

# Reglamento Modelo de la Leche del Servicio de Sanidad Pública de los Estados Unidos \*

## Reglamento

Que define "Leche," "Ciertos de sus productos," "Productos de leche," "Pasteurización," etc., y prohíbe la venta de la misma y sus productos adulterados; que concede permiso para la venta de la leche y sus productos; que autoriza la inspección de Lecherías y Plantas, Prueba, Clasificación, Rotulación, Pasteurización, Reclasificación, Distribución, Venta y Desnaturalización de la Leche y sus productos; y que rige la publicación de la clasificación de la Leche, construcción de futuras Lecherías y Plantas Modelo, Sanción y Especificación de Castigos.

Ordenado por el . . . de la ciudad de . . . como sigue:

### Sección 1ª.

#### Definiciones

Las siguientes definiciones regirán para la interpretación y cumplimiento de este reglamento:

#### Leche (A)

Leche es la secreción láctea, neta, fresca y limpia obtenida por el acto de ordeñar una o más vacas, en perfecto estado de salud, bien alimentadas y cuidadas, excluyendo la leche obtenida entre los 15 días antes y 5 días después del parto, es decir, leche limpia de todo calostro y que contenga no menos de 8 y  $\frac{1}{2}$  por ciento de materias sólidas no grasosas, y no menos de 3 y  $\frac{1}{4}$  por ciento de materias grasas.

#### Grasa de la Leche (B)

Grasa de la leche es la materia mantecosa que tiene un número no menor de 24 en la escala de Reichert-Meissel y una gravedad específica de no menos de 0.905 (40° C/40° C).

#### Crema (C)

Crema o nata es la porción de la leche, rica en grasas que sobrenada y que es separada por fuerza centrífuga, fresca y limpia y que contiene no menos de 18 por ciento, preferiblemente 20 por ciento, de grasas; en caso de tener menos de 18 por ciento se conoce con el nombre

---

\* Modificado y adoptado por la Conferencia de Funcionarios de Sanidad Pública de Estado y Territoriales, Washington, D. C., mayo de 1926.

de crema inferior. Crema que tenga menos de 30 por ciento es crema ligera y si tiene más de 30 y menos de 40 por ciento es crema pesada; más de 40 por ciento es crema extraordinaria pesada.

Crema para batir y para la manufactura son las que contienen no menos de 30 por ciento de grasas, especiales para batir y manufacturar, y cuya clasificación no se basará en el recuento bacterial.

#### **Leche Desnatada (D)**

Es la leche que ha sido limpiada de toda materia grasosa.

#### **Leche Achocolatada (E)**

Es la preparación de leche neta, combinada o desnatada y jarabe de chocolate compuesto de ingredientes saludables, mezclados de manera higiénica y rotulada con los grados de la leche o sus productos usados. Si contiene menos de 3 y  $\frac{1}{4}$  por ciento de grasa, el sello debe marcar el porcentaje bajo el cual se ha hecho la mezcla. (Esta parte está sujeta a la discreción de los diferentes Estados.)

#### **Sueros (F)**

Suero es el producto que queda cuando a la leche o a la crema (dulce o agria) se le separa la grasa por el proceso de batirla. Debe contener no menos de 8.5 por ciento de sólidos no grasosos.

#### **Refinación de Sueros (G)**

Resulta del proceso de agriar o tratar la leche o sus productos con un cultivo de ácido lácteo.

#### **Leche Evaporada (sin dulce) (H)**

Es la leche a la cual, por medio de evaporación, se le ha extraído una porción considerable de agua, y que contiene no menos de 25.5 por ciento de sólidos y no menos de 7.8 por ciento de grasas.

#### **Leche Condensada (endulzada) (I)**

Es la leche de la cual una porción considerable de agua ha sido evaporada y que se le ha agregado azúcar; contiene no menos de 28 por ciento de sólidos y no menos de 8 por ciento de grasas.

#### **Leche Desnatada y Condensada (J)**

Leche desnatada y condensada es la leche a la cual se le ha extraído una porción considerable de agua y contiene no menos de 20 por ciento de sólidos.

#### **Leche Cruda (seca) en Polvo (K)**

Leche cruda en polvo resulta de la substracción substancial de toda el agua y contiene 26 por ciento de grasa y no más de 5 por ciento de humedad.

**Leche Desnatada (seca) en Polvo (L)**

Leche desnatada en polvo resulta de la substracción de toda el agua y contiene no más de 5 por ciento de humedad.

