Reglamento de Higiene sobre la Leche (No. 8777).

G. O. No. 8727-Bis, del 7 de enero de 1963

República Dominicana
EL CONSEJO DE ESTADO

NUMERO: 9777 → 8777

En ejercicio de las atribuciones que le confieren los artículos 55 y 117 (transitorio) de la Constitución de la República. dicta el siguiente

REGLAMENTO DE HIGIENE PARA LA LECHE

CAPITULO I

Art. 1.– Para los fines de este Reglamento, se entenderá por LECHE, sin otra denominación, la secreción láctea que se obtiene mediante el ordeño completo de una o más vacas sanas.

PARRAFO I.– La leche destinada al consumo humano debe tener las siguientes características:

a) Densidad a 15oC., desde 1,028 hasta 1,034.

b) Grasa láctea, no menos de 3.50o/o.

c) Extracto seco desengrasado, no menos de 8.25o/o.

d) La acidez libre valorada en 9 cc de leche, no será menor de 0.14o/o ni mayor de 0.20o/o, expresada en gramos de ácido láctico por ciento.

e) La lectura refractométrica del suero lácteo a 20oC. deberá oscilar entre 39 y 42. En la leche hervida podrá llegar hasta 44.

f) Las cifras de los cloruros (en cloro) no será menor de 0.11 ni mayor de 0.15 gramos por ciento (método) de Volhard.

Estos límites y los de cualquier otra cifra con respecto a las características de la leche, podrán ser modificados por las autoridades de Salud Pública competentes, adaptándolos a las peculiaridades de las distintas zonas del país, cuando las circunstancias así lo aconsejen, y después de hacerse los estudios correspondientes.

PARRAFO II.– Se considerarán inaptas para el consumo:

a) Las leches que presenten caracteres físicos y organoléptico anormales.

b) Las que hubiesen sido obtenidas de animales agotados o enfermos, o las leches manipuladas por personas afectadas de enfermedades infecto-contagiosas.

c) Las que tuvieran colastro o sangre, o hubiesen sido obtenidas en el período comprendido entre los quince días anteriores a los siete siguientes de la parición.

d) Las que contuvieran sustancias tóxicas o gérmenes patógenos.

e) Las que se les haya agregado agua, aditivos o contengan indicios de insecticidas, desinfectantes, antibióticos, o cualquier otra sustancia extraña.

f) Cualquier leche que estando definida dentro de este Reglamento, no se ajuste a sus normas y definiciones.

CAPITULO II

DE LA CLASIFICACION Y ROTULACION DE LA LECHE PARA SU CONSUMO

Art. 2.– Ninguna persona o firma comercial producirá, venderá, ofrecerá o poseerá, cualquier leche que se le presente alterada, adulterada, contaminada, falsificada o falsamente rotulada. Las leches que se presentan en estas condiciones, serán decomisadas sin perjuicios de las demás sanciones establecidas por la Ley.

PARROFO I.– Las leches destinadas al consumo público o industrialización, se clasificarán de acuerdo con su calidad y tratamiento en:

a) Leche fresca para consumo como producto hervido;

b) Leche pasteurizada.

PARRAFO II.– La leche fresca, será la que inmediatamente después de ordeñada, sea filtrada y enfriada higiénicamente, debiéndose mantener embotellada o en recipientes cerrados y refrigerados, así como también la leche que en debidas condiciones higiénicas se lleve dentro de un período no menor de 3 horas a una lechería para su enfriamiento y distribución. Esta leche sólo se podrá usar hervida.

PARRAFO III.– La leche para ser pasteurizada, además de haber sido higienizada previamente, no podrá tener recuento bacteriano mayor de un millón de bacterias por centímetro cúbico. La leche para ser pasteurizada, deberá ser sometida:

a) A calentamiento total a una temperatura mínima de 73-75oC por 15 segundos, llevándose a cabo esta operación en un equipo adecuado y aprobado por las autoridades de Salud Pública y Previsión Social. Se entiende que nada de lo incluido en esta definición, excluirá cualquier otro procedimiento que haya demostrado ser irgurosamente eficaz y que sea probado por las autoridades competentes;

b) Enfriamiento inmediato a 4oC; en la conservación, transportación y expendio se exigirá una temperatura no mayor de 10oC.

