

ORDENANZA I - Nº 17.342

Artículo 1º - Declárase obligatoria, la higienización y pasteurización de la leche de consumo en la ciudad de Buenos Aires, quedando, en consecuencia, prohibida la comercialización de la leche cruda tanto en los locales de expendio como su distribución a domicilio.

CONTROL DE LECHE Y DERIVADOS

Artículo 2º - La leche que se obtenga o ingrese a la Capital Federal con destino al consumo de la población o para su industrialización, estará obligatoriamente bajo el control la Dirección Municipal de Bromatología, así como también todos los productos alimenticios derivados de aquélla.

Artículo 3º - La leche pasteurizada deberá ser comercializada en envases unitarios, aprobados previamente por la Dirección Municipal de Bromatología y provistos de cierre hermético e inviolable que garantice la incontaminación del producto hasta su recepción por el destinatario. Dicho cierre, también deberá ser autorizado.

Artículo 4º - La leche pasteurizada destinada a ser vendida suelta será comercializada únicamente en tarros de veinte (20) y cincuenta (50) litros, construidos en material inoxidable y previamente aprobados por la Dirección Municipal de Bromatología. Dichos tarros llevarán estampado el nombre y número de inscripción del establecimiento proveedor y no podrán ser utilizados para leches procedentes de otros establecimientos.

Artículo 5º - Para el consumo de hoteles, confiterías, restaurantes, hospitales, fábricas, etc., podrán autorizarse envases de menor capacidad.

Artículo 6º - Los envases vacíos deberán ser reexpedidos a los sitios de producción (tambos) en perfecto estado de higiene. El lavado definitivo y esterilización de los tarros sólo deberá realizarse en las usinas, utilizando sistemas mecánicos adecuados y empleando sustancias jabonosas o detergentes y completada la esterilización con solución diluida de hipocloritos o cualquier otro sistema técnicamente adecuado a juicio de la autoridad municipal.

A los efectos de la identificación de la procedencia de la leche destinada al consumo público en la Capital Federal, todos los tarros usados por las fábricas pasteurizadoras deberán llevar grabado el nombre del establecimiento correspondiente o una chapa metálica soldada al envase y que satisfaga esa exigencia.

Artículo 7º - La libreta sanitaria deberá estar en poder de su titular todo el tiempo que dure en sus tareas, cualquiera que ellas sean (técnico, laboratorista, acarreador, peón, repartidor, etc.) aunque sus trabajos no sean de manipuleo directo del producto.

Llevará hojas en blanco valoradas de cien pesos cada una, para dejar constancia de las infracciones y deberá ser exhibida a los inspectores siempre que le sea requerida. La no presentación será considerada falta sujeta a sanción.

Artículo 8º - La recepción o descarga o cualquier otra operación (colar, trasvasar, etc.) sólo podrá hacerse en los establecimientos autorizados que practican el envasamiento.

PRODUCTOS LÁCTEOS

Artículo 9º - Serán de aplicación, en todas sus partes, para los productos derivados de la leche, todas las disposiciones establecidas por la presente Ordenanza, en lo referente a la industrialización, depósito y comercialización en cualquiera de sus etapas.

Artículo 10 - El ingreso de cremas crudas para su pasteurización y posterior industrialización, sólo se permitirá en los establecimientos autorizados. En ningún caso se permitirá la venta de cremas crudas.

Artículo 11 - El fraccionamiento de manteca se efectuará sólo en locales habilitados a ese fin, por la autoridad competente.

RÉGIMEN DE INSPECCIÓN Y PENALIDADES

Artículo 12 - La Dirección Municipal de Bromatología tendrá a su cargo el contralor de los locales destinados a la recepción, depósitos e industrialización y comercialización de la leche y sus derivados así como el de los vehículos que efectúan su distribución domiciliaria o hasta las subconcentraciones o depósitos.

Artículo 13 - El contralor será realizado durante la recepción, la industrialización, la distribución y a los niveles de consumo cualquiera sea su forma.

Artículo 14 - El contralor de la recepción se cumplirá al llegar los productos a las usinas a fin de determinar su aptitud para ser pasteurizados de acuerdo con las exigencias mínimas que fija esta ordenanza y las complementarias.

