

LECHE¹

Argentina.—Refiriéndose al factor higiénico, Robin declara que en Salta el Consejo de Salud Pública ha querido seguir el ejemplo de otras partes, dictando una reglamentación sobre producción, transporte y expendio de la leche, que hasta ahora no ha podido entrar en vigencia por la resistencia de los productores, y hasta de la misma autoridad municipal, que reclama para sí el derecho de dictar tales reglamentos. El Consejo tiene en su favor un antecedente, pues en la Provincia de Mendoza la Dirección de Salubridad tiene jurisdicción sobre el abastecimiento de leche de los distintos municipios. La reglamentación dictada en Salta contempla el problema en sus tres aspectos principales, o sean: protección contra las enfermedades transmisibles al hombre, limpieza en la producción, y resguardo contra el fraude o adulteración, tratando de asegurar a la población los beneficios de un abastecimiento sanitario, pero sin olvidar los intereses de los productores. Sin embargo, no se previó la falta de capacidad de la única usina de pasteurización existente, lo cual impediría la pasteurización obligatoria. El procedimiento usado en dicha planta tampoco responde al progreso ya alcanzado. El precio fijado por la pasteurización de cada litro es igualmente elevado. En conjunto, en Salta no existe hoy día control alguno de la leche que se expende al público. (Robin, M. V.: *Trib. Farm.*, 125, mzo. 1935.)

Comisión pro-leche.—Un decreto argentino del 30 de abril autoriza la creación, con carácter honorario, de la Comisión Autónoma del Abasto de Leche a la Capital Federal, que se encargará de obtener que la leche que se introduzca a dicha Capital no solamente reúna las condiciones de pureza exigidas, sino que también mejore constantemente su calidad sanitaria. La Comisión ha quedado integrada por profesionales y representantes de las usinas pasteurizadoras, productores y asociaciones lecheras. (*Bol. Of.*, sbre. 13, 1935.)

Nuevo reglamento de leche en Cuba.—Por recomendación de la Comisión Técnica Nacional de Leche, el 28 de junio de 1935 entraron en vigor en Cuba dos decretos presidenciales que se proponen evitar la adulteración y clandestinaje de la leche en la ciudad de la Habana y garantizar un consumo de leche fresca y pura. El Decreto No. 1516 consta de 7 artículos detallando los requisitos que se exigen a los establecimientos de venta. El No. 1517, que consta de 23 artículos, fija las disposiciones que se imponen a los vaqueros productores y empresas de pasteurización y transporte. (*Gac. Of.*, jun. 28, 1935.)

Precio de la leche en Cuba.—Por un decreto del 1° de marzo de 1935, han sido fijados en la República de Cuba los precios de la leche en esta forma: precio mínimo que se abonará a los productores vaqueros, seis centavos por litro, sin otro descuento que el derivado por concepto de fletes; precio máximo que los abastecedores y plantas de pasteurizar percibirán de los expendedores de leche en la Habana y en los municipios de Regla y Guanabacoa, nueve centavos el pomo de 946 gm; y precio máximo para la venta de leche pasteurizada al público en las tiendas, 10 centavos el pomo de 946 gm. La leche cruda no podrá venderse en los establecimientos y tiendas de venta de leche al público, a precio menor que el fijado para la leche pasteurizada. (*Gaceta Oficial*, mzo. 2, 1935.)

Nueva planta pasteurizadora en Santiago.—El 1° de septiembre comenzó a funcionar en Santiago de Chile, entregando al consumo 150,000 litros diarios de leche pasteurizada, la Central de Leche Santiago, importante planta pasteurizadora que instalara la Caja de Seguro Obligatorio a un costo de 15 millones de pesos. (*Inf. Min. Rel. Ext.*, agto. 28, 1935.)

Reglamentación de la venta de leche activada.—Una nueva sección del Código

¹ La última crónica sobre Leche apareció en el BOLETÍN de junio 1935, p. 568.

Sanitario de la Ciudad de Nueva York reconoce tres métodos para activar la leche con vitamina D, a saber: (a) el suministro de levadura irradiada a las vacas; (b) irradiación directa de la leche con lámparas; y (c) adición de un concentrado de vitamina D a la leche. En la tapa de la botella debe consignarse qué procedimiento ha sido empleado, así como el número de unidades de vitamina D por litro. Los siguientes mínimos han sido estipulados: 430, 135 y 400 unidades, respectivamente, para los métodos *a*, *b* y *c* antes indicados. (*Quart. Bull.*, N. Y. C. Dept. Health, No. 2, 1935.)

Fomento de industrias lácteas en Venezuela.—Por decreto presidencial del 27 de agosto 1935 se dispone proceder en Venezuela a la organización de servicios relacionados con la investigación, fomento, desarrollo y organización de las industrias lácteas, y se acuerda un crédito nacional de 1 millón de bolívares para atender a los gastos de dicha organización. (*Gac. Of.*, agto. 27, 1935.)

Consumo en Francia.—La producción de leche en Francia ha aumentado de 106 millones en 1921 a 140 en 1930, de la cual sólo 31 por ciento se consume en su estado natural. En realidad, el poco consumo no tiene disculpa, vista la abundancia. En París, sin embargo, se nota un aumento de 3 a 4 por ciento al año a partir de 1926, pero aun así es insuficiente, y en el resto del país es mucho menor, pareciendo ignorarse el valor alimenticio de esa sustancia. (Neveu, R.: *apud Prog. Méd.*, 855, mayo 18, 1935.)

