

REPÚBLICA DE PANAMÁ
ASAMBLEA LEGISLATIVA
LEGISPAN

Tipo de Norma: DECRETO

Número: 1331

Referencia:

Año: 1952

Fecha(dd-mm-aaaa): 17-07-1952

Título: POR EL CUAL SE APRUEBA EL NUEVO REGLAMENTO SOBRE LECHERIAS Y PLANTAS DE LECHE.

Dictada por: MINISTERIO DE TRABAJO, PREVISION SOCIAL Y SALUD PUBLICA

Gaceta Oficial: 11859

Publicada el: 19-08-1952

Rama del Derecho: DER. SANITARIO

Palabras Claves: Leche, Productos lácteos.

Páginas: 4

Tamaño en Mb: 5.408

Rollo: 56

Posición: 109

Ministerio de Trabajo, Previsión Social y Salud Pública

APRUEBASE EN TODAS SUS PARTES UN REGLAMENTO

DECRETO NUMERO 1331
(DE 17 DE JULIO DE 1952)

por el cual se aprueba el nuevo Reglamento sobre
Lecherías y Plantas de Leche.

El Presidente de la República,
en uso de sus facultades legales,

CONSIDERANDO:

1º Que las disposiciones reglamentarias sobre control sanitario de la leche contenida en el Capítulo 2º del Decreto Ejecutivo N° 65 de 3 de Mayo de 1941 no cubren todos los detalles de la materia y que se hace necesario dictar una nueva reglamentación más consona con los procedimientos y pautas modernas en la protección sanitaria de este importante alimento;

2º Que no obstante los esfuerzos desplegados por los funcionarios del Departamento de Salud Pública durante los últimos diez (10) años muy poco es lo que se ha podido conseguir en favor de la policía sanitaria de la leche en el interior del país;

3º Que con excepción de las ciudades terminales de Panamá y Colón, en todo el resto de la República, la producción, distribución y consumo de leche sigue efectuándose de manera rutinaria y alejada de las normas básicas modernas predominantes en el campo de la salud pública;

4º Que por iniciativa privada se ha establecido en época reciente en la ciudad de David, Provincia de Chiriquí, una planta pasteurizada de leche y que hay indicios fehacientes de que tan saludable iniciativa podría desarrollarse en otros importantes centros poblados del interior de la República si tales empresas llegaren a contar con respaldo técnico y legal del Gobierno Nacional;

5º Que los Miembros de la Comisión Especial nombrada para estudiar el problema de la pasteurización de la leche en la ciudad de David han revisado y aprobado el reglamento para Lecherías y Plantas de Leche que se somete a la consideración;

6º Que el Director General de Salud Pública a través del Ministerio de Trabajo, Previsión Social y Salud Pública ha sometido a la consideración del Órgano Ejecutivo un nuevo Reglamento sobre control sanitario de la leche,

DECRETA:

Artículo único: Apruébese en todas sus partes, de acuerdo con lo dispuesto por el Código Sanitario Nacional en su Artículo 234, el siguiente Reglamento para Lecherías y plantas de leche, dictado por el Director General del Departamento de Salud Pública.

REGLAMENTO PARA LECHERÍAS Y PLANTAS DE LECHE

Artículo 1º Para la correcta interpretación de este reglamento se adoptan las siguientes defini-

ciones sujetas a modificaciones futuras de acuerdo con el progresivo desarrollo de la ciencia.

a) *Leche* es la secreción láctea obtenida del ordeño completo de una o más vacas perfectamente sanas, excluyéndose la leche producida durante los 15 días inmediatamente anteriores y 5 subsiguientes al parto, o por todo el tiempo más que sea necesario para evitar colostro. Esta leche debe tener no menos de 8.5 por ciento de sólidos, no grasosos, y no menos de 3.25 por ciento de grasa láctea, con un total de sólidos no inferior al 12 por ciento.

b) *Grasa láctea* es la grasa de la leche.

c) *Crema* es una porción de leche que contiene no menos de 18 por ciento de grasa láctea.

