de junio de 1970-3:00P.M.
Aprobado: Fernando Chardon
Secretario de Estado

Por: Lourdes I. de Pierluisi
Secretaria Auxiliar de Estado

ESTADO LIBRE ASOCIADO DE PUERTO RICO
DEPARTAMENTO DE SALUD
San Juan, Puerto Rico

Reglamento Sanitario Núm. 133

**PARA REGLAMENTAR LOS ASPECTOS SANITARIOS DE LA PRODUCCION, DISTRIBUCION, MANIPULACION, PASTERIZACION, VENTA O DONACION DE LECHE Y PRODUCTOS DE LECHE EN PUERTO RICO Y PARA DEROGAR LOS REGLAMENTOS NUMS. 8 Y 96 Y SUS ENMIENDAS SOBRE LA MISMA MATERIA.**

Artículo I - Definiciones y Especificaciones:

Para la interpretación o aplicación de este Reglamento regirán las siguientes definiciones y especificaciones:

A- Secretario - El Secretario de Salud del Estado Libre Asociado de Puerto Rico o su representante autorizado.

B- Departamento - El Departamento de Salud del Estado Libre Asociado de Puerto Rico.

C- Persona - Persona natural o jurídica.

D- Leche - Sin otra indicación, es la secreción láctea íntegra, excluyendo el calostro, que se obtiene mediante el ordeño de una o más vacas saludables.

La leche para consumo público contendrá como mínimo once y treinta centésimas por ciento (11.30%) de sólidos naturales totales y no menos de tres por ciento (3.0%) de grasa lacteal.

E- Leche de cabra - La secreción láctea íntegra, excluyendo el calostro, que se obtiene mediante el ordeño de una o más cabras. La leche de cabras para consumo público contendrá como mínimo tres y setenta y cinco centésimas por ciento (3.75%) de grasa lacteal. La leche de cabras se identificará para todos los fines como leche de cabra y le serán aplicables todas las disposiciones de este Reglamento.

F- Productos de leche - Cualquier producto alimenticio compuesto total o parcialmente de leche, como los que se definen en este reglamento.

G- Grasa de leche, grasa lacteal o manteca de leche - Es la grasa natural de la leche.

H- Productos Concentrados de Leche, Líquidos o en Polvo- Se entenderá como productos concentrados de leche aquellos alimentos de leche a los cuales se les ha extraído gran parte del agua y al restituirle la misma, de acuerdo con las instrucciones impresas en en el envase, se ajustan a las normas establecidas por este reglamento para los productos correspondientes.

I- Crema - Es la porción de leche mecánicamente separada que contiene no menos de diez y ocho (18) por ciento de grasa de leche.

1. Crema para batir, crema liviana para batir - Es la crema que contiene no menos de treinta por ciento (30%) de grasa de leche.
2. Crema pesada o densa, o crema densa para batir - Es crema que contiene no menos de un treinta y seis por ciento (36%) de grasa de leche.
3. Crema liviana, crema para café o crema para mesa Es crema que contiene por lo menos diez y ocho por ciento (18%) de grasa de leche.
4. Crema agria o crema agria con cultivo - Es la crema cuya acidez es mayor de veinte centésimas (0.20) del uno (1) por ciento expresada en términos de ácido láctico y obtenida por la acción de un cultivo añadido de bacterias, el cual será previamente aprobado por el Secretario de Salud.
5. Mitad y mitad - Es el producto consistente de una mezcla de leche y crema que contiene no menos de diez y cinco décimas por ciento (10.5%) de grasa de leche.
6. Crema agria mitad y mitad - Es crema mitad y mitad a la que se le ha añadido un cultivo de bacterias para agriarla, previamente aprobado por el

Secretario y que contiene no menos de veinte centésimas por ciento (0.20%) de acidez, consiste en ácido láctico.

7. Crema batida - Es la crema para batir a la cual se le ha añadido un gas inofensivo para facilitar el batido del producto. Contendrá no menos de treinta por ciento (30%) de grasa de leche. Podrá contener azúcar o cualquier sabor y estabilizador inofensivo a la salud, previamente aprobado por el Secretario, en cantidad no mayor de cinco décimas (0.5) del uno (1) por ciento.

J. Leche concentrada o leche evaporada - Es leche sin esterilizar ni endulzar a la cual se ha removido una parte sustancial del agua. Contendrá no menos de siete y nueve décimas (7.9) por ciento de grasa de leche y no menos de veinticinco y nueve décimas (25.9) por ciento de sólidos totales de leche. Al añadírsele agua potable en la proporción indicada, el producto resultante será compatible con la definición de leche de este reglamento.

K. Leche condensada endulzada - Leche obtenida mediante la evaporación de parte del agua de la leche íntegra y a la cual se le ha añadido sacarosa o una mezcla de sacarosa y dextrosa en proporción de diez y ocho (18) libras de azúcar por cada cien (100) libras de leche. El producto obtenido no contendrá menos de siete y siete décimas (7.7) por ciento de grasa ni menos de veinticinco (25) por ciento de sólidos de leche totales.

L. Leche íntegra deshidratada o leche íntegra en polvo

Es leche a la cual se le ha removido no menos del noventa y cinco (95) por ciento del agua. Contendrá una cantidad de grasa no menor de ventiseis (26) por ciento por peso.

M. Leche desnatada, sin grasa o desgrasada

La leche a la cual se le ha removido la grasa hasta re-

ducirla a menos de cincuenta centésimas (0.50) del uno (1) por ciento.

N. Sólidos deshidratados de leche desnatada o leche desnatada en polvo.

Es leche desnatada a la cual se le ha removido por lo menos el noventa y cinco (95) por ciento de su contenido de agua.

O. Leche con sabor añadido - Es leche a la cual se le ha añadido sirop o sabor preparado con ingredientes sanos y previamente aprobados por el Secretario y la cual contendrá no menos de dos y nueve décimas (2.9) por ciento de grasa lacteal y no más de cinco décimas (0.5) del uno (1) por ciento de un estabilizador inofensivo.

