REGLAMENTACIÓN DEL EXPENDIO DE LECHE PURA

DECRETO EJECUTIVO, aprobado el 29 de junio de 1960

Publicado en La Gaceta, Diario Oficial N°. 145 del 29 de junio de 1960

EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA

en uso de las facultades conferidas por el Decreto Legislativo No. 497, publicado en "La Gaceta" Diario Oficial No. 81 de 6 de Abril de 1960

DECRETA:

El siguiente

Reglamento de Lechería:

Artículo 1º.- Definiciones:

Para la interpretación de este Reglamento se adoptan las siguientes definiciones sujetas a modificaciones en futuros acuerdos y de conformidad con el desarrollo progresivo de la industria lechera,

Leche Cruda

a) Leche cruda es la secreción láctea integral recogida mediante el ordeño total, manual o mecánicamente de una o más vacas lecheras perfectamente sanas y no conteniendo calostro.

> La denominación Leche sin indicación de ninguna especie animal, solo se aplicara a la leche pura de vaca. La leche de cualquier otro animal deberá expenderse y circular con la indicación de su origen.

b) Grasa Láctea- es la manteca de la leche.

c) Crema- es una porción de leche que contiene no menos del 18% de grasa láctea.;

d) Crema agria- es aquella crema de leche cuya acidez en ácido láctico pasa de 0.20%.

e) Leche Desnatada-es aquella a la cual se le ha quitado una porción suficiente de grasa láctea a fin de rebajarle su porcentaje a menos de 3.25%

f) Leche Descremada- es aquella que se ha privado sustancialmente de toda grasa láctea.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/14073

g) Suero de Mantequilla- es un sub producto que se obtiene del batido de la leche o de la crema o después de contarlas o someterlas a tratamientos con ácido láctico o cultivos de leche, y contiene no menos del 3% de sólido lácteos no grasos. No-negociable, para consumo humano, salvo prescripción médica.

h) Leche con Vitamina D-es la leche cuyo contenido en Vitamina D se ha acrecentado por medio de un método aprobado por el Ministerio de Salubridad Pública, conteniendo por lo menos, 400 unidades por litro.

i) Leche Pasteurizada- se llama así la leche calentada a una temperatura no menor de 61.7º C. durante 30 minutos o a una temperatura no menor de 71º C. durante 15 segundos, lapso capaz de destruir todos los tipos de organismos patógenos que estuvieren presentes, seguidos de rápido enfriamiento.

j) Leche Homogénea (homogenizada) es aquella que ha sufrido un tratamiento que asegura la división de los glóbulos grasos de tal manera que después de 48 horas de reposo no haya separación visible de la crema y que el porcentaje de grasa de 100 ml. de la superficie, en una botella de a litro, no difiere en más del 10% de si misma al porcentaje de grasa de la leche restante, según se determina después de mezclar completamente.

k) Leche Reconstruida-es un producto obtenido de la combinación de componentes lácteos y agua que obedece a las normas de la grada láctea y sólidos que no son grasos de la leche, según se ha definido y que el agua usada sea potable y estéril.

l) Leche Esterilizada - es leche entera parcialmente descremada con no menos de 2.8% de grasa, homogenizada, y cuya conservación está garantizada por la esterilización técnica, que asegura la destrucción total de las esporas y bacterias, pudiendo incubarse sin alteración durante 20 días a 32º ó 10 días a 55º C.

m) Leche Uperizada - es aquella que se ha sometido a un proceso de aereación continuado por elevado calentamiento y de cortos períodos e inmediata refrigeración para rendir un producto libre de gérmenes; es similar en apariencia y sabor a la leche cruda y posee las ventajas de la leche pasteurizada y de la leche esterilizada sin las desventajas de ninguna de ellas, pudiendo conservarse sin alteración hasta por ciento treinta y ocho días.

n) Leches Aromatizadas- Se denominan leches aromatizadas a las bebidas pasteurizadas o esterilizadas y constituidas de leche descremada o entera azucarada o no, adicionada de sustancias aromáticas naturales diversas aceptadas por la Ley de Abastos.

