(REGLAMENTO PARA LA PRODUCCIÓN Y EXPENDIO DE LECHES)

DECRETO EJECUTIVO N°. 246, aprobado el 15 de diciembre de 1949

Publicado en La Gaceta Diario Oficial N°. 04 del 11 de enero de 1950

EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA,

CONSIDERANDO:

a importancia que tiene la industria lechera y la necesidad de reglamentar el manejo y suministro de las leches para la alimentación del pueblo, ajustando su expendio y uso doméstico a los preceptos que aconseja la higiene;

CONSIDERANDO:

que deben armonizarse las disposiciones legales y los intereses de los Productores de leches con los del público consumidor para orientar el desarrollo de la industria hacia la defensa de la salud de los habitantes del país, como una elevada obligación del Estado; y

CONSIDERANDO:

la conveniencia de reglamentar debidamente el Decreto legislativo No. 146, de 12 de Noviembre del presente año, publicado en “La Gaceta”, Diario Oficial, No. 258, sobre la obligación de pasteurización de las leches,

ACUERDA:

el siguiente Reglamento para la producción y expendio de leches:

Artículo 1º.- Los productores para poder vender sus leches en Managua, D. N., están obligados a solicitar permiso e inscripción, sin costo alguno, en el Ministerio de Salubridad Pública, especificando:

a)- Nombre completo y dirección;

b)- Nombre y ubicación de la propiedad de donde procede la leche;

c)- Número de vacas en explotación;

d)- Medios de transporte con que cuenta;

e)- Nombre de la persona o personas que la expendan.

Estos permisos durarán un año y comenzarán el 1º. de Enero y expirarán el 31 de Diciembre.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/6115

Artículo 2º.- Todo Productor está en la obligación de obtener su leche de acuerdo con las siguientes especificaciones:

a)- Los corrales deberán mantenerse limpios y libres de acumulaciones de agua o de estiércol;

b)- Los establos deberán estar limpios, secos, bien ventilados y suficientemente iluminados durante el ordeño. Deberán encalarse por lo menos dos veces al año;

c)- Deberán estar provistos de un estercolero situado por lo menos a 50 yardas del establo y de la casa de leche;

d)-El agua debe ser adecuada, limpia, libre de suciedades y contaminaciones;

e)- Cada lechería deberá estar dotada de uno o más excusados que deberán ser construidos de acuerdo con las especificaciones del Ministerio de Salubridad y estarán situados en lugares que no contaminen el agua de consumo;

f)- Cada lechería estará dotada de una Casa de Leche, libre de contaminaciones, protegida contra las moscas o cualquier otro insecto, con piso de concreto y con suficiente ventilación, luz, drenaje y con facilidades para el manejo y enfriamiento de la leche. El Ministerio de Salubridad dará a quienes lo soliciten planos para la construcció n de la Casa de Leche;

g)- Las vacas serán sanas, y cualquier vaca enferma deberá ser retirada del ordeño. Los flancos y las ubres deberán limpiarse antes de cada ordeño;

h)- Los cántaros, baldes, coladores, enfriadores, etc., deberán estar lavados y esterilizados antes de ocuparse;

i)- Los ordeñadores deberán tener su certificado de Sanidad y obtener la leche de la manera más limpia posible;

j)- Toda leche que tarde más de dos horas del ordeño a la entrega, deberá ser enfriada a una temperatura de 50 F (10 C) o menos;

k)- Todo el equipo de ordeño deberá ser lavado inmediatamente después del ordeño, con prioridad o cualquier otra cosa y esterilizados con una solución de clorina, o cualquier otro producto similar, por lo menos de 100 partes por millón, o por cualquier otro método aprobado.

Artículo 3º.- Solamente podrá venderse al público, leche pura, entera, sin adulteraciones, sin preservativos, provenientes de vacas sanas y que contenga no menos del 3% de grasa 8% de sólidos sin grasa, y no más del 89% de agua; no deberá contener más de 500 mil bacterias por centímetro cúbico, no patógenas, ni decolar el azul de metileno en menos de 5 horas.

Cuando la leche sea entregada a una Planta con el fin de ser pasteurizada, el recuento

Fuente: http://www.leybook.com/doc/6115

de bacterias no patógenas deberá ser menos de un millón por centímetro cúbico y no deberá decolarse en menos de 3 ½ horas.

Artículo 4º.- Las expendedoras de leche para poder vender solicitarán permiso en el Ministerio de Salubridad Pública especificando nombre de la solicitante, nombre del productor o productora, cantidad de galones que venden; deberán tener su certificado de sanidad y notoriamente limpios y esterilizados los recipientes y utensilios que necesiten para el expendio de la leche cruda.

Cuando se trate de leche pasteurizada deberán tener equipo de refrigeración adecuada, con capacidad suficiente para toda la leche que expendan. En ningún caso la temperatura a que se mantiene la leche deberá ser mayor de 50 F.

Artículo 5º.- La leche pasteurizada solo podrá venderse en la botella tal cual viene de la fábrica y será prohibido e ilegal el trasvase a otra clase de recipientes.

Artículo 6º.- Las botellas para la distribución de la leche no podrán ser usadas para ningún otro uso.

Artículo 7º.- Es deber del consumidor devolver las botellas enjuagadas con agua, una vez usadas y los puestos de venta podrán rehusar la venta de leche si el consumidor no cumple con este artículo.

Artículo 8º.- Los hoteles, fuentes de soda, restaurantes, despensas u otros establecimientos similares no podrán vender leche que no sea mantenida a temperatura de 50 F, o menos.

Artículo 9º.- Para los fines de este acuerdo, leche pasteurizada es aquella obtenida de acuerdo con el presente Reglamento y que ha sido pasterizada, enfriada y embotellada en una Planta, con equipo apropiado y con un recuento bacterial que en ningún tiempo deberá exceder de 30 mil colonias de bacterias por centímetro cúbico por el método de conteo de colonias (Petri Plate Meted).

