ORDENANZA Nº150.

Art. 1º) Toda leche para ser considerada apta, debe reunir las siguientes condiciones:

a) Su sabor, color y consistencia serán normales.
b) Debe ser enfriada inmediatamente después del ordeñe y conserbada en cualquier época del año a una temperatura inferior a los 10 ºC.
c) Su densidad podrá oscilar entre 1028 y 1033 a 15 ºC.
d) La densidad del suelo cloro cálcico de 1025 a 1228 a 15 ºC.
e) Su acidez no será superior a los 20º Domic. y no menor de 16º Domic.
f) La prueba de los leucocitos (TromDorff) no acusará mas de 0,6 por mil.
g) No podrá contener menos de 2,80% de grasa butiromátrica (Gerber) en el período comprendido desde el 1º de Abril al 30 de Julio y no acusará presencia de calastro, sangre, sustancias tóxicas, ni gérmenes patogenos.
h) No habrá sufrido tratamiento alguno ni estará disminuido en ninguno de sus componentes o aumentada por elemento alguno aunque se trate de sustancias deribadas de la leche.
i) La prueba de la reductora no debe **dccohoras** antes de tres horas.
j) No acusará más de 0,14% de cloro.
k) No podra proceder de animales cansados, desnutridos, enfermos ni obtenda, ni manipulada por personas enfermas.
l) No podrá contener agua agregada, suero de leche u otro producto extraños.

Art. 2º) Entiendase por leche *Pasteurizada* el producto obtenido a partir de leche apta en establecimientos de inspección oficial de conformidad con el presente y que haya sido sometida a los siguientes tratamientos:

1) Selección para eliminar las leches inaptas o anormales.
2) Higienización mecánica previa filtración y centrifugación.
3) Calentamiento ininterrumpido de la leche a 63º - 65º y mantenimiento uniforme de la temperatura mediante los procedimientos de pasteurización autorizados previa comprobacion de su eficacia debiendo existir dispocitivos de seguridad y registro gráfico automático de todo proceso.
4) Enfriamiento inmediato hasta una temperatura inferior a los 6 ºC.

Art. 3º) La leche pasteurizada debe responder a los siguientes exigencias:

1) No contener gérmenes patógenos.
2) Mantener sin alteración sus constituyentes químicos y bioquímicos con exepción las modificaciones mínimas inevitables.
3) No tener gérmenes del grupo E.Coli y además en la disolución de 1100 debe ser negativa la presencia de colisimiles.
4) No contener más de 100000 microorganismos por mililitros en el momento de su recepción por el consumidor en los meses de Mayo a Octubre y no más de 200000 en el resto del año.
5) Retener la flora acidoláctica.
6) Haber sido desprovista de impurezas inertes.
7) No tener más de 24 horas a partir de su embotellamiento.
8) No modificar apreciablemente sus cualidades organolepticas.
9) Los controles sobre la eficiencia del proceso industrial tanto químico como bacteriológico se harán sobre muestras extraídas de cada usina.

Condicíones De Ineptitud.

Art. 4º) Se considerarán leches inaptas para su pasteurización:

a) Las que presenten caracteres físicos y organolépticos anormales.
b) Las que hubieren sido obtenidas de animales causados, deficientemente alimentados, desnutridos o enfermos o manipulados por enfermos infecto contagiosos.
c) Los que tubieran en el momento de su utilización una temperatura superior a 10º.
d) No contener calostro, sustancias tóxicas, gérmenes patógenos o un tenor de gérmenes banales superior a un millon de ml. (Conteo en placa de agas durante 48 horas a 37 ºC)

Transporte, Reparto y Venta De Leche.

Art. 5º) Los productores tamberos que suministren leche al municipio, deberán solicitar su inscripción en el registro de productores del Dpto. Veterinario y someterse a las disposiciones y reglamentaciones de las ordenanzas correspondiente, como así también a las normas de carácter higienico y técnicas aconsejables por el Departamento Veterinario para la mejor atención del producto.
Prohíbese la entrada de leche al Municipio procedentes de tambos no inscriptos en el registro de productores. Las cooperativas deberán ser responsables de las inscripción de sus asociados.
Art. 6º) Los acopiadores, introductores y fletadores de leche para el consumo del Municipio, deben inscribirce en el Registro correspondiente en el Departamento Veterinario y en la solicitud de inscripción, deberán indicar el o los destinos de la leche y los tanbos de procedencia, con indicación del propietario, ubicación y distancia a que se encuentra de la ciudad. Las cooperativas serán responsables de la introducción de leche procedentes de los tambos de sus asociados y en concecuencia, deberán inscribir por cuenta de la Cooperativa a los fletadores.
Art. 7º) Los acopiadores, introductores y fletadores solo podrán transportar leche provenientes de tambos inscriptos en el Registro de productores y están obligados a denunciar todo cambio de domicilia e igualmente los repartidores.
Art. 8º) Toda leche que se introduzca al Municipio, deberá ser descargada directamente y unicamente en las elaboradoras autorizadas.
Art. 9º) Está prohíbido introducir leche despues de doce horas de ordeñada en invierno o de seis horas en verano, comom tambien al depositarla en domicilios particulares, con excepción de aquellas conservadas en frigoríficos a temperatura inferior a 6º .
Art. 10º) Toda persona que trasporta leche solicitará a Inspección el carnet personal de transportista y al utilizarla deberá para tal fin, acompañarla de la libreta de Sanidad correspondiente.
Art. 11º) Tanto la inscripción del vehículo de reparto como el carnet de trasportísta de leche, deberán renovarse dentro del termino establecido en las Ordenanzas vigentes respectivas.
Art. 12º) Toda leche que circula en los vehículos de reparto y venta serán considerados como proveniente de la usina, siendo responsable la usina a su distribuidor ante la autoridad Municipal.
Art. 13º) Los vehículos de transporte de leche desde las usinas deberán reunir condiciones de higiene y concervación perfectas; debiendo renovar cuando sea necesario, su pintura como así lavarlos con frecuencia. Dichos vehículos deberán estar provistos de techo y la mayor protección posible contra los efectos del sol y el polvo, pudiendo tambien contar con los sistemas de refrigeración mecánica.
Art. 14º) Para el reparto de leche a domicilio, deberá procederse a la inscripción de vehículo y su personal responder a las condiciones de higiene a que se refire el art. 13º y podrán automotores o a tracción a sangre pero en todos los casos deberán reunir las siguientes mínimas: tener techo y cortinas o carrocerías cerradas metálicas. Podrán contar con acondicionamiento técnico para la concervación de la temperatura o enfriamiento a hielo, siempre que cuenten con su desague adecuado y de facil higienización.
Art. 15º) Todo repartidor de leche está obligado a usar la indumentaria que se determina:
a) Lecheros ambulantes: Pantalon y saco color blanco.
b) Transportistas; introductores y fletadores usarán overall color blanco.