d) *Crema agria* es aquella cuya acidez es mayor del 0.20 por ciento expresada como grasa láctea.

e) *Leche desnatada* es aquella a la cual se ha quitado una porción suficiente de grasa láctea con el fin de rebajarle su porcentaje de grasa láctea a menos del 3.14 por ciento.

f) *Leche decremada* se sobreentiende que es la privada substancialmente de toda grasa láctea.

g) *Suero de manteca* es un producto que se obtiene con el batido de la leche o de la crema, o después de cortarlas o someterlas a tratamiento con ácido lácteo u otro cultivo de leche o leche desnatada. Contiene no menos del 8 por ciento de sólidos lácteos, que no son grasa.

h) *Vitaminas D. láctea* es la leche cuyo contenido de vitaminas D. se ha acrecentado por medio de un método aprobado, o por lo menos 400 unidades USP por litro.

i) *Leche reconstituida* es un producto obtenido de la combinación de componentes lácteos y agua, que obedezca a las normas de la grasa láctea y sólidos que no son grasas de la leche, según se ha definido.

j) *Leche achocolatada* por leche achocolatada se sobreentiende una leche íntegra o modificada o desnatada, a la cual se ha agregado de manera higiénica un jarabe de chocolate compuesto de ingredientes sanos y rotulada de acuerdo con el grado de la leche o productos lácteos usado en ella. Si contiene menos de 3.25 por ciento de grasa láctea, la etiqueta debe especificar el porcentaje a que se conforma la mezcla.

k) *Leche homogénea* es aquella que ha sufrido tratamiento en tal forma que asegure la disolución de los glóbulos grasosos a tal extremo que después de 48 horas de almacenamiento quieto no ocurra separación visible de crema en la leche y que el porcentaje de grasa en la superficie de 100 cc de leche en una botella de a litro no difiere en más del 10 por ciento de sí misma al porcentaje de grasa de la leche restante según se determina después de mezclarias completamente.

l) Se considera que la frase *productos lácteos* significa y comprende la crema, leche homogénea, la de cubra, la de vitamina D, el suero de manteca, la leche desnatada, la reconstituida y cualquier otro producto obtenido con la adición de cualquier sustancia a la leche o a cualquiera de estos productos que se usen con fines semejantes y que estén clasificados por el Departamento de Salud Pública como productos lácteos.

m) *La Pasteurización* es el procedimiento de calentar toda partícula de leche o producto lácteo por lo menos a 143° F. durante 30 minutos o a 160° F. durante 15 segundos, seguido de un enfriamiento rápido hasta 50° F. o menos, en equipo aprobado y cebidamente operado. Esta definición no ha de interpretarse en el sentido de excluir ningún otro procedimiento que haya demostrado ser de igual eficiencia y que sea aprobado por el Departamento de Salud Pública.

n) Se considera que la *leche y productos lácteos adulterados y mal rotulados* con cualquier leche y producto lácteo que contenga sustancias dañinas, o que, según lo que definen estos reglamentos, no se ajustan a tal definición.

o) *Productor de leche* es cualquier persona, razón social o corporación que posea o tenga a su cargo una o más vacas, cuya leche, ya en parte o totalmente, es vendida, puesta a la venta o entregada a otra persona, razón social o corporación. Este párrafo no se refiere a vacas cuya leche de "consumo en casa" es decir, se destina para el consumo de la familia del dueño o encargado de las vacas.

p) *Distribuidor de leche* es toda persona, razón social o corporación que posee, ofrece a la venta, vende o entrega a otra persona, razón social o corporación, leche o productos lácteos para consumo o manufactura.

q) *Lechería o granja lechera* es el lugar en donde se mantiene una o más vacas cuya leche o productos lácteos son vendidos, todo o en parte, a cualquier persona, razón social o corporación.

r) *Planta de Leche* es cualquier lugar o establecimiento en donde leche o productos lácteos son colectados, manipulados, tratados, almacenados, embotellados, pasteurizados o preparados para distribución.

s) *Jefe de Salud Pública Local* se sobreentenderá el Director y Jefe del servicio de Salud Pública de la comunidad o zona, ya en persona o su representante autorizado.

t) *Numeración bacteriana media* se sobreentenderá el promedio de los conteos bacterianos de todas las muestras de leche, tomadas durante el periodo de clasificación comprendido cuanto menos cuatro muestras obtenidas en días separados.