El término de “Pasterizar”, “Pasterización”, “Pasterizado” se implica cuando cada partícula de leche ha sido sometida a una temperatura no menor de 143 F, manteniendo esta temperatura por 30 minutos o cuando se ha calentado cada partícula a no menos 160 F. por 15 segundos. Es entendido que esta definición no excluye cualquier otro método aprobado y que ha demostrado que es igualmente eficiente.

Artículo 10.- Las Plantas de Pasterización deberán ajustarse a las siguientes especificaciones:

a)- El piso de cada uno de los departamentos donde la leche es recibida, manejada, almacenada, pasterizada y embotellada deberá ser de concreto o de cualquier otro material impermeable, de superficie lisa, de fácil limpieza, debidamente drenado y provisto de tapones o trampas de agua;

Fuente: http://www.leybook.com/doc/6115

b)- Las paredes y cielos deberán ser lisos, lavables, pintados y mantenerse limpios

c)- Puertas y ventanas deberán tener cedazos para evitar el acceso de moscas y las puertas deberán cerrar solas;

d)- Todos los departamentos de la fábrica tendrán buena iluminación y ventilación;

e)- Todas las operaciones deberán efectuarse de manera que se eviten las contaminaciones, tanto de la leche como la del equipo ya limpio. Esto quiere decir que se evitarán las moscas y que se deben tener departamentos separados así: 1) para recibir la leche; 2) para pasteurizar, enfriar y embotellar; 3) para lavar y esterilizar envases y equipo; 4) servicios sanitarios; 5) bodegas; 6) oficinas; 7) cuarto para máquinas;

f)- Toda Planta deberá estar provista de servicios sanitarios, debiendo haber un vestíbulo o un departamento entre éstos y los destinados al manejo de la leche; las puertas cerrarán automáticamente.

Deberán mantenerse escrupulosamente limpios y bien ventilados;

g)- El agua usada será abundante, adecuada y limpia de contaminaciones;

h)- Tendrá lavamanos de agua corriente, provistos de jabón y toallas sanitarias.

El uso de toallas corrientes es prohibido:

i)- Sólo podrá usarse tuberías sanitarias para el manejo de la leche, que puedan lavarse fácilmente con escobillones;

j)- Todo el equipo y recipientes que estén en contacto de la leche, serán de fácil limpieza y se mantendrán en buenas condiciones;

k)- Los recipientes para basuras y desperdicios serán tapados y dispuestos convenientemente;

l)- Todo equipo, aparato, recipiente, etc., para manejar leche, deberá ser lavado perfectamente después de usarse y someterlo inmediatamente bajo un procedimiento bactericida adecuado. El mismo procedimiento sufrirán los cántaros o pichingas de los productores que entreguen leche a las Plantas antes de devolverlos;

m)- Las tapitas para tapar las botellas de leche deberán ser mantenidas y manejadas en sus tubos sanitarios y se almacenarán en lugares secos y bien ventilados. Será penado su reempleo;

n)- El embotellado de la leche debe efectuarse en el lugar de pasterización por medio de maquinaria adecuada y aprobada.

ñ)- El tapado de las botellas se hará mecánicamente. El tapado a mano es prohibido e

Fuente: http://www.leybook.com/doc/6115

ilegal;

o)- La leche no podrá ser vendida después de 48 horas de pausterizada;

p)- Todo el personal de una pasterizadora deberá tener su Certificado de Sanidad extendido por el Ministerio de Salubridad. El examen del personal se efectuará por lo menos cada tres meses. Deberán estar, además, vacunados contra la tifoidea y viruela;

q)- Todo el personal está provisto de uniformes adecuados y limpios;

r)- Los vehículos usados para el transporte de leche deberán ser cerrados para proteger la leche del sol y de contaminaciones. Deberán mantenerse limpios y no podrán destinarse a ningún otro servicio.

Artículo 11.- Se prohíbe terminantemente la venta de leche con preservativos quí ;micos.

Los productores o intermediarios que contravinieren este artículo serán penados con multas de cien córdobas, por primera vez, quinientos córdobas, por la reincidencia será penada con la cancelación del permiso a que se refiere el Art. 1.

Artículo 12.- El Ministerio de Salubridad Pública perseguirá con diligencia a las leches que entren burlando las disposiciones de este acuerdo. Los infractores serán penados con las multas que se detallan a continuación, por primera vez, el doble por la segunda y la tercera será penada con la cancelación del permiso para producir, procesar o vender, según el caso.

Infracción del Art. 1 C$ 25.00

“ “ “ 3 “ 25.00

“ “ “ 4 “ 10.00

“ “ “ 5 “ 5.00

“ “ “ 8 “ 25.00

“ “ “ 9 “ 50.00

Artículo 13.- En los demás lugares de la República continuará en vigencia el actual Reglamento para el expendio de leche, de 9 de Septiembre de 1936. Si se estableciere en cualquiera de estos lugares una Planta de Pasterización, automáticamente entrará a regir el presente Reglamento.

Artículo 14.- Si cualquier artículo, cláusula, frase, fuere declarada inconstitucional o invalidada por cualquier causa, los demás artí culos no serán afectados.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/6115

Artículo 15.- El presente Acuerdo empezará a regir desde su publicación en “La Gaceta”, Diario Oficial.

Comuníquese.- Casa Presidencial.- Managua, D. N., 15 de Diciembre de 1949.- **El Presidente de la República, V. M. ROMAN.- El Ministro de Salubridad Pública, Alejandro Sequeira Rivas.**

Fuente: http://www.leybook.com/doc/6115