**Leche Recombinada (M)**

Es la resultante de la combinación de leche cruda en polvo, leche desnatada en polvo, leche condensada o evaporada, leche cruda, leche desnatada, grasas y agua y debe conformarse con lo concerniente al porcentaje y examen bacteriológico especificado en este reglamento con relación a la leche.

**Productos de la Leche (N)**

Se deben entender por productos de la leche los siguientes: crema, leche desnatada, leche combinada, sueros, sueros refinados, leche evaporada (sin dulce), condensada (con dulce), condensada desnatada, polvos de leche cruda, polvos de leche desnatada y leche recombinaada.

**Pasteurización (O)**

El término "Pasteurización," "Pasteurizada," "Pasteurizar" o similares deben tomarse en referencia con el proceso de calentar todas las partículas de la leche o sus productos a una temperatura no menor de 145° Fahrenheit y conservarlas a dicha temperatura por no menos de 30 minutos, en aparatos de pasteurización aprobados por el Funcionario de Sanidad y provistos de instrumentos registradores de temperatura y tiempo, también aprobados por dicho funcionario.

**Leche y Productos de la Leche Adulterados (P)**

Cualquier substancia que se diga ser leche o sus productos pero que no se conforme con lo definido en este reglamento, se tomará por adulterada y será descalificada.

**Lechero (Q)**

Es toda persona, firma o corporación que posee o controla una o más vacas, parte o toda la leche para vender, vendida o enviada a otra persona, firma o corporación. En este parágrafo no se incluyen las vacas cuya leche se destina para el "consumo de la familia."

**Distribuidor de Leche (R)**

Es toda persona, firma o corporación que posee, ofrece a la venta, vende o envía a otra persona, firma o corporación, leche o sus productos, con propósitos de consumo o manufactura.

**Lecherías (S)**

Lechería es el lugar en donde se tiene una o más vacas con el propósito de vender parte o toda su leche o productos de la misma,

a otra persona, firma o corporación. No se incluyen vacas cuya "leche es para la familia."

#### **Plantas de Leche (T)**

Es el lugar o establecimiento en donde la leche o sus productos son colectados, sujetos a procesos, almacenados, embotellados, pasteurizados o preparados para la distribución.

#### **Funcionario de Sanidad (U)**

Debe reconocerse por este nombre a la persona denominada así, en la ciudad de . . . , o a su representante autorizado.

#### **Promedio del Recuento Bacterial (V)**

Debe tomarse en su sentido intrínseco, como el resultado de todos los recuentos bacteriales de las muestras tomadas durante la clasificación, incluyendo, cuando menos, cuatro muestras tomadas en días separados.

#### **Período de Clasificación (X)**

Período de clasificación es el tiempo designado por el Funcionario de Sanidad, durante el cual los grados de la leche y de la crema se determinan, y que no debe exceder, en ningún caso, de seis meses.

#### **Desinfectante (Y)**

Es cualquier substancia germicida aprobada por el Funcionario de Sanidad.

### **Sección 2ª.**

## **Es Prohibida la Venta de Leche o sus Productos Adulterados o con Falsos Membretes**

Ninguna persona, firma o corporación puede, en la ciudad de . . . , producir, vender, ofrecer o exponer para la venta, o conservar en su posesión con intención de vender, leche o sus productos adulterados o con falsos membretes.

### **Sección 3ª.**

#### **Permisos**

Será considerado como desacato a la ley que persona, firma, sociedad o corporación introduzcan o acepten en la ciudad de . . . , para venta, vender u ofrecer en venta, o tener a mano leche o sus productos, con excepción de leche evaporada, condensada, condensada desnatada, leche cruda en polvo y leche desnatada en polvo, siempre y cuando tengan un permiso, no revocado, del Funcionario de Sanidad de la ciudad de . . . , y en el transporte como en el almacenaje se

expongan en lugares conspicuos carteles con el número del permiso en letras de no menos de tres pulgadas de alto por una y media de ancho.

Este permiso será perentorio y puede ser revocado por el Funcionario de Sanidad, en cuyo caso el poseedor del permiso retendrá la facultad de apelar al Consejo de Sanidad.