Artículo 2º Queda prohibida la venta de leche o productos lácteos adulterados o mal rotulados. La leche o los productos lácteos adulterados o mal rotulados serán decomisados y eliminados en la forma que disponga el Jefe de Salud Pública Local.

Artículo 3º Será ilícito el que persona alguna traiga, envíe o reciba para venderla o para ofrecerla en venta, o para tenerla en depósito en los sitios en donde se vendan o sirvan leche o productos lácteos, cantidad alguna de leche o de productos lácteos de los que se definen en estos reglamentos, si tal persona no tuviere permiso expedido por el Jefe de Salud Pública Local. Dicho permiso podrá suspenderse o revocarse si el poseedor violare cualquiera de las disposiciones de los presentes reglamentos.

Artículo 4º Toda botella, lata, paquete, u otro recipiente que contenga leche o cualquier producto lácteo definido en este reglamento, será claramente marcado o rotulado con:

a. El nombre del contenido, tal como aparece en estas definiciones.

b. El grado o clase del contenido de hallarse éste clasificado conforme a estas disposiciones.

c. La palabra "pasteurizada" si el contenido ha sido pasteurizado.

d. La palabra "cruda" si el contenido es crudo.

e. El nombre del productor o distribuidor. La etiqueta o marca aparecerá en letras de tamaño y forma aprobados por el Jefe de Salud Pública Local.

Artículo 5º *Inspección de lecherías y plantas de leche:* Toda lechería y toda planta de leche cuya leche o productos lácteos sean puestos a expendio público, serán sometidos a inspecciones sanitarias periódicas u ocasionales con la frecuencia que el Jefe de Salud Pública local estime conveniente. Al efecto todo productor o distribuidor de leche permitirá el libre acceso del Jefe de Salud Pública local o su representante a todos los sitios y dependencias del establecimiento y todo distribuidor al ser requerido, proporcionará un informe veraz sobre la cantidad exacta de leche y productos lácteos comprados y vendidos y de cualquier otro dato complementario que sea necesario.

Artículo 6º *Examen de la leche y de los productos lácteos.* Tanto la leche como los productos estarán sujetos en todo tiempo a inspección por el Jefe de Salud Pública local o por su representante, y se recogerán muestras para efectuar análisis de laboratorio siempre que se considere necesario.

Artículo 7º *Comprobación de la leche y de los productos lácteos.* En cualquier periodo de clasificación, el Jefe de Salud Pública local exigirá los análisis de por lo menos cuatro muestras de leche o crema procedentes de cada granja lechera y de cada planta de leche. Las muestras de leche y crema obtenidas en las tiendas de víveres, cafés, heladerías, restaurantes y otros sitios en que se vendan productos lácteos, serán probadas con la frecuencia que crea conveniente el Jefe de Salud Pública local. Los cálculos bacterianos se realizarán de conformidad con el método de conteos en placas de los métodos tipos recomendados por la Asociación Americana de Sanidad Pública. Las comprobaciones pueden comprender las otras determinaciones químicas y físicas que crea necesarias el Jefe de Salud Pública local para descubrir adulteraciones. Informes de los cálculos bacterianos serán comunicados al productor o distribuidor interesado apenas se hagan, o a cualquier otra persona interesada que los solicite. Las muestras pueden ser obtenidas por el Jefe de Salud Pública local en cualquier ocasión antes de la entrega definitiva de la leche o productos lácteos para venta o consumo. Todas las tiendas, cafés, restaurantes, heladerías y establecimientos semejantes, facilitarán el ingreso al Jefe de Salud Pública local, siempre que este lo solicite. Después de su pasteurización, y hasta cuando sea entregada, la leche no podrá exceder de 30,000 por cc en un cómputo bacterial de la lámina o un cómputo conforme que exceda por cc. La norma de cómputo bacterial se doblará si se tratare de crema, y se omitirá si se tratare de crema agria o de suero de manteca.

