malos olores.-Asimismo deberá evitarse la
suspensión en la atmósfera de partículas molestas, de sustancias de cualquier naturaleza,
tales como hollín, polvo, vapor, etc.-Art. 27°) Los establecimientos expendedores al públi-//



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

//co dispondrán de heladeras dotadas de un sistema de refrigeración eficiente en las que se colocará la leche hasta el momento de su expendio, a una temperatura no mayor de 8° centígrados. En las cámaras refrigeradoras no se colocarán otros productos o sustancias, excepto manteca, crema y otros derivados de la leche, envasados en origen y exclusivamente destinados a su venta, salvo que éstas dispongan de compartimientos independientes para ellos. Todo producto extraño a los que se dejan señalados, se decomisará aplicándose además las sanciones correspondientes.-Art.28°) El expendio de leche pasteurizada destinada a hoteles, confiterías, bares y similares, hospitales y establecimientos sanitarios, debe realizarse conformando los requisitos que establece la presente Ordenanza.-Los tarros deben llevar un precinto de seguridad.-CAPITULO V.- INDUSTRIALIZACION.-Art.29°) Se entiende por leche pasteurizada el producto obtenido a partir de la leche apta, proveniente de establecimientos incritos en la Dirección de Abasto y que ha sido sometida a los siguientes tratamientos: a) Selección para eliminar las leches inaptas/anormales.-b) Higienización mecánica previa, por filtración y centrifugación.-c) Calentamiento ininterrumpido de la leche a 63 - 65° C. y mantenimiento uniforme de todo el volumen y cada una de sus partes durante treinta minutos (Pasteurización baja).-d) Reemplazo de la pasteurización baja, puede utilizarse un sistema conocido como pasteurización a placas por calentamiento en capas delgadas a 72 - 80° C. durante quince segundos o pasteurización "flash" por calentamiento a más de 93° en pocos segundos.-e) Además de los sistemas de pasteurización mencionados, la Intendencia Municipal con informe favorable de las Direcciones de Abasto e Higiene, podrá autorizar otro procedimiento siempre que satisfagan las condiciones exigidas para la leche pasteurizada.-f) Enfriamiento inmediato después del tratamiento térmico, hasta una temperatura no mayor de 7° C.-g) Envasado a baja temperatura en envases perfectamente limpios con bajo tenor de gérmenes banales y exento de patógenos, los que no podrán ser abiertos sino por el consumidor.-h) Reserva a una temperatura no mayor de 8° C.-Art.30°) La leche pasteurizada debe responder a las siguientes exigencias: a) No contener gérmenes patógenos.-b) Mantener, sin alteración, sus constituyentes químicos y bioquímicos, con excepción de las modificaciones mínimas inevitables.-c) Estar libre de colibacilos.-d) No contener más de 100.000 microorganismos

//namos banales por mml. en el momento de su recepción por el consumidor en los meses de mayo a octubre inclusive, y no más de 200.000 en el resto del año.-e) Retener flora acidoláctica.-f) Haber sido desprovista de impurezas inertes.-g) No tener más de 48 horas a partir de su envasado y conservada en Usina a no más de 8° C.-h) No modificar apreciablemente sus cualidades organolépticas y los controles de eficiencia del proceso industrial, tanto químico como bacteriológico, se harán sobre muestras extraídas en cada Usina.-i) Contener el mínimo de grasa previsto por las Disposiciones Nacionales en vigencia.-Art.31*) Con carácter excepcional podrá admitirse, en cualquier tipo de leche, industrializadas y/o procesadas (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 e higienizador.-Art.32*) La producción, industrialización y procesado de distintos tipos de leche y/o productos derivados de la leche se ajustarán a lo que sobre cada uno establece la Ordenanza de Bromatología.-CAPITULO VI-DE LOS ENVASES.-Art.33*) La leche pasteurizada debe expedirse en envases de polietileno, vidrio, papel o cartón parafinado u otro material aprobado por la autoridad Sanitaria Municipal, y deberá llevar impreso la fecha del envasado. El cierre de los envases deben ser inviolables. Las aberturas de los envases deben ser de dimensiones tales que permitan su perfecta higienización.-Art.34*) Los tarros utilizados como envase para la leche, deben estar perfectamente estañados en su interior o ser de acero inoxidable, aluminio u otro material no atacable por la leche; tener tapas de cierre reglamentarias y estar en buen estado de higiene y conservación. Podrán llevar un precinto de seguridad.-Art.35*) Los envases de leche o crema deberán estar protegidos del sol en cobertizos o enramadas, hasta que sean cargados por los vehículos de transporte hasta las Usinas. El cumplimiento de la disposición precedente corresponderá al productor.-Estos envases (Tarros) deberán estar perfectamente estañados en su interior si son de chapa de hierro, o ser de acero inoxidable, aluminio u otro material no atacable por la leche; tener tapas grandes de cierre hermético con orificios de respiración a medio cierre, estar en perfecto estado de conservación e higiene y llevar el rótulo que indique el número de inscripción del esta//