P. Bebida de leche descremada con sabor añadido - Es una bebida preparada con leche descremada a la cual se le ha añadido sabor preparado con ingredientes sanos y previamente aprobados por el Secretario.

Q. Suero de leche con cultivo - Es el producto que resulta al tratar la leche descremada con un cultivo de bacterias productoras de ácido láctico o con un cultivo similar o aceptado por el Secretario. Contendrá un mínimo de ocho (8) por ciento de sólidos no grasos y tendrá una acidez mayor de veinte centésimas (0.20) del uno (1) por ciento expresada en términos de ácido láctico.

R. Leche cultivada - Es el producto resultante al tratar leche pasterizada con un cultivo de bacterias productoras de ácido láctico o cualquier otro cultivo aceptado por el Secretario. Contendrá un mínimo de once y treinta centésimas (11.30) por ciento de sólidos totales de leche, un mínimo de tres (3.0) por ciento de grasa de leche y tendrá una acidez mayor de veinte centésimas (0.20) del uno (1) por ciento expresada en términos de ácido láctico.

S. Leche con Vitamina D añadida - Es leche a la cual se le ha añadido cuatrocientas (400) unidades de vitamina D por cuartillo.

T. Queso del país o queso de la tierra - Se conocerá por ese nombre al queso hecho en Puerto Rico. La leche o productos de leche que se usen serán pasterizados o sometidos a tratamiento término equivalente que produzca la destrucción de la fosfatasa. La cuajada se producirá mediante la adición de bacterias inofensivas productoras de ácido láctico o mediante el uso de substancias de acción enzimática o mediante cualquiera otro método previamente aprobado por el Secretario. Contendrá no menos de treinta y cinco (35) por ciento de grasa en sólidos y no más del cincuenta (50) por ciento de humedad. Una vez producido y empacado será mantenido a una temperatura no mayor de cuarenta y cinco (45) grados Fahrenheit hasta su entrega al consumidor.

U, Mantequilla - Es un producto manufacturado exclusivamente de leche pura o crema o ambos con o sin sal o colorante añadido y contendrá no menos de ochenta (80) por ciento de grasa de leche. El colorante será previamente aprobado por el Secretario.

V. Leche homogeneizada- Es leche que se ha sometido a un tratamiento físico en forma tal que se asegure la dispersión de los glóbulos de grasa hasta tal punto que luego de cuarenta y ocho (48) horas de reposo a cuarenta y cinco (45) grados Fahrenheit, no ocurra separación visible alguna de la crema y que al cabo de este tiempo, el porcentaje de grasa de los cien (100) mililitros de leche en la parte superior de dicha botella de un (1) cuartillo, todavía en reposo, (o volúmen proporcional) cuando se trata de envases de otros tamaños), no varíe más de un diez (10) por

ciento en relación con el porcentaje de grasa total de la leche restante según se determine luego de haberla mezclado bien.

X. Leche o Productos de Leche Reconstituidos - Significará leche o productos de leche según definidos en este Reglamento, y resultantes de la mezcla de constituyentes de leche o productos de leche y agua potable. Se ajustarán a las definiciones de leche y productos de leche de este Reglamento.

Y. Ingredientes Opcionales - Significará e incluirá productos deshidratados de leche grado A, leche concentrada, productos concentrados de leche, sabores, endulzantes, estabilizadores, emulsificadores, acidificadores, vitaminas, minerales e ingredientes similares.

Z. Bebida de Ponche (Eggnog Flavored Milk)- Significará un producto de leche consistente de una mezcla de grasa lacteal, sólidos de yema de huevo, un agente endulzante y sabor. Contendrá no menos de tres y veinticinco centésimas (3.25) por ciento de grasa lacteal, y no menos de cinco décimas (0.5) por ciento de sólidos de yema de huevo. Podrá añadirse un emulsificador y un máximo de cinco décimas (0.5) por ciento de estabilizador.

AA. Ponche "Eggnog" - Es un producto de leche consistente de una mezcla de leche o productos de leche conteniendo no menos de seis (6) por ciento de grasa lacteal, no menos de uno (1) por ciento de sólidos de yema de huevos, agente para endulzar y para dar sabor. Podrá añadirse un emulsificador y un máximo de cinco décimas (0.5) por ciento de estabilizador.

BB. Otros Productos- Para cualquier otro producto de leche no específicamente definido en este Reglamento se aplicará la definición del producto que aparezca en la última edición de "Grade A Pasteurized Milk Ordinance" recomendada por el Servicio de Salud Pública Federal o las definiciones o normas establecidas por la Administración

Federal de Alimentos y Drogas o en su defecto, según lo determine el Secretario.

CC. Pasterización - Por pasterización se entenderá el proceso por el cual se somete cada partícula de leche o producto de leche a una temperatura de ciento cuarenta y cinco (145) grados Fahrenheit o más por treinta (30) minutos siendo inmediatamente enfriada a una temperatura de cuarenta y cinco (45) grados Fahrenheit o menos. La pasterización puede también hacerse sometiendo la leche o productos de leche a una temperatura de ciento sesenta y un (161) grados Fahrenheit o más y sostenida por quince (15) segundos y enfriándola inmediatamente a una temperatura de cuarenta y cinco (45) grados Fahrenheit o menos. La leche o productos de leche pasterizados se envasarán en el envase final inmediatamente. Todas estas operaciones se efectuarán en equipo adecuado; disponiéndose, sin embargo, que aquellos productos de leche cuyo contenido de grasa sea mayor que el contenido de grasa en leche o aquellos que contengan aditivos endulzantes serán calentados a una temperatura de ciento cincuenta (150) grados Fahrenheit o más y sostenida esta temperatura por un período de treinta (30) minutos o más; o a una temperatura de ciento sesenta y seis (166) grados Fahrenheit o más y sostenida por quince (15) segundos o más. Cualquier sustancia añadida a la leche o productos de leche y autorizada por este Reglamento será añadida antes del proceso de pasterización excepto cuando se añade un gas inofensivo o un cultivo de bacterias. Entendiéndose que nada de lo incluído en esta definición excluirá otro procedimiento siempre que éste sea previamente aprobado por el Secretario.