Artículo 15 - El funcionamiento de los equipos y de los dispositivos registradores que los complementan, serán motivo de permanente vigilancia mediante controles similares a los aludidos en el artículo precedente, realizándose los diariamente en forma repetida.

Artículo 16 - Todos los equipos empleados para efectuar la pasteurización deberán estar previamente habilitados por la autoridad municipal y tendrán, como dispositivos complementarios, los siguientes aparatos automáticos:

Registradores de temperatura;

Velocidad de fluencia (regulador de flujo);

Interruptores automáticos de la entrada de leche (válvula de desviación de flujo).

Artículo 17 - Los gráficos de contralor de temperatura, velocidad de fluencia, etc., serán firmados diariamente por el director técnico del establecimiento o, en su defecto, por el gerente o director responsable y por el inspector municipal destacado en dicho establecimiento, debiendo ser conservados por la firma propietaria durante quince días a disposición de la Dirección Municipal de Bromatología.

Artículo 18 - La leche pasteurizada será controlada: al terminar el procedimiento; antes de su envasamiento; una vez envasada y durante las distintas etapas de su comercialización.

Artículo 19 - Las usinas pasteurizadoras estarán bajo la fiscalización permanente de la Dirección Municipal de Bromatología, la que fijará los turnos que juzgue necesarios para los inspectores, tendientes a una mayor eficiencia en la fiscalización. Estas tareas deberán estar a cargo de profesionales universitarios con títulos habilitantes, médicos, veterinarios, doctores en química o bioquímica e ingenieros agrónomos que realizarán los distintos controles que establecen las disposiciones de la presente ordenanza. Los inspectores encargados de esta fiscalización serán designados por el Departamento Ejecutivo y la remuneración estará a cargo de las empresas mediante una cuenta especial. Dichas empresas pondrán a disposición de los inspectores los locales y elementos que necesiten para el cumplimiento de sus funciones.

Artículo 20 - Los establecimientos mencionados en el artículo anterior, deberán llevar, además del libro reglamentario de inspecciones, un registro de análisis, en el que diariamente asentarán los resultados obtenidos en las pruebas químicas y bacteriológicas que se efectúen. Este libro deberá ser habilitado, rubricado y foliado por la Dirección Municipal de Bromatología.

Artículo 21 - Los inspectores deberán dejar constancia diariamente, en el libro de inspecciones, de todas las deficiencias comprobadas en el local y en los equipos, así como de la aptitud de las

materias primas y de los productos elaborados. En los casos de infracciones, éstas serán anotadas, independientemente de la obligación de confeccionar el acta valorada reglamentaria.

Artículo 22 - Los inspectores, cualquiera sea el ámbito de sus actuaciones, elevarán a la Dirección Municipal de Bromatología un parte diario detallando con carácter ampliatorio las deficiencias o infracciones comprobadas. Estas constancias serán asentadas en el fichero de infractores que llevará la citada Dirección para ser tenido en cuenta en los casos de reincidencia.

Artículo 23 - Las actas valoradas serán redactadas en forma clara y con letra bien legible, incluyéndose en forma circunstanciada los hechos que caracterizan la infracción, con especial sanción de la ordenanza que las comprenda y de los artículos infringidos.

Artículo 24 - Las infracciones por incumplimiento de las exigencias en las determinaciones químicas o bacteriológicas que fija la presente ordenanza, serán acumulativas, considerándose una falta para cada dato. La acumulación será tenida en cuenta para la aplicación de sanciones, pero no será considerada como reincidencia.

Artículo 25 - Las infracciones a cualquiera de las disposiciones de la presente ordenanza y complementarias, serán penadas conforme al Régimen de Penalidades.

Observaciones generales:

1. Se deja constancia que las referencias al/los organismos consignados se refieren al/los mencionados en las normas, o a aquellos que actualmente los hubieren sustituido en las atribuciones y funciones previstas en la presente.
2. Para Penalidades ver Ley N° 451, BOCBA 1043 del 6/10/2000, aprobatoria del “Régimen de Faltas de la Ciudad de Buenos Aires”.