ñ) Leche Chocolatada- es una leche integra o modificada o desnatada a la cual se ha agregado de manera higiénica un jarabe de chocolate o de cacao compuestos de ingredientes sanos y rotulada de acuerdo con el grado de la leche y productos usados

Fuente: http://www.leybook.com/doc/14073

en ella, no llevando más de 6% de azúcar y no menos de 2.0% de extracto seco de chocolate y un estabilizador aprobado por el Ministerio de Salubridad Pública.

o) Productos Lácteos- se designan así a todos los derivados de la leche o la leche misma procesada o industrializada, tales como la crema, la leche homogénea, leche con Vitamina D, la leche desnatada, el suero de mantequilla, la leche reconstruida, la leche en polvo y cualquier otro producto obtenido de la leche o con la adición de algunas sustancias alimenticias o estimulantes o a cualquiera de estos productos que se usen con fines semejantes que hayan sido clasificados por el Ministerio de Salubridad Publica con productos lácteos.

p) Productos adulterados- se define como producto adulterado, aquellos que contengan sustancias extrañas, dañinas o no a la salud y que no estuvieren de acuerdo a los reglamentos de abastos y alimentos del Ministerio de Salubridad Pública.

q) Productos falsamente rotulados- se entiende por productos falsamente rotulados aquellos que reclaman composición, cualidades y cantidades no contenidas en el producto, asimismo cuando se le atribuyeren propiedades medicinales o nutricionales que no hubieren sido comprobados y aprobados por el Ministerio de Salubridad Publica de conformidad con la Ley de Farmacias y Abastos.

r) Lechería a Granja Lechera- es el lugar donde se mantiene a una o más vacas cuya leche a productos lácteos son vendidos todos o en parte.

rr) Productora de leche- es cualquier persona, razón social o corporación que posea o tenga una o más vacas, cuya leche ya en parte o totalmente es vendida, puesta a la venta o entregada a otra persona, razón social o corporación. Este párrafo no define las vacas cuya leche es de consumo doméstico de la familia en las áreas rurales, siempre que tal leche no traspase los linderos de la propiedad.

s) Distribuidor de Leche- es toda persona, razón social o corporación que posee, ofrece a la venta, vende o entregue a otra persona, razón social o corporación, leche o productos lácteos para consumo o manufactura.

t) Planta Lechera- es un lugar o establecimiento en donde la leche o productos lácteos se colectan, manipulan, se procesan y se almacenan, embotellan o envasan, se pasteurizan, esterilizan y se preparan para distribución y consumo humano.

u) Recuento bacteriano medio- se entenderá por recuento bacteriano medio el promedio de los recuentos de bacterias en las muestras de leche tomadas durante el período de clasificación correspondiente, cuando menos. 4 muestra obtenidas en días separados y consecutivos.

v) Leche condensada- se entiende .por leche condensada el producto obtenido de la evaporación parcial a presión reducida o por otros métodos de la leche completa

Fuente: http://www.leybook.com/doc/14073

pasteurizada, adicionada de azúcar, debiendo satisfacer los siguientes requerimientos una acidez expresada en ácido láctico comprendida entre 0.10% a 0.16% en la dilución por dos y media de agua en peso de su reconstitución; un mínimun de materia grasa del 8%; un mínimun de 28%, extracto seco total de leche y un límite de 45%, de azúcar, sacarosa,

w) Leche Evaporada-entiéndese por leche evaporada la obtenida igualmente como leche condensada, pero sin adición de azúcar, acusando una acidez al ácido láctico de 0.16 a 0.20 en su reconstitución y conteniendo un mínimo 7.8% de grasa y 25.5% de extracto seco total.

x) Leche en polvo- es la obtenida por la deshidratación total de la leche completa o de la leche semi-descremada o descremada presentando una acidez al ácido láctico de 0.16 a 0.20% en la dilución de 1 x 7 partes de agua; no debe contener más 0.5% de humedad y en cuanto al contenido de grasa ser señalado para cada clase por el Ministerio de Salubridad Publica y en casos de leche integral, el mínimo de grasa será de 24% y 6 mi1 bacterias por grm.

y) Leche Acidificada- denomínense así a un grupo de leches en polvo o fluidas, Integral o parcialmente descremadas pasterizadas y homogenizadas y acidificadas por la acción del ácido láctico, fermentos láctico o ácido cítrico, o cultivos, debiendo de tener una acidez calculada al ácido láctico comprendida entre cuatro y cinco por ciento, la acidificación biológica será hecha con bacilos conocidos y permitidos tales como el B. Bulgaris, el E, Lactici Acidi (B. Cunnheri).

z) Mantequilla es la materia grasa obtenida por el batido y amasado de la leche pasteurizada o crema pasteurizada o mezcla de ambos, con adición o sin ella de cultivos bacterianos autorizados. Debiendo contener no menos del 80% de grasa láctea, no más del 16% de humedad, del 2% de cloruro de sodio ni más de 2% de caseina.