DD. Vaquería - Lugar donde se tienen y ordeñan una o más vacas o cabras saludables y cuya leche en todo o en parte se vende o se ofrece en venta para el consumo humano.

EE. Productor de leche - Persona que opera una vaquería y provee, vende u ofrece en venta leche a plantas o centros de pasterización y/o elaboración.

FF. Agente de Leche Pasterizada - Es aquella persona que compra leche pasterizada y la vende bajo su propia responsabilidad.

GG. Planta o Centro de Pasterización y/o Elaboración - Establecimiento, lugar o sitio donde se pasteriza o se procesa leche o productos de leche. Disponiéndose que para dedicar el equipo de una planta o centro de pasterización y/o elaboración a la producción o elaboración de otros productos que no sean de leche, el dueño, administrador o persona responsable del establecimiento tendrá que proveerse de una licencia del Secretario autorizándolo específicamente a esos propósitos.

HH. Puesto de Leche - Negocio o establecimiento con anexos o dependencias, donde se tiene para la venta o se vende leche pasterizada al detal directamente al consumidor.

II. Zona Urbana - Se entenderá por "Zona Urbana" o "urbe" todo conglomerado de edificios, calles, plazas, jardines, parques, etc. en donde las funciones de la vida colectiva se desenvuelven con aquella armonía, eficacia o congruencia que caracteriza la vida individual. Toda "urbe" cualquiera que sea su extensión, está constituida por tres partes fundamentales que la integran: "el núcleo urbano", centro primitivo de la urbe, la "zona urbana", parte periférica del núcleo urbano; y los "suburbios" que son prolongaciones o expansiones contiguas o no de la zona urbana.

JJ. Aprobado, Aceptado, o Autorizado - Dondequiera que en este Reglamento se usen estos términos o sus

derivados se entenderá que se refiere a la aceptación por el Secretario.

KK. Agua Potable - Agua pura desde el punto de vista higiénico, cuyo grado de pureza bacteriológico, químico, físico y radioactivo es de tal naturaleza que se clasifica como apta para consumo humano.

LL. Laboratorio Oficial - Es un laboratorio del Departamento de Salud donde se efectúan análisis biológicos, químicos y físicos.

MM. Laboratorio autorizado- Es un laboratorio que no pertenece al Departamento de Salud y que está autorizado por éste para llevar a cabo los exámenes de las muestras de leche o productos de leche requeridos por este Reglamento.

Artículo II- Licencias

Ninguna persona podrá producir, elaborar, envasar, almacenar, transportar, vender, exponer, ofrecer en venta o donar leche para consumo humano; o producir, elaborar o envasar producto de leche alguno para consumo humano si no está provisto de una licencia expedida por por el Secretario previo el cumplimiento de los requisitos de este Reglamento.

Las licencias son personales e intransferibles y solo autorizan el negocio en el establecimiento para el cual se ha otorgado.

Las licencias que se expidan a tenor con las disposiciones de este Reglamento tendrán una vigencia de dos años; disponiéndose que las licencias expedidas por el Reglamento que por este se deroga continuarán en vigor por un año a partir de la promulgación de este Reglamento.

Las licencias se solicitarán y expedirán en la forma y modelo que determine el Secretario. Se fijarán en sitio visible y conspicuo del establecimiento, siendo obligación del poseedor de la misma conservarla

en buen estado. En caso de extravío o pérdida de alguna licencia, el interesado deberá notificar por escrito inmediatamente al Secretario y solicitar un duplicado.

El Departamento de Salud retendrá el derecho de propiedad sobre toda licencia. Los tenedores de licencias que se expidan de acuerdo con este Reglamento son responsable de las violaciones al mismo aunque éstas sean realizadas por sus agentes o empleados, excepto cuando se sorprenda infraganti a estos mismos.

A. Clases de Licencias

A tenor con las disposiciones de este Reglamento, se expedirán las siguientes licencias sanitarias para negocios de leche o productos de leche.

1. De Vaquería de Primera Clase
2. De Planta o Centro de Pasterización, Elaboración o Envase de Productos de Leche.
3. De Puestos de Leche Pasterizada
4. De Agentes de Leche Pasterizada

B. Denegación, Suspensión, Cancelación y Revocación de Licencias.

El Secretario podrá denegar, suspender, cancelar o revocar las licencias autorizadas mediante este reglamento por los motivos que se indican en el mismo y previo el trámite establecido.

1. Denegación de Licencias

El Secretario podrá denegar la expedición de una licencia siempre y cuando compruebe que no se cumplen los requisitos que establece este Reglamento.

2. Cancelación de Licencias

Las licencias expedidas en virtud de este reglamento podrán ser canceladas por el Secretario por los siguientes motivos.

a) Al cese de las operaciones comerciales para las cuales fué expedida.

b) Cuando el negocio se venda, arriende o ceda a otra persona.

c) Por muerte de la persona a cuyo nombre se expidió la licencia.

d) Cuando cambie la clasificación del negocio.

3. Suspensión de licencias

El Secretario podrá suspender cualquier licencia por los siguientes motivos:

a) Cuando se determine alguna violación a este reglamento.

b) Cuando se encuentre un problema inmediato que por su naturaleza signifique una grave amenaza a la salud pública

c) Cuando dos (2) muestras consecutivas o tres muestras aunque no consecutivas resulten adulteradas dentro del término de dos (2) años procedente del mismo establecimiento, según dictamen del laboratorio del Departamento de Salud, y en tanto se ventilen dichos casos en los tribunales de justicia.

d) Cuando se violen las normas para contaje bacteriológico máximo permisible en leche cruda según lo dispuesto por el Artículo VI.

e) Cuando mediante el uso de la fuerza o la violencia o por cualquier otro medio no se permita al Secretario de Salud o su representante autorizado cumplir con sus funciones oficiales correspondientes.

f) La incorporación por una vaquería autorizada de leche procedente de otra vaquería autorizada o clandestina.