Junta de Vecinos



MALDONADO

[Firma]
[Firma]
[Firma]

1475

*
//blecimiento en la Dirección de Abasto Municipal.-Art.35°) Los envases conteniendo la leche o derivados de origen desconocido, o que ostenten rotulación engañosa, serán decomisados y (previa inspección veterinaria serán inutilizados de inmediato así como los productos que contengan, salvo que esos productos sean declarados aptos por la autoridad competente, en tal caso podrán destinarse para entidades de beneficencia, Comedores Escolares, Hospitales, Consejo del Niño, Hogar de Ancianos, Comisarias, etc.-Art.37°) En los casos en que el suero resultante de la elaboración de un producto lácteo fuere expedido fuera del establecimiento donde se obtenga, su transporte no podrá efectuarse en envases utilizados para la leche.-CAPITULO VII-TRANSPORTE.-Art.38°) Para el transporte de la leche o de la crema o derivados destinados a la industrialización o pasterización desde el establecimiento productor hasta el camión, ferrocarril u otro transporte o a la Usina receptora, se utilizarán vehículos cuya carga será resguardada de la acción directa del sol, lateral y superiormente con materiales apropiados (lona, de color azul, chapa de hierro, aluminio y/o fibra de vidrio). En la parte superior de la carga deberá existir una distancia mínima de treinta centímetros hasta el techo protectorial.-Art.39°) A partir de un año de la promulgación de presente Decreto la leche pasterizada deberá ser transportada exclusivamente en vehículos termoaislados construídos de acuerdo a lo que se indica en el artículo siguiente. Todo vehículo de este tipo cuya circulación se habilite deberá llevar la siguiente inscripción en caracteres bien visibles en ambos lados: "TRANSPORTE DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS DERIVADOS DE LA LECHE." La Dirección de Abasto reglamentará las condiciones de los vehículos para que la leche se mantenga en condiciones tales de temperatura que no llegue al consumidor a más de 12° C.-Art.40°) Estos vehículos deberán ser completamente cerrados. Sus costados y techo serán de doble forro, o recubiertos interiormente de materiales que ofrezcan una eficiente termo-aislación. Su interior será forrado de metal o madera pintado al aceite de color blanco. En los mismos no podrá transportarse nada más que leche, sus derivados de consumo humano y hielo en cantidad suficiente para conservar los productos a temperatura que en ningún caso será superior a 12° C. En la parte trasera y delantera llevarán el número de inscripción correspondiente en tamaño y forma bien visibles.-Art.41°) En los vehículos destinados