Z1) Quesos, esta denominación está reservada al producto fermentado o no, obtenido por la coagulación de la leche, de la crema o de la leche descremada higiénicamente manufacturado, seguido de maduración o de secamiento y conteniendo un mínimo del 25% de materias secas, quedando sujeta su manufactura y demás requisitos a un Reglamento adicional especial y a las técnicas que señalan los Ministerios de Salubridad Pública y el de Ganadería.

Artículo 2º.- Queda prohibida la venta en todo el territorio de la República, de leche y productos lácteos adulterados o falsamente rotulados o mal rotulados, los cuales serán decomisados y eliminados en la forma que disponga el Ministerio de Salubridad Pública.

Artículo 3º.- Toda persona que expenda o tenga en depósito leche, deberá solicitar permiso para tal fin ante el jefe de Salud Publica de su jurisdicción, quien lo registrara

Fuente: http://www.leybook.com/doc/14073

en el libro que deberá llevar su oficina. En consecuencia, se prohíbe traer, enviar o recibir leche para venderla o para ofrecerla en venta o para tenerla en depósito, a personas que no tengan el permiso de que se acaba de hacer referencia.

El permiso mencionado en el párrafo anterior será extendido siempre que a juicio del Jefe de Salud Pública Local del lugar donde se expenderá dicha leche o se tenga en depósito, reúna los requisitos sanitarios adecuados.

Artículo 4º.- Toda botella, lata, paquete u otro recipiente que contenga leche o cualquier producto lácteo procesado ó manufacturado en alguna planta lechera, definido en este Reglamento y designado a la venta al público, será claramente marcado o rotulado;

a) El nombre del contenido, tal como aparece en estas definiciones.
b) El grado o clase del contenido, debiendo hallarse clasificado conforme a estas disposiciones,
c) La palabra pasteurizada, si el contenido ha sido pasteurizado,
d) La palabra esterilizada si el contenido ha sido esterilizado,
e) La palabra cruda si el contenido es crudo,
f) El nombre del productor o distribuidor,
g) La etiqueta o marca aparecerá en letras de tamaño y forma legibles a la simple vista

Artículo 5º.- Inspección de Lecherías y Plantas de Leche- Toda lechería o toda planta de leche, cuya leche o productos lácteos sean puestos a expendio Público serán sometidos a inspección sanitaria periódicamente u ocasionales, con la frecuencia que el Jefe de Salud Pública local lo estime conveniente. Para tal efecto, todo productor o distribuidor de leche, permitirá el libre acceso al Jefe de Salud Pública Local o su representante, a todos los sitios y dependencias del establecimiento y todo distribuidor al ser requerido proporcionará un informe veraz sobre la cantidad exacta de leche y productos lácteos comprados y vendidos y de cualquier otro dato complementario que le sea solicitado.

Artículo 6º.- Examen de la Leche y Productos Lácteos.- Tanto la leche como los productos lácteos estarán sujetos en todo tiempo a inspección por el Jefe del Centro de Salud Local o por sus representantes y se escogerán muestras para efectuar análisis en los Laboratorios designados por el Ministerio de Salubridad siempre que se considere necesario.

Artículo 7º.- Comprobación de la leche y productos lácteos.- En cualquier período de clasificación, el Jefe de Salud Pública Local exigirá los análisis de por lo menos cuatro muestras de leche o crema procedente de cada granja lechera y de cada planta de leche. Las muestras de leche y crema obtenidas en la tienda de víveres, cafés, sorbeterías, restaurantes y otros sitios donde se venden productos lácteos serán probados con la frecuencia que crea conveniente el Jefe de Salud Publica Local. Los cálculos bacterianos se realizarán de conformidad con el método de conteo en placas

Fuente: http://www.leybook.com/doc/14073

y los métodos clásicos recomendados por la Asociación Americana de Salud Pública. Las comprobaciones pueden comprender las otras determinaciones químicas y físicas que crea necesaria el Jefe de Salud Pública Local para descubrir adulteraciones. Informe de los cálculos bacterianos serán comunicados al productor o distribuidor interesado apenas se hagan; o cualquiera otra persona interesada que lo solicite. Las muestras pueden ser obtenidas por el Jefe de Salud Pública Local o su representante en cualquiera ocasión antes de la entrega definitiva de la leche o productos lácteos para venta o consumo.