La suspensión podrá ser por un término no mayor de noventa (90) días, disponiéndose que una vez transcurrido el término de la suspensión podrá expedirse una nueva licencia si así lo solicitara

el interesado siempre que se compruebe que se han corregido las deficiencias que motivaron la suspensión.

4. Revocación de licencia:

El Secretario podrá revocar permanentemente cualquier licencia expedida en virtud de este Reglamento por los siguientes motivos:

a) Cuando el Tribunal Superior dicte una sentencia final y firme de culpabilidad en casos de adulteración de leche en grado reincidente complementando así lo dispuesto por el Artículo II, Sección (B) (3) (c) de este Reglamento.

b) Cuando el Tribunal Superior dicte una sentencia final y firme de culpabilidad en el caso de obstrucción a la justicia pública según lo dispuesto en el Artículo IV, Sección B de este Reglamento.

5. Procedimiento para Revocación de Licencia:

El Secretario de Salud notificará a la persona afectada su intención de revocar la licencia de acuerdo con lo dispuesto en el Artículo II, Sección (B) (4) (a) y por la Sección (B) (4) (b) de este Reglamento. La persona afectada tendrá derecho a solicitar una audiencia sobre las deficiencias notificadas dentro de los diez (10) días a partir de la notificación de la intención de revocación. El Secretario oirá a la parte en una vista administrativa y emitirá su decisión final dentro de los próximos treinta (30) días.

Artículo III- Requisitos Generales

Las actividades relacionadas con la producción, transportación, elaboración, venta y donación de leche o productos de leche dentro de los límites territoriales del Estado Libre Asociado de Puerto Rico quedarán sujetas a los siguientes requisitos:

A. Venta o Uso de Leche y Productos de Leche en Restaurantes, Colmados y Establecimientos Similares

Aquellos establecimientos tales como colmados, cafetines, restaurantes y otros similares donde la leche y productos de leche se expendan al detal exclusivamente y/o que utilicen leche y productos de leche en la confección de alimentos, bebidas y propósitos similares, solamente podrán adquirir, almacenar, utilizar, vender y ofrecer en venta leche y productos de leche que procedan de fuentes autorizadas por el Departamento de Salud, disponiéndose que dichos establecimientos contarán con las facilidades apropiadas para mantener la leche y productos de leche dentro de las normas sanitarias que prescribe este Reglamento.

B. Trasego de Leche y Productos de Leche

Queda prohibida la transferencia o el trasego de leche o productos de leche con fines comerciales de un envase a otro en campo abierto, en la vía pública o privada o en cualquier vehículo, negocio o lugar que no sea un local aprobado por el Secretario de Salud.

C. Condiciones de Equipo y Utensilios en Vaquerías y Plantas o Centros de Pasterización y/o Elaboración

Todo el equipo incluyendo máquinas, baldes de ordeño, porrones, coladores y demás utensilios empleados en el manejo, elaboración, pasterización, depósito, envase, conducción o transporte de leche o productos de leche, estarán de acuerdo con las normas "3A Sanitary Standards" o en su defecto el Secretario de Salud determinará la norma a seguir. Tendrán superficies suaves, no absorbentes, inoxidables, de material no tóxico y su construcción y conservación será tal que permita su fácil desarme y eficiente limpieza, higienización e inspección. Estarán libres de abolladuras, óxido, hendeduras, soldaduras defectuosas, costras de suciedad o cualquier otra condición indeseable en los mismos. Esto no será aplicable a los envases desechables o de uso sencillo.

1. Uso - Cualquier envase, utensilio u otro equipo y sus accesorios comprendidos en el párrafo anterior y que no cumpla con lo dispuesto en él, será puesto fuera de uso y retirado de la vaquería, planta o centro de pasterización y/o de elaboración, etc. o en su defecto será decomisado. Se prohibe la presencia o uso de esponjas metálicas en los locales donde se produzca o elabore leche o productos de leche.

2. Diseño y Construcción de Equipo y Utensilios en Vaquerías y Plantas o Centros de Pasterización y/o Elaboración

En lo sucesivo, todo envase, recipiente, equipo y utensilio nuevo destinado a utilizarse en vaquerías, plantas o centros de pasterización y/o elaboración que pueda venir en contacto con leche y productos de leche según definidos en el Artículo I de este Reglamento, cumplirá con todos los requisitos de diseño, construcción y operación que establecen las normas conocidas como "3A Sanitary Standards" según promulgadas conjuntamente por el "U. S. Public Health Service", "International Association of Milk and Food Sanitarians" y el "Dairy Industry Committee". En aquellos casos en que no haya normas "3A Sanitary Standards" se requerirá una autorización específica del Secretario de Salud.

3. Instalación, Operación, Conservación e Higienización de Equipo y Utensilios en Vaquerías y Plantas o Centros de Pasterización y/o Elaboración

La instalación, operación, conservación e higienización de todo envase, utensilio o equipo comprendido en el párrafo anterior se hará conforme a las normas "3A Sanitary Standards" entendiéndose además, que el Secretario de Salud inspeccionará y comprobará el uso de dicho equipo según las prácticas establecidas por las normas antes mencionadas o en su defecto aquellas que dicte el Secretario de Salud.

4. Efectividad de las Normas y sus Enmiendas

Las normas "3A Sanitary Standards", así como las enmiendas de que sean objeto prevalecerán hasta tanto el Secretario de Salud dictamine de otra manera.

D. Efectividad de la Limpieza, Higienización y Proceso Bactericida

La efectividad de cualquier proceso de limpieza o higienización o tratamiento bactericida para todo equipo o recipiente que pueda venir en contacto con leche y sus productos, se determinará periódicamente mediante las pruebas bacteriológicas que se estime conveniente. Aquellos artículos o envases que se usan una sola vez quedan excluidos de esta disposición.