PARRAFO IV.– La leche pasteurizada deberá conservarse sin alteración sus constituyentes químicos y bioquímicos, con excepción de las modificaciones mínimas inevitables.

a) Mantener sin modificaciones apreciables sus cualidades organolépticas y no presentar más de 100,000 colonias por cm3.

b) Retendrá su **flora acidoláctica.**

c) No tendrá más de un **bacilo cali por cm3.**

PARRAFO V.– Se entenderá por LECHE HOMOGENIZADA, el producto que ha sido sometido a presión con el objeto de dividir finalmente las partículas de grasa e impedir su separación del resto del líquido. La leche esterilizada y la leche pasteurizada podrán ser homogenizadas, y la emulsión de los glóbulos de grasa se hará en tal forma, que después de 48 horas de almacenaje, no ocurrirá separación visible alguna de la crema.

PARRAFO VI.– Los rótulos, marbetes o marcas, se harán en letras de tamaño, clase y color que apruebe la Secretaría de Estado de Salud y Previsión Social, y no contendrán marcas, letras o palabras que puedan mal interpretarse o causar confusiones o engaños.

CAPITULO III

DE LAS LICENCIAS Y DE LOS MANIPULADORES DE LECHE

Art. 3.– Ninguna persona podrá producir, elaborar, envasar, almacenar, transportar, vender, exponer u ofrecer o poner en venta, leche si no está provista de una licencia expedida por las autoridades de Salud Pública.

PARRAFO I.– Las licencias deberán estar sujetas a las siguientes condiciones:

a) Estarán en lugar visible y a disposición de las autoridades de Salud Pública.

b) Unicamente las personas que cumplan con lo dispuesto en este Reglamento, tendrán derecho a recibir y mantener tales licencias.

c) Las licencias no se transferirán de persona a persona, ni de localidad, sin autorización previa de las autoridades de Salud Pública.

d) Dichas licencias podrán ser suspendidas o canceladas por las autoridades de la Secretaría de Estado de Salud Pública y Previsión Social, al violar el poseedor de ella cualquiera de las disposiciones del presente Reglamento.

PARRAFO II.– Se establecen las siguientes clases de licencias para negociar en leche:

a) Licencia de Vaquería;

b) Licencia de intermediario de leche;

c) Licencia de transportador de leche;

d) Licencia de lechería; (se especificará la clase de lechería, bien sea estación o centro de recolección de leche, centro o planta de leche, expendio o puesto de leche, o cualquier tipo especial de lechería que expenda leche cruda, pasteurizada o reconstituida).

e) Licencia de expendedor ambulante o vendedor que distribuye leche a domicilio.

PARRAFO III.– Antes del otorgamiento de una de las licencias mencionadas, y por lo menos una vez cada 6 meses, la Secretaría de Estado de Salud y Previsión Social, procederá a ejecutar una inspección de todos los negocios de leche para el consumo humano en la República Dominicana. En el caso de que las autoridades de Salud Pública descubrieran alguna violación de cualquiera de las disposiciones del presente Reglamento, se practicará una segunda inspección después de un tiempo razonable para la corrección de las deficiencias.

a) Cualquier violación del presente Reglamento en la mencionada inspección, será causa suficiente para la reclasificación inmediata o la suspensión de la licencia o acción legal;

b) Una copia de la hoja de inspección, será exhibida en un lugar visible del establecimiento inspeccionado, y no podrá ser mutilada, ni removida por ninguna persona, excepto por las autoridades de la Secretaría de Estado de Salud Pública y Previsión Social, o su representante autorizado.

c) Cada productor de leche, o expendedor, deberá permitir el libre acceso a todas las dependencias de su establecimiento a las autoridades de Salud Pública;

d) Cada expendedor deberá proveer a la Secretaría de Estado de Salud y Previsión Social, mediante solicitud para uso oficial, de una declaración verídica de las cantidades de leche u sus productos, vendidos y comprados, al igual que una relación de todos los abastos, records, hojas de inspecciones llevadas y pruebas de las hojas del tiempo de pasterización, así como las temperaturas de almacenamiento de leche.

PARRAFO IV.– PRODUCCION DE LECHE: cualquier persona que posea, administre o en otra forma controle la producción de una o más vacas lecheras, y cuyo producto en todo o en parte tuviere, almacenare, ofreciere o vendiere para el consumo humano o con la intensión de que el mismo, en todo o parte, sea dedicado para fines industriales en la preparación de alimentos para el consumo humano;

PARRAFO V.– INTERMEDIARIO DE LECHE: toda persona que compre leche, crema o productos lácteos, con el fin de revenderlos en el mismo lugar u otro cualquiera;

PARRAFO VI.– TRANSPORTADOR DE LECHE; toda persona que transporte leche, crema o productos lácteos, hacia o desde una vaquería a una estación de recolección o agencia de distribución, o a un centro o planta de pasterización o de elaboración;

PARRAFO VII.– expendedor de leche; toda persona que se dedique a la venta directa al público de leche, crema o productos lácteos.