Artículo 8º Cuando la leche proveniente de una o más lecherías y granjas lecheras, sea llevada a lugares comunes de expendio, tales leches no podrán bajo ningún concepto distribuirse sin ser sometidas previamente al proceso de la pasteurización de acuerdo con los métodos modernos empleados para dicha operación. Todo el procedimiento será sometido a la vigilancia de los empleados del Departamento de Salud Pública.

Parágrafo: En el caso expuesto en este Artículo, la distribución solamente podrá hacerse por medio de envases especiales aprobados por el Departamento de Salud Pública, los cuales deberán estar debidamente sellados y manejados de acuerdo con las precauciones al efecto. Tales envases de distribución deben llevar rótulos que indiquen el grado de calidad del producto.

Artículo 9º (Transitorio). Cuando en una población no fuese posible cumplir con la medida estipulada en el Artículo anterior por no existir que pasteurice la leche que se consume en dicha población, la leche cruda puesta al expendio público no deberá contener un cómputo mayor de 50,000 bacterias por cc. Al efecto se harán las comprobaciones bacterianas correspondientes con la frecuencia que el caso requiera.

Artículo 10. *Procedimiento en la Planta de leche:*

a) Los garrafones de leche cruda no deberán descargarse directamente en los cuartos de pasteurización:

b) Ningún empleado reanudará su trabajo después de hacer uso del servicio higiénico sin antes lavare las manos.

c) Toda tubería que se use y por la cual han de fluir la leche o los productos lácteos, deberá ser del tipo de tubería sanitaria que permita fácilmente su limpieza interior con cepillo.

d) Todos los envases y el equipo de uso múltiple que se ponga en contacto con la leche o con los productos lácteos deberá ser mantenido siempre en buen estado. Todos los envases de uso individual, los cierres y las empaquetaduras que se usen, deberán manipularse en forma higiénica.

e) Todo desperdicio resultante del proceso de la pasteurización deberá ser retirado inmediatamente a fin de evitar la contaminación de la leche.

f) Todo envase y equipo deberá limpiarse y esterilizarse debidamente después de ser usado.

g) Después de someter las botellas, las latas, los envases y el equipo a tratamiento contra la bacteria deberá almacenarse de suerte que queden protegidos contra la contaminación.

h) En los períodos que transcurran entre los tratamientos contra la bacteria y su uso lo mismo que durante dicho uso, tanto los envases como el equipo, no deberá manejarse u operarse en forma tal que permita la contaminación de la leche. A la leche y a los productos lácteos pasteurizados no se les permitirá estar en contacto con el equipo en que la leche y los productos lácteos no pasteurizados si lo hayan estado, a menos que dicho equipo se haya limpiado completamente con anterioridad y se haya sometido efectivamente a un procedimiento aprobado contra la bacteria.

i) Toda la leche y los productos lácteos que se reciban para su pasteurización deberán ser inmediatamente enfriados a 50º F o menos en equipo aprobado y mantenerse a esa temperatura hasta el momento de la pasteurización, a menos que hayan de ser pasteurizados dentro de las dos horas que sigan a su recibo, y toda leche o productos lácteos pasteurizados, con excepción de los que han de someterse a cultura, deberán ser enfriados inmediatamente a 50º F o menos en equipo aprobado, mateniéndose así hasta su entrega.

j) El embotellamiento deberá hacerse en el mismo lugar de la pasteurización con equipo mecánico aprobado.

k) El trabajo de colocar casquetas o tapitas se hará de manera higiénica con equipo mecánico aprobado. El poner casquetas o tapitas con la mano queda prohibido. El casquete o tapita deberá obturar la boca por donde se vacía el líquido y cubrirla en todo su perímetro.

l) Toda persona relacionada con la manipulación de la leche o productos lácteos de una planta de pasteurización deberá estar libre de enfermedades infecto-contagiosas comprobada por certificado médico.

m) Todas las personas que trabajen en una planta de leche deberán construirse y operarse en tal forma que sus cargas quedan siempre protegidas del sol y la contaminación. Todos los vehículos usados para la distribución de la leche y los productos lácteos, deberán ostentar prominentemente el nombre del distribuidor.