E. Certificados de Salud

Toda persona cuyo trabajo lo ponga en contacto con la producción, manipulación, envase, almacenaje o transporte de leche o productos de leche; o con los utensilios, o con equipo relacionado en forma alguna con éstos, estará provista de un certificado de salud expedido por el Departamento de Salud. Dicho certificado se renovará cada año a partir de la fecha de su expedición. El Secretario podrá requerir en cualquier momento un nuevo examen médico de dichas personas aunque tuvieran certificados de salud aún vigentes. El Secretario anulará cualquier certificado de salud por causa justificable. Los certificados de salud estarán disponibles en el sitio de trabajo en todo momento para revisión por parte de los funcionarios del Departamento de Salud y será ilegal su mutilación u obtención impropia. Será responsabilidad del poseedor de una licencia de las requeridas por este Reglamento el exigir a cada empleado el correspondiente certificado de salud antes de comenzar a trabajar en el empleo y que los mismos sean renovados anualmente.

Artículo IV- Inspecciones, Toma de Muestras, Examen de Records, Embargos y Decomisos

A. Inspecciones

El Secretario inspeccionará cualquier negocio o establecimiento de los cubiertos por este Reglamento y lo hará tantas veces como sea necesario en cualquier hora razonable, en bien del servicio y de la salud pública. Igualmente inspeccionará todo establecimiento, lugar o sitio donde se venda, ofrezca en venta, almacene, exhiba, utilice o procese en forma alguna leche o productos de leche, aún en aquellos casos que no requieran licencia alguna de las provistas por este Reglamento.

B. Resistencia o Impedimento

Cuando una persona por sí, sus agentes o empleados, llevare o intentare llevar a cabo cualquier acto de resistencia o demora, estorbo, impedimento, agresión o mal trato por la fuerza o de palabras, para con el Secretario o su representante autorizado, o que negare el libre acceso a las fincas, establecimientos con sus anexos y alrededores, o vehículos relacionados con la producción, elaboración, almacenaje, transportación, venta o compra de leche o productos de leche para inspección, toma de muestras u otra actividad relacionada con el desempeño de sus funciones oficiales, podrá ser denunciado por obstruir la justicia pública. La licencia del negocio será suspendida sin necesidad de aplicar el procedimiento establecido en este Reglamento, hasta que la persona permita el libre acceso al negocio para que se lleve a cabo la inspección, muestreo, etc., por el Departamento de Salud. Si la persona dueña del establecimiento fuere denunciada y resultare convicta de un delito grave, se procederá a la revocación de la licencia.

C. Examen de Records

Cuando así lo requiera el Secretario, las personas poseedoras de licencias les suplirán datos verídicos de las cantidades de leche o productos de leche elaborados,

transportados, almacenados, comprados o vendidos, según sea el caso. También le suplirán datos verídicos sobre el resultado de análisis químicos, físicos y bacteriológicos, gráficas de tiempo y temperatura de pasterización y elaboración de leche y productos de leche así como cualquier otra información o datos que estime necesario el Secretario de Salud para el cumplimiento de sus responsabilidades.

D. Gráficas de Tiempo y Temperatura de Pasterización de Leche y Productos de Leche

Las gráficas de tiempo y temperatura de pasterización o procesos para leche o productos de leche serán producidas por cada establecimiento para cada día que se procese leche o productos de leche y por cada uno de los equipos de pasterización operados. Dichas gráficas de tiempo y temperatura serán conservadas por lo menos tres (3) meses contados a partir del día en que se produjeron dichas gráficas. Se mantendrán en buen estado y a disposición de la autoridad sanitaria cuando sean requeridas. Contendrán la siguiente información:

1. La fecha en que se efectuó el registro gráfico.
2. La firma del supervisor a cargo de la producción.
3. La cantidad y clase de producto pasterizado.
4. Las temperaturas de inicio de la operación.
5. La temperatura del final de la operación.
6. Las temperaturas del termómetro indicador y del termómetro registrador.
7. La duración del proceso.
8. Las temperaturas y tiempo de enjuague, limpieza e higienización del equipo.
9. Cualquier otra información que requiera el Secretario de Salud.

E. Toma de Muestras

El Secretario queda autorizado a tomar todas las muestras de leche y de productos de leche en los lugares

o sitios en que fuere necesario para el cumplimiento de sus responsabilidades y cuando más convenga a las finalidades del servicio. Además de las muestras de leche y productos de leche que estime pertinente, tomará muestras de bactericidas, detergentes, antibióticos, envases, equipo, etc. para las pruebas y exámenes correspondientes.

1. Leche Cruda - Durante cada período de seis (ϕ) meses se tomarán en las vaquerías un mínimo de cuatro (4) muestras de leche en días distintos para los exámenes bacteriológicos. Para los análisis químicos se tomarán tantas muestras de leche como juzgue necesario el Secretario, estableciéndose un mínimo de dos (2) muestras en seis (ϕ) meses para la determinación de grasa, y un mínimo de una (1) muestra mensual para la determinación de agua añadida o cualquier otra condición.
2. Leche Pasterizada y Productos de Leche - Las muestras de leche cruda, leche pasterizada y productos de leche se tomarán en las plantas o centros de pasterización y/o elaboración por lo menos tres veces en semana para los correspondientes análisis químicos y bacteriológicos. Además se tomarán muestras de leche y productos de leche en todo establecimiento donde se venda al público consumidor leche y productos de leche, y en todo lugar o sitio, donde fuera necesario, con la frecuencia que lo estime necesario el Secretario para determinar hasta que punto se cumple con lo que se establece en este Reglamento.

F. Decomisos y Embargos

Cuando el Secretario encontrare o tuviere motivos razonables para creer que una leche o producto de leche está adulterado o impropio para consumo humano, o indebidamente rotulado, que resultare peligroso para la salud, podrá embargar dicho artículo fijándole un rótulo o marca apropiada dando aviso que el producto

se supone que está adulterado o impropio para consumo y que ha sido detenido o embargado y advirtiendo que no se puede disponer del mismo en ninguna forma hasta que el Secretario o un Tribunal competente otorguen permiso para tal fin. Podrá además, en caso de que compruebe que el producto está adulterado o impropio para consumo humano, requerir del dueño que el producto sea decomisado o desnaturalizado. De no acceder el dueño del producto al decomiso o desnaturalización, deberá embargarse el producto como se indica en esta Sección hasta tanto se tenga el resultado final de los análisis u orden del Tribunal.

