

MUNICIPALIDAD DE CONCEPCION



**Ordenanza sobre producción,  
- - - transporte - - -  
- y expendio de leche -**



seoo  Digital Mus

DE MEDICINA | UNIVERSIDAD DE CHILE FACULTAD DE

D. Pineda U. — Concepción

1934



MUNICIPALIDAD DE CONCEPCION

**Ordenanza sobre producción,  
- - - transporte - - -  
- y expendio de leche -**

**Aprobada por la I. Municipalidad a indicación  
de la Junta de Higiene y de Bromatología**



seo  Digital Mus

DE MEDICINA | UNIVERSIDAD DE CHILE FACULTAD DE

D. Pineda U. — Concepción

1934





Concepción, 21 de Diciembre de 1933.

N.º 183.—Por cuanto la H. Junta de Vecinos en sesión ordinaria celebrada el 13 de Noviembre último, ha tenido a bien presentar su aprobación a la siguiente Ordenanza para la producción, introducción, transporte y venta de leche y productos de la misma, que debe regir en esta Comuna; por tanto, y en uso de las facultades que me confiere el N.º 6 del Art. 90 del Decreto-Ley N.º 740 sobre Organización y Atribuciones de las Municipalidades, promúlguese la Ordenanza referida para que llegue a conocimiento de todos y se dé el debido cumplimiento.

Anótese, comuníquese y publíquese,

**José del C. Soto**

Alcalde

**Ramiro Troncoso V.**

Secretorio



seo

Digital

Mus

DE MEDICINA

UNIVERSIDAD DE CHILE

FACULTAD DE





# ORDENANZA

para la producción, introducción, transporte y venta de leche y productos de la misma.

## CAPITULO PRIMERO

### DE LA LECHE Y DE LOS PRODUCTOS DE LA MISMA

Artículo 1.º.—Para los efectos de esta Ordenanza, la denominación generica de "leche", sin otra indicación, es reservada exclusivamente a la de vaca. La de otros animales deberá ser designada con el nombre de la hembra que la haya producido (leche de cabra, leche de burra, etc.)

Artículo 2.º.—Leche es el producto integral de la ordeñación total y no interrumpida de vacas lecheras sanas y no fatigadas y bien alimentadas. Debe ser recogida con prontitud y no contener caostro.

Artículo 3.º.—Para ser considerada como comercialmente pura la leche de vaca, deberá llenar los siguientes requisitos:

1.º.—Deberá ser limpia: en consecuencia, no deberá dejar sedimentos apreciables.

2.º.—Por el análisis deberá dar como mínimo, los datos siguientes:

Densidad a 15 grados, 1028 a 1034,

Densidad del suero a 15 grados, 1027 a 1030.

Mantequilla, 2,5 a 3,5 grs. por ciento.

Lactosa anhidrida, 4,5 grs. por ciento.

Materias albuminóideas, 3,6 grs. por ciento.

Ceniza, 0.75 grs. por ciento.

Extracto seco, 10. grs. por ciento.

La acidez no podrá ser superior a 2 grs. por mil ni inferior a 1 grs. por mil, expresada en ácido láctico.

3.º.—No contendrá por centímetro cúbico, mayor número de microorganismos que el que esta Ordenanza señala como límite para cada clase de leche.

Estos límites podrán modificarse por la autoridad sanitaria, según lo estime conveniente y de acuerdo con las circunstancias.

Artículo 4.º.—La leche que se considere pura y apta para el consumo debe contener, aparte de los demás elementos indicados, como mínimo:

25 gramos de mantequilla por litro en los meses de septiembre, octubre y noviembre.

30 gramos en los meses de diciembre y enero.



35 gramos por litro en los meses restantes.

Artículo 5.º.—Leche "certificada" es aquella que, además de llenar los requisitos del artículo 3.º, proviene de la ordeña integral de vacas en perfecto estado de salud, continuamente inspeccionada por los médicos veterinarios, ya sea comunales o fiscales, sometida a la clarificación o a una filtración higiénica inmediatamente después de la ordeña y enfriada a una temperatura no mayor de 4 grados centígrados y deberá conservar hasta el momento de su entrega al consumidor menos de 10 grados.