La vestimenta de referencia deberá mantenerce en todo momento en aceptables condiciones de higiene, corrección y buen estado de concervación, debiendo ser renovadas tantas veces como fuerá necesario, para el mejor cumplimiento de esta exigencia que incluye el calzado y demás prenda.

Procedimientos y Normas Tecnicas.
Art. 16º) Los inspectores municipales autorizados, podrán extraer muestra de la leche de cualquier recipiente o envase según creyera conveniente y en la cantidad que fuera necesario para determinar la dencidad, grasas, etc. y si (fuera) el interezado solicitase un frasco de control de la misma leche, deberá el Inspector hacerlo previo lacrado, sellado y entrega de una tarjeta con los datos correspondiente. El frasco deberá ser proporcionado por el interesado.

Art. 17º) Por cada muestra que se tome deberá darse al interesado una boleta de "muestra" en la que conste:

a) Nombre y apellido del interesado.
b) Número de permiso.
c) Número de la muestra.
d) Observaciones.
e) Fecha de inscripción.
f) Firma del empleado.

Art. 18º) Es prohibído mezclar o derramar leche desde el momento en que el inspector se haya presentado.

Art. 19º) Las muestras llevadas al laboratorio serán analizadas ese mismo día, salvo casos exepcionales en que deberán ser conservados según las prácticas científicas.

Art. 20º) Los análisis de laboratorio pueden ser observados por el interesado quien podráa solicitar nuevo análisis de la muestra que le fuera entregada, previo depósito de m$n 3000; en Tesoreria Municipal.

Si el segundo análisis confirma el primero, el depósito expresado presedentemente quedará a veneficio de la Municipalidad, caso contrario será devuelto al interesado.

Art. 21º) Para este nuevo análisis el interesado tendrá derecho a nombrar químico por su cuenta, quién juntamente con el químico que asigne la Municipalidad. Los criterios se ajustarán a las prescripciones de esta Ordenanza, no admitiéndose reclamos de ninguna clase, que tubieran por fundamento reglamentos, ordenanzas o disposiciones que no sean las que rigen en este Municipio. Los resultados serán comunicados al Departamento Ejecutivo para su resolución definitiva.

Envasado.

Art. 22º) La leche pasteurizada debe expenderse en envase unitario de vidrio, papel o cartón parafinado u otro material aprobado por la autoridad competente. Las tapas deben ser inviolables y proteger el borde del gollete y llevarán estampadas, por un procedimiento indeleble las fechas de su envasamiento. Las aberturas de los envases deben ser de dimensiones tales que permitan su facil lavado, salvo de tratarse de aquellos de únicos uso. Los tarros utilizados como envases para la leche a granel, deben ser perfectamente estañados en su interior o ser de acero inoxidable, aluminio u otro material no atacable para la leche, tener tapa de cierre reglamentario, precinto inviolable con identificación y fecha y estar en buenas condiciones de higiene y conservación.

Penalidades.

Art. 23º) A los fines de la aplicación de las penalidades contenidas en la presente Ordenanza, cada comerciante (introductor, vendedor, Sociedad Cooperativa, usina, elaboradores, frigoríficos, etc.) es responsable de la leche que tenga en posesión en el momento en que se realice la inspección por funcionarios o empleados Municipales, salvo los casos que el D.E. considere no incluídos en este artículo.

Art. 24º) En caso de comprobarse la entrega o tenencia de leche por parte de introductores, fletadores, o transportistas o productores en lugares no determinados por el D.E., se procederá al decomiso total del producto que tengan en el momento de la inspección y serán pasibles de una multa de $10000 a $ 100000, según el criterio, del D.E.

Art. 25º) En todo los casos que se dificulte el procedimiento, se aplicarán multas entre m$n 5000, a m$n 50000.

Art. 26º) Las multas deberán ser abonadas dentro de las 24 horas de la aplicación de las mismas, subrogándose por arresto en caso contrario, a razón de un día por cada $ 100. Todas las multas serán duplicadas en cada reincidencia.

Dispociciones Generales y Transitorias.

Art. 27º) En todos los casos de procedimientos se podrá requerir el auxilio de la fuerza pública para su mas eficaz ejecución.

Art. 28º) De forma.