CAPITULO IV

DE LAS VAQUERIAS

Art. 4.– A partir de la vigencia de este Reglamento, la Secretaría de Estado de Salud y Previsión Social, autorizará la licencia de vaquería.

PARRAFO I.– Se entenderá por VAQUERIA O ESTABLO LECHERO, cualquier sitio y sus alrededores, donde se mantiene o son ordeñadas una o más vacas lecheras, cuya leche, crema o productos lácteos, se destinan al consumo humano.

PARRAFO II.– Las vaquerías deberán reunir los requisitos mínimos que se citan a continuación:

Establos o salas de ordeño, provistos de techos apropiados, pisos impermeables con declives suficientes para su limpieza correcta con desagües apropiados.

b) Agua potable corriente;

c) Filtrado higiénico de la leche;

d) Enfriamiento de leche en forma apropiada;

e) Las personas que intervengan en el ordeño, transporte y manipulación de la leche, poseerán certificados de salud expedidos de salud expedidos por la Secretaría de Estado de Salud y Previsión Social;

f) El ganado estará libre de enfermedades transmisibles; debiendo eliminarse los animales afectados con tuberculósis y brucelósis y segregarse hasta su curación los casos de matitis;

g) La Secretaría de Estado de Salud Pública y Previsión Social, podría clausurar temporal o definitivamente, las vaquerías cuyos propietarios se resistan a cumplir las disposiciones sanitarias del presente Reglamento o cuando su funcionamiento constituya un peligro para la salud pública.

PARRAFO III.— LOCALIZACION DE UNA VAQUERIA: Será ilegal el establecimiento de una vaquería a una distancia menor de doscientos metros de la zona urbana, disponiéndose que, en el caso de que por el crecimiento de la población ésta se acerque a una vaquería, establecida de antemano, la Secretaría de Estado de Salud y Previsión Social, podrá cancelar la licencia a dicha vaquería si a su juicio las condiciones de la misma afectarán la salud pública o en caso de que las condiciones de la vecindad pusieran en peligro las condiciones de limpieza o pureza de la leche producida en dicho establecimiento.

PARRAFO IV.— Transporte: Todos los vehículos utilizados en la transportación de la leche o sus productos, estarán construidos en forma que mantengan su refrigeración, protejan el producto contra el calor y cualquiera posible contaminación. Todos los vehículos utilizados en la transportación y distribución de la leche, o sus productos, deberán tener un rótulo exterior claramente visible y legible, en el cual exprese la procedencia de la leche, número de la licencia, ubicación del establecimiento y nombre del dueño.

a) Ninguna leche, cuya temperatura sea mayor de 10oC, podrá ser transportada, distribuida o vendida en el lapso de tiempo comprendido entre las 8 de la mañana y las 5 de la tarde. Aquellas leches refrigeradas cuyas temperaturas no excedan a 10oC, podrán circular a cualquier hora.

b) Queda prohibido estacionar al sol envases conteniendo leche;

c) Los envases y recipientes cualquiera que sea su naturaleza o tamaño, deberán ser construidos especialmente para el transporte de leche y serán de material impermeable que no sea susceptible de deteriorarse por el contacto de la leche y que no comunique a ésta sabores u olores desagradables; o que por descomposición química pueda producir sustancias tóxicas. Todos los envases deberán presentar superficies lisas interiormente, sin ranuras ni intersticios que permitan la acumulación o depósito de leches o de otras sustancias. Las bocas de los envases deberán ser suficientemente amplias para permitir la perfecta limpieza y estar provistas de tapas de buen ajuste.

PARRAFO V.– ORDEÑO, UBRES Y PEZONES: El ordeño de las vacas se llevará a cabo en forma sanitaria. Las ubres y pezones de las vacas deberán limpiarse y lavarse con una solución bactericida inmediatamente antes del ordeño. Las ubres y pezones de las vacas estarán limpias en el momento del ordeño. No se permitirá el ordeño con las manos húmedas.

PARRAFO VI.– LAS MANOS DEL ORDEÑADOR: Deberán estar libres de erupciones cutáneas. Inmediatamente antes del ordeño o inmediatamente después de cualquier interrupción durante el mismo, los ordeñadores se lavarán las manos con una solución bactericida.

PARRAFO VII.– FACILIDADES DE ASEO PARA LOS EMPLEADOS: Las vaquerías estarán provistas de facilidades y comodidades para los empleados que intervengan en la manipulación de la leche o productos de leche o de los utensilios o equipo, puedan cambiarse de ropa y guardar la ropa. Se tendrán lavamanos y se poveerá en éste jabón y toallas de papel. El lugar de asearse los empleados debe mantenerse limpio en todo momento. Las vaquerías deberán estar provistas de un cuarto de baño con su ducha que se mantendrá siempre limpio y no se usará con otro propósito que no sea el de bañarse los empleados.