### Sección 4ª.

#### Rotulación y Anuncio

Las botellas, latas, paquetes u otros recipientes que contengan leche o sus productos, definidos en este reglamento, deben llevar bien claros (1) el nombre del contenido de acuerdo con las definiciones anteriores; (2) el grado del contenido en caso de haber sido clasificado de acuerdo con lo especificado en este reglamento; (3) la palabra "pasteurizado" en caso de haberlo sido; (4) la palabra "cruda" si el contenido así lo está; (5) el nombre del productor o distribuidor. El marbete o marca debe estar escrito con caracteres del tamaño acordado por el Funcionario de Sanidad y no debe contener ninguna otra palabra o marca que no haya sido acordada y aprobada.

Toda tienda de comestibles, restaurante, café, heladería, o establecimiento similar que venda, sirva o muestre leche, en todo tiempo y en lugar designado por el Funcionario de Sanidad, debe exponer una tarjeta que le dará dicho Funcionario que anuncie el grado de la leche, cuando fué entregada, si es cruda o pasteurizada e incluya la siguiente afirmación: *El grado más saludable de la leche es el "A" pasteurizado.*

### Sección 5ª.

#### Inspección de Lecherías y Plantas con el propósito de Clasificar y Reclasificar la Leche

Una vez al menos, durante el período de clasificación, el Funcionario de Sanidad debe visitar cada lechería que suple de leche y crema a la ciudad de . . . , y las plantas cuya leche o crema se intenta consumir en la ciudad de . . . .

En caso que el Funcionario descubra alguna violación sanitaria, debe hacer, en el tiempo que considere necesario, una segunda visita, y obligar a remediar prontamente el mal; nunca será esta visita segunda antes del plazo de tres días y debe tener por objeto determinar el grado de la leche o crema. Dos violaciones consecutivas de este reglamento, durante el período de clasificación, darán origen a la descalificación inmediata.

Una copia del informe del Inspector deberá ser expuesta por el Funcionario de Sanidad en lugar conspicuo en el interior de la lechería o planta y no podrá ser removida más que por el mismo Funcionario. Otra copia del informe del Inspector debe ser conservada en los Archivos del Departamento de Sanidad.

### **Sección 6ª.**

#### **Examen de la Leche y sus Productos**

Durante cada período de clasificación, al menos cuatro muestras de leche o crema de cada una de las lecherías o plantas, deben ser examinadas por el Funcionario de Sanidad. Muestras de leche o crema de almacenes, cafés, heladerías, restaurantes y de cualquier otro lugar en donde se expendan productos de la leche, deben ser examinadas siempre, y cuando lo crea conveniente, por el Funcionario de Sanidad. El promedio bacterial se determinará por el recuento de platillo de acuerdo con la norma y métodos recomendados por la Asociación de Sanidad Pública Americana. Los exámenes deben incluir cualquier otra determinación química o física que el Funcionario crea necesaria para descubrir la adulteración.

Informes de la determinación bacterial deben ser entregados al productor o al distribuidor, tan pronto como estén terminados, y a cualquiera otra persona interesada que los solicite. Las muestras pueden ser tomadas por el Funcionario de Sanidad en cualquier tiempo, antes de ser la leche o sus productos entregados al consumo. Todos los almacenes, cafés, restaurantes, heladerías y lugares similares deben dar, cuando así lo solicite el Funcionario, el nombre del distribuidor que les suministra la leche.

En caso que la muestra exceda en su valor de 25 centavos, la ciudad de . . . reembolsará al distribuidor.

### **Sección 7ª.**

#### **La Clasificación de la Leche y de la Crema**

Una vez al menos, cada seis meses, el Funcionario de Sanidad debe anunciar por la prensa los grados de todas las leches y cremas producidas y entregadas por el productor o distribuidor, y últimamente consumidas en la ciudad de. . . Dichos grados deben ser basados en las normas expuestas a continuación, debiendo ser la clasificación de la leche igual a la de la crema.

### Leche Certificada

Es la que se conforma con todos los requisitos de la Asociación de Comisiones Médicas Americana y que se produce bajo la vigilancia de la Comisión Médica de la Leche de la Sociedad Médica del Distrito de . . . y del Consejo de Sanidad Pública del Estado, así como del Funcionario de Sanidad del distrito o de la ciudad de. . . .

#### Grado "A" de la Leche Cruda

El grado "A" de la leche cruda es el que, de acuerdo con el promedio bacterial determinado de la sección 6ª. de este reglamento, no excede de 50,000 por centímetro cúbico y que se produce en lecherías que cumplen con los requisitos de sanidad expuestos a continuación:

#### *Vacas; Tuberculosis y otras Enfermedades*

(1) Debe hacerse un examen físico y probarse con tuberculina todas las vacas, antes de que la leche sea vendida, y una vez cada doce meses al menos, por un veterinario aprobado por el Funcionario de Sanidad o por la autoridad veterinaria del Estado. Dichos exámenes deben hacerse, eliminando el ganado enfermo, de acuerdo con los requisitos corrientes del Departamento de Industria Animal de los Estados Unidos, para acreditadas ganaderías.

