

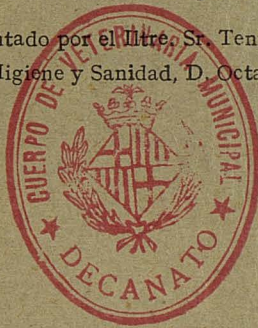
Sr. Seculi

AYUNTAMIENTO DE BARCELONA

REGLAMENTO
DE
POLICÍA SANITARIA
EN MATERIA DE LECHE

Aprobado por el Ayuntamiento pleno
en sesión de 28 de septiembre de 1925

Presentado por el Ilustre Sr. Teniente de Alcalde,
Delegado de Higiene y Sanidad, D. Octaviano Navarro Perarnau



BARCELONA

1925

REGLAMENTO DE POLICÍA SANITARIA
EN MATERIA DE LECHE

AYUNTAMIENTO DE BARCELONA

REGLAMENTO
DE
POLICÍA SANITARIA
EN MATERIA DE LECHE

Aprobado por el Ayuntamiento pleno
en sesión de 28 de septiembre de 1925

BARCELONA

1925

INSTITUTO DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS

REGISTRO

POLICIA SANITARIA
EN MATERIA DE LECHES

CONSEJO DE SALUBRIDAD
DE LA CIUDAD DE BARCELONA

BARCELONA

Imp. de la Casa P. de Caridad : Montalegre, 5 : Barcelona

I. — AUTORIZACIÓN

Art. 1.º Para poder dedicarse al comercio de leche dentro de la población, ya sea en concepto de importador, ya en el de almacenista o detallista, precisará solicitarlo de la Alcaldía-Presidencia, la cual, previa información abierta al efecto, y siempre que ésta resulte favorable, expedirá la oportuna autorización en el plazo máximo de un mes, a contar desde la fecha de la presentación y registro de la solicitud.

Art. 2.º Las personas o entidades que en la fecha de la publicación de esta disposición se hallen dedicadas a la producción o comercio de leche en cualquiera de sus formas, también deberán ponerlo en conocimiento de la Alcaldía-Presidencia, la cual se dará por notificada, autorizando la continuación del negocio si éste cumple las condiciones establecidas por este Reglamento de Policía sanitaria. En caso contrario exigirá su cumplimiento y dispondrá el *cese* si la orden no fuere atendida.

Art. 3.º Los nuevos establecimientos de producción lechera y los ya existentes deberán instalarse en la zona de Colonias lecheras denominadas del Besós dentro del plazo señalado por el Excmo. Sr. Gobernador civil de esta provincia.*

* Este artículo ha sido modificado por el acuerdo del Ayuntamiento pleno de la misma fecha, cuya parte dispositiva dice así:

«1.º Se crea una zona para la instalación de Colonias vaqueras que estará delimitada por una línea que, partiendo

Art. 4.º La Alcaldía-Presidencia dispondrá la apertura de un libro-registro, donde se inscribirán todas las personas o entidades dedicadas a la producción y comercio de leche. Las entidades figurarán con el nombre de la razón social, y las personas con el suyo propio; los nombres de los establecimientos que los lleven distintos de los de sus dueños deberán, además, inscribirse juntamente con los de los últimos.

Cada uno de los inscriptos recibirá un número de orden en el registro, al cual se referirán siempre la Autoridad y el inscripto en sus mutuas relaciones.

de la línea férrea del litoral, en su cruce por la calle de Espronceda, pasa por esta calle hasta el ferrocarril de Granollers, sigue dicho ferrocarril hasta tocar el término municipal de Santa Coloma y San Adrián del Besós, para coger la línea del litoral hasta la calle de Espronceda.

2.º Ordenar al Cuerpo Municipal de Veterinarios que, con la mayor urgencia, proceda a una clasificación de las vaquerías existentes en la ciudad en buenas, medianas y malas.

3.º Todas las vaquerías y cabrerías existentes en la ciudad tendrán que trasladarse a alguna de las Colonias vaqueras dentro de los siguientes plazos : todas las cabrerías, sin excepción, y todas las vaquerías clasificadas de malas, antes del día 1.º de octubre del presente año; las medianas, antes del día 1.º de noviembre, y las buenas, antes del día 1.º de diciembre. Podrá, no obstante, la Alcaldía, o bien la Comisión Permanente, conceder prórrogas individuales a los que demuestren que ya tienen en construcción instalaciones higiénicas al amparo del acuerdo consistorial de 25 de septiembre de 1918, así como a los que demuestren que, individual o colectivamente, tienen en construcción establos dentro de la zona vaquera.

