



TIGRE
MUNICIPIO

Secretaría de Legal y Técnica
Despacho General y Digesto

ORDENANZA 450/64

H2

HABILITACIONES

Copia para información pública. Válida para trámites sólo en caso de ser autenticada por la Dirección de Despacho General y Digesto

Promulgada por Decreto 434/64

H3-

H3

R.M.

Corresponde Expte. HCD-120/64-S-348/349

EL HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE DEL PARTIDO
DE TIGRE, sanciona con fuerza de:

ORDENANZA

OBLIGATORIEDAD

Art. 1º.-Declárase obligatorio la higienización y pasteurización de la leche de consumo en el partido, quedando en consecuencia, prohibida la comercialización de la leche cruda, tanto en los locales de expendio como su distribución en domicilio.

VIGILANCIA

Art. 2º.-La vigilancia higiénica, sanitaria y alimenticia de la leche, estará obligatoriamente bajo control de la Dirección de Higiene, así como también todo producto alimenticio derivados de aquellos. Ella cuidará de las buenas condiciones sanitarias de transporte, envases, conservación y venta de leche.-

ENVASES

Art. 3º.-La leche pasteurizada o higienizada por cualquier otro procedimiento aceptado por el D. Técnico municipal correspondiente, debe ser comercializada en envases inviolables e higiénicos de vidrio, papán o cartón parafinado u otro material aprobado previamente por esa Comuna y llevar estampado por un procedimiento indeleble la fecha del envasamiento. Su capacidad no excederá de dos (2) litros, para uso domiciliario. Podrán utilizarse recipientes higiénicos, apropiados de mayor capacidad, siempre que este no resulte inferior a 50 litros diarios, precintado en fábrica, únicamente cuando la leche se remita directamente a hospitales u otros establecimientos autorizados.

Art. 4º.-Los repartidores, vendedores, lecherías en general harán uso solamente de los envases en los cuales ha sido entregada la leche pasteurizada, higienizada y en ningún caso podrán efectuar el trasvasamiento del contenido.

TRATAMIENTO

Art. 5º.-El tratamiento a que será sometido se determinará por el Decreto Ley 9595, de fecha 5 de Julio de 1957.-

Art. 6º.-Para el funcionamiento de las usinas, se exigirá las condiciones que establece el Decreto Ley 9595/57.-

CONDICIONES DE APTITUD

(Suelta)

Art. 7º.-A los efectos del contralor que efectuaría la Dirección de Higiene, se considerará aptas para la pasteurización las leches que satisfagan como mínimo, las siguientes pruebas:

- a) Densidad a 15° entre 1.028 a 1.032.-
- b) Contenido de grasa butirométrica oscilará en 2.80 a 3,20%.-
- c) La acidez no deberá exceder de 2.22 ml. de alcalí normal para 100 ml. (20º Dornic)
- d) Pruebas de leucocitos (Tronsdorf) no acusará más de 0,6 x 1.000.-
- e) No dará reacción positiva de nitratos con difenilamina sulfúrica, no coagulará por adición de un volumen de alcohol a 70 centesimales.-
- f) No acusará presencia de calostro, sangre, sustancias tóxicas, ni germenos patógenos ni más de 2,5 miligramos de sedimento para 500 ml.
- g) No podrá sufrir tratamiento químico alguno ni ser aumentada por ele-

////

//////

- h) En el ensayo de las reductoras, no deberá decolorarlo a 38° C. - en menos de 3 horas.
- i) No podrá contener agua agregada, suero de leche ni otros productos extraños.

CONDICIONES APTITUD DE LECHE PASTEURIZADA

- Art. 8º.- La leche higienizada o pasteurizada deberá 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) No contener gérmenes del grupo Escherichia Coli, y además en la división de 1 en 100 debe ser negativa la presencia coliformes.
 - d) Como mínimo podrá contener en el momento de la recepción por el consumidor no más de 100.000 microorganismos banales por milímetro de Mayo a Octubre y de 200.000 en el resto del año.
 - e) Retener flora acidoláctica.
 - f) No tener más de 24 horas a partir de su embotellamiento hasta llegar al consumidor.
 - g) Prueba de pasteurización (Reacción de fosfatasa).

REGISTRO DE LECHEROS

- Art. 9º.- Declárase obligatoria la inscripción en un registro que deberá llevar la Dirección de Higiene, para toda persona que en cualquier forma por cuenta propia o de terceros se dedique a la venta, reparto o transporte de leche dentro del Municipio:
- a) Los interesados llenarán una solicitud que le facilitará la Dirección de Higiene, adjuntando tres (3) fotografías al chromo de 6 x 6 y su domicilio constatado por certificado de policía, estando obligados a denunciar todo cambio de domicilio.
 - b) La Dirección de Higiene entregará a estos una libreta en la que conste su fotografía, firma, impresión digital y domicilio.
 - c) En la libreta a que se refiere el inciso anterior, deberá llevar consigo mismo el repartidor, acarreador, peón, etc. de leche mientras este en el ejercicio de profesión o comercio.