PARRAFO VIII.– TRASLADO DE LA LECHE DEL ORDEÑADOR AL CUARTO DE ENVASAR: Las vasijas o cubos de leche deberán trasladarse inmediatamente después del ordeño al cuarto de envase.

PARRAFO IX.– REFRIGERACION DE LA LECHE: La leche deberá enfriarse inmediatamente después del ordeño a una temperatura de no más de 10oC y deberá mantenerse a dicha temperatura hasta su entrega final.

PARRAFO X.– ALREDEDORES DE LA VAQUERIA: Los alrededores de la vaquería deberán mantenerse limpios en todo momento.

CAPITULO V

DE LAS LECHERIAS

Art. 5.— A partir de la vigencia de este Reglamento, la Secretaría de Estado de Salud y Previsión Social, autorizará la licencia de lechería.

PARRAFO I.— Bajo el nombre de LECHERIA se clasificarán:

a) ESTACION DE RECOLECCION DE LECHE O CENTRO DE RECOLECCION DE LECHE: todo establecimiento donde se recolecte leche de varias vaquerías con el fin de someterlas a un control previo, enfriamiento o transporte o distribución.

b) CENTRO O PLANTA DE LECHE: el establecimiento donde se recolecte leche, crema o productos lácteos, para someterlos a tratamiento o elaboración (pasteurizar), esterilizar, embotellar, deshidratar, reconstituir fabricación de productos derivados.

c) EXPENDIO O PUESTO DE LECHE: todo establecimiento donde se venda directamente al público leche, crema o productos lácteos, incluyendo aquellos establecimientos tales como colmados, bares, cafetenes, restaurantes y negocios similares.

PARRAFO II.— CENTRO O PLANTA DE LECHE: Antes de otorgar la Secretaría de Estado de Salud y Previsión Social, una licencia a un centro o planta de leche, el dueño someterá los planos de construcción para aprobación y una lista de todas las vaquerías cuya leche vaya a procesarse en dicho centro. Toda leche que adquieran los centros o plantas de leche, deberá proceder de vaquerías autorizadas por la Secretaría de Estado de Salud y Previsión Social, que venga rotulada "leche cruda".

PARRAFO III.— Todo centro o planta de leche deberá tener las facilidades necesarias para la refrigeración, embotellado, tapado, retapado y almacenaje de la leche a una temperatura no mayor de 10oC y deberá además ajustarse a las reglas sanitarias siguientes:

a) PISOS: En toda lechería los pisos de todos los cuartos donde se manipule o deposite leche o productos de leche, o en los cuales se laven utensilios que se usen en la manipulación de la leche, serán construidos de hormigón u otro material impermeable y de fácil limpieza; serán lisos, con desagües, con parrillas y se mantendrán limpios.

b) PAREDES Y TECHOS: En toda lechería las paredes y techos de los cuartos donde se manipule o almacene leche o producto de leche, o donde se esterilicen envases y utensilios que se usen en la manipulación de la leche o productos de leche, tendrán una superficie lisa, lavable y estarán pintados de color claro. Estos se mantendrán limpios. La construcción de las paredes debe ser de hormigón u otro material impermeable hasta por lo menos una altura de cinco pies del piso.

c) PUERTAS Y VENTANAS: La lechería y los cuartos donde se manipule, almacene leche o productos de leche, o donde se laven utensilios que se usen en la manipulación de leche o productos de leche, estarán provistos de ventilación adecuada con aberturas equivalentes a un 20o/o del área del piso. Se podrá usar ventilación mecánica en cualquier lugar del centro, siempre y cuando la ventilación sea efectiva. Toda puerta o ventana o hueco alguno que dé al exterior, deberá cubrirse con tela metálica (o en su equivalente material aprobado por la Secretaría de Estado de Salud y Previsión Social) de 16 hilos por pulgada lineal. Toda puerta y ventana deberá abrir hacia afuera y estar provista de un resorte de cierre automático. Las puertas y ventanas estarán bien ajustadas a sus marcos y la tela metálica se mantendrá en buenas condiciones.

d) ALUMBRADO: En toda lechería la luz será suficiente y bien distribuida y se proveerá luz artificial cuando sea necesario para proveer 10 bujías pies en toda superficie del establecimiento donde sea necesario.