El máximo de bacterias que se tolera por centímetro cúbico en la leche "certificada" es de 150 mil hasta su entrega al consumidor. Es aplicable a este límite lo dispuesto en la última parte del artículo 3.º

Artículo 6.º.—Se entiende por leche "alterada" aquella que se encuentre en estado de descomposición o haya sufrido alguna modificación en la que se cambie notablemente su sabor o poder nutritivo, o que la haga nociva a la salud, o que no reúna los requisitos indicados en el artículo 3.º de este Ordenanza.

Artículo 7.º.—Se considera como leche "aguada" la que presente cifras inferiores a las fijadas en el artículo 3.º en lo que toca a densidad, extractos y lactosa.

Artículo 8.º.—Leche "cocida y hervida" es la que llenando previamente los requisitos fijados en el artículo 3.º, ha sido sometida a la ebullición conservando una cantidad de manteca no menor de 30 gramos por litro. En ningún caso deberá adicionarse con agua.

Artículo 9.º.—Leche "descrema-

da" es aquella que cumple con las disposiciones del artículo 3.º: pero contiene de 2.5 a 3 gramos por mil de materias grasas.

Artículo 10.º.—Se comprende con la denominación de crema la que, proviniendo de leche que reúna los requisitos del artículo 3.º, certificada, etc. contiene por lo menos 50 gramos de manteca por ciento. La que contenga de 20 a 30 gramos de manteca por ciento será considerada y denominada "media crema" o "crema diluida".

La crema no deberá tener más de 750.000 bacterias por centímetro cúbico hasta el momento de su entrega al consumidor.

La "media crema o crema diluida" no deberá tener más de 600.000 bacterias por centímetro cúbico hasta su entrega al consumidor.

Son aplicables a estos límites; lo dispuesto en la última parte del artículo 3.º.

Artículo 11.º.—La leche que se destine al consumo o que se ponga a la venta, deberá llenar los siguientes requisitos generales, sin perjuicio de los que especialmente se determinen para la leche "certificada", la "especial para los niños", la "cocida", hervida o descremada respectivamente en los artículos 12, 13, 14 y 15 de esta ordenanza.

1.º Estar constituida por el producto integral de la ordeña completa y no interrumpida de una o varias hembras de una misma especie.

2.º No deberá encontrarse coloreada, mal oliente ni provenir de animales mal alimentados y manifiestamente fatigados o que se en-



cuentren atacados de las siguientes enfermedades:

a) Tuberculosis, comprobada por el examen de los animales y con especialidad, la mastitis tuberculosa:

b) Mastitis infecciosa: y

c) Enfermedades infecciosas o febriles que, en alguna forma afecten a la calidad, cantidad y pureza de la leche; y

3.º Los productores que tengan a sus vacas enfermas de epizootia mientras dure esta epidemia en sus establos, deben hacerlo saber a sus consumidores a fin de que hagan hervir la leche que de ellas provenga.

4.º Encontrarse pura o sea, en los términos del art. 8.º

5.º No deberá encontrarse "alterada", o sea en los términos del artículo 6.º.

6.º Conservarse en envases cerrados y a una temperatura no mayor de 15 grados centígrados en el reparto o transporte dentro de la comuna.

7.º Los envases serán de vidrio o de alguna otra sustancia que satisfaga a la autoridad sanitaria y comunal: en el concepto de que queda prohibido usar recipientes de cuero, cobre sin estañar, latón, cinc, lámina galvanizada, metal con esmalte plúmbico; loza mal barnizada o de sustancias tóxicas que puedan dañar la leche. Queda igualmente prohibido usar recipientes que impidan su perfecta limpieza.

Los envases a que se refiere el párrafo anterior y la fracción 6.ª de este artículo deberán cerrarse herméticamente y queda estrictamente prohibido usar trapos, pasto, arpillera, totora, etc. en las tapas o lavas de los tarros destinados al transporte de la leche: al tarro deberá taparse solamente con

tapas del mismo material: fierro enlozado, loza, vidrio, caucho y fierro estañado.