Un certificado firmado por el Veterinario y archivado por el Funcionario de Sanidad será la única evidencia válida del examen anterior. Cada animal enfermo será separado del resto del ganado inmediatamente, y la leche suministrada por vacas enfermas no debe ser puesta a la venta. Todo animal que muestre síntomas de enfermedad debe ser aislado y excluído inmediatamente de la granja. Los animales que no pueden pasar el examen de la tuberculina deben ser marcados con la letra T o TB en el hombro, cadera o quijada, separados y matados inmediatamente de acuerdo con lo estipulado por el Funcionario de Sanidad. Las letras de la marca deben ser no menores de dos pulgadas de alto por media de ancho.

#### *Granjas lecheras*

(2) Alumbrado. Todas las secciones de la granja en donde se tienen vacas y en donde se ordeña, deben tener, al menos, una ventana de tres pies cuadrados por cada pesebre.

(3) Aireo. Las secciones de las granjas, en las cuales se tienen vacas y en donde se ordeña, deben tener, al menos, 500 pies cúbicos de aire respirable por pesebre y han de ser bien ventiladas.

(4) El piso. Los pisos y acequias o partes por el estilo, de todas las granjas en donde se tienen vacas y se ordeña, deben ser contruídos de concreto o de cualquier otro material igualmente impermeable que facilite la limpieza y deben ser aprobados por el Funcionario de Sanidad. Deben ser contruídos de manera que sea fácil secarse y deben conservarse limpios y en buenas condiciones.

Se prohíbe tener caballos, puercos o aves, etc., en lugares destinados al ordeño.

(5) Paredes y cielos rasos. Las paredes y cielos rasos de las granjas deben ser lavados con cal cada año, o pintados cada dos, o terminados en la forma autorizada por el Funcionario de Sanidad. Deben ser conservados limpios y en buen estado. En caso que haya otro piso arriba del lugar de las vacas, dicho piso debe ser macizo.

(6) Potreros. Todos los potreros deben ser en declive y con buenos desagüaderos y debe conservárseles en lo posible limpios.

(7) Disposición del estiércol. Todo el estiércol debe ser removido y guardado o dispuesto de la manera que sea mejor para evitar el desarrollo de las moscas.

#### *Edificio o cuarto para la Leche*

(8) Construcción. Se debe tener un edificio o cuarto especial para la leche y su almacenaje y para lavar y esterilizar los aparatos y utensilios usados en el ordeño; debe tener el piso de concreto o de cualquier otro material impermeable que sea de fácil drenaje.

Las paredes y cielos rasos del edificio o cuarto para la leche deben ser de tal construcción que permitan una fácil limpieza, y deben ser pintados una vez al año, al menos, o acabados en la forma designada por el Funcionario de Sanidad.

El edificio o cuarto para la leche debe estar bien alumbrado y ventilado, y sus ventanas y puertas alambradas para prevenir la entrada de las moscas; no debe ser ocupado para otro propósito que el manejo y almacenaje de la leche o sus productos u operaciones parecidas. La limpieza con respecto a estas operaciones, o parecidas, debe ser llevada a cabo con mucho cuidado para evitar la contaminación.

El edificio o cuarto para la leche no debe estar en contacto directo con la granja, ni tampoco con los cuartos dormitorios o de usos domésticos de los empleados.

(9) De la limpieza y de las moscas. Los pisos, paredes, cielos rasos y mobiliario del edificio o cuarto para la leche se deben tener siempre absolutamente limpios. Todos los medios para eliminar las moscas deben llevarse a cabo.

(10) Excusados. Toda granja debe ser provista de excusados higiénicos, construídos y operados de acuerdo con lo decretado en la ciudad de. . . .

(11) Abastecimiento de agua. El agua que se use en la granja debe ser de fácil acceso, adecuada y de buena calidad higiénica.

(12) Utensilios; construcción. Los recipientes y utensilios usados en el manejo y almacenaje de la leche o sus productos deben construirse con material no absorbente y de fácil limpieza y mantenerse en buena condición. Todas las juntas deben ser soldadas al ras. Los cubos de ordeño deben tener una apertura angosta y aprobada por el Funcionario de Sanidad.