4.º En la construcción de las instalaciones lecheras modelo la Alcaldía, o la Comisión Municipal Permanente, podrá, según las circunstancias especiales de cada caso, autorizar el emplazamiento en zonas distintas de las señaladas como vaqueras, siempre que reunan las condiciones de aislamiento urbano necesarias.»

Art. 5.º Las solicitudes deberán especificar la clase de leche y la de los otros productos que se desean negociar con arreglo a la clasificación más adelante detallada, indicando su procedencia, forma en que haya de hacerse la venta, las señas de los locales destinados a ella y la afirmación o promesa de cumplir con todo lo estatuido en esta disposición. La variación de las condiciones antes dichas, ya sea en la forma de hacer el negocio, traslado, traspaso o cesación del mismo, deberán también ponerse en conocimiento de la Alcaldía-Presidencia en el plazo máximo de quince días.

Art. 6.º Los solicitantes que carezcan de solvencia moral suficiente, o que hayan sufrido castigo o correctivo anterior por defraudación o falta grave contra las disposiciones que regulan el comercio de las subsistencias, no serán autorizados para ejercer el comercio de leche.

II. — PRODUCTOS COMPRENDIDOS EN ESTA DISPOSICIÓN

Naturaleza y condiciones que han de reunir:

Art. 7.º Los productos objeto de esta disposición son los siguientes:

Leche natural o completa.

Leche desnatada.

Nata.

Leches fermentadas (de manteca, ácida, kefir, yoghurt, etc.).

Art. 8.º Para los efectos del servicio de suministro de leche, además de la composición química natural, se tendrá en cuenta su pureza *bacteriológica*, y se dividirán las leches en tres grados:

Primera categoría : Grado *A*. — Leche especial cruda, o sea la leche procedente del ordeño completo

de animales sanos según dictamen bimensual del veterinario, manipulada por empleados sanos según dictamen médico, y cuyo dosado bacteriano no exceda de 10,000 bacterias vivas por centímetro cúbico al llegar al consumidor.

La leche obtenida en estas condiciones deberá ser *pasteurizada* si no excede el dosado de gérmenes de 200,000 bacterias por centímetro cúbico. En el momento de ser expendida el dosado de gérmenes vivos no excederá de 10,000 bacterias vivas por centímetro cúbico.

Segunda categoría : Grado B. — Leche obtenida en parecidas condiciones que la anterior, con visita por lo menos mensual del veterinario inspector y cuyo dosado bacteriano no exceda de 1.000,000 de bacterias por centímetro cúbico, y su dosado, al llegar al consumidor, no pase de 50,000 bacterias por centímetro cúbico. La leche de esta clase ha de ser *pasteurizada*.

Tercera categoría : Grado C. — Leche producida en idénticas condiciones de sanidad de operarios y hembras lecheras, pero que, por deficiencias en la instalación, se produce con un dosado de bacterias superior a 1.000,000 por centímetro cúbico. Esta leche debe ser *pasteurizada* o hervida durante un minimum de cinco minutos, y, al llegar al consumidor, no contener más de 50,000 bacterias vivas por centímetro cúbico.

La leche procedente de cabrerías de primera categoría deberá ser *pasteurizada*. En la de las demás categorías habrá un letrero en sitio visible que indique la necesidad de hervirla antes de su consumo, con el fin de evitar las fiebres de Malta.

Todas las leches que no reúnan las condiciones de sanidad exigidas en este Reglamento serán consideradas como impropias para el consumo.

Art. 9.º Cuando se desee colocar un producto

lácteo en alguno de los primeros grados se solicitará de la Delegación de Higiene y Sanidad del Ayuntamiento, y, después del oportuno dictamen del Cuerpo de Veterinaria, del Instituto Municipal de Higiene y del Laboratorio municipal, se les librá un diploma donde constará la clase de leche que produce o expende el solicitante.

El productor que obtenga un *diploma* de una clase determinada no podrá expender leche de clase inferior; si ello ocurriese se anulará dicho diploma y aplicará la sanción correspondiente.

