RAWSON, 10 OCT 1977

VISTO:

La necesidad de proceder a dictar las condiciones mínimas exigibles a los establecimientos dedicados a la producción de leche fluida; y

CONSIDERANDO:

Que los representantes de las Comunas del Valle han iniciado los // trámites necesarios para unificar la tarea, surgiendo de las Actas N°1 del 18/07/77 y N°2 del 03/08/77 la aprobación del Informe Técnico que estipuló las condiciones a exigir a los productores lecheros.

Que es necesario poner en práctica estas exigencias, a fin de pre-/servar en lo posible la salud de la población consumidora.

POR ELLO:

EL INTENDENTE MUNICIPAL DE RAWSON,
en uso de sus facultades legales,
sanciona y promulga la siguiente:

O R D E N A N Z A

Artículo 1°.- Entiéndese por tambos los establecimientos que poseen animales de / ordeñe cuya leche se destina a abasto o industria, para los cuales/ regirán las disposiciones vigentes municipales. No se considerarán como tales /// aquellos que posean animales de ordeñe cuya leche se destine al exclusivo consu// mo de su propietario en el sitio de su obtención. Esta circunstancia no exime a / éste de las obligaciones que sobre sanidad animal e higiene general establece el/ presente, pudiendo intervenir la autoridad competente cuando lo considere necesa/rio.-

Artículo 2°.- El tambo deberá tener local de ordeñe que cumplirá con los siguien/ tes requisitos:

1 - Techo sanitario con una altura mínima de 2 m. sobre el nivel del piso, en/ su parte más baja.

2 - Piso impermeable, con pendiente y elevado sobre el resto del terreno cir-/ cundante.

3 - Deberá poseer paredes en dos de sus costados como mínimo. Las mismas, de-/ berán asegurar condiciones mínimas de higiene.

///-2-

Artículo 3°.- La leche debe filtrarse con filtros renovables, de mallas finas, de lienzo o algodón y enfriarse inmediatamente después o simultáneamente.

El enfriamiento debe realizarse de la siguiente forma:

1 - Mediante el sistema de cortina u otros aprobados por la autoridad competente.

2 - Mediante piletas de agua con capacidad suficiente para contener la cantidad de tarros que comunmente se utilice.

Artículo 4°.- El ordeñe podrá realizarse a mano o mediante máquinas "ad hoc". Deben cumplirse los siguientes requisitos:

1 - En el ordeñe a mano deberán utilizarse los baldes llamados de ordeñe procurando evitar el contacto de la leche con las impurezas del medio ambiente.

2 - Los aparatos y utensilios utilizados en el proceso de ordeñe y detalle serán limpiados y desinfectados inmediatamente después y antes de su uso.

Artículo 5°.- Sin perjuicio de lo establecido por las leyes de policía sanitaria animal, en forma gradual y de conformidad a las exigencias de orden sanitario y demográfico, se procederá a la investigación sistemática de la brucelosis y tuberculosis en las unidades lecheras de los tambos y se realizarán estadísticas de morbilidad, emplazándose a sus propietarios para el retiro e los animales enfermos.-

Artículo 6°.- Los tambos deben disponer de provisión de agua potable y de los medios adecuados para la limpieza del establecimiento.

Artículo 7°.- La falta de higiene en el establecimiento y en las manipulaciones determinará la inaptitud para el consumo de la leche producida en el mismo.

Artículo 8°.- La Dirección General de Veterinaria, Higiene y Bromatología habilitará y dispondrá de un Registro de Tambos, siendo obligatoria la inscripción de los tambos en este Registro.

Artículo 9°.- El personal de fábricas y comercios de alimentos, cualquiera fuese su índole o categoría, a los efectos de su admisión y permanencia en los mismos, debe estar provisto de Libreta Sanitaria expedida por la Municipalidad de Rawson, debiendo la misma ser renovada cada seis meses. Esta obligación es extensiva a los propietarios que intervengan directamente en sus establecimientos, cualquiera fuera la actividad que desarrollaren dentro de los mismos.

Las Libretas Sanitarias deberán tenerse en depósito en la administración del establecimiento para su exhibición a las autoridades sanitarias, cuando éstas así lo soliciten, con excepción de los empleados que trabajen fuera de los establecimientos, quienes deberán llevarlo consigo. El personal que presente heridas infectadas, llagas, úlceras o cualquier dolencia o enfermedad transmisible, por los alimentos no deberá trabajar en ningún departamento de una fábrica o comercio de comestibles cuando existe la posibilidad de que pueda contaminar los alimentos con organismos patógenos o las superficies que hayan de estar en contacto con los alimentos.-

Artículo 10°.- En los tambos es obligatoria la eliminación:

1 - Con caracter definitivo: de los animales que reaccionaren positivamente a las pruebas biológicas de investigación de tuberculosis y/o brucelosis y a las vacas atacadas de metritis infecto-contagiosas y otras que, a juicio del veterinario oficial, pudieran perjudicar la sanidad de la leche.

2 - Con caracter temporario: de las vacas atacadas de fiebre aftosa, metritis, diarrea, disturbios intestinales, intoxicaciones, actinomicosis, actinobacilosis y las que presentaren síntomas sospechosos de enfermedades y lesiones patológicas visibles. Esta prohibición se prolongará hasta pasados cinco días del último animal enfermo cuando se trate de una epizootia.

Artículo 11°.- Es obligatoria la higienización del local de ordeñe después de cada operación, las demás dependencias deben mantenerse en buenas condiciones de higiene después de cada operación; los residuos y desperdicios deben depositarse en un estercolero de construcción aprobada por la autoridad competente.

La falta de higiene en los aparatos, utensilios, tanques, filtros, envases y otros aún cuando los datos analíticos de la leche fueren reglamentarios determinarán la inaptitud de la leche en contacto con ellos.-

Artículo 12°.- Los Señores tamberos tienen un plazo de noventa (90) días para ajustarse a los términos de la presente.

Artículo 13°.- Toda infracción a la presente Ordenanza se sancionará con multas que variarán de cinco mil pesos ($a. 5000,oo), a cincuenta mil pesos ($a. 50.000,oo), procediéndose al comiso de la leche en todos los casos. Se podrá clausurar el establecimiento si a juicio de la autoridad competente este no reuniera las condiciones exigidas en esta Ordenanza, y a la tercera infracción a/

///-4-

la misma.-

Artículo 14°.- Regístrese, comuníquese, publíquese, dése al Boletín Municipal, y oportunamente archívese.-

ML/mac

JOSE PALLETIO
SECRETARIO DE GOBIERNO
MUNICIPALIDAD DE RAWSON

MUNICIPALIDAD DE RAWSON
PROVINCIA DEL CHUBUT

Ing. de Navío Cléor. MAGIN A. VENTURA
INTENDENTE MUNICIPAL
RAWSON - CHUBUT

ORDENANZA N°.1092