Inspección de las plantas.—El Ministerio de Sanidad de Inglaterra ha publicado en un folleto de 47 páginas el informe de Sir Weldon Dalrymple-Champneys sobre inspección de las plantas de pasteurización de leche, conteniendo pormenores sobre construcción, maquinaria e instalaciones, funcionamiento, temperatura, lavado de las botellas, limpieza, control bacteriológico, etc. (Dalrymple-Champneys, W.: "Report on the supervision of milk pasteurizing plants," No. 77 Rep. Pub. Health & Med. Subj., Ministry of Health, 1935.)

Epidemias.—En su trabajo sobre el examen de los manipuladores de leche, Borman y colaboradores hacen resaltar la importancia que han desempeñado los casos humanos y los portadores en las enfermedades transmitidas por la leche, fundándose en las estadísticas para los Estados Unidos de 1880 a 1933, y para el Estado de Connecticut, de 1918 a 1933. Las estreptococias han ocasionado casi cuatro veces más casos que las infecciones entéricas. La difteria ocupa un puesto relativamente insignificante, y la elevada proporción de insusceptibles en muchas partes, convierte los casos transmitidos por la leche en esporádicos, aunque entrañan su peligro, en particular en los niños no inmunizados. Los exámenes físicos periódicos, complementados con ciertas pruebas de laboratorio, son convenientes para los manipuladores de leche cruda y los empleados de los establecimientos de pasteurización. El costo de esos exámenes promedió 32.5 centavos en el Estado de Connecticut en 1933, comprendiendo cultivos rino-faríngeos en busca de microbios diftéricos virulentos y de estreptococos hemolíticos beta; esputo, en cuanto al bacilo tuberculoso; heces y orina en cuanto a bacterias tifoideas, paratifoideas, disintéricas y de intoxicación alimenticia; reacciones de Widal; y exámenes de las heces en busca de formas vegetativas y enquistadas de la *E. histolytica*. Antes de emplear manipuladores de leche, debe realizarse una serie de exámenes fecales en busca de microbios del grupo entérico. Todos los patronos y empleados deben estar obligados a comunicar todo síntoma clínico sospechoso, que observen en un manipulador de leche. (Borman, E. K., West, D. Evelyn, y Mickle, F. L.: *Am. Jour. Pub. Health*, 557, mayo 1935.)

Según los datos presentados en la Conferencia de Directores de Sanidad de los Estados y Provincias de Norteamérica, en el año 1934 hubo en Canadá y Estados Unidos 44 brotes de infecciones transmitidas por la leche, con 1,382 casos y 47

defunciones. Las enfermedades comprendían difteria, gastroenteritis, escarlatina, angina estreptocócica, tifoidea y brucelosis. A la tifoidea se atribuyeron 53 por ciento de los brotes y 22 por ciento a la angina, y en conjunto ambas enfermedades fueron responsables de 70 por ciento de la morbilidad, y 91 por ciento de la mortalidad. En 74 por ciento de las 42 localidades afectadas, tratábase de comarcas rurales y poblaciones de menos de 5,000 habitantes. Con una sola excepción, se imputaron esas epidemias a la leche cruda.

Bactericidas.—De su estudio de la literatura, Mudge y Smith hacen notar que la muerte bacteriana es, hasta cierto punto, capaz de reversión, pues existen zonas de latencia vital, y la acción de algunos germicidas evoca latencia y no la muerte. Esta se determina a veces por la falta de proliferación en ciertos medios de cultivo, y ese criterio puede resultar erróneo. En una serie de experiencias con la flora láctea, los autores trataron de determinar los efectos de distintas diluciones del hipoclorito, empleado corrientemente para la limpieza de los utensilios. Deducen que el número de colonias aumenta en razón directa con la dilución, y que no existe conformidad entre aquél y las diluciones en serie. Se observó proliferación en las diluciones en serie del mismo tenor, tanto antes como después de emplear hipoclorito. (Mudge, C. S., y Smith, F. R.: *Am. Jour. Pub. Health*, 442, ab. 1935.)

Esterilización.—En la Estación Agronómica Experimental de California investigaron el efecto del calor y de los productos químicos, en lo tocante a la duración de las piezas de goma que forman parte de las máquinas de ordeñar, continuando las observaciones por dos años. Para la esterilización al calor, el método más satisfactorio fué el agua a una temperatura de 85° C, en que se dejaban las piezas por 20 minutos. Este método no afectó mayor cosa la duración de las piezas de goma, cuando se compara con la calefacción a 76.7° C por 20 minutos, mientras que a la última temperatura proliferaban las bacterias termófilas. El cloro a 200 partes por millón, o el hidróxido de sodio en solución al 0.3 y 0.5 por ciento, rindieron fórmulas bacterianas algo mayores que la esterilización a 85° C, pero cohibieron los microbios termófilos. La duración de las piezas de goma fué aproximadamente idéntica con ambos métodos. La duración de ciertos recubrimientos de goma fué 33 por ciento más breve con el calor que con la esterilización química. (Henderson, J. L., Roadhouse, C. L., y Folger, A.: *Jour. Dairy Sc.*, 475, 1934.)

Carbunco transmitido por brochas de afeitar.—Hace unos tres años, llegó a Lambeth, barrio londinense, una partida de 12 brochas de afeitar procedentes de Alemania, que resultaron infectadas de carbunco. La sanidad confiscó 11, pero la otra brocha ya se había vendido, y a pesar de los avisos a la prensa y los hospitales, no se pudo descubrir su paradero. Por fin ha aparecido, pero, infortunadamente, al precio de una vida, pues en la autopsia de un zapatero que murió ha poco en el vecino barrio de Brixton, el patólogo declaró que la muerte se había debido al carbunco, y que la brocha estaba cundida de bacilos y esporos. Parece, pues, que es posible utilizar impunemente una brocha infectada hasta por dos años, produciéndose infección únicamente al cortarse fortuitamente el individuo.—Carta de Londres, *Jour. Am. Med. Assn.*, 445, agto. 10, 1935.