Las tiendas, cafés, restaurantes, sorbeterías y establecimientos semejantes, facilitarán el ingreso a la autoridad sanitaria local, siempre que ésta lo solicite.

Después de su pasteurización y hasta cuando sea entregada la leche no podrá exceder de 50 mil bacterias por ml., hecho el recuento en palo de Petri.

Artículo 8º.- Cuando el Poder Ejecutivo prohíba la venta de leche cruda en determinada zona, se exigirá como requisito previo para emitir el Decreto correspondiente: a) que las plantas pasteurizadoras y esterelizadoras que van a suministrar leche a la referida zona, tengan capacidad suficiente para abastecer el consumo público; .y b) que las mencionadas plantas reúnan todos los requisitos higiénicos y de otra Índole que garanticen el buen producto, conforme las disposiciones de este Reglamento y los que les fueren aplicables.

Artículo 9º.- La distribución de la leche pasteurizada o esterilizada solamente podrá hacerse por medio de envases especiales, aprobados por el Ministerio de Salubridad Pública, los cuales deberán estar debidamente tapados o sellados y manejarse de acuerdo con las precauciones sanitarias recomendadas.

Tales envases de Distribución deben llevar rótulos que indiquen el grado de calidad del producto.

Artículo 10.- Las plantas pasteurizadoras o esterilizadoras de leche además de necesitar para operar, permiso especial del Ministerio de Salubridad, deberán sujetarse a las siguientes regulaciones:

a) Las pichingas de leche cruda no deberán descargarse directamente en los, cuartos de pasteurización o esterilización.

b) Ningún empleado iniciará o reanudará su trabajo sin antes lavarse cuidadosamente las manos y antebrazos.

c) Toda tubería que se use y por la cual han de fluir la leche y los productos lácteos, deberá ser de un tipo de tubería que permita la limpieza fácil del interior por medio de cepillos.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/14073

d) Todos los envases y el equipo de uso múltiple que se pone en contacto con la leche, o con los productos lácteos deberán ser mantenidos siempre en buen estado. Todos los envases de uso individual, los cierres y las empaquetadoras que se usan, deberán manipularse en forma higiénica.

e) Todo desperdicio resultante del proceso de la pasteurización deberá ser tirado inmediatamente a fin de evitar la contaminación de la leche.

f) Todo envase y equipo deberá limpiarse y esterilizarse debidamente después de ser usados.

g) Después de someter las botellas, las latas, los envases y el equipo o tratamiento contra las bacterias, deberán almacenarse de suerte que queden protegidas contra la contaminación, la penetración de insectos y roedores.

h) Toda la leche y los productos lácteos que lleguen a la Planta deben recibirse y enfriarse inmediatamente a 10º C. (50o F) o menos, en equipo aprobado y mantenerse a baja temperatura hasta el momento de la pauterización o esterilización, y toda leche o producto lácteo pauterizado, deberá ser enfriado inmediatamente a 4º C en equipo aprobado, manteniéndola a esa temperatura hasta su distribución.

i) El embotellamiento deberá hacerse en el mismo lugar que las plantas de procesamiento con equipos mecánicos aprobados.

j) El trabajo de colocar casquete o retapas, se hará de manera higiénica con equipo mecánico aprobado. El poner casquetes o retapas con la mano queda, prohibido. El casquete o retapa deberá tapar la boca por donde vacía el líquido y cubrirla en todo su perímetro, en tal forma que garantice la originalidad del producto envasado.

k) Toda persona relacionada con la manipulación de la leche o productos lácteos de una planta lechera deberá estar libre de enfermedades trasmisibles, comprobada por el certificado extendido por el Ministerio de Salubridad Pública. Todos los vehículos usados para la distribución de la leche, y los productos lácteos, deberán ostentar prominente, el nombre del distribuidor reuniendo las condiciones necesarias exigidas por el Ministerio de Salubridad Pública.

Artículo 11.- Toda leche cruda que se introduzca o circule en zona donde se haya prohibido el expendio de esta clase de leche deberá estar previamente contratada para su entrega a una Planta Pasteurizadora o Esterilizadora autorizada por el Ministerio de Salubridad. El transporte de esa leche solo podrá verificarse mediante guías de remisión en que deben constar los elementos siguientes;

a) Nombre del productor de la leche y nombre de la hacienda correspondiente;

b) Nombre de la Planta Pasteurizadora o Esterilizadora a quién vaya consignada la

Fuente: http://www.leybook.com/doc/14073

leche, expresando el número de pichingas y los galones que contienen.