e) SERVICIO SANITARIO: Las lecherías deberán estar provistas de servicio sanitario. Los inodoros no deben abrir directamente a ningún cuarto donde se manipule, almacene leche o productos derivados de leche, o donde estén los envases y el equi-

po. Las puertas de los inodoros abrirán hacia afuera y estarán provistas de un resorte de cierre automático. Los inodoros se mantendrán libres de moscas y otros insectos, en buen estado de conservación y limpios. En el cuarto del servicio sanitario se proveerá un lavamanos, jabón y toallas de papel para que los empleados se laven las manos al hacer uso del servicio sanitario.

f) ABASTO DE AGUA: Toda lechería estará provista de agua en abundancia suficiente para las operaciones del lavado, esterilizado, limpieza y demás necesidades especificadas en este Reglamento. La fuente y calidad del agua debe estar conforme a las normas establecidas por la Secretaría de Estado de Salud Pública. Todo cuarto o dependencia de una lechería debe estar provisto de las conexiones y número de grifos de agua necesarios para las operaciones que se lleven a cabo.

g) FACILIDADES DE ASEO: En toda lechería se proveerán facilidades para el lavado de las manos, incluyendo agua corriente, caliente y fría, jabón y toallas de uso común. Se proveerán facilidades para el lavado de las manos en el cuarto de pasterización. En toda lechería habrá un cuarto de baño para los empleados cambiarse de ropa antes y después de terminadas las faenas del día. Todos estos cuartos se conservarán limpios y se usarán solamente para los fines especificados.

h) DISPOSICION DE DESPERDICIOS: Toda lechería dispondrá de las aguas de desperdicios de manera satisfactoria en el alcantarillado sanitario, tanques sépticos y filtrantes o cualquier otro método aceptado por la Secretaría de Estado de Salud y Previsión Social. No se permitirá la acumulación de basuras en las lecherías ni en sus alrededores.

i) ALMACENAMIENTO DE MATERIAL SECO Y EQUIPO DE REPUESTO: Las tapas y retapas para el embotellamiento de la leche y las existencias de tapas y retapas deberán almacenarse únicamente en embases sanitarios y guardarse así en un sitio limpio y seco, a una altura de por lo menos un pié del piso del cuarto del almacen. No se permitirá la acumulación de estos objetos en cuartos donde se manipule leche o productos de leche, o donde se laven o esterilicen envases y equipo.

PARRAFO IV.– SALUD DEL PARSONAL: Todas las personas empleadas en una lechería y cuyo trabajo las ponga en contacto con la leche o productos de leche, envases, utensilios o equipo, deberán estar en buena salud, libres de enfermedades transmisibles y erupciones cutáneas. Semestralmente todos los empleados se someterán a un exámen médico, lo que constará en el correspondiente certificado de salud.

PARRAFO V.– HIGIENE DEL PERSONAL: Todas las personas que trabajen en una lechería y están en contacto con la leche o productos de leche, envases o equipos, deberán usar ropa limpia y se conservarán sus cuerpos y manos limpios en todo momento mientras se dedican a estos menesteres. A los empleados que trabajen dentro de la lechería no se les permitirá usar la ropa de calle y deberán cambiarse de ropa antes de empezar a trabajar.

PARRAFO VI.– PLOMERIA: Toda lechería deberá estar provista de suficientes sifones de piso para el desagüe y construida de acuerdo con el Reglamento de plomería.

PARRAFO VII.– PROTECCION CONTRA LAS RATAS: Todas las lecherías deberán ser construidas a prueba de ratas y con la protección necesaria para que no se entren insectos u otros animales.

PARRAFO VIII.– PROTECCIONES VARIAS CONTRA CONTAMINACIONES: Las distintas operaciones efectuadas en las lecherías deberán hacerse en tal forma que se evite toda contaminación de la leche o productos de leche y de los equipos ya esterilizados.

PARRAFO IX.– Habrá por lo menos cinco cuartos separados para los diversos grupos de operaciones (1) cuarto para recibir la leche; (2) cuarto para someter la leche a los diversos procesos; tales como refrigeración, elaboración, pasterización y embotellado; (3) cuarto para lavado y tratamiento bactericida de los envases; (4) servicio sanitario y (5) cuarto para el aseo del personal.

a) Las vasijas para la leche cruda no deberán descargarse directamente en el cuarto donde se procece y elabore la leche. No se permitirá el contacto de la leche pasteurizada o los productos de la misma con envases o equipos que hayan estado en contacto con leche o productos de leche cruda. Tampoco se permitirá el contacto de leche reconstituída o sus productos con envases o equipos que hayan estado en contacto con cualquier otra clase de leche o sus productos.

b) Los cuartos en los cuales se manipule o almacene leche o sus productos de leche, utensilios limpios o envases, no se abrirán directamente a ningún establo o viviendas o servicios sanitarios.