Art. 10. Para poder introducir leche de procedencia forastera en Barcelona será preciso que reúna las condiciones de sanidad exigidas y anotadas anteriormente, y, por lo tanto, irá acompañada, como las indígenas, de un certificado médico y veterinario del lugar de origen, en el que conste el buen estado de salud de los operarios y del ganado; que contiene, cuando menos, 2'50 por 100 de materia grasa y 10'5 por 100 de materia seca total, y una copia de la Inspección veterinaria del material empleado y métodos usados en el punto de origen.

Art. 11. Por leche desnatada se entenderá la misma leche anterior en iguales condiciones bacteriológicas, y respecto a las químicas, no tendrá más diferencia que la de haber sido privada de la mayor parte de su materia grasa; la proporción de esta última no podrá exceder del 0'5 por 100.

Art. 12. Nata es el producto rico en materia grasa contenido por centrifugación de la leche natural. En ningún caso podrá contener menos del 10 por 100 de materia grasa.

Art. 13. Leche de manteca es la parte líquida que queda de la nata, una vez separada de ella la manteca. Este producto sólo podrá venderse cuando la fermen-

tación de la nata de que procediese se haya obtenido por medio de cultivos puros de las especies microbianas adecuadas. Podrá contener hasta el 25 por 100 de agua siempre que ésta sea química y bacteriológicamente pura.

Art. 14. Para evitar infecciones peligrosas el material y métodos empleados en la preparación de leches ácidas (kefir, yoghourt, etc.) se someterán al estudio de las instituciones sanitarias de la ciudad, las que, mediante dictamen, los aprobarán o, en su caso, subsanarán las deficiencias sanitarias que hubiere.

Art. 15. Todos los productos antes citados deberán venderse en estado puro y natural, con las limitaciones expresadas. La declaración de su composición total o parcial será facultativa, cuando así convenga al vendedor, el cual quedará naturalmente obligado a hacer efectivos los términos de dicha declaración.

Art. 16. La leche concentrada, condensada, desecada, etc., y posteriormente reconstituída, no podrá, en ningún caso, venderse como leche natural, sino bajo una denominación que exprese exactamente su verdadera condición.

Art. 17. La leche de cabra, oveja, burra u otra especie animal distinta a la de vaca deberá igualmente designarse como tal.

Art. 18. Queda terminantemente prohibida la venta de leche comprendida en alguno de los siguientes apartados:

a) Cuya naturaleza no corresponda a su denominación, según los artículos anteriores.

b) Que no reúna las condiciones detalladas en los mismos.

c) Adicionada de agua, ya sea bajo forma líquida o de hielo.

d) Cuyo dosaje bacteriano *vivo* sea superior a 50,000 bacterias por centímetro cúbico.

e) Leche adicionada de alguna substancia extraña, cualquiera que sea su naturaleza, con especial mención de los antisépticos o alcalinos, destinados a prolongar su conservación o las apariencias de la misma.

f) Cuya proporción de impurezas, al ser dejada en reposo en una botella de cristal blanco y de fondo plano, de 15 cm. de altura, sea tal, que precipite un depósito perceptible a simple vista.

g) La que proceda de vacas que estén dentro de los treinta días precedentes o de los ocho siguientes al parto, o que no haya aun expulsado las envolturas fetales (secundinas).

h) La leche de vacas en celo o enfermas.

i) Procedente de vacas sometidas a tratamiento terapéutico y que estén bajo la acción de agentes medicamentosos que, al ser eliminados del organismo por las glándulas mamarias, dada su naturaleza, impriman a la leche sabor, olor o propiedades impropias y aun peligrosas para los consumidores, correspondiendo en tales casos, al veterinario que asista a las enfermas, indicar el medicamento suministrado. Esta prohibición cesará transcurridos que sean tres días de la última dosis suministrada.

j) De una manera general queda prohibida toda leche cuyas propiedades normales estén alteradas o delatadas por su color, olor, sabor o aspecto exterior.

III. — DE LOS LOCALES

Lecherías

Art. 19. Los establecimientos destinados a la venta pública de leche reunirán las siguientes condiciones:

1.^a Las clasificadas oficialmente de expender leche de primera calidad:

a) No podrán tener comunicación con otra habitación y estarán dotadas de buena luz natural y artificial.

b) Tendrán las paredes y el techo lisos y el suelo sin ranuras que permitan la retención de materias orgánicas.

c) Tendrán el material necesario para conservar la leche a baja temperatura.

d) La esterilización y limpieza de todos los recipientes y utensilios empleados será fácil y segura.

e) La venta al por menor se hará en botellas o bien utilizando otro medio que la proteja contra las contaminaciones del medio ambiente.

f) El personal de las *lecherías* estará sujeto a la inspección médica al igual que el de las demás explotaciones lecheras.