(13) Limpieza. Los garrafones y utensilios que se usen en el manejo, almacenaje o transporte de la leche o sus productos deben ser minuciosamente limpiados después de cada uso.

(14) Esterilización. Garrafones y otros utensilios usados en el manejo, almacenaje o transporte de la leche o sus productos deben ser, después de usados, esterilizados a vapor, con cloro o de cualquier otra manera aprobada por la Autoridad Sanitaria del Estado.

(15) Almacenaje. Garrafones y otros utensilios que se usen en el manejo, almacenaje o transporte de la leche o sus productos deben ser almacenados para evitar contaminación, antes y después de usados.

(16) Manejo. Después de esterilizados los garrafones o cualquier otro utensilio de la leche o sus productos, deben ser manejados de manera tal, que las personas o los vestidos de los que los manejan, no queden en contacto con el área donde la leche es depositada.

(17) Ordeño. Ubres y pezones. Las ubres y tetas de las vacas lecheras deben ser lavadas antes del acto de ordeñar.

(18) Ijares. Los ijares de las vacas lecheras deben ser tenidos limpios al tiempo del ordeño.

(19) Las manos del ordeñador. Deben estar limpias, desinfectadas y secadas con una toalla limpia antes de comenzar el ordeño. En caso que éste sea interrumpido, debe volverse a lavar y desinfectar. Ordeñar con las manos húmedas es prohibido. Deben suministrarse toda clase de facilidades a los ordeñadores, para el lavado de las manos.

(20) Vestidos limpios. Ordeñadores y cualquiera otra persona en contacto con la leche, deben usar vestidos exteriores bien limpios durante el trabajo.

(21) Banco para el ordeñador. Las banquetas de los ordeñadores deben estar bien limpias.

(22) Los cubos de leche deben ser llevados al edificio o cuarto de la leche inmediatamente. No se debe dejar leche en el patio de la granja.

(23) Enfriamiento. La leche debe ser enfriada durante la primera hora después de ordeñada, a 50 grados Fahrenheit, o menos, y mantenida en esa temperatura, o a más baja, hasta que sea distribuída, a menos que para fines de pasteurización o separación, (en cuyo caso debe ser enfriada o pasteurizada) se entregue dentro de las dos horas después de haber sido ordeñada.

(24) Envase y cierre. El cierre debe hacerse a máquina y las tapaderas deben comprarse en tubos sanitarios conservados en lugar limpio.

(25) Personal; certificados sanitarios. Toda persona en conexión con una lechería o planta, cuyo trabajo le pone en contacto directo con la producción, manejo, almacenaje o transporte de la leche o sus productos, debe, en el lapso de un año, pasar un examen médico efectuado por el Funcionario de Sanidad.

(26) Declaración de enfermedad. Se debe dar noticia al Funcionario de Sanidad inmediatamente, por el productor o distribuidor en cuya granja ocurran enfermedades contagiosas, infecciosas o transmisibles.

#### Grado "B" de la Leche Cruda

El grado "B" de la leche cruda es el que tiene un promedio bacterial que no exceda en ningún tiempo, antes de ser entregada para la venta, de 200,000 bacterias por centímetro cúbico, o que queda en la clase 1 determinado por la prueba reductasa descrita en el *Standard Methods of Milk Analysis of the American Public Health Association* y que es producida en las lecherías de acuerdo con todos los requisitos de sanidad requeridos para el grado "A" de la leche cruda, exceptuando los parágrafos (2), (3), (4), (5) y (6), con tal de que, en ningún caso, la limpieza de las vacas y corrales de la granja sea omitida. El parágrafo (23) se aplicará con la obligación que la temperatura se cambie a 60 grados Fahrenheit.

#### Grado "C" de la Leche Cruda

El grado "C" de la leche cruda es la leche cuyo promedio bacterial en ningún tiempo *a priori* de ser entregada, exceda de 1,000,000 por centímetro cúbico o que quede en la clase 2 determinado por la prueba reductasa descrita en el *Standard Methods of Milk Analysis of the American Public Health Association* y que es producida en las lecherías de acuerdo con todos los requisitos de sanidad requeridos

para el grado "B" de la leche cruda, exceptuando los párrafos (1), (7), (12), (14), (23), (24) y (25), con tal de que, en ningún caso, sea omitida la limpieza de las vacas y corrales.