No podrá conducirse leche con más de 24 horas de haber salido de la planta pasteurizadora. No se admitirá el transporte ni la conducción de leche cruda conjuntamente con la pasteurizada. - Los vehículos deberán mantenerse en todo momento limpios e higiénicos. - Art. 42°) Prohibase conducir, hacer conducir o llevar leche cruda en envases que ostenten el rótulo de la leche pasteurizada o viceversa, así como transportar envases que contengan agua o productos derivados de la leche, así como animales de cualquier tipo. Tales infracciones se considerarán como graves y se penarán de acuerdo a los artículos respectivos, además de procederse al decomiso total de la mercadería y de los envases correspondientes y también se indicará la detención del vehículo por un período mínimo de cinco días a disposición de la Dirección de Abasto Municipal. - CAPITULO VIII - HIGIENE Y SANIDAD DE LAS PERSONAS QUE INTERVIENEN EN LA PRODUCCION Y COMERCIALIZACION DE LECHE Y DERIVADOS. - Art. 43°) Todo el personal de los establecimientos productores, elaboradores, envasadores, industrializadores, de reparto, de venta, etc, a que se refiere esta Ordenanza, cualquiera sea su carácter y su actividad deberá poseer Carnet de Salud completo en vigencia, expedido por el Ministerio de Salud Pública o por el Servicio Municipal correspondiente en caso de su creación. - Tal documento deberá presentarse a los funcionarios Municipales que lo exijan, cada vez que sea solicitado dentro o fuera del local o vehículo en que desempeña sus funciones. - Este carnet deberá ser renovado por lo menos una vez al año y la salud del personal deberá ser normal y en tal sentido ante notificación del Servicio Inspectivo Municipal competente sobre sospechas de mal estado de salud del personal deberá ser corroborado por certificado profesional, su normal estado de salud para manipular productos alimenticios dentro de las cuarenta y ocho horas. - Art. 44°) Las enfermedades transmisibles incluyendo las infecciones por ectoparásitos o la condición de portador de gérmenes de cualquiera de los propietarios o empleados determinará su alejamiento de las funciones por el tiempo que aconseje el Servicio Médico Municipal o el médico tratante mientras no se disponga de ese Servicio, en coordinación con la Dirección de Higiene Municipal. Lo mismo sucederá cuando existan en sus domicilios personas en esas condiciones. En ambos casos deberá realizarse la denuncia verbal a la Dirección de Abasto Municipal. El ocultamiento de estas situaciones por parte de los propietarios, dará motivo a la clausura //

Junta de Vecinos



MALDONADO

[Firmas manuscritas]

...//inmediata del establecimiento por el tiempo que resolverá la Intendencia Municipal en cada caso, adoptando las medidas necesarias a tal efecto.-Art.45*) Las personas indicadas como portadores no podrán reanudar sus tareas sin proveerse de un Certificado expedido en cada caso, por el Ministerio de Salud Pública, Servicio Médico Municipal o médico tratante, previo haberse realizado los análisis de Laboratorio correspondientes, que demuestren que se encuentran libres de la calidad de portadores de gérmenes, agentes de enfermedades infecto-contagiosas así como parasitarias.No obstante éstos, se tomarán las medidas especiales que aconsejen las circunstancias, sobre cada uno de los enfermos o portadores de gérmenes.Lo mismo se exigirá con respecto a los locales y objetos que hayan sido contaminados y/o infectados, dando intervención al Laboratorio Químico Municipal u otro que a tal efecto ^{se} designe por intermedio de la Intendencia Municipal.-Art.46*) Los propietarios de los tabos autorizados, están obligados a solicitar asistencia médica para cualquier persona que se aloje en su establecimiento y de la que pueda sospecharse que padece enfermedad transmisible.-En estos casos se adoptarán las medidas que establece el artículo anterior.-Art.47*) La Intendencia Municipal podrá, en cualquier momento ordenar a toda explotación lechera o establecimiento que comercie leche y sus derivados, la suspensión y el cese de la venta de estos productos de consumo humano, si estima que existen condiciones peligrosas para la salud pública o susceptibles de serlo.-Art.48*) Las personas que padezcan enfermedades o lesiones de la piel no podrán intervenir en ninguno de los procesos de producción, (Industrialización, elaboración, envasado, transporte o venta de leche y sus derivados, aunque las mismas no sean de naturaleza infecciosa.-Art.49*) Será de carácter obligatorio para todo el personal y/o patronal de cualquier empresa que intervenga en alguna de las etapas de transporte, elaboración, producción o venta de leche y sus derivados, su asistencia a los Dispensarios de la Lucha Antituberculosa, toda vez que éstos visiten el Departamento, y acreditarán su asistencia ante la Dirección de Abasto Municipal, con el certificado correspondiente dentro de los quince días de haber recibido el mismo.-Art.50*) 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/