2.^a Las restantes lecherías poseerán:

a) Aireación suficiente por comunicación con el exterior.

b) Suelo unido y de fácil limpieza.

c) Luz natural y artificial.

d) El agua para las operaciones de limpieza será de buenas condiciones higiénicas.

e) Desagüe sobre el alcantarillado general de la población.

f) El personal estará sometido al examen médico municipal.

Art. 20. Queda especialmente prohibido el almacenaje y venta de leché en los locales que se hallen:

1.º En comunicación con otros utilizados como viviendas, dormitorios, depósitos de substancias en fermentación, putrefacción u olorosas.

2.º Próximos a kioscos de excretas humanas u otros que puedan desprender gases u olores fuertes o perjudiciales.

Art. 21. Dichos locales serán objeto, en todo momento, de esmerada limpieza, sin polvo, moscas ni otros insectos.

Art. 22. En los locales de expendeduría de leche se mantendrán cerrados los recipientes, los cuales se conservarán a una temperatura inferior a la del medio ambiente en tiempo caluroso. La temperatura de conservación no podrá exceder de 15° C. Cada recipiente llevará un rótulo indicador de la clase de leche que contiene. Los de leche desnatada llevarán la siguiente advertencia : «Impropia para niños de pecho».

Art. 23. Las expendedurías de leche de primera y segunda categoría sólo podrán vender leche, y ésta no podrá ser de inferior categoría que la anunciada.

Art. 24. Todas las lecherías ostentarán al público, en sitio fácilmente visible, un cartel de gran tamaño, con letras de fácil lectura por sus dimensiones y caracteres, que indicará la clase o categoría de la leche que expenden.

Establos

Art. 25. Los establos deberán ser forzosamente instalados en la zona de colonia indicada en el art. 3.º, bajo las condiciones siguientes:

a) La altura mínima interior será de 4 m. de luz, y por cabeza se exigen 12 m^3 como mínimo y 30 como máximo.

b) Tendrán comunicación directa con el exterior, luz y ventilación también directas, pero la ventilación estará dispuesta en forma tal, que no dé lugar a corrientes de aire que interesen a las reses estabuladas.

c) Los suelos serán impermeables y fácilmente lavables; las paredes, hasta 2 m. de altura como mínimo, también serán impermeables, y el resto, junta-

mente con el techo, serán lisos y sin grietas, con el fin de que permitan su fácil desinfección.

d) Los pesebres serán igualmente impermeables y lavables, con un dispositivo que permita evacuar las aguas resultantes del lavado en forma que puedan escurrirse por cañerías que circulen por debajo del pavimento y desemboquen en la tarjea. La anchura útil de los pesebres será, cuando menos, de 0'50 m., y estarán dotados de un sistema de barrotes o de otro dispositivo que impida la caída de alimentos al suelo ocupado por el ganado. En caso de existir abrevaderos, serán independientes para cada res.

e) Detrás de cada hilera de animales correrá una tarjea, con pendiente mínima del 1 por 100, para la evacuación de los excrementos líquidos y sólidos.

f) El pavimento comprendido entre dicha tarjea y la pesebrera será ligeramente pendiente hacia la primera; la distancia mínima entre ambas será de 1'70 m.

g) La anchura correspondiente a cada res será de 1'25 m. como mínimo.

h) Detrás de cada hilera de reses, y al lado opuesto de la tarjea, habrá un corredor de servicio, cuya anchura no podrá ser menor de 1 m.

i) Todo establo dispondrá de agua corriente limpia, fresca, potable y abundante para el brevaje de las reses en él alojadas y para el lavado de suelos y tarjeas; siendo preferible, para el lavado indicado, el que el agua salga con presión, que permita utilizar una manga de riego y ser más fácil, rápido y completo arrastrar toda clase de deyecciones y residuos a las alcantarillas.

j) Contiguo al establo, pero aislado del mismo, habrá un local destinado a la refrigeración de la leche inmediatamente después de ordeñada. En caso de vender directamente al público leche en el establo, deberá habilitarse otro local independiente en absoluto

de la vaquería, pero que podrá ser parte del de refrigeración.

h) Habrá un local destinado a enfermería o lazareto de las reses.