Caso de que falten los requisitos apuntados se considerará que esa leche está siendo introducida a la zona prohibida para su expendio como leche cruda y será decomisada e inutilizada.

A requerimiento de las autoridades de Salubridad y de Policía, el transportador de esa leche deberá mostrar la guía correspondiente y una constancia de la Empresa Pasteurizadora o Esterilizadora con quien se haya contratado su venta;

Artículo 12.- No obstante lo dispuesto en el articulo anterior, será permitido el tránsito de vehículos con leche cruda en la zona prohibida, cuando los envases vayan debidamente sellados y el conductor del vehículo porte una guía firmada por el remitente, indicando la persona a quien se le envía, la cual a su vez debe estar debidamente autorizada por la autoridad correspondiente para recibir esa leche.

Los vehículos que hagan el tránsito a que se refiere el párrafo anterior, no les será permitido pararse en ningún lugar en la zona prohibida, salvo ante la autoridad respectiva, o por motivos de caso fortuito o fuerza mayor.

Artículo 13.- En el caso de ordeños que se verifiquen en haciendas o establecimientos; situados dentro de la zona en se haya prohibido el expendio de leche cruda, los Inspectores de Salubridad harán semanalmente una visita a esos lugares a fin de hacer una estimación de producción promedia diaria y el dueño respectivo deberá comprobar que la leche de su propiedad fue vendida a una Planta Pasteurizadora o Estérilizadora de leche. Cuando esa leche no se, haya remitido a las plantas mencionadas, el productor deberá comprobar plenamente, el destino que le dio, y si no lo hace se presumirá que la vendió en la forma de leche cruda. En este caso el Inspector de Salubridad dará parte de lo ocurrido al Juez de Policía para que proceda conforme la ley, inclusive la aplicación de las sansiones correspondientes.

Artículo 14.- Las vacas que se destinen al ordeño, no deberán tener ninguna infección en la ubre; las que llegaren a presentarlas serán eliminadas inmediatamente del servicio; deben excluirse también las que muestren endurecimiento de uno o más cuartos, las que segreguen leche sanguinolenta, temporal o definitivamente, según lo disponga el Veterinario del Ministerio de Agricultura y Ganadería.

Artículo 15.- El ordeno deberá efectuarse con el mayor cuidado y limpieza posible siguiendo las pautas que al efecto indicarán los inspectores sanitarios.

Artículo 16.- El transporte de la leche, de las granjas a las plantas de procesamiento, a los sitios de recolección y las ventas, deberá efectuarse en recipientes especiales, herméticamente cerrados con tapas metálicas y deberán regresar al lugar de ordeño limpios y debidamente tapados.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/14073

Artículo 17.- Todos los utencilios usados en el expedido de la leche, serán conservados bien limpios y solo se usarán vasijas de vidrio, aluminio o de material esmaltado sin peladuras y de color blanco.

Artículo 18.- El Inspector de Sanidad podrá en cualquier tiempo tomar muestra de la leche, para comprobar si ha sido adulterada. Asimismo deberá anotar en una libreta que al efecto expida el Ministerio de Salubridad, el estado higiénico del local y de los utensilios.

Artículo 19.- Toda leche que hay asido, adulterada será descomisada y destruída, por el Inspector de Sanidad.

Artículo 20.- Leche cruda destinada a la Pasteurización proveniente de las lecherías debe llenar los siguientes requisitos bacteriológicos: El recuento de bacterias al plato de Petri, o el conteo microscópico directo de la leche, tal como viene de la lechería a la planta de pasteurización, no debe exceder de 200,000 bacterias por ml. para el grado "A". El recuento de bacterias en plato de Petri o cónico microscópico directo para el grado "B" no debe exceder de 1,000 000 de bacterias por ml. tal como viene de la lechería a la planta de pasteurización. Y grado "C" para pasteurización es leche cruda, que no cumple con los requisitos fijados para la leche del grupo "B" para pasteurización.