/nal, debiendo ser cual fuere la función que desempeña vestir túnica o saco blanco, e uni-
 forme en perfectas condiciones de higiene y conservación. -Art. 51°) El personal de las plantas
 industrializadoras que manipulen directamente la leche pasteurizada o que trabajen en la zo-
 na industrializadora de los demás subproductos de la leche, deberán llevar además del uni-
 forme de color blanco en perfectas condiciones de mantenimiento e higiene, botas de goma,
 gorro que cubra la totalidad del pelo y cuando se elaboren productos de la leche con des-
 tino específico a la infancia deberán usarse además tapabocas higiénicos durante su traba-
 jo, iguales precauciones se adoptarán al manipularse envases luego de su esterilización y
 hasta su cierre. -CAPITULO IX-INSPECCION Y PROCEDIMIENTO. -Art. 52°) Los Servicios Municipales
 podrán inspeccionar los establecimientos, repartos, locales de concentración y vehículos -
 en los que se conduzca envase, transporte, depósito y venta leche y sus derivados en cual-
 quier momento y horario que lo considere necesario. -Asimismo podrá intervenir en todos los
 casos y lugares en que se sospeche la manipulación, producción o comercio clandestino de -
 productos alimenticios. La Inspección puede extenderse a todos los locales y habitaciones -
 anexas al establecimiento donde se sospeche o presuma que puede existir leche o sus deriva-
 dos y subproductos, así como envases depositados, sin perjuicio de las medidas de allana-
 miento que podrá solicitar la Dirección de Abasto por intermedio del Juez de Paz de la Sec-
 ción Judicial que corresponda, se trate e no de locales inscriptos, o domiciliarios privados.
 Art. 53°) Todo establecimiento inscripto en la Dirección de Abasto y que remita leche a las -
 plantas industrializadoras del Departamento de Maldonado, deberá permitir la Inspección Mu-
 nicipal, aunque se encuentre ubicada fuera de los límites jurisdiccionales de esta Intenden-
 cia, 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, e en su -
 defecto se dejará constancia de su negativa, suspendiéndose en tal caso la diligencia, limi-
 tándose a impedir la entrada de leche del tambo en cuestión, al Departamento. -Art. 54°) Todo
 productor, vendedor, repartidor o empleado en la producción, industrialización y expendio
 de leche y demás productos a que se refiere esta Ordenanza, está obligado a hacer entrega //



//a la Intendencia Municipal de Maldonado, de las muestras que le sean requeridas así como facilitar en todo la inspección y centraler que se estimen convenientes.-Art.55*)El acto de obstaculizar, eludir o resistir en cualquier forma la inspección será considerado infracción y sancionado como lo indica el artículo correspondiente.-Art.56*)Los Inspectores Municipales están facultados para extraer en todo lugar y momento muestras de los alimentos e sustancias que consideren conveniente someter a análisis, así como intervenir los productos, lacrándolos con los sellos de las Direcciones de Abastecimiento o de Higiene, e sus dependencias. Bastaría para esta intervención que los alimentos, sustancias, enseres, utensilios y maquinarias, se consideren sospechosos. Esta intervención se prolongará por el tiempo necesario para que las autoridades técnicas correspondientes realicen los análisis que sean pertinentes.-Art.57*)La violación del sello Municipal constituye infracción grave que será penada con la mayor severidad, sin perjuicio de la responsabilidad prevista por el Código Penal. Además de la multa fijada en el Capítulo respectivo, el propietario y responsable pagará el valor de la mercadería intervenida, cuyo monto fijará en cada caso la Intendencia Municipal.-Art.58*)Todo industrial, comerciante o empleado está obligado a declarar bajo su firma la procedencia del producto en su poder o depositados en establecimientos, comercios o vehículos. El que suministre informes falsos sobre la procedencia o destino de la mercadería incurrirá en la infracción máxima que señala la presente disposición sin perjuicio de la acción judicial que corresponda.-Art.59*)Toda muestra extraída si así lo requiere el propietario será dividida en tres partes que se envasarán en recipientes inviolables que se rotularán, lacrarán y sellarán por la dependencia interventora, en presencia del interesado o su representante, quien podrá también sellar la muestra. Cada envase llevará una etiqueta, que firmará el interesado o interventor actuante, en la que constará la fecha, hora y demás informes sobre la muestra extraída.-Art.60*)Las muestras a que se refiere el artículo anterior, se destinarán:a)Una quedará en poder del interesado. Tendrá valor mientras el producto envasado conserve su inalterabilidad y los sellos no sean violados.-b)Sobre una de las muestras restantes se realizará el análisis, quedando la otra en poder de la dependencia interventora para el caso de que el interesado gestione el análisis.