#### **Grado "D" de la Leche Cruda**

El grado "D" de la leche cruda es el que no se amolda a los requisitos del grado "C" de la leche y que tiene un promedio bacterial que no excede de 5,000,000 por centímetro cúbico o que queda en la clase 3 determinada por la prueba reductasa descrita en el *Standard Methods of Milk Analysis of the American Public Health Association*.

#### **Grado "A" de la Leche Pasteurizada**

El grado "A" de la leche pasteurizada es el mismo grado "A" o "B" de la leche cruda que ha sido pasteurizada, enfriada y embotellada en una planta de leche, conforme con todos los requisitos de sanidad expresados a continuación, y cuyo promedio bacterial no exceda, después de pasteurizada y hasta la entrega al consumo, de 50,000 por centímetro cúbico.

#### *Edificios y aparejos*

(1) Los pisos de todos los cuartos en donde la leche es manejada deben ser construídos de concreto o de cualquier otra materia igualmente impermeable, de fácil limpieza y drenaje, lisos y con válvulas de sumidero, y conservados limpios.

(2) Las paredes y cielos rasos de cuartos en donde se maneje y almacene la leche deben ser frecuentemente pintados con un color claro o cabados de la manera que recomiende el Funcionario de Sanidad, y deben conservarse limpios.

(3) Puertas y ventanas. Todas las aperturas deben enfrentarse al aire libre y ser alambradas para prevenir el acceso de las moscas. Las puertas deben cerrarse solas.

(4) Alumbrado y ventilación. Todos los cuartos deben estar bien alumbrados y bien ventilados.

(5) Protección contra contaminación y contra las moscas. Las variadas operaciones de una planta de leche deben ser localizadas y conducidas de manera que se prevengan contaminaciones entre ellas. Se deben hacer todos los esfuerzos que se puedan para la extirpación de las moscas. Estos requisitos deben ser interpretados con la obligación de incluir cuartos separados (a) para la pasteurización, enfrió y embotellamiento; (b) lavado y esterilización de garrafones. Además, los recipientes con leche cruda no deben ser llevados directamente al cuarto de pasteurización.

(6) Facilidades de aseo. Toda planta de leche debe estar provista de facilidades de aseo, conforme a los decretos respectivos de la ciudad de. . . . Debe tener, por lo menos, un cuarto o vestíbulo no usado para la leche y que separe los inodoros del cuarto en donde se tenga leche o sus productos o donde se maneje o almacene. Las puertas de los excusados se deben cerrar solas. Los excusados se deben conservar limpios, en buena condición y bien ventilados. En caso de retretes o excusados primitivos, éstos deben ser construídos a 100 pies de distancia, por lo menos, del edificio y deben ser de construcción higiénica y operados de conformidad con los reglamentos de la ciudad de. . . .

(7) Suministro de agua. El agua necesaria debe ser de fácil acceso, adecuada, potable y de calidad higiénica.

(8) Facilidades de limpieza. Deben ser provistas todas las facilidades de limpieza incluso agua caliente, jabón y toallas sanitarias del tipo aprobado por el Funcionario de Sanidad. El uso en común de una toalla es prohibido.

(9) Tubería para la leche. Se podrá usar, solamente, tubería sanitaria del tipo que sea más fácil de limpiar con un cepillo.

(10) Construcción de los aparejos. Los aparejos con los cuales está la leche en contacto deben ser construídos de manera que sea fácil su limpieza.

(11) Eliminación de los desperdicios. Todos los desperdicios deben ser dispuestos de acuerdo con lo regulado por el Funcionario de Sanidad.

(12) Métodos. Los garrafones y utensilios usados para la leche deben estar bien limpios inmediatamente antes de usarse y esterilizados en la forma aprobada por el Funcionario de Sanidad.

(13) Almacenaje de los recipientes. Después de esterilizadas todas las botellas, latas, garrafones y aparatos que se usen en el manejo de la leche, deben ser protegidos contra contaminaciones.

(14) Manejo de garrafones y aparatos. Entre la esterilización y el uso, los garrafones y aparatos deben ser manejados de tal manera, que se prevenga el roce de las personas o ropas con el área donde se deposita la leche.

(15) Almacenaje de tapones. Los tapones de las botellas deben ser comprados y almacenados en tubos sanitarios hasta cuando se necesiten.

(16) Pasteurización. La pasteurización debe conformarse con lo especificado al respecto, en este reglamento. Los registros del tiempo y temperatura deben ser fechados y conservados por un período de

tres meses, al menos, para información del Funcionario de Sanidad.