Artículo 11. *Sanidad de las vacas:* Tuberculosis y otras enfermedades: Debe hacerse un examen físico y una comprobación de tuberculina o por cualquier otro método científico adecuado, de todas las vacas antes de incluirlas en el rebaño de animales para el ordeño y por lo menos una vez cada doce meses subsiguientes por un veterinario aprobado por el Departamento de Salud Pública o por las autoridades veterinarias al servicio de la Nación, y los animales que resultaren con reacciones positivas, serán eliminados de la producción de leche.

Un certificado firmado por el veterinario y archivado por el Jefe de Salud Pública Local, será la única constancia válida de la precitada prueba. Todos los animales que resulten con prueba de tuberculina positiva, serán marcados con las letras "TB" en la quijada y eliminados en el acto de acuerdo con las instrucciones del Jefe de Salud Pública Local.

Artículo 12. Las vacas que se destinen al ordeño, no deberán tener ninguna infección en la ubre; las que llegaran a presentarlas serán eliminadas inmediatamente del servicio.

Artículo 13. *Traslado y expendio de leche con el uso de cucharón:* Ningún productor o distribuidor podrá pasar leche o productos lácteos de un envase a otro en la calle, en un vehículo, en una tienda o en lugar alguno que no sea un cuarto para manejo de leche especialmente adoptado a tal fin. La venta bajo el sistema de sumergir un cucharón en la leche queda prohibida.

Artículo 14. *Futuras Lecherías y Plantas de Leche:* Todas las lecherías y plantas de leche que se vayan a construir o acuellas a las que se le hagan alteraciones, deberán someterse planos

debidamente preparados antes de recibir la aprobación del Departamento de Salud Pública, y su ubicación deberá ser aprobada por el Jefe de Salud Pública Local.

Artículo 15. Toda hacienda productora de leche deberá tener una galera higiénica de ordeño, construida de acuerdo con los planos y especificaciones de la Sección de Ingeniería Sanitaria del Departamento de Salud Pública.

Artículo 16. Será requisito indispensable, agua potable, corriente en abundancia y con suficiente presión para facilitar el aseo de las galeras y todos los anexos, sin lo cual resultaría imposible mantener la galera en el estado de limpieza exigidos. Deben usarse mangueras para facilitar el aseo de los pisos y accesorios.

Artículo 17. El estiércol proveniente de la lechería será retirado diariamente y tratado de acuerdo con disposiciones sanitarias especiales comunicadas por el Jefe de Salud Pública Local, con el fin de evitar la reproducción de moscas.

Artículo 18. Los desperdicios, sobras de alimentos, etc., deberán ser destruidos por incineración o enterrados de acuerdo con instrucciones del Jefe de Salud Pública Local. Queda terminantemente prohibida toda acumulación de basuras y desperdicios en los alrededores inmediatos a la galera de ordeño.

Artículo 19. El ordeño deberá efectuarse con el mayor cuidado y limpieza posible, siguiendo las siguientes pautas:

a) Se inmovilizará por completo al animal principalmente sus patas traseras y la cola procediéndose entonces a lavar la ubre de la vaca con agua y jabón y si es posible con una solución antiséptica, secándola inmediatamente;

b) El ordeñador deberá usar delantal y gorra blancos, siempre en perfecto estado de limpieza; y antes y después de ordeñar, deberá lavarse y desinfectarse las manos;

c) Se usarán solamente vasijas que hayan sido lavadas con agua caliente y una solución desinfectante o esterilizadas por medio de vapor; y en ningún caso se emplearán recipientes que tengan residuos de leche de ordeño anterior;

d) La leche de los primeros "poyos" deberá recogerse en vasijas separadas y ser desechada, para asegurar así el lavado de las canales del pezón;

e) La leche se filtrará inmediatamente y se depositará en vasijas con tapaderas metálicas, nunca con tapas de corcho ni de tela. Deberá conservarse en lugares frescos hasta que sea transportada a la planta de leche. Ninguna de las vasijas, aparatos o utensilios usados en la manipulación de la leche, podrá ser utilizado para otro fin.