c) EQUIPOS: Todo el equipo usado en la lechería debe ser de manufactura sanitaria aprobada por la Secretaría de Estado de Salud y Previsión Social, o su representante autorizado. No se permitirá el uso de ninguna clase de equipo de lechería, pasteurización, homogenización o reconstrucción de leche, a menos que estos hayan sido sometidos previamente a inspección y aprobación de las autoridades sanitarias.

d) ENVASES: En toda lechería los envases y equipo de los usos múltiples, con los cuales se ponga en contacto la leche o los productos de leche, deberán ser de tal construcción que puedan limpiarse fácilmente y deberán conservarse en buen estado. Los envases que se usen por una sola vez para la distribución de leche o productos de leche directamente al público, tendrán que ser aprobados por las autoridades sanitarias.

PARRAFO X.— TRATAMIENTO BACTERICIDA DE ENVASES Y EQUIPO: En cualquier clase de lechería todos los envases y equipos deberán limpiarse y esterilizarse cada vez que se usen. Todo equipo o envase deberá someterse a un proceso bactericida aprobado en este Reglamento o que en el futuro apruebe la Secretaría de Estado de Salud y Previsión Social. Los envases procedentes de las vaquerías o depósitos de leche, deberán lavarse y someterse a tratamiento bactericida antes de que la lechería los devuelva al lugar de origen.

a) Todo el equipo de lechería será lavado todos los días después de usarlo. La limpieza del mismo se llevará a cabo por medio de cepillos y soluciones de polvos limpiadores de manera que quede completamente limpio y libre de residuos de leche. Antes de proceder a lavar el equipo será ncesario desmontarlo para poder lavar cada parte o seccion indivualmente. Después de lavado y antes de usarse nuevamente deberá someterse a tratamiento bactericida. Este tratamiento bactericida puede ser mediante el uso uso de vapor de agua, de inmersión en agua a 77oC por dos minutos o de una solución bactericida aprobada por la Secretaría de Estado de Salud y Previsión Social.

b) En toda lechería, durante el tiempo que transcurra entre el tratamiento bactericida y el uso de envases y equipo, así como durante su uso, deberán manejarse en tal forma que no se contaminen, y se tomarán todas las precausiones necesarias para evitar que cualquier parte de los envases y equipo que se ponga en contacto con la leche haga contacto con los cuerpos de las personas o con la ropa, o con cualquier objeto no esterilizado.

PARRAFO XI.– REFRIGERACION: En cualquier lechería, toda la leche o producto de leche que se reciba deberá mantenerse a una temperatura menor de 10oC, y deberá conservarse a dicha temperatura hasta que se envase o pasteurice, a menos que los mismos hayan de envasarse o pasteurizarse, inmediatamente después de su recibo. Toda leche o producto de leche deberá enfriarse a una temperatura menor de 10oC (50oF) y conservarse a esa temperatura hasta el momento de la entrega al consumidor.

PARRAFO XII.– EMBOTELLADO: En cualquier lechería en que se envase leche o producto de leche para distribución directa al público, el envasado o embotellado se hará en equipo mecánico aprobado por la Secretaría de Estado de Salud y Previsión Social.

a) En cualquier lechería en que se envase leche o productos de leche para distribuirlos directamente al público, los envases una vez llenos, se conducirán directamente de la llenadora a la máquina de tapar y retapar. Queda prohibido manipular las botellas y otros envases en tal forma que pueda contaminarse el borde, la boca o el interior de los envases o su contenido durante el llenado y tapado de los mismos.

b) TAPADO Y RETAPADO. Todo envase utilizado para distribución directa al público de leche o sus productos, bien sea cruda o pasteurizada de capacidad no mayor de un galón, deberá estar debidamente tapado y retapado, en forma tal que quede protegido al borde libre del cuello. El tapado y retapado o el tapado de los envases de leche o productos de leche que se destinen a ser distribuídos directamente al público, se hará en equipos mecánicos aprobados por la Secretaría de Estado de Salud y Previsión Social. Queda prohibido el tapado y retapado de estos envases a mano y la remoción con la mano o punzón o cualquier otro instrumento, de aquellas tapas o retapas que no queden bien ajustadas.

CAPITULO VI

DE LA PASTERIZACION

Art. 6.– A partir de la vigencia del presente Reglamento, se autorizará el proceso de pasterización bajo el control de la Secretaría de Estado de Salud y Previsión Social.