Artículo V- Clasificación Bacteriológica de Leche y Productos de Leche

Se establecen y permiten las siguientes clasificaciones de leche y productos de leche a base del contenido bacteriológico según se especifica a continuación.

A. Leche Cruda de Primera Clase para Pasterizar

El cómputo bacteriológico total para esta leche no excederá de trescientos mil (300,000) colonias por mililitro y no más de treinta mil (30,000) colonias por mililitro en contajes termodúricos.

B. Leche Pasterizada Grado A

La leche cruda de primera clase luego de ser sometida al proceso de pasterización según definido en este Reglamento además reunirá las siguientes condiciones:

1. De cada cuatro muestras tomadas consecutivamente y en días distintos por lo menos tres muestras exhibirán cómputos bacterianos no mayores de treinta mil (30,000) colonias por mililitro y contajes totales de colibacilos no mayores de diez (10) colonias por mililitro.
2. La eficiencia del proceso de pasterización se determinará mediante la prueba conocida como prue-

ba de la fosfatasa, la cual será negativa. Será obligación de toda planta o centro de pasterización y/o elaboración el efectuar una prueba de fosfatasa todos los días al terminar la primera pasterización. Los resultados serán anotados y archivados por un período de tres (3) meses. En casos de pruebas de fosfatasa positivas se determinará la causa y la deficiencia se corregirá inmediatamente. Ninguna leche que exhiba un resultado positivo en la prueba de fosfatasa podrá ser expendida al público.

C. Crema Pasterizada

Crema después de haberse sometido al proceso de pasterización según definido en este Reglamento, siempre y cuando que el cómputo total bacteriológico para esta crema no exceda de treinta mil (30,000) colonias por mililitro. El cómputo total de colibacilos no excederá de diez (10) organismos por mililitro.

D. Productos de Leche Pasterizados

El contaje de bacterias en productos de leche pasterizados, excepto en productos pasterizados cultivados, no será mayor de treinta mil (30.000) colonias por mililitro y el contaje de colibacilos no excederá de diez (10) colonias por mililitro, incluyendo los productos de leche cultivados.

Artículo VI - Procedimiento para Determinar el Cumplimiento de las Normas Sobre Contaje Bacteriológico Máximo Permisible en Leche Cruda

Durante cada periodo de seis (6) meses, el Secretario de Salud tomará en las vaquerías para examen bacteriológico, un mínimo de cuatro (4) muestras en días distintos.
Cuando una de las muestras dentro de un periodo de seis (6) meses demuestre cómputos bacteriológicos sobre el límite establecido por este Reglamento, se notificará por escrito a la persona afectada sobre la anormalidad encontrada. A la misma vez que se notifica por escrito a la persona afectada, se

tomará una muestra adicional la cual se denominará "muestra adicional". Esta muestra adicional se someterá a examen bacteriológico y el resultado de este examen se aceptará como el resultado bacteriológico oficial de la muestra en cuestión.

Si el valor del examen bacteriológico de la muestra adicional resultare mayor que el establecido en este Reglamento, se procederá a notificar por escrito a la persona afectada que si una de las próximas muestras tomadas dentro de un periodo de seis meses resultare fuera de las normas bacteriológicas señaladas en este Reglamento, su licencia será suspendida. De esto ocurrir así, la licencia será suspendida. La licencia continuará suspendida hasta tanto los análisis de dos (2) muestras consecutivas tomadas en días distintos demuestren valores bacteriológicos que estén dentro de las normas establecidas por este Reglamento.

Artículo VII- Rotulación de Leche y Productos de Leche

A. Ninguna leche o producto de leche será poseída, almacenada, ofrecida en venta, vendida, regalada o distribuida en forma alguna a menos que el envase o botella esté debidamente rotulado de acuerdo a los requisitos de este Reglamento. Cada rótulo recibirá aprobación previa del Secretario de Salud mediante el envío de muestras del rótulo a usarse. Ninguna rotulación podrá ser usada hasta tanto reciba la aprobación final del Secretario de Salud.

B. La rotulación estará localizada en el envase o la tapa exterior de la botella y será de diseño circular, rectangular o de otro diseño, y su dimensión más corta será no menor de una pulgada y cinco dieciseis avos (1 5/16). El rótulo nunca estará en el fondo del envase o de la botella. El rótulo estará impreso en una forma clara, legible y en contraste con cualquier materia impresa

tipográfica, tipo de color o trazado. La leche y productos de leche envasados especialmente para la venta o distribución en restaurantes, reposterías, establecimientos comerciales o instituciones, en envases de varios cuartillos, podrán ser rotulados mediante el uso de una etiqueta adecuada y aprobada por el Secretario de Salud. La etiqueta estará fijada al envase. La rotulación contendrá la siguiente información:

1. La palabra "Leche" o el nombre del producto de leche.
2. La palabra "Pasterizada" o "Pasterizado"(Si lo es).
3. La palabra "Homogenizada" u "Homogenizada" (si lo es).
4. El nombre de la entidad a quien se ha extendido la licencia y el número de la licencia. El nombre de cualquier marca registrada, nombre mercantil, o cualquier otra identificación similar.
5. El municipio en que radica la planta o centro de pasterización y/o elaboración donde la leche o producto de leche es procesada.
6. Si se le añade al producto Vitamina D de acuerdo a este Reglamento, se añadirá la frase "Vitamina D Añadida."
7. Si se le añade el producto Vitamina A de acuerdo a este Reglamento, la frase "Vitamina A Añadida".
8. Si la leche o el producto de leche se intenta usar para procesos de manufactura de otros alimentos, se rotulará "Para Procesos de Manufactura Solamente Requiere Tratamiento Térmico Adicional".
9. Otra información adicional según requerida de acuerdo a este Artículo.