de comprobación que será practicado por el Laboratorio de la Intendencia Municipal de Maldonado o el que ésta indique, por el Técnico representante de la parte interesada y en presencia del Director de Abasto o Higiene, Jefe de Laboratorio o el funcionario técnico que lo represente o sustituya.-Art.61*)El hecho de negarse el interesado o quien lo represente a suscribir el acta o etiqueta de identificación, así como a conservar en su poder la muestra respectiva, no disminuirá la responsabilidad frente a la presente disposición.-En caso de negativa a firmar el acta, se solicitará la presencia de un funcionario policial o de dos testigos mayores de edad, cuyas firmas hará fé.-Art.62*)En caso de que las Direcciones de Abasto o de Higiene o sus dependencias declaren que cualquier producto analizado se encuentra fuera de las condiciones reglamentarias, se conservará una muestra de reserva, por el término de veinticuatro horas, a partir del momento de la extracción - para el caso de leche, y de tres días para otro producto menos perecedero.-Esta muestra se utilizará en caso de que el o los interesados soliciten análisis de comprobación del artículo 61.-Art.63*)Una vez reconocida la integridad de la muestra de reserva y solamente después que así lo haga constar bajo su firma, el Técnico de la parte interesada, se procederá a extraer la porción de producto necesaria para el análisis, procurándose dejar la mayor cantidad posible en el envase que será sellado y lacrado de inmediato por ambos técnicos.-Art.64*)En caso de que, por impericia o por cualquier otra causa, el Técnico de la parte interesada no siguiere estrictamente el "modus operandi" de los métodos analíticos adoptados, se suspenderá el análisis, dándosele cuenta de los pormenores a la superioridad.

CAPITULO X-PENALIDADES.-Art.65*)Todas las multas aplicadas a las distintas infracciones cometidas en contravención de la presente Ordenanza serán determinadas en base al valor del litro de leche pasteurizada al precio de comercialización al público en el Departamento y en tal sentido en los siguientes artículos se expresará el monto de la multa a aplicar en litros.-Art.66*)Infracción al artículo 3° inciso a) 200 lts. (doscientos litros; incisos b), c) d) y e) sesenta litros (60) y decomiso de la leche en infracción.-Art.67*)Infracciones al artículo 4°, 60 litros (sesenta litros) y decomiso total.-Art.68*)Infracciones al artículo 29 incisos a), B), d), f), y h), 2.000 litros (dos mil litros), Al artículo 30 inciso g) 60 //



[Handwritten signatures and initials]