Artículo 20. El transporte de la leche de la galera de ordeño a la planta de leche deberá efectuarse en recipientes especiales, herméticamente cerrados con tapas metálicas.

Artículo 21. Los garrafones deberán regresar al lugar de ordeño limpios y debidamente cerrados para evitar que los empleados encargados del transporte, los llenen con enseres o agua sucias. No debe transportarse la leche en vehículos destinados a otros usos.

Artículo 22. Se concede un término inderogable de 90 días a partir de la aprobación del

presente reglamento por el Organismo Ejecutivo para el cumplimiento de todas las disposiciones referentes a construcción, conservación y funcionamiento de las lecherías y plantas de leche y un término de 30 días desde la fecha ya indicada para iniciarse la pasteurización de leche y productos lácteos en los lugares donde existen plantas pasteurizadoras establecidas con la aprobación del Departamento de Salud Pública.

Artículo 23. Con el fin de evitar el alza indebida del precio de la leche para el público consumidor, toda persona, razón social o corporación dedicada a la producción, pasteurización y expendio de leche, se someterá en todo a lo dispuesto por el organismo oficial encargado del control de precios.

Artículo 24. Las infracciones a lo establecido en este Reglamento serán juzgadas y sancionadas de acuerdo con lo que dispone el Código Sanitario en el Libro Sexto, Capítulo Primero, Segundo, Tercero, Cuarto y Quinto, Artículos 218 a 230 inclusive.

Artículo 25. Este Reglamento subroga en todas sus partes el Capítulo II del Decreto N° 65 del 3 de Mayo de 1941 sobre lecherías.

Comuníquese y publíquese.

Dado en la ciudad de Panamá, a los 17 días del mes de Julio de mil novecientos cincuenta y dos.

ALCIBIADES AROSEMENA.

El Ministro de Trabajo, Previsión Social y Salud Pública,

JUAN GALINDO.

DECISIONES DEL TRIBUNAL DE LO CONTENCIOSO ADMINISTRATIVO

RECURSO Administrativo interpuesto por el Lcdo. Alejandro Piñango, en representación de Carlos Guillermo Brewer, para que se reforme la sentencia de fecha 30 de Agosto de 1951, dictada por el Tribunal Superior de Trabajo en el Juicio "Carlos Guillermo Brewer" vs. "The National City Bank of New York".

(Magistrado ponente: Lcdo. M. A. Díaz E.)

Tribunal de lo Contencioso-Administrativo. — Panamá, Octubre diecinueve de mil novecientos cincuenta y uno.

El señor Francisco González Ruiz, de la Firma Icaza, González Ruiz & Abadín, apoderado de The National City Bank of New York, ha pedido que se rechace de plano por extemporáneo, el Recurso Administrativo que ha presentado el señor Carlos Guillermo Brewer, representado por el Lcdo. Alejandro Piñango y da para ello las siguientes razones:

"Señores Magistrados del Tribunal de lo Contencioso-Administrativo:

"En representación de la empresa demandada solicitamos que se rechace de plano el recurso interpuesto por el apoderado del demandante.

"Fundamos lo pedido en las siguientes razones:

"1º El Tribunal Superior de Trabajo dictó sentencia en este negocio el 30 de Agosto (V. foja 37) y para notificación se fijó el día 4 de Septiembre, que se desistió el 5 (V. foja 39):

"2º El término de cinco días previsto en el artículo 523, para recurrir ante el Tribunal de lo Contencioso-Administrativo, venció el 12 de Septiembre;

"3º El 25 de Septiembre, es decir, 13 días después de haber quedado notificada la sentencia de segunda instancia, presentó su recurso administrativo el apoderado del actor;

"4º El apoderado del actor, quien había solicitado la corrección de un supuesto error aritmético, ha considera-