Art. 26. Los establos a que se refiere el artículo anterior deberán ser constantemente objeto de los cuidados siguientes:

a) Mediante barridos, repetidos varias veces al día, y al menos dos baños diarios con agua abundante (a ser posible con manguera), se mantendrán escrupulosamente limpios. Las excretas sólidas serán extraídas de los establos y depositadas en estercolero, instalado a 15 m. de distancia como mínimo, en local adecuado, cuyas aberturas estarán protegidas con tela metálica de malla estrecha.

b) La ventilación será lo bastante enérgica para que jamás se produzcan olores en el interior del establo, ni condensación del vapor de agua en sus techos y paredes, así como para no permitir que la temperatura se eleve sensiblemente sobre la exterior a la sombra, en época de calor.

c) Cada tres meses, como máximo, deberán desinfectarse, blanqueando con lechada de cal viva los techos y paredes en su parte no impermeable, y la permeable lavándose. Los suelos también se desinfectarán mediante una disolución caliente de sosa, o bien con pulverizaciones bien practicadas de agentes anti-sépticos cuya propiedad bactericida sea oficialmente reconocida.

d) Se tendrá un cuidado especial, incansable, contra los roedores y toda clase de insectos, especialmente las moscas, a los cuales debe perseguirse con verdadero ensañamiento.

Art. 27. Las reses lecheras deberán ser objeto de los cuidados siguientes:

a) Todas se limpiarán una vez al día, como mínimo, con almohaza y cepillo.

b) Si se emplea cama, será a base de paja seca en perfecto estado de conservación, o bien de otra substancia o materia apropiada que reúna las mismas condiciones, y sin que antes haya servido para otro uso, como, por ejemplo : jergones, embalajes, etc., debiendo ser renovada cada día, pero nunca durante o inmediatamente antes del ordeño.

c) Los alimentos estarán siempre en perfecto estado de conservación, no pudiendo jamás, por ningún concepto, consumir los enmohecidos, fermentados, corrompidos, rancios y los forrajes caídos al suelo en la cama de los animales, quedando, por lo tanto, impropios para ser recogidos y nuevamente servidos a las reses.

d) El agua del abrevadero será limpia y potable, según dictamen del Laboratorio municipal.

e) Los alimentos serán servidos a las horas convenientes, pero siempre espaciadas entre sí, para no alterar las digestiones de las reses ni, en ningún caso, coincidir o inmediatamente preceder a las horas del ordeño.

f) A las reses que lleven diez meses de estabuladas se les concederá, al menos durante dos meses, algunas horas diarias de pastoreo.

g) Mensualmente inspectores del Cuerpo de Veterinaria municipal practicarán una visita de investigación para comprobar la existencia de enfermedades que representen un peligro para la salud pública, como también para cerciorarse de si se cumplen los artículos de este Reglamento.

En los casos negativos lo denunciarán al Director Jefe del Cuerpo de Veterinaria, y éste a la Alcaldía-Presidencia y Teniente de Alcalde Delegado de Higiene y Sanidad.

IV. — DEL ORDEÑO Y LOS ENVASES

Art. 28. Teniendo en cuenta que el valor sanitario de la leche depende de la sanidad de los animales productores de ella, de la salud de los operarios que intervienen en su manipulación, de la limpieza y esterilización de los utensilios y vasijas empleados y de la temperatura a que es conservada hasta llegar al consumidor, se atenderá, para la extracción y tratamiento inmediato de la leche en los establos, a las siguientes reglas:

a) Antes de empezar el ordeño debe haber sido escrupulosamente limpiado el suelo.

b) Cuando se ordeñe hay que evitar las corrientes de aire, procurando que la atmósfera del establo esté quieta. No remover la cama, ni repartir granos, forrajes, etc., y mantener sujetas las colas de las vacas.

c) Nunca utilizar la leche de reses enfermas.

d) Los operarios que practiquen el ordeño serán personas sanas, limpias y pulcras. Se cortarán las uñas al rape y se las frotarán con cepillo, lavándose después las manos y antebrazos con agua tibia y jabón, secándoselas con paño o toalla limpios de colada. También las ubres de las reses se lavarán con un paño humedecido con agua tibia hervida.

e) Los primeros chorros de la leche ordeñada, que son los que arrastran las bacterias o microbios contenidos en los pezones, *no deben aprovecharse*.

f) El ordeño será pulcro y completo, agotando la leche de cada res y cuidando que no caigan en ella impurezas ni substancias extrañas.

g) La leche extraída de cada res se filtrará apenas ordeñada, y los cubos que recojan la de varias se llevarán inmediatamente al local de refrigeración.

h) Dicha refrigeración se hará sin pérdida de tiempo y enérgicamente.