8848
1 481

*
//litros (sesenta litros).-Art.69*)Infracciones al artículo 30 incisos a),b),c),d),f), se aplicará el valor de 80 litros (ochenta litros), el decomiso de la mercadería en infracción, más una suma equivalente al valor de la misma tasado por la Dirección de Abasto Municipal.-Art.70*)Las infracciones en los artículos 20,25 y 26 serán penadas con la inhabilitación de los locales hasta tanto se pongan en condiciones.-Art.71*)Infracciones al artículo 38 serán penadas con 40 litros (cuarenta litros);el artículo 34 con 20 litros (veinte litros);artículo 39 igual que el artículo 35 y se tomará en cuenta a estos efectos que la inscripción referida en ese artículo debe estar pintada a partir de los tres meses de promulgada la presente Ordenanza;las infracciones al artículo 40 con 50 litros (cincuenta litros).-Art.72*)Las infracciones al artículo 41, serán penadas con 60 litros (sesenta litros) y la prohibición de seguir el reparto;el artículo 42 con 60 lts.(sesenta litros).- Art.73*)Las infracciones al artículo 43 serán penadas con la clausura del establecimiento por veinticuatro horas y el artículo 44 será penado con sesenta litros (60);y el artículo 45 igual que el anterior incluyendo la clausura.-Art.74*)Infracciones a los artículos 46, 48,49, serán penadas con 80 lts.(ochenta litros) y la suspensión inmediata de sus tareas del personal en cuestión.-Art.75*)Sin las exigencias en los artículos 21 y 22 no se autorizará ningún comercio de expendio de leche y productos lácteos y si ya estuviera habilitado se procederá a la clausura inmediata.-Art.76*)Infracciones a los artículos 50,51,23 y 24 serán penados con 100 lts. (cien litros).-Art.77*)Infracciones a los artículos 53,54,55,56 57 y 58 serán penadas con 100 lts. (cien litros).-Art.78*)Las prededentes sanciones serán duplicadas para la primera reincidencia, triplicada para la segunda reincidencia y cuadruplicada para las siguientes tanto en su monto como en los días de clausura.-Art.79*)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 dicha anormalidad, frente a los resultados normales que la preceden.-b)Los coeficientes de variación en la interpretación de las numeraciones obtenidas, según el "Standard" técnico empleado y nulo significado higiénico de un aumento poco apreciable sobre las cantidades máximas toleradas.-Art.80*)Cuando el promedio mensual obtenga

Cuando esté por debajo del límite tolerable, no será 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. - Art. 81*) Cerrará en decomiso inmediato toda leche o derivados así como materia prima, productos o envases hallados fuera de condiciones reglamentarias o que contengan o transporten productos en tales condiciones. - CAPITULO XI - DISPOSICIONES GENERALES. - Prioridad para repartidores actuales. - Art. 82*) Para cuando se prohíba la distribución domiciliaria de leche cruda, recién obtenida de tanbo, se dará absoluta prioridad a los actuales repartidores inscriptos en la Dirección de Abasto Municipal, los que deberán acondicionar sus vehículos de acuerdo a las Ordenanzas y que pasarán automáticamente, si así lo desean a la distribución de leche pasteurizada. Solamente si los repartidores de referencia resultaren insuficientes para atender con comodidad la distribución de leche a la población, a criterio de la Intendencia Municipal se otorgarán nuevos permisos de repartidores domiciliarios y/o repartidores a comercios o puestos de expendio. - Asimismo y contemplando el sistema de comercialización actual, se determinará que la empresa pasteurizadora entregue leche pasteurizada al productor-repartidor, a pagar dentro de los treinta días de la primera entrega; sistema que regirá por un lapso de noventa días hasta tanto se adapten el nuevo sistema de comercialización al cantón. - Art. 83*) Los actuales repartidores AUTOMATICAMENTE se considerarán como remitentes de la planta pasteurizadora la que estará obligada a recibir la totalidad de su producción y a organizar el sistema de recolección desde el establecimiento productor hasta la planta. - Dará cuenta de esta organización de transporte, de los costos y de la forma de pago del sistema organizado a la Intendencia Municipal por intermedio de la Dirección de Abasto para que se tenga en cuenta los costos de producción, la cual oficiará de contralor. - Art. 84*) A partir de los 120 días de estar funcionado con la autorización Municipal correspondiente, una o varias Usinas pasteurizadoras de leche en el Departamento, con destino a consumo público, que cuenten con planta de producción de por lo menos 40.000 lbs. diarios, única o sumada, prohíbe el transporte de leche cruda a cualquier título que no sea directamente a plan-



[Handwritten signatures and initials]