PARRAFO I.– El proceso de pasterización se hará siguiendo las siguientes prescripciones:

a) La leche se hará pasar por aparatos que eliminen mecánicamente las impurezas inertes, antes de ser pasterizada;

b) Durante el proceso de pasteurización todos y cada uno de los tanques de pasterizar estarán provistos de no menos de dos termómetros de tipo aprobado por las autoridades sanitarias de Salud Pública, uno de estos termómetros estará en contacto directo con la leche dentro del tanque y deberá indicar la temperatura a que esté la leche. El otro será un termómetro que registrará automáticamente por medio de una gráfica la curva de la temperatura durante todo el proceso de pasterización. El termómetro en contacto directo con la leche deberá ser cotejado de manera que marque la temperatura exacta de la leche dentro del tanque con un margen de error permisible que no sea mayor de medio grado centígrado renheit cuando registre temperatura den-

tro de los 62oC a 68oC. Al termómetro de registro gráfico automático se le permitirá un margen de error no mayor de 3oC al registrar temperatura entre los 62oC y 68oC y en el caso de pasterización rápida entre 71oC y 73oC.

c) El mecanismos del reloj del termómetro de registro gráfico-automático deberá ser de exactitud cronométrica, de manera que el tiempo indicado en la gráfica sea igual al mismo período de tiempo determinado por un cronómetro exacto. Las gráficas de temperatura se registrarán por días separados no permitiéndose que aparezcan en una misma gráfica los registros de tiempo y temperatura de más de 24 horas. Las gráficas de las temperaturas registradas quedarán bajo la custodia de la persona encargada del establecimiento y se mantendrán archivadas por orden de días y durante un período menor de tres meses. En una de estas gráfias, el encargado de la planta marcará en forma legible, la temperatura que registre el otro termómetro (el indicador directo de la temperatura de la leche) a una hora específicada del período de pasterización, acompañándo esta marca la hora exacta, la fecha y las iniciales o forma del operador. Las autoridades sanitarias tendrán libre acceso a los archivos de estas gráficas. Los aparatos tiempo y temperatura se mantendrán en cajas cerradas. Queda prohibido el manipular el mecanismo de los aparatos de tiempo y temperatura durante el proceso de pasterizar con intensión de alterar la velocidad o de cambiar la temperatura indicada con cualquier intensión fraudulenta. Queda prohibido añadir leche cruda al tanque de pasterizar después que haya comenzado el proceso de pasterización.

d) TUBERIAS: En cualquier clase de lechería donde se use tubería para conducir leche o productos de leche, la mencionada tubería deberá ser tubería sanitaria de un tipo que pueda limpiarse fácilmente con cepillo u otra forma aprobada por la Secretaría de Estado de Salud y Previsión Social. Esta tubería deberá tener la superficies internas lisas y de material aprobado por la Secretaría de Estado de Salud y Previsión Social. No se permitirá el uso de tubería de un diámetro menor de una pulgada y media. Las conexiones de las tuberías serán diseñadas en tal forma que toda la parte interior de ella pueda ser inspeccionada y esterilizada de acuerdo con lo estipulado en este Reglamento.

e) BOMBAS PARA LA PROPULSION DE LECHE: Todas las bombas para la propulsión de leche que se usen en cualquier lechería, deberán ser del tipo aprobado por la Secretaría de Estado de Salud y Previsión Social. Todas sus partes que puedan ponerse en contacto con la leche, deberán ser desmontables y fáciles de limpiar.

f) VALVULAS: En las lecherías todas las llaves de la tubería de leche deberán estar provistas de válvulas a prueba de filtraciones, de manera que en ningún momento ninguna partícula de leche cruda pueda mezclarse con la leche ya pasterizada.

g) ENFRIADORA: Toda enfriadora que se use para enfriar la leche en cualquier lechería, deberá estar cubierta de manera que la leche no quede directamente expuesta a contaminaciones.

h) NEVERAS: En cualquier lechería donde se usen neveras, frigoríficos o cuartos de refrigeración, éstos deberán estar previstos de un termómetro localizado en la parte más caliente del espacio refrigerado para indicar la temperatura del mismo.

CAPITULO VII

PLANTAS DE RECONSTITUCION CENTRO DE ENVASES Y TIPOS DE LECHERIAS ESPECIALES

Art. 7.– A partir de la vigencia de este Reglamento, la Secretaría de Estado de Salud y Previsión Social autorizará y controlará las plantas de reconstitución de la leche.