Artículo 21.- Para evaluar los grados bacteriológicas de la leche se aceptan los valores derivados del método de la Reductasa o del Azul de Metileno, debiendo interpretar los resultados como sigue:

1ª. Clase.- Leche Excelente, no decolora en 8 horas.
2ª. Clase.- Leche buena, decolora en menos de 8 horas, pero no en menos de 6 horas.
3ª. Clase.- Leche de regular calidad, decolora en menos de 6 horas, pero no en menos de 2 horas.
4ª. Clase.- Leche pobre, decolora en menos de 2 horas.

Artículo 22.- Para los fines prácticos y legales se acepta la siguiente labia de las equivalencias del tiempo de reducción y el numero de gérmenes aproximados.

Tiempo de Gérmenes
Reducción Aproximados
20 minutos 20 millones por ml
30 minutos 17 " " ml
1 hora 12 " " ml
1.5 hora 7 " " ml
2 horas 4 " " ml
2.5 horas 3 " " ml
3 horas 2 " " ml

Fuente: http://www.leybook.com/doc/14073

3.5 horas 1 " " ml.
4 horas 800,000 por cc.

Artículo 23.- Queda terminantemente prohibido la venta de leche que contenga preservativos químicos. Los que contravinieren esta disposición serán penados con multas de C$100.00 por primera vez, C$ 500.00 por la segunda vez y la reincidencia posterior con la cancelación del permiso a que se refiere el Art. 3o.

Cuando los preservativos sean usados por productores de leche que la envían para el expendio, dichos productores serán penados con una multa igual a la del párrafo anterior, y después de la segunda vez, la multa se duplicará por las reincidencias sucesivas.

Comprobación de la Pasteurización y requerimiento Bacteriológicos de la Leche Pasteurizada

Artículo 24.- La leche pasteurizada que ha tenido una pasteurización eficiente se evidencia ante la prueba satisfactoria de la "Fosfatasa" y en ningún tiempo después de su pasteurización y antes de su entrega final o a los puestos de venta la leche debe tener un recuento de bacterias en plato de Petri que exceda de 100.000 bacterias por ml. y un contenido de califorme que exceda de 1 (uno) por ml.

De la Exportación de la leche y derivados

Artículo 25.- Toda persona, sociedad o corporación autorizada para la compra, venta o expendio de la leche o sus derivados, que desee vender en mercado extranjero estos productos, está en la obligación de obtener la licencia de exportación en el Ministerio de Salubridad Pública y los certificados de pureza del producto a exportar.

Manufactura y expendio de helados de leche

Artículo 26.- Ninguna persona, sociedad o corporación podrá dedicarse a la manufactura o expendio público de helados de crema, o sorbetes de leche, que se hacen con leche seca, condensada o evaporada, leche total o desnatada, con sabores y colores, añadidos llevando crema, huevos y un estabilizador, sin la licencia correspondiente expedida por el Ministerio de Salubridad Pública.

Artículo 27.- El examen bacteriológico se determinará por el recuento de bacterias, no debiendo poseer más de 100,000 organismos por gramo.

Penas

Artículo 28.- Los infractores de las demás disposiciones del presente Reglamento, a quienes no se les asigne una sanción determinada, serán penados con multas de C$25,00 por primera vez; C$ 50.00 por segunda vez; y el doble de la multa que en la vez anterior se les haya impuesto por cada falla igual que cometan. En caso el infractor necesite permiso de Salubridad para la actividad láctea que desarrolle, este permiso, además, podrá serle cancelado después de la tercera violación a este

Fuente: http://www.leybook.com/doc/14073

Reglamento,

Artículo 29.- Todas las multas o penas pecuniarias a que se refiere este Reglamento serán a beneficio del Fisco y se impondrán por el Juez de Policía respectivo previo informe escrito del Inspector Sanitario correspondiente, y serán apelables conforme las leyes de policía.

Disposiciones Transitorias

Artículo 30.- Los establecimientos ya existentes en la fecha de la promulgación del presente Decreto tendrán un plazo prudencial no mayor de sesenta (60) días para llenar todos los requisitos aquí enumerados. Estos sesenta (60) días se contarán a partir de la promulgación de la presente Ley.

Disposición Final

Artículo 31.- El presente Reglamento deberá publicarse en "La Gaceta", Diario Oficial y empezará a regir el 7 de Julio del año en curso.

Comuníquese.- Casa Presidencial. Managua, D. N., veintinueve de Junio de mil novecientos sesenta.- **LUIS A. SOMOZA D.,** Presidente de la República.- **Dr. Doroteo Castillo Rodríguez,** Ministro de Salubridad Pública.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/14073