(17) Enfriamiento. Toda leche no pasteurizada dentro de las dos horas después de recibida en la planta debe ser inmediatamente enfriada a una temperatura de 50 grados Fahrenheit o menos y mantenida en ella, hasta que sea pasteurizada; la leche pasteurizada se enfriará inmediatamente a una temperatura de 50 grados Fahrenheit, la cual debe mantenerse hasta que la leche sea entregada al consumo.

(18) Embotellamiento. Para embotellar debe usarse maquinaria automática aprobada por el Funcionario de Sanidad, para prevenir de esta manera el contacto del individuo o de sus ropas con la leche o sus productos.

(19) Leche derramada. La leche que se derrame y que, por consiguiente, se ha contaminado con la maquinaria, no debe ponerse al consumo.

(20) Cierres. Todos los cierres deben hacerse en maquinaria aprobada por el Funcionario de Sanidad. Cerrar a mano es prohibido.

(21) Tiempo para la entrega. Leche neta que se destina al consumo debe ser entregada al consumidor, dentro de las 36 horas después de la pasteurización.

(22) Personal; certificados de salud. Toda persona conectada con una granja o planta de leche cuyo trabajo le pone en contacto con la leche o sus productos, en la producción, manejo, almacenaje o transporte, debe pasar un examen médico, aprobado por el Funcionario de Sanidad, en el lapso de 12 meses.

(23) Declaración de enfermedad. Debe darse noticia inmediata al Funcionario de Sanidad, por el productor o distribuidor de la leche, en cuyas granjas ocurran casos de enfermedades infecciosas, contagiosas o transmisibles.

(24) Limpieza. Todas las personas que estén en contacto con la leche o sus productos o con los garrafones y aparejos, deben usar vestidos exteriores bien limpios y deben tener las manos bien limpias al tiempo de usarlas.

#### **Grado "B" de la Leche Pasteurizada**

El grado "B" de la leche pasteurizada es el mismo que los grados "A," "B" y "C" de la leche cruda que ha sido pasteurizada, enfriada y embotellada en una planta de leche que se conforma con todos los requisitos de sanidad para el grado "A" pasteurizado, exceptuando (2), (4) y (24) y cuyo promedio bacteriano no excede en ningún tiempo de 100,000 después de pasteurizada y antes de su entrega.

### **Grado "C" de la Leche Pasteurizada**

El grado "C" de la leche pasteurizada es el que no se conforma con los requisitos del grado "B" de leche pasteurizada y cuyo promedio bacterial antes de ser entregada al consumo en ningún caso excede de 500,000 por centímetro cúbico.

## **Sección 8ª.**

### **Grados de Leche Cruda que debe ser Pasteurizada**

Lo expresado en este párrafo debe ajustarse según el grado de apoyo que la comunidad acuerde a la pasteurización. Si ya existe una planta de pasteurizar o puede establecerse y la mayoría de las personas sensatas pueden ser educadas en este respecto, entonces esta parte del reglamento es como sigue:

"Al término de 12 meses del día en que este reglamento sea vigente y después de este tiempo, todos los grados de la leche vendida en la ciudad de . . . deben ser pasteurizados antes de ser entregados al consumidor."

Otras comunidades en las cuales exista una planta de pasteurización o donde se pueda establecer, pero donde sea difícil la conversión de los comuneros a la completa pasteurización, deben ser estimuladas a vender solamente el grado "A" de la leche cruda durante un año.

Comunidades que no se puedan inducir a adoptar siquiera esta segunda alternativa, se les podrá permitir vender un grado inferior de leche cruda, pero teniendo en cuenta que deben progresar bajo este reglamento y adoptar la completa pasteurización tan pronto como sea posible.

## **Sección 9ª.**

### **Reclasificación Suplementaria**

En cualquier tiempo, durante el destinado para anunciar los grados de la leche, cualquier productor o distribuidor puede presentar una aplicación para la reclasificación de sus productos.

En caso que el grado inferior actual de la leche del aplicante sea debido a un promedio bacterial excesivo, debe ser acompañada dicha aplicación, al menos, por dos exámenes bacteriológicos hechos después del fin del período de clasificación, que muestren que la calidad de la leche del aplicante ha mejorado desde la última vez que se la examinó y que concuerda con los requisitos de un grado superior. Las muestras de los antedichos análisis pueden ser llevados al Laboratorio del Departamento de Sanidad.