C. En cumplimiento con la Sección (B) (1) de este Artículo, puede usarse un término descriptivo de leche con sabor añadido tal como:"Leche con Chocolate", "Leche con Sabor a Chocolate", y otros.

D. En cumplimiento con la Sección (B) (1) de este Artículo un término descriptivo de Bebida de Leche con Sabor Añadido tal como "Bebida de Chocolate", "Bebida con Chocolate" podrá

ser usado en vez de " Bebida de Leche con Sabor Añadido", pero sin usar el término "Leche".

E. Leche y productos de leche al que se le añade cocoa como substancia para dar sabor se rotulará como leche o producto de leche con sabor a chocolate, según sea el caso.

Artículo VIII- Condiciones de la Leche y Productos de Leche

A. Leche y Productos de Leche Adulterados

1. Toda leche se considerará adulterada con agua añadida cuando en su examen demuestre cualquiera de las siguientes condiciones:

a. Sólidos totales menores de once y treinta centésimas (11.30) por ciento.

b. Grasa de leche menor de tres (3.0) por ciento.

c. Acidez expresada como ácido láctico, mayor de diez y siete centésimas (0.17) del uno (1) por ciento, según el método del "Milk Industry Foundation".

d. Lectura crioscópica de acuerdo al método de la Asociación Oficial de Químicos Analíticos numéricamente menor de quinientos treinta milésimas (0.530) grados centígrados y con una acidez no mayor de diez y siete centésimas (0.17) del uno (1) por ciento.

e. Materia mineral en suero acético menor de setecientos quince milésimas (0.715) de un (1) gramo por cien (100) mililitros de leche.

f. Peso específico a quince (15) grados centígrados menor de (1.029) uno y veintinueve milésimas.

2. Otras Condiciones

a. Se considerará adulterada cualquier leche o producto de leche que no se ajuste a las definiciones de este Reglamento.

b. Se considerará adulterada cualquier leche o producto de leche que contenga substancia alguna que no haya sido autorizada por este Reglamento o cualquier substancia venenosa o deletérea que pudiera perjudi-

dicar la salud pública.

3. Leche y Productos de Leche Impropios para Consumo Humano

Toda leche cruda, pasterizada o producto de leche se considerará como impropio para consumo humano de encontrarse bajo una o varias de las siguientes condiciones:

a. Leche o productos de leche procedentes de animales enfermos, extenuados o alimentados con productos impropios.

b. Leche o productos de leche que contengan calostro, sangre, pus o excreta.

c. Leche o productos de leche que contengan gérmenes patógenos.

d. Leche o productos de leche que contengan bactericidas, preservativos, hormonas extrañas a la leche, pesticidas o productos similares.

e. Leche o productos de leche que contengan antibióticos.

f. Leche o productos de leche que contengan en forma alguna o demuestren suciedad, substancias extrañas o anormalidad alguna.

g. Leche o productos de leche que se almacenen, transporten o envasen a temperaturas mayores que las temperaturas de refrigeración exigidas en este Reglamento.

h. Leche o productos de leche que no se pastericen de acuerdo a lo establecido en este Reglamento.

i. Leche o productos de leche que demuestren contajes bacterianos sobre los límites establecidos en este Reglamento.

j. Leche o productos de leche pasterizados que resulten positivos a la prueba de fosfatasa.

k. Leche o productos de leche que exhiban cualquier otra

condición que a juicio del Secretario de Salud se considere peligrosa a la salud pública.

l. Leche o productos de leche que demuestren color, olor o sabor anormal.

m. Leche cuya acidez sea mayor de diez y siete centésimas (0.17) del uno (1) por ciento expresado como ácido láctico según el método del "Milk Industry Foundation".

Artículo IX- Requisitos Sanitarios para Vaquerías

Sólo habrá un tipo de vaquería para la producción de leche, vaquería de primera clase.

A. Ubicación - Será ilegal la construcción, operación o establecimiento de vaquería alguna a distancia menor de doscientos (200) metros del límite de la zona urbana o de un lugar no aprobado para tal propósito por la Junta de Planificación, disponiéndose que en caso de que por el crecimiento de la urbe ésta se aproxime a doscientos (200) metros o menos de cualquier vaquería establecida y operando con licencia otorgada por el Secretario de Salud, éste podrá revocar la licencia si a su juicio estimara conveniente o necesaria tal acción como medida de protección a la salud pública. Si la edificación fuera a radicar a doscientos (200) metros o más de la zona urbana, según definida en este Reglamento, pero en terrenos zonificados por la Junta de Planificación de Puerto Rico, el croquis será acompañado del permiso correspondiente de dicha Junta de Planificación.

B. Croquis de Construcción - No será permisible la construcción de vaquerías, ordeñaderos y sus dependencias sin que el croquis de construcción sometido en original y dos copias haya obtenido la aprobación del Secretario de Salud. Dicho croquis

comprenderá el nombre del propietario, pueblo y barrio de ubicación, croquis de situación con relación a la zona urbana más cercana, distancia de carreteras, cuerpos de agua, granjas, establos, etc. incluyendo todas las dependencias, localización del equipo, sistema sanitario, construcción del tanque séptico, plomería y disposiciones de agua. El croquis será sometido a escala de un cuarto (1/4) de pulgada por pie, e incluirá cualquier otra información que requiera el Secretario de Salud.

C- Paredes, Columnas, Plafones y Techos - Las paredes y columnas de los ordeñaderos y sus dependencias serán construídas de hormigón u otro material impermeable aprobado. Las paredes y cercas de los corrales en las vaquerías podrán ser de madera. Los comederos en los ordeñaderos serán de hormigón u otro material impermeable aprobado. Las superficies de paredes, columnas, comederos, horcatas y plafones serán lisas, de fácil limpieza y se mantendrán bien conservadas y limpias. Los ordeñaderos y sus dependencias, inclusive los corrales y otras edificaciones relacionadas con la vaquerías y que estén a menos de cincuenta (50) metros de dichos ordeñaderos, se pintarán cuantas veces sea necesario, interior y exteriormente, utilizando pinturas de colores claros y lavables. Los techos estarán construídos de material aprobado y en forma tal que no permitan el paso de murciélaguina, polvo, insectos o materia similar hacia el interior del local. Las horcatas, casillas, pesebres u otro equipo o sistema análogo utilizado para retención del ganado en los ordeñaderos, serán construídos de tubos u otro material aprobado no siendo aceptable la madera o material similar. Los techos serán de hormigón, hierro galvanizado u otro mate-

rial aprobado, no permitiéndose el uso de cartón de techar u otro material similar.