Art. 29. Los envases que se empleen para el ordeño, conservación, transporte, medida y venta de leche deberán ser de cristal, porcelana, barro con buen vidriado, aluminio o hierro estañado, con el baño interior en buen estaño.

Se prohíben las vasijas de cobre, zinc, latón, barro con vidriado perjudicial y hierro esmaltado.

Art. 30. Los cierres serán de substancias que no puedan absorber leche, ni incorporarse a ella, ni alterar en nada su composición y propiedades. Cuando sean de goma ésta estará exenta de plomo.

Art. 31. Los grifos serán desmontables en su totalidad, y de un material que no contenga más del 1 por 100 de plomo o zinc, o estarán perfectamente estañados.

Art. 32. La boca de todo envase destinado a contener leche, exceptuando las botellas de cristal, tendrá un diámetro que permita dar paso al interior del mismo la mano de un adulto.

Art. 33. Los bidones, cubos, vasijas, etc., destinados a recoger la leche del ordeño deben haber sido escrupulosamente esterilizados al vapor o, cuando menos, bien escaldados con agua hirviendo. Dichos depósitos estarán dotados de cierres herméticos y fácilmente precintables.

Art. 34. Los envases destinados al transporte, conservación y venta de leches llevarán, expresada en caracteres indelebles y bien visibles, la clase de leche que contienen. La falta de dicha indicación supondrá siempre que se trata de leche completa.

Los destinados a transporte y venta llevarán, además, grabados de la misma manera los nombres del remitente y del comerciante, con su respectivo número registrado.

Art. 35. La introducción de leche, o su envío de productor a vendedor o de un vendedor a otro, sólo se permitirá en envases precintados por el remitente, de modo que su apertura antes de llegar a manos del consignatario pueda reconocerse fácilmente.

Art. 36. La temperatura de la leche al tiempo de su introducción en la población, o durante su transporte dentro de ésta en envases de capacidad superior a cinco litros, no podrá exceder de 20° C.

Art. 37. Los envases destinados a la leche no podrán dedicarse a otro uso ni transportar ni contener ninguna otra substancia.

V. — DE LA VENTA Y TRANSPORTE

Art. 38. Queda terminantemente prohibida la mezcla de leche de diferente especie animal, y antes de detallarse la leche de una de estas especies, contenida en los envases grandes de transporte o conservación, se mezclarán convenientemente sus diferentes capas, lo cual se conseguirá agitando el líquido en sentido vertical, a menos de hallarse el recipiente provisto de algún dispositivo que dé acceso al grifo de salida simultáneamente a leche de diferentes profundidades.

Art. 39. Queda absolutamente prohibida la venta de leche en las calles, escaleras, portales, patios y locales similares y en envases abiertos.

Art. 40. Bajo ningún pretexto podrá una persona o vehículo llevar a un tiempo agua y leche, aunque sea en distintos envases.

Art. 41. Igualmente queda prohibido transportar, en vehículos destinados al acarreo de leche, basuras, residuos de cocina u otros análogos, así como tampoco podrán transportar perros u otros animales, personas

enfermas, etc. Los bidones de leche acarreados serán cuidadosamente tratados, evitando la acción directa sobre ellos del polvo, sol y de todo cuanto pueda ensuciarlos, aunque sea exteriormente.

Art. 42. Al vender la leche al por menor en los sitios de venta se mantendrán los depósitos cerrados en tanto no se utilicen.

VI. — DE LA APLICACIÓN DE ESTE REGLAMENTO,
INSPECCIÓN E INVESTIGACIÓN

Art. 43. Para la debida observancia de los preceptos de este Reglamento se habilitará:

1.º El *Cuerpo de Veterinaria Municipal*, que cuidará de la inspección de la instalación, material y métodos empleados en los diferentes centros productores locales.

Archivará todos los documentos procedentes de las inspecciones llevadas a cabo por los veterinarios municipales en los centros productores forasteros.