Los envases deberán tener etiquetas o leyendas que indiquen con toda claridad el nombre del expendedor o del establecimiento y de la inscripción de acuerdo con las disposiciones del capítulo segundo de esta Ordenanza, y la clase de leche que contengan con caracteres grandes y bien visibles "leche certificada", "leche especial para niños", "leche descremada", etc., indicando además la etiqueta el día en que ha sido envasada.

Artículo 12.º.—La leche "certificada" que se ponga a la venta o destine al consumo, además de los requisitos fijados en el artículo 11.º, deberá llenar los siguientes requisitos:

1.º En los establos donde se produzca, deberán satisfacerse los requisitos fijados en el capítulo cuarto de esta Ordenanza, cuidandose, además, que la ordeña sea escrupulosamente limpia, y que la alimentación del ganado, o sean los forrajes que les suministre, sean sanos y suficientes.

2.º Encontrarse en las condiciones señaladas en el art. 5.º

3.º Encontrarse en las condiciones señaladas en el art. 5.º.

4.º Provenir de vacas en perfecto estado de salud y que, en consecuencia, no padezcan de las siguientes enfermedades:

a) Tuberculosis en general y especialmente la mastitis tuberculosa,

b) Toda clase de mastitis infecciosa; y

c) Enfermedades infecciosas o febriles en que pueda haber modificaciones en la leche, ya sea en su calidad, cantidad o pureza.



Para comprobar el estado de salud de las vacas, se las someterá por la autoridad sanitaria, por un veterinario fiscal o municipal, a la prueba de la tuberculina y a exámenes de laboratorio, en la forma y términos fijados en el capítulo séptimo de esta Ordenanza.

5.º Los tapones o tapas de los envases deberán cubrir todo el borde libre del cuello de éstos.

6.º Sólo podrá venderse dentro de las 12 horas, contadas a partir de la hora de la ordeña, salvo que se mantenga a una temperatura de cuatro grados bajo cero.

Artículo 13.º.—La leche que se destina especialmente para la alimentación de los niños, además de los requisitos generales fijados en el artículo 11, deberán llenar los siguientes:

Provenir de leche "certificada", o sea, en los términos del artículo 12.º.

2.º Si es cruda no podrá contener más de 50.000 bacterias por centímetro cúbico, hasta el momento de su entrega al consumidor.

3.º Su temperatura no excederá de 8 grados centígrados, la que deberá conservarse hasta el momento de su entrega al consumidor.

4.º No podrá venderse después de las 12 horas contadas a partir de la hora de ordeña.

5.º Estar envasadas en botellas especiales, con capacidad para una toma, llevar etiquetas en la que indique su composición, edad de los niños a que se destine, el día de su envase, etc.

Artículo 14.º.—La leche "cocida o hervida" a que se refiere el artículo 8.º sólo podrá venderse en cafés o restaurantes, sola, o en bebidas como café, té, chocolate, etc. y siempre y cuando se consu-

ma en los mismo establecimientos. La misma leche deberá servirse en estado de pureza.

Si dichos establecimientos venden leche al público en forma que esta no se consuma precisamente en ellos, deberán sujetarse a las disposiciones relativas de esta Ordenanza, tanto en lo que se refiere a los permisos, como a las condiciones en que deba venderse la leche, como si se tratara de un expendio o lechería.

La leche descremada se podrá vender en los puestos de leche, siempre que se mantenga en envases apropiados y rotulados, indicando su calidad.

Artículo 15.º.—La leche de "cabra", de "burra de yegua no neogenizada", "maternizada" o de cualquiera otra, no comprendida dentro de las disposiciones de esta Ordenanza, sólo podrá venderse o destinarse al consumo de acuerdo con los requisitos que fije la autoridad sanitaria.

Artículo 16.º.—La "crema" o crema diluida", a que se refiere el artículo 10 sólo podrá venderse en envases cerrados y que llenen los requisitos fijados en la fracción 7.º del Art. 11 y con etiquetas en la que se exprese su calidad, es decir, si se trata de "crema" o crema diluida.

Los mismos productos envasados deberán mantenerse, hasta el momento de su venta, en perfecto estado de conservación, y a una temperatura no mayor de 10 grados centígrados.

Artículo 17.º.—En los establos sólo se permitirá la venta que sea el producto total de la ordeña y la "leche descremada".