PARRAFO I.– LAS PLANTAS DE RECONSTRUIR LECHE, deberán llenar los siguientes requisitos:

a) Todo dueño, operador, poseedor, arrendatario o toda persona que directa o indirectamente tenga dominio sobre una planta de reconstruir leche, deberá proveerse de una licencia para la manipulación, uso u operación de leche en polvo.

b) Las plantas de reconstruir leche no utilizarán para otro fin que no sea los de elaboración de leche reconstituída o sus productos propios y necesarios para dicha elaboración. Queda prohibido preparar, vender o distribuir en ellas y sus anexos o dependencia, otra clase de leche o producto de leche que no sea leche reconstituída o productos de leche construída.

c) La grasa que se use en la mezcla para la producción de leche reconstituída o productos de leche reconstituída, será grasa natural de leche, bien en forma de mantequilla o crema.

d) El agua que se utilice en el proceso de reconstitución será exclusivamente agua pura según se define en este Reglamento.

e) Las lecherías mecánicas quedan sometidas a los requisitos promulgados para las lecherías en general y a aquellos otros centro de pasterización.

PARRAFO II.- CENTROS DE ENVASES: Para los centros de envases regirán todos los requisitos exigidos para las lecherías en general, y además todas las reglas aplicables para los centros de pasterización.

a) Los centros de envase se limitarán a envasar leche cruda para hervirse, pasteurizada o reconstituída, de acuerdo con la licencia que otorgue la Secretaría de Estado de Salud y Previsión Social. La leche deberá rotularse de acuerdo con la clase de licencia otorgada.

PARRAFO III.- TIPOS DE LECHERIAS ESPECIALES: Los tipos especiales de lecherías donde se preparen leche descremadas, leches especiales o bebidas de leche, se regirán por las disposiciones dictadas por las lecherías en general y además en todo lo que les sea aplicable de las reglas especificadas para los centros de pasterización en este Reglamento, disponiéndose que la Secretaría de Estado de Salud y Previsión Social podrá dictar reglas distintas para cualquiera de esos tipos especiales de lecherías.

CAPITULO VIII

TOMA DE MUESTRAS

Art. 8.– Las autoridades de la Secretaría de Estado de Salud y Previsión Social, serán las encargadas de tomar muestras de leche para fines de análisis.

PARRAFO I.– Durante cada período de seis meses de tomarán por lo menos cuatro muestras de leche de cada vaquería y centros de pasterización para fines de análisis

a) Dichas muestras se tomarán en días alternados;

b) Las muestras podrán tomarse en cualquier momento y en cualquier lugar antes de la entrega final.

PARRAFO II.– Las muestras de leche expuesta a la venta en tiendas, cafés, fuentes de soda, restaurantes y cualquier otro establecimiento público, podrán tomarse cuantas veces las autoridades de Salud Pública lo crean conveniente.

a) Todos los propietarios de dichos establecimientos someterán a las autoridades de Salud Pública, mediante solicitud, una relación de los distribuidores a quienes les compran leche.

b) Cuando en la leche pasterizada la temperatura de enfriamiento promedio o el conteo de microorganismos coliformes de más de una muestra de las últimas cuatro tomadas en días separados, resulte sobre el límite establecido en este Reglamento, la Secretaría de Salud Pública lo notificará por escrito al interesado y trascurrido por lo menos tres días, hará tomar una muestra adicional para determinar el promedio de acuerdo a lo indicado en este capítulo. Si el resultado individual de cada muestra adicional sigue extendiendo la cifra máxima para la calidad, suspenderá o cancelará la licencia inmediata sin perjuicio de las demás funciones establecidas por la Ley.

DADO en Santo Domingo, Distrito Nacional, Capital de la República Dominicana, a los 31 días del mes de octubre del mil novecientos sesenta y dos; años 119o de la Independencia y 100o de la Restauración.

POR EL CONSEJO DE ESTADO:

RAFAEL F. BONNELLY,
Presidente de la República
y del Consejo de Estado.

Dec. No. 8778, que otorga el exequátur de Abogado a los Doctores Nervina Encarnación Guzmán Pérez de Castaños y Nelson Marcelino Rubio Sosa.

G. O. No. 8727-Bis, del 7 de enero de 1963

REPUBLICA DOMINICANA
EL CONSEJO DE ESTADO

NUMERO: 8778

VISTA la Ley sobre Organización Judicial No. 821, del 21 de noviembre de 1927, y sus modificaciones;

VISTA la Ley sobre Exequátur de Profesionales No. 111, de fecha 3 de noviembre de 1942;

En ejercicio de las atribuciones que le confieren los artículos 55 y 117 (transitorio) de la Constitución de la República, dicta el siguiente

D E C R E T O :

ARTICULO UNICO.– Otorga exequátur a los Dres. Nervina Encarnación Guzmán Pefez de Castaños y Nelson Marcelino Rubio Sosa, para que puedan ejercer en todo el territorio de la República la profesión de Abogado, de conformidad con las leyes y reglamentos de la materia.