LOCALS DE VENTA

- Art. 10º.-
- a) Se podrá vender leche y sub-productos en todo local de venta de productos alimenticios.
 - b) La capacidad será adecuada a la importancia del negocio, pero no podrá ser inferior en ningún caso a nueve (9) m³ cúbicos.
 - c) Será de mampostaría con revestimiento de material.
 - d) Poseerán para su ventilación una o más aberturas provistas de bastidores metálicos de tela fina.
 - e) Los techos serán de tevedilla revocados, cemento armado, etc. sus pisos serán impermeables, tendrán un desagüe directo con las rejillas correspondientes a sus pozos domiciliarios.
 - f) Poseerán refrigerador para asegurar su conservación los cuales deberán estar separados de los demás productos alimenticios.

HABILITACION VEHICULO

- Art. 11º.- Para el reparto de leche a domicilio deberá procederse asimismo a la habilitación del vehículo. Dichos vehículos podrán ser automotores o de tracción a sangre debiendo responder a las siguientes condiciones.
- a) Deberán tener techos y cortinas o ser cerrados.
 - b) Su interior perfectamente pintado al óleo u otra pintura lavable.
 - c) Deberá llevar en parte visible y de fácil lectura el número de inscripción el nombre y domicilio del propietario.
 - d) Para el reparto de leche en las islas que se efectúa en lanchas, se exigirán las condiciones mínimas de higiene.

//////

RESPONSABILIDAD DE LAS USINAS

Art. 12º.- Toda leche que circule en los vehículos de reparto y venta será considerada como proveniente de las usinas, siendo responsables las mismas. De las muestras que se tomen en oficio, será también responsables dichas usinas frente a la autoridad Municipal.

PROCEDIMIENTOS Y NORMAS TECNICAS

Art. 13º.- Los Inspectores Municipales autorizados podrán extraer muestras de leche de las usinas, negocios o repartidores ambulantes en la cantidad que fuera necesaria para su posterior análisis, y si el interesado solicitara contramuestra, el Inspector deberá hacerlo, previo lacrado o precintado del frasco, que deberá ser proporcionado por el interesado, y entrega de un acta con los datos siguientes:

- a) Nombre y apellido del interesado.
- b) Domicilio.
- c) Número de permiso.
- d) Número de la muestra.
- e) Fecha de inscripción.
- f) Observaciones.
- g) Firma del Inspector.
- h) Firma del interesado.

Las muestras serán analizadas ese mismo día, salvo casos excepcionales, según prácticas de Laboratorio.

EXIGENCIAS A REPARTIDORES

Art. 14º.- Las personas que en cualquier forma, ya sea por cuenta propia o de terceros, se dedique a la venta y reparto o manipuleo de leche deberá estar munido de un certificado de salud renovado cada año, y asimismo deberán estar obligados a usar la indumentaria que se determina: Saco y pantalón color beige u otro que esta Secretaría aprobará. La vestimenta de referencia deberá mantenerse en todo momento en aceptables condiciones de higiene, corrección y buen estado de conservación, debiendo ser renovada las mismas tantas veces como fuera necesario para el mejor cumplimiento de esta exigencia.

PERITAJES

Art. 15º.- Los análisis del Laboratorio pueden ser observados por el interesado, quién podrá solicitar nuevo análisis de la muestra que le fuera entregada, previo depósito de tres mil pesos moneda nacional / (m\$N. 3.000,-) que se depositará en la Tesorería Municipal. Si el segundo análisis confirmara el primero, el depósito expresado en el Artículo anterior quedará a beneficio de la Municipalidad, caso contrario será devuelto al interesado.

Art. 16º.- Para este nuevo análisis el interesado tendrá derecho a nombrar un profesional perito en la materia, por su cuenta, que con el químico Municipal lo verificará el Laboratorio de esta Comuna. Los criterios se ajustarán a las prescripciones de esta Ordenanza no admitiéndose reclamo de ninguna clase, que tuvieran 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.

Art. 17º.- Penalidades a la distribución minorista: Al comprobarse al comerciante o al dueño del reparto o quién efectuara la infracción a cualquiera de los Arts. 3º, 9º, 11º y 14º de la presente Ordenanza, el D.E. procederá:

- a) Confisco del producto.
- b) Multa:

////

-4-

1ra. Infracción m\$n. 2.000.- siendo acumulativa por cada infracción cometida hasta el límite de m\$n 5.000.- que establece el Art. 26 Inc.1º de la Ley Orgánica.-

2da. Infracción m\$n. 5.000.-

3ra. Infracción m\$n. 5.000.- retiro de la Libreta de inscripción a su poseedor eliminándolo del registro de Lecheros, facultándose al D.E. al efecto.-

- c) En todos los casos de clausura de comercio o eliminación definitiva de habilitación, que confirmará prima facie, delito provisto por el código Penal, se radicará la denuncia policial pertinente.
- d) En caso de infracción cometidas por repartidores se procederá al secuestro de vehículos, el que no podrá ser utilizado ni transferido hasta el cumplimiento de la sanción aplicada.-

Art. 18º.-La presente Ordenanza tendrá vigencia a partir de los 120 días de su promulgación.-

Art. 19º.-Quedan derogadas todas aquellas Ordenanzas que se opongan a la presente.-

Art. 20º.-Comuníquese a la Intendencia Municipal a sus efectos.-

SALA DE SESIONES: 23 de Junio de 1964.

FDO: ELOY TOSCANO
Secretario HCD.

FDO: VIRGILIO VELAZQUEZ
Presidente HCD.

ORDENANZA Nº 450/64.

This document was created with Win2PDF available at <http://www.daneprairie.com>.
The unregistered version of Win2PDF is for evaluation or non-commercial use only.