Artículo 18.º.—Los requisitos para la elaboración y venta de los



demás productos derivados de la leche, serán fijado en ediciones especiales que a esta Ordenanza se hagan, sin perjuicio de que, mientras tanto, se observan y aplican las disposiciones relativas a los reglamentos de producción y venta de artículos alimenticios que rigen en la comuna.

### **CAPITULO SEGUNDO.— DE LOS PERMISOS, DEL REGISTRO Y DE LA INSCRIPCION**

Artículo 19.—Sólo se podrán dedicar al negocio de leche, así como a su introducción, transporte, depósito o venta las personas, sociedades o corporaciones que estén provistas del permiso o licencia sanitaria correspondiente, que expedirá la Inspección General de Servicios Municipales, de esta comuna, previo informe de la autoridad sanitaria correspondiente y de acuerdo con las disposiciones de esta Ordenanza.

Artículo 20.— Son obligatorias las licencias o permisos sanitario a que se refiere el artículo anterior:

1.º—Para los introductores de leche a la comuna y propietarios de hacienda que se dediquen a la producción y venta de leche.

2.º— Para los propietarios de establos.

3.º— Para los propietarios de depósitos de leche.

4.º— Para los repartidores y conductores de leche.

Artículo 21.— A los introductores de leche de la comuna, y propietarios de hacienda que se dediquen a la producción y venta de leche, la licencia sanitaria se les expedirá mediante los siguientes requisitos.

1.º— Que la soliciten en los términos del artículo 26.

2.º— Que cuenten con personas domiciliadas en la capital de la comuna, que los represente ante la autoridad sanitaria y municipal, para todos los trámites que se ofrezcan, salvo el caso en que residan en la comuna.

3.º— Que constituyan un depósito en la Tesorería Comunal correspondiente por la cantidad que fije la Ilustre Municipalidad de acuerdo con los siguientes límites: \$ 100, por 100 litros, \$ 500 por o más litros, u otorguen fianza por la misma cantidad con los requisitos señalados en el artículo 29 y para los efectos que en él se establezcan.

Para determinar el monto del depósito o de la fianza, dentro de los límites antes señalados la Ilustre Municipalidad respectiva tendrá en cuenta la cantidad de leche que introduzca a la comuna cada productor o produzca la hacienda.

4.º—Que satisfaga lo demás que exige esta Ordenanza, según la clase de leche que se introduzca a la comuna.

5.º— No se entenderán comprendidos en las disposiciones del N.º 2.º los productores que se encuentren a menos de 12 Km. de los límites urbanos de la comuna.

Artículo 22.— A los propietarios de establos se les concedará el permiso, necesario, mediante los requisitos siguientes:

1.º— Que lo soliciten en los términos del artículo 28.

2.º—Que cuenten con personas domiciliadas en la capital de la comuna, que los represente ante la autoridad sanitaria y municipal para todos los trámites que se ofrezcan,



salvo el caso en que residan en la comuna.

3.º.— Que constituyan un depósito en la Tesorería Comunal correspondiente por la cantidad que fija la Ilustre Municipalidad de acuerdo con los siguientes límites: \$ 100 por 100 litros a \$ 500 por 500 o más litros cantidad con los requisitos señalados en el artículo 29 y para los efectos que en él se establezcan. Para determinar el monto del depósito o de la fianza, dentro de los límites antes señalados, la Ilustre Municipalidad respectiva tendrá en cuenta a la comuna cada introductor o produzca la hacienda.

4.º.— Que satisfaga la demás que exige esta Ordenanza, según la clase de leche que se introduzca a la comuna.

5.º.— No se entenderán comprendidos en las disposiciones del N.º 2.º los productores que se encuentren a menos de 12 kilómetros de los límites urbanos de la comuna.

Artículo 22.— A los propietarios de establos se les concederá el permiso necesario, mediante los requisitos siguientes:

1.º.— Que la soliciten en los términos del artículo 28.

2.º.— Que acrediten debidamente que los establos se encuentren legalmente establecidos y en las condiciones requeridas por los reglamentos respectivos.