D. Ventilación - Los locales dedicados a la higienización de equipo y utensilios, almacenaje y enfriamiento de leche y los dedicados a servicio sanitario y cambio de ropa y los de almacenar los alimentos en sacos tendrán no menos de nueve (9) pies de luz (distancia de piso a techo o plafón medida interiormente). Tendrán no menos de siete pies en la parte más baja de los ordeñaderos, chiqueros y corrales. El área mínima de ventilación de cada local o dependencia será equivalente a veinte (20) por ciento de su área de piso y se proveerá de tal manera que facilite la mejor circulación de aire posible. Ni el área de puertas de los locales ni las aberturas que comuniquen un local con otro se incluirán como áreas de ventilación.

E. Iluminación Artificial - Los ordenaderos y sus dependencias, cuando están en uso, estarán provistos de luz natural o artificial suficiente y adecuadamente localizada y distribuida para su mejor aprovechamiento y de manera que los operarios puedan ver y efectuar los procesos del ordeño, limpieza e higienización del equipo y utensilios y demás operaciones del negocio tanto de día como de noche. La iluminación artificial mínima será de una bombilla de cien (100) vatios o su equivalente por cada cien (100) pies cuadrados de área de piso.

F. Pisos y desagues - Los pisos de los ordeñaderos y sus dependencias serán construídos de hormigón u otro material impermeable aprobado por el Secretario de Salud. Estos serán de fácil limpieza. El declive de los pisos será de un cuarto (1/4) de pulgada por pie hacia los drenajes, los drenajes estarán a no más de treinta (30) pies uno de otro. No se permitirá el estancamien-

to de agua. Cada drenaje estará equipado con una trampa adecuada. Los pisos de los ordeñaderos y otras dependencias estarán provistos de desgues localizados y protegidos de acuerdo con las normas de la Junta de Planificación y los mismos estarán bien conservados y limpios. Con excepción de las descargas de los servicios sanitarios, las descargas de agua de los ordeñaderos y sus dependencias, inclusive el agua de lluvia proveniente de los techos, podrán emplearse para el riego de pastos a una distancia no menor de cincuenta (50) metros de la vaquería. Las aguas usadas provenientes de los inodoros y urinales descargarán al sistema de alcantarillado sanitario, o pozos sépticos y filtrantes, o a sistemas equivalentes construídos y mantenidos de acuerdo con los requisitos del Departamento de Salud y la Junta de Planificación. Disponiéndose que las zanjas o sistemas de desagues se mantendrán en buenas condiciones y libres de malezas y otras obstrucciones.

G. Limpieza y Mantenimiento - Las vaquerías, sus dependencias y alrededores se mantendrán limpias, en buen estado de conservación y libres de objetos ajenos al negocio. No se permitirá en los alrededores de las vaquerías la formación de charcos, pantanos o condiciones anormales. Cuando se trate de embalses y otros depósitos de agua, éstos serán previamente aceptados por el Secretario de Salud. Los alrededores se conservarán desyerbados, afirmados y libres de basuras.

H. Remoción del Estiércol - El estiércol se recogerá diariamente y se dispersará por el campo a una distancia no menor de cincuenta (50) metros del ordeñadero y sus dependencias, en forma tal que evite el desarrollo de criaderos de moscas o se dispondrá de él mediante cualquier otro sistema previamente aprobado

por el Secretario de Salud. Los ordeñaderos quedarán libres de estiércol y de otros desperdicios inmediatamente después de cada ordeño. En los corrales, pesebres y demás sitios de retención del ganado se removerán los desperdicios por lo menos una vez por día. Se construirán las zanjas o sistemas de desagues que sean necesarios. Estos serán de una prolongación mínima de cincuenta (50) metros o la que estime conveniente el Secretario de Salud para la adecuada disposición de líquidos y sólidos de la vaquería y sus alrededores y precaviendo que los mismos no pasen a contaminar o añadan contaminación a algún cuerpo de agua o constituyan un estorbo público.

I. A Prueba de Moscas - Los cuartos de enfriar leche, cuartos sanitarios, cuartos de almacenaje de equipo y utensilios y alimentos estarán provistos de tela metálica o su equivalente. Las áreas de ventilación de dichos locales estarán provistas de telas metálicas o su equivalente de dieciseis (16) hilos por pulgada lineal. Las ventanas y telas metálicas, o sus equivalentes, se conservarán en buen estado, limpias y dispuestas en forma tal que llenen su cometido. Ninguna abertura en los locales carecerá de protección contra moscas. Las puertas abrirán hacia el exterior, estarán provistas de cierres automáticos adecuados, ajustarán convenientemente a sus marcos y las puertas y sus marcos se conservarán en buen estado físico, limpias y pintadas adecuadamente. Ninguna puerta permanecerá abierta por más tiempo que el necesario para el paso de una persona.

J. Local de Higienización - Toda vaquería incluirá un local para higienización destinado exclusivamente

a las operaciones de higienización de envases, utensilios y equipo relacionado con la manipulación de la leche y para almacenaje de éstos después de la higienización. Este local se construirá y habilitará conforme a lo siguiente:

1. El área mínima interior será de setenta (70) pies cuadrados y su lado más corto no tendrá menos de siete (7) pies.
2. Contará con tres (3) tanques propiamente localizados para efectuar sucesivamente el lavado con detergente, enjuague y tratamiento bactericida de utensilios y equipo. Las medidas interiores mínimas de cada tanