



X

Municipalidad de Trelew

PROVINCIA DEL CHUBUT

Trelew (CHUBUT), 31 OCT 1977

VISTO:

La Circular n° 176 DAM por la que se exponen los lineamientos técnicos exigibles a los tambos de la zona, y;

CONSIDERANDO:

Que la adopción de dichas normas permitirán elevar el nivel sanitario de la producción tampera en esta jurisdicción, acorde con las exigencias para toda la cuenca lechera,

Que estas medidas contribuirán a preservar el nivel sanitario de la población,
POR ELLO:

En virtud de lo establecido en el artículo 2° de la Ley n° 1478

EL INTENDENTE MUNICIPAL DE TRELEW
sanciona y promulga la siguiente

O R D E N A N Z A :

ARTICULO 1°.— Entiéndese por tambos los establecimientos que poseen animales de ordeño 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 ordeño cuya leche se destina a exclusivo consumo 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 necesario.—

ARTICULO 2°.— El tambo deberá tener local de ordeño que cumplirá con los siguientes requisitos:

- 1 - Techo de tejas, cinc, ondalit o fibrocemento, con una altura mínima de 2m. sobre el nivel del piso, en su parte más baja.—
- 2 - Piso impermeable, con pendiente y elevado sobre el resto del terreno circundante.—
- 3 - Deberá poseer paredes en dos de sus costados como mínimo. Las mismas, deberán asegurar condiciones mínimas de higiene.—

ARTICULO 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.—

ARTICULO 4°.— El ordeño podrá realizarse a mano o mediante máquinas "ad-Hoc". Deben cumplirse los siguientes requisitos:

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

...////



Municipalidad de Trelew

PROVINCIA DEL CHUBUT

...///

- 2 - Los aparatos y utensilios utilizados en el proceso de ordeño y detalle / serán limpiados y desinfectados inmediatamente después y antes de su uso, con soluciones de soda o potasio y luego con preparados clorados con terminación de agua potable.-

ARTICULO 5º.- 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 de los animales enfermos.-

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

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

ARTICULO 8º.- La autoridad competente habilitará y dispondrá de un Registro de Tambos, siendo obligatoria la inscripción de los tambos en este Registro.-

ARTICULO 9º.- El personal de tambos, fábricas y comercios de alimentos lácteos y derivados, cualquiera fuese su índole o categoría, a los efectos de su admisión y permanencia en los mismos, debe estar provisto de Libreta Sanitaria reglamentaria, debiendo ser renovada la misma 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 competentes, cuando éstas así lo soliciten, con excepción de los empleados que trabajan 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 (en especial la diarrea) no deberá trabajar en ningún departamento de una fábrica o comercio de alimentos cuando exista la posibilidad de que pueda contaminar los alimentos con organismos patógenos o las superficies que hayan de estar en contacto con los alimentos.-

ARTICULO 10º.- En los tambos es obligatoria la eliminación:

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

ARTICULO 11º.- Es obligatoria la higienización del local de ordeño 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 fueron reglamentarios, determinarán la inaptitud de la leche en contacto con ellos.-

...///



Municipalidad de Trelew

PROVINCIA DEL CHUBUT

..///

ARTICULO 12º.-El transporte de la leche deberá efectuarse en vehículo cerrado, con circulación de aire, de forma tal que la temperatura no exceda de / 15°C en cualquier estación del año.-

ARTICULO 13º.- Las infracciones a la presente Ordenanza, se sancionarán con multa/ desde TRES MIL PESOS (\$ 3.000.-) hasta el máximo permitido por la /; ley, procediéndose al comiso de la leche, si correspondiente y a la clausura del / tambo; las multas se graduarán según la gravedad y grado de reincidencia del infrac- tor.-

ARTICULO 14º.- Los responsables por el cumplimiento de la presente ordenanza, debe- rán adecuarse a las disposiciones de la misma, dentro del plazo de/ los NOVENTA (90) días, a contar desde su puesta en vigencia.-

ARTICULO 15º.- Derógase las Ordenanzas nros. 50/64; 38/67 y 213/71.-

ARTICULO 16º.- Refrenda la presente el Señor Secretario de Gobierno.-

ARTICULO 17º.- Regístrese, comuníquese, tome intervención la Dirección de Policía/ Municipal, cumplido, ARCHIVASE.-

CRMI/eq.-
<i>[Handwritten signature]</i>

DR. JOSE CARLOS CASTRO PLANCO
SECRETARIO DE GOBIERNO



AGENTE MUNICIPAL
MUNICIPALIDAD DE TRELEV

ORDENANZA Nº 785 /77.-