3.º.— Que hagan depósito en la Tesorería Comunal correspondiente, o presenten fianza, con los requisitos señalados en el artículo 29 por las siguientes cantidades que corresponden al número de vacas con que cuente cada establo, de acuerdo con los siguientes términos.

de 1 a 10 vacas . . . . .	\$ 50.00
de 11 a 30 vacas . . . . .	\$ 100.00
de 31 a 40 vacas . . . . .	\$ 200.00
de 41 vacas en adelante	\$ 300.00

4.º.— Que satisfagan los demás que fija esta Ordenanza, según la clase de leche que expendan en los mismos establos.

Artículo 23.— A los propietarios de puestos de leche, se les concederá el permiso correspondiente, mediante los siguientes requisitos:

1.º.— Que lo soliciten según los términos del artículo 28.

2.º.— Que se compruebe por medio de las inspecciones correspondientes, que los puestos de leche cumplen con los reglamentos sanitarios.

3.º.— Que cumplan con los demás requisitos que exige esta Ordenanza, según sea la clase de leche que expendan.

4.º.— La cancelación de la patente respectiva, según clasificación de la I. Municipalidad.

Artículo 24.— Los introductores, propietarios de depósitos de establos, de lechería, deberán solicitar el permiso correspondiente al número de conductores o repartidores que necesiten y utilicen, en la conducción, transporte o reparto de leche a domicilio o a otros establecimientos.

Artículo 25.— Los permisos para conductores o repartidores de leche a que se refiere el artículo anterior, se expedirán a los introductores propietarios de depósitos y establos de lecherías, mediante los siguientes requisitos:

1.º.— Que las soliciten por escrito, suministrando los datos que sean necesarios.

2.º.— Que comprueben que el repartidor o conductor, de su de-



pendencia, que va a hacer uso del permiso, cuenta con el certificado de buena salud expedido por la autoridad sanitaria (carnets de sanidad).

Artículo 26.— A los conductores o repartidos de leche de su propiedad se les concederá el permiso necesario, siempre que satisfagan las condiciones exigidas en el artículo anterior, previo depósito en Tesorería Comunal de \$ 100.

Artículo 27.— Los permisos a que se refieren los artículos anteriores son otorgados por la Dirección General de Servicios Municipales y los depósitos a que se refieren los anteriores artículos corresponderán a la cancelación de dichas licencias, en cambio de los cuales se les otorgará una placa numerada que exhibirán los poseedores en el lado izquierdo del pecho permanentemente

Artículo 28.— Los permisos a que se refieren los artículos anteriores deberán solicitarse al director general de los Servicios Municipales, previo informe de la autoridad sanitaria, por escrito, el que contendrá los siguientes datos:

1.º.— Nombre y domicilio del peticionario.

2.º.— Ubicación de la hacienda, estable, depósito, etc., donde proviene la leche que introducirá, transportará o repartirá y nombre de su propietario.

3.º.— Clase de leche, de las autorizadas por esta Ordenanza, que se desea introducir, transporte, depositar, vender etc.

4.º.— Si la venta de leche se va a realizar en un lugar fijo (estable o puesto de leche) y en tal caso indicar su ubicación, o si va única-

mente a transportarse, o a repartirse a lechería o a domicilio.

5.º.— En caso de que reparta a domicilio o lechería, deberá expresarse también el número de repartidores o conductores, solicitándose los permisos correspondientes para cada uno de ellos.

6.º.— Los introductores de leche deberán declarar el nombre y domicilio de la persona que los ha de representar, y dar cuenta oportunamente del cambio de domicilio de ellos.

Artículo 29.— Las fianzas o depósitos a que se refieren los artículos anteriores servirán para garantizar la responsabilidad de los industriales, procurar el fiel cumplimiento de esta Ordenanza, pues, servirán además como garantía para el cobro de las multas que impongan las autoridades sanitarias y comunales.

Artículo 30.— Los permisos podrán ser retirados por la Dirección General de Servicios Municipales, previo informe de la autoridad sanitaria, cuando a juicio de ella haya motivo suficiente para proceder de esta manera.

Se considera siempre como motivo suficiente para el retiro del permiso:

1.º.— Cuando se hubiere impuesto, en el transcurso de doce meses, dos multas por leche aguada o adulterada.