Cuidará de la recogida de muestras para su análisis en las debidas condiciones, y del servicio de vigilancia bacteriológico de las leches indígenas y forasteras, actuando metódica y ordenadamente en todos los puntos donde se ejerza el comercio de leche, según su importancia; redoblando su actividad cuando motivos o circunstancias especiales lo justifiquen, llevando cada inspector veterinario, destinado al servicio de leches, un libro registro, y, en la Jefatura del Cuerpo, otro libro registro especial, resumen de los de todos los inspectores, en el que se anotarán diariamente los servicios practicados, toma de muestras, nombres de los interesados, resultados, sanciones impuestas y observaciones.

2.º El *Instituto Municipal de Higiene* cuidará de hacer un censo, lo más completo posible, de todos aque-

llos operarios que intervengan en la manipulación de la leche, a cuyo fin los productores de leche no podrán admitir, en su industria, personal que no esté provisto del correspondiente *carnet sanitario* o, por lo menos, que no haya solicitado su posesión y tenga un certificado del Instituto Municipal de Higiene de que se encuentra en las condiciones sanitarias adecuadas para intervenir en el fin indicado.

Archivará los certificados de sanidad procedentes de fuera y vigilará la salud de todos los operarios que figuren en el censo.

3.º El *Laboratorio Municipal* analizará las muestras remitidas por el Cuerpo de Veterinaria, comunicándole los resultados obtenidos.

En el estudio de las leches de primera y segunda categoría podrá intervenir en la recogida de muestras. Dicho Laboratorio, de acuerdo con el Director-Jefe de los Servicio veterinarios, y con personal de los mismos, cuidará de la organización del servicio de vigilancia bacteriológica de las leches, tanto indígenas como foráneas.

Cuidará de la comprobación y estudio de los métodos analíticos empleados y archivará los datos completos de estos análisis.

Art. 44. En la recogida de muestras, y en los casos que sea posible, se remitirá un duplicado al Laboratorio y se entregará otra muestra al interesado.

Art. 45. Cuando, por la índole del análisis, no sea posible guardar la muestra un tiempo determinado, los análisis contradictorios serán múltiples.

Art. 46. Los productores y comerciantes quedan obligados a permitir y facilitar las investigaciones de los inspectores allí donde éstos las consideren necesarias.

Art. 47. Los fraudes intencionados y comprobados

se castigarán severamente por la Autoridad gubernativa, sin perjuicio de su persecución ante los Tribunales de Justicia. Los resultados de las inspecciones e investigaciones podrán hacerse públicas para conocimiento general.

Art. 48. Todo productor o comerciante podrá dirigirse a la sección del Laboratorio solicitando certificado que acredite la calidad de la leche que expende, el cual será facilitado si la toma de muestras la lleva a cabo un funcionario destinado a dicha práctica.

Si los productores desean colocarse en uno de los grados *A* y *B* de la primera y segunda categorías, lo solicitarán a la Delegación de Higiene y Sanidad del Ayuntamiento, y después del oportuno informe del Cuerpo de Veterinaria Municipal, del Laboratorio Municipal y del Instituto Municipal de Higiene, se les librará un diploma firmado por los tres Jefes de dichos servicios, donde constará la clase de leche que producen.

En el caso de que un productor que haya obtenido un diploma de una clase determinada expendiera después otra de clase inferior, no sólo se le anulará el diploma, sino que incurrirá en la sanción correspondiente.

Art. 49. También los particulares podrán recurrir al Laboratorio para la comprobación de la calidad de una leche comprada, pero, en el caso de resultar cierta la sospecha del fraude, no podrá procederse contra el vendedor por no tenerse la absoluta seguridad de la procedencia de la muestra analizada; sin embargo, servirá de aviso a la Sección, la cual, mediante sus inspectores, comprobará el hecho.

Art. 50. Para que estén garantidos los intereses de los productores, así como la responsabilidad de los inspectores, se publicarán y repartirán a todos ellos unas instrucciones para la recogida de las diferentes clases de muestras. Dichas instrucciones las publicará la

Delegación de Higiene y Sanidad, asesorada por los organismos sanitarios de la misma.

Art. 51. Además de lo dispuesto en este Reglamento se estará sujeto a los preceptos del R. D., de 22 de diciembre de 1908, sobre adulteración de sustancias alimenticias.