483

233

//ta industrializadora y/o pasterizadora en las localidades de Maldonado, Punta del Este, La Barra, Manantiales, San Carlos, Pan de Azúcar y Piriápolis, con excepción de lo establecido en el Art. 89°.-Art. 85°) Constatadas violaciones al artículo anterior, se procederá al decomiso total de la mercadería y envases en infracción; éstos últimos serán devueltos después de los treinta días previo pago de las multas previstas en el artículo 77°.-Art. 86°) El 50% del valor de las multas impuestas serán para los funcionarios actuantes.-Art. 87°) La leche de cada productor que no se encuentre apta para ser pasterizada, será decomisada en el acto por el Laboratorio Municipal o por el Fiscal Municipal de la Usina y siempre que a juicio de éste pueda servir para la industrialización, se le pagará al productor el precio establecido para la leche de industria, siempre que la Usina esté capacitada para procesar la.-Art. 88°) A cada Usina se le entregará un libro foliado y sellado por la Dirección de Abasto Municipal, en el que se anotarán las observaciones que se hicieren por falta de cumplimiento de la presente Ordenanza.-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 de un 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 mereciere a las autoridades de la Usina, tales observaciones deberán presentarse por escrito dentro de las 24 horas, en papel sellado Municipal.-TRANSPORTE Y RECEPCION DE LECHE A TITULO DE USO PARTICULAR PARA FAMILIAS.-Art. 89°) Para gestionar y obtener autorización Municipal para el transporte o recepción de leche a título de "Uso Particular" y procedente directamente del tambor, deberán cumplirse las siguientes condiciones: a) El establecimiento remitente deberá ser de propiedad del que reciba el producto o de personas emparentadas hasta el 2do. grado de consanguinidad o de afinidad. b) El transporte será directo, del lugar de producción al de consumo. c) El permiso solo se otorgará hasta por 5 litros de leche por familia. En caso de excepción, la Intendencia podrá resolver si ese límite deberá aumentarse, pero sin sobrepasar al máximo de 10 litros. d) Los envases que se empleen en el transporte de la leche serán cubiertos a llave. e) Deberá presentarse la Boleta de sanidad de los animales productores de la leche.

484

484

(che remitida.-Art.90°) No se autorizará la reapertura de despachos locales y establecimientos cuyos titulares hayan sido objeto de sanciones dentro del período de 3 años inmediatos anteriores, a menos que la o las personas a cuyo favor se conceda el nuevo permiso, declaren expresamente que conocen del circunstancia y que asuman la responsabilidad que de ellas puedan derivarse por ulteriores infracciones, a los efectos del cómputo de las residencias que correspondan.-Art.91°) Toda infracción a las presentes disposiciones sobre las que hayan caído resolución ejecutoria, se le dará publicidad por órganos de prensa oral, escrita u otros.-Art.92°) 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 y que abonarán junto con los permisos respectivos.-Art.93°) En las situaciones no previstas en las presentes disposiciones serán aplicables, las que regulan la producción, procesamiento y comercialización de productos alimenticios y contenidas en las Ordenanzas de Higiene y Bromatología de esta Intendencia.-Art.94°) Quedan derogadas todas las normas que se opongan a las contenidas en la presente Ordenanza.-Art.95°) Pase a la Intendencia Municipal a sus efectos, declarándose urgente.- Seguidamente la Corporación pasa a considerar el EXPEDIENTE N°15252-ASOCIACION DE TAMBOROS UNIDOS DE MALDONADO-comunica aspiraciones con relación al decreto de pasteurización de leche para el Departamento.-Se da lectura el mismo por Secretaria, cambiándose ideas entre los Señores Miembros con relación a lo gestionado.-Siendo las 20 horas se procede a prorrogar la hora de sesión en momentos de darse lectura al mencionado expediente.-El Sr. Presidente agradece al Dr. Bernasconi su presencia en Sala a los efectos de contarse con su asesoramiento para la ordenanza aprobada, procediéndose a levantar la sesión cuando son las 20 horas y 15 minutos.-Para constancia se labra la presente que se firma en el lugar y fecha supra.- ENMENDADOS: "Artículo", "aquellos", "caracteres", "debajo", "la", "pública", "anual", "recargos", "Ley", "inscripción", "acuerde", "industrializadora", "solidario", "naturaleza", "origen", "deben" y "apta", "utilizarán", "manifestará", "análisis", "litros".-VALEN: SOBRESORRATOS: "establecen", "entiende", "lechera", "justificar", "vacunación", "chapa", "las", "Todo", "admitirse", "u", "hasta", "Alimenticios", "admitirá", "indicará", "industrializadores", "enfermo" //