2.º.— Cuando se haga uso indebido del permiso, transfiriéndolo a otro que no esté inscrito en los registros municipales, o se utilicen permisos de terceros, entendiéndose que en este último caso se haga con fines fraudulentos, salvo que tenga autorización especial otorgada por el dueño de la lechería o su



representante, autorización que no debe prolongarse por más de quince días. En caso de que la transferencia del permiso deba hacerse por un plazo mayor que el últimamente indicado, deberá obtenerse autorización especial de la Inspección de Servicios Municipales.

3.º.— Cuando una lechería, estable, etc., sea una amenaza para la salud pública.

Artículo 31.— En caso de venta o transporte de una lechería, estable o negocio de reparto quedan obligados el vendedor y el comprador a registrar esta venta o traspaso en la Oficina de la Dirección General de Servicios Municipales dentro del término de seis días.

### CAPITULO TERCERO.— DE LA INTRODUCCION DE LA LECHE EN LA COMUNA

Artículo 32.— La introducción de la leche en la comuna sólo podrá hacerse por las personas que hayan obtenido el permiso correspondiente, de acuerdo con las disposiciones relativas de esta Ordenanza, y que se sujeten a las demás disposiciones contenidas en este capítulo.

Artículo 33.— Sólo podrá introducirse leche en la comuna en las siguientes condiciones:

1.º.— Siempre que cumpla con todas las disposiciones de la presente Ordenanza.

2.º.— Certificada.

3.º.— Descremada.

Artículo 34.— Para los efectos de las disposiciones contenidas en los artículos anteriores, los productores de leche, están obligados a proporcionar a las autoridades sanita-

rias y comunales todas las facilidades que sean necesarias, para que sus inspectores examinen a los animales que produzcan la leche que es introducida en la comuna e inspeccionen los establos y procedimientos que se emplean para la filtración, refrigeración, envases, etc.

Artículo 35.— La introducción de leche "certificada" en la comuna podrá ser autorizada por la Ilustre Municipalidad, previo informe de la autoridad sanitaria con la declaración de los propietarios de establos, lecherías, etc., al solicitar el permiso respectivo de introducción. Su completa conformidad en sugetarse a las disposiciones de esta Ordenanza y en que se les aplique como si se tratase de establos ubicados dentro de la comuna.

Artículo 36.— Para autorizar la introducción de la clase de leche a que se refiere el artículo anterior, deberá tenerse en cuenta las disposiciones contenidas en el artículo 1.º, y sus envases deberán cumplir con los requisitos exigidos por esta Ordenanza, y rotularse en forma visible "LECHE CERTIFICADA".

Artículo 37.— La introducción de leche en la comuna debe hacerse en carros o vehículos fácilmente lavables y mantenerse aseados, y en buen estado de conservación.

En los envases, como en los carros y vehículos deberá figurar el nombre del propietario, con caracteres muy visibles y el número del permiso correspondiente.

### CAPITULO CUARTO.— DE LOS ESTABLOS

Artículo 38.— Los establos se sujetarán a las disposiciones relativas y de los respectivos reglamentos.



por lo que se refiere a los lugares de su ubicación y a sus condiciones sanitarias.

Artículo 39.— En los establos sólo podrá venderse o destinarse al consumo la clase de leche que autoriza esta Ordenanza, llenando los requisitos respectivos. Además, deberán cumplir con los siguientes:

1.º.—Obtener el permiso correspondiente de la Inspección General de Servicio Municipales, previo informe de la autoridad sanitaria.

2.º.—La venta de leche se hará sólo en locales especiales, quedando por lo tanto prohibida la venta de leche "al ple de la vaca", salvo en aquellos establos que tengan sus certificados de la autoridad sanitaria acreditando que cumplan con todas las disposiciones contenidas en este capítulo.

3.º.— La limpieza de los establos, así como las del cuerpo de las vacas y sobre todo las ubres, se hará diariamente y con el mayor cuidado posible. La limpieza de las ubres deberá efectuarse, precisamente antes de la ordeña.

4.º.— Los utensilios deberán estar completamente limpios esterilizados y adaptados hasta donde sea posible, de modo que no permitan la caída de pelos o suciedades en el interior, ya sea durante la ordeña o después de ella.

5.º.— El personal de empleados que se utilice en todas las operaciones del establo y preferentemente el que se encuentre encargado de efectuar las manipulaciones para acondicionar la leche en los términos de esta misma Ordenanza, así como los encargados de la ordeña deberán estar siempre aseados y usar mamelucos, delantales, guardapolvos y telas lavables que se mantengan siempre limpios; no se

permitirá el empleo de personas que adolezcan de alguna enfermedad transmisible, o de crupciones en las manos o en los brazos, cualquiera que sea su naturaleza, por lo que deberán estar provistos de un certificado de salud, expedido por la autoridad sanitaria, certificado que deberá ser renovado cada dos meses.

#### CAPITULO QUINTO.— DE LOS PUESTOS DE LECHE

Artículo 40.— Los puestos de leche, son establecimientos destinados exclusivamente para la venta de las distintas clases de leche que autoriza esta Ordenanza, así como para la venta de los productos derivados de la leche y deberán reunir los siguientes requisitos:

1.º.—Deberán tener el permiso otorgado por la Inspección General de Servicios Municipales, previo informe de la autoridad sanitaria.

2.º.— Se establecerán en una pieza que solamente tenga comunicación con la vía pública; los pisos serán de cemento, de mosaico o de material impermeable que permita un perfecto aseo e impida las filtraciones; las paredes estarán pintadas al óleo, estucadas o revestidas de algún material impermeable que pueda lavarse y que no presenten huecos donde pueda depositarse polvo.

3.º.— Debe tener las instalaciones sanitarias adecuadas.

4.º.— Se conservará siempre en perfecto estado de aseo y de limpieza, como también los muebles y enseres.

5.º.— Las personas encargadas del despacho de la leche, estarán siempre aseadas, debiendo usar guardapolvos lavables, que se mantendrán limpios.



6.º.— Las personas encargadas de hacer el despacho de leche, deberán tener el certificado de buena salud (carnets de sanidad), expedido por la autoridad sanitaria, no pudiendo utilizar en la operación a personas que padezcan de alguna enfermedad transmisible o erupciones en las manos o en los brazos, cualquiera que sea su naturaleza.

7.º.— La venta de leche se hará en envases que cumplan con los requisitos exigidos en esta Ordenanza.

8.º.— La clase de leche que se expendan en las lecherías deberán anunciarse en letreros bien visibles.

9.º.— Los derivados de la leche deberán guardarse en forma higiénica bajo mosqueros o telas adecuadas.

#### **CAPITULO SEXTO.— REPARTO DE LA LECHE**

Artículo 41.— Los repartidores de leche a domicilio, sólo podrán verificar el reparto y conducción de las leches que autoriza la presente Ordenanzas y mediante los siguientes requisitos:

1.º.— Si cuentan con la autorización otorgada por la Dirección General de Servicios Municipales, previo informe de la autoridad sanitaria.

2.º.— Sólo podrán repartir una sola clase de leche de las autorizadas por la presente Ordenanza, en las condiciones fijada por la misma.

3.º.— La leche deberá estar envasada en envases especiales y adecuados y que llenen además los requisitos que esta Ordenanza señala para los mismo envases, según sea la clase de leche de que se trate.

4.º.— El repartidor deberá hacer la entrega de la leche únicamente por la llave del tarro.

Artículo 42.— Todo repartidor o conductor que sea sorprendido expendiendo leche alterada será sancionado con la multa que contempla esta Ordenanza y si se le sorprende por segunda vez, se suspenderá por el espacio de seis meses. En caso de incurrir en una tercera infracción, se le privará del permiso y carnet correspondiente sin perjuicio de aplicársele la multa respectiva.

Los puestos establecidos para el expendio de la leche, quedan sometidos a iguales sanciones, debiendo Clausurarse temporalmente por seis meses cuando incurran en la segunda infracción y en forma definitiva si se comprueba que por tercera vez han cometido la falta indicada.

Artículo 43.— En cada carretilla repartidora sólo podrá viajar el repartidor y, a lo sumo un empleado autorizado por el productor.

No se permitirá llevar tarros con agua bajo ningún pretexto.

Las horas de reparto serán de 8 a 12.30 y de 14 a 18 horas.

#### **CAPITULO SEPTIMO**

##### **EN LA INSPECCION**

Artículo 44.— La leche que se expende a la población será controlada por el Laboratorio Químico Municipal, asesorado de las autoridades sanitarias.

Artículo 45.— La Municipalidad deberá consultar en sus presupuestos los fondos suficientes para mantener un Laboratorio Químico a cargo de un químico o laboratorista profesional con título legal, ase-



sorado del personal de ayudante e inspectores que sea necesario.

Artículo 46.— Dependiente de la I. Municipalidad funcionará también un Departamento de Veterinaria a cargo de un médico veterinario, con título legal, asesorado del personal auxiliar necesario a fin de practicar los exámenes periódicos de las vacas en los establos, haciendas, lecherías, y demás establecimientos que produzcan y expendan.

Artículo 47.— Los propietarios de lecherías y establos deben permitir la entrada a sus establecimientos a los empleados del Departamento de Veterinaria Municipal y a la autoridad sanitaria, cuando éstos lo juzguen necesario.

Artículo 48.— Los propietarios de lecherías, establos y demás establecimientos donde se produzca y expendan leche, deberán facilitar muestras, en el número que los funcionarios del Laboratorio Químico Municipal considera necesario, hasta 200 gramos por muestra; debiendo dar contramuestra debidamente esmlada.

La inspección por las autoridades antes citadas, pueda extenderse a todos los locales y habitaciones anexas al establecimiento donde se presume que pueda existir leche depositada. Igualmente deberán mostrar cuando se les exija el certificado de sanidad de sus reses.

Artículo 49.— Los inspectores técnicos efectuarán las siguientes operaciones: sacar muestras de la leche que llegue o se expendan en la ciudad, verificar su densidad, la temperatura y demás labores que se crea conveniente. Al practicarse el examen de los recipientes y de los sellos, en el caso que sea necesario romper uno de éstos colocado por el propietario, deberá

colocarse en su reemplazo uno del Laboratorio.

Artículo 50.— Declarada mala la calidad de la leche, se procederá a decomisarla o desnaturalizarla, o previo informe del Laboratorio Químico, a aplicar la multa o sanción correspondiente.

Artículo 51.— En los establos de lecherías sólo se permitirán animales cuyo estado de salud perfecta consta de un certificado de sanidad emitido por el veterinario de la I. Municipalidad.

Para los efectos de dicho certificado de sanidad y como medio profiláctico contra la tuberculosis infecciosa, es obligatorio someter a las hembras lecheras a la reacción de la tuberculina, debiendo procederse a la tuberculinización de la I. Municipalidad, por los procedimientos de elta: morreacción, intraderno reacción.

Artículo 53.— Toda res lechera que reaccione a la tuberculinización deberá ser inmediatamente apartada del grupo de reses y sacrificada en el Matadero Público si el animal se halla tuberculoso, cayendo sus carnes y sus productos en comiso, pero debiendo entregarse a su dueño las partes sanas.

Artículo 54.— Las infracciones a las disposiciones anteriores serán penadas con multa de \$ 50 a 300 pesos.

Artículo 55.— Los denuncios por expendio de leches que no cumplen con las disposiciones de esta Ordenanza serán enviados al Juzgado de Policía Local.

Artículo 56.— Será obligatorio mantener en lugar visible en los establos, lecherías y puesto de leche un ejemplar de esta Ordenanza que puede ser leído por el público.



Artículo 57.— Las disposiciones para el arreglo de los establos urbanos son las mismas que rigen para las caballerizas, en todo lo que las concierne.

Artículo 58.— Se concede un plazo de 4 meses, contados a partir de la vigencia de esta Ordenanza, para que las lecherías, establo, puestos de leche, etc., se coloquen en condiciones de cumplir esta Ordenanza.

Artículo 59.— En tanto los Ferrocarriles no dispongan de carros re-

frigeradores para el transporte de la leche, se permitirá que este producto durante su introducción en la comuna, tenga una temperatura no mayor de 15 grados, siempre y cuando se le enfríe previamente a su transporte, y éste no tarde más de 4 horas desde el momento de su embarque hasta su entrega al depósito, en el concepto de que cuando los Ferrocarriles cuenten con dichos carros frigoríficos, desde ese momento quedará sin efecto esta tolerancia.