Después de recibida una aplicación satisfactoria, el Funcionario de Sanidad debe hacer, al menos, cuatro análisis bacteriológicos en las muestras del producto, colectadas por el mismo Funcionario en un período no menor de dos semanas y no mayor de tres después de la fecha de la aplicación. El Funcionario de Sanidad determinará un grado mayor inmediatamente en caso de que dichos análisis indiquen la necesaria calidad.

En el caso de ser debido el grado inferior a violación de requisitos sanitarios, y no al recuento bacterial, la aplicación debe ser acompañada, entonces, por un informe firmado por el aplicante, en que conste que se ha reformado el error y se le dará crédito inmediato en el término de una semana de recibida, después de haber hecho una reinspección del establecimiento y si se encuentra que es justificada.

En cualquier tiempo dentro del que se determina para anunciar los grados de la leche, el Funcionario de Sanidad puede bajar el grado de cualquier productor o distribuidor, si como resultado de una inspección o análisis de la leche un grado más bajo sea justificado de acuerdo con este reglamento.

### **Sección 10ª.**

#### **Transvase**

No podrá ningún productor o distribuidor de leche o sus productos transvasar leche de un recipiente a otro en la calle, vehículo o almacén, o en cualquier otro lugar que no sea el edificio o cuarto para la leche, de embotellamiento o especiales para este propósito, haciéndose excepción únicamente en el caso de ser permitida por el Funcionario de Sanidad, tratándose de leche que se suministra en grandes cantidades. La venta de leche por inmersión de un cucharón es prohibida.

Es contra la ley que hoteles, heladerías, restaurantes o establecimientos similares vendan o sirvan leche neta o combinada que no sea embotellada originalmente, y como fué recibida del productor.

### **Sección 11ª.**

#### **La Leche no debe ser Pasteurizada fuera de la Ciudad de . . . . .**

No se puede vender leche o crema en la ciudad de . . . . que haya sido pasteurizada fuera del Distrito de . . . , exceptuando la autorizada por el Funcionario de Sanidad.

### **Sección 12ª.**

#### **Escupir**

Es prohibido escupir en el suelo o en cualquier parte de los cuartos, vehículos u otros lugares de venta, almacenaje, manejo y transporte de la leche, excepto en recipientes destinados para ello.

### **Sección 13ª.**

#### **Vehículos**

Todos los vehículos empleados para la entrega de la leche en la ciudad de . . . deben ser construídos de manera que protejan la leche contra el sol y contaminaciones. Deben conservarse limpios cuando se usen para el transporte de la leche o sus productos. Substancias capaces de contaminar la leche o sus productos no deben ser llevadas en estos carros, al mismo tiempo que la leche o sus productos, o de manera que permitan contaminación.

### **Sección 14ª.**

#### **Productos Desnaturalizados**

Todas las leches o productos de las leches que sean marcados con falsos membretes o que se vendan sin permiso, serán desnaturalizados con cuajo o con una substancia colorante, no nociva, por el Funcionario de Sanidad.

### **Sección 15ª.**

#### **Es Prohibida la Repasteurización**

La leche o sus productos no deben ser pasteurizados más de una vez.

### **Sección 16ª.**

#### **Plantas y Lecherías Futuras**

Las lecherías y plantas que se construyan en el futuro y que suministren leche a la ciudad de . . . deben conformarse, en su construcción, con los requisitos del Funcionario de Sanidad y no serán inferiores al grado "A" de este reglamento.

### **Sección 17ª.**

#### **Leche Prohibida**

La leche que no se conforme con los siguientes grados descritos en este reglamento no podrá ser venida en la ciudad de . . . :

(Cualquier ciudad que desee prohibir la venta de cualquiera de los grados descritos en este reglamento, puede usar esta sección con ese propósito.)

### **Sección 18ª.**

#### **De las Penas**

Cualquier persona, firma, sociedad, o corporación que viole cualquiera de las provisiones de este reglamento será multada con no menos de \$100.00 y a la discreción del multador.

### **Sección 19ª.**

#### **Abrogación y Sanción de este Reglamento**

Todos los reglamentos y partes de reglamentos vigentes que se hayan en conflicto con éste, quedan anulados.

Este reglamento queda sancionado inmediatamente después de haber sido aprobado y publicado como lo indica la ley.

### **Sección 20ª.**

#### **Inconstitucionalidad de Cláusulas**

Si cualquiera sección, párrafo, cláusula o sentencia de este reglamento se declara inconstitucional o inválido por alguna razón, el contenido del resto no se afecta en lo absoluto. Cada una de las violaciones de las prohibiciones especificadas en este reglamento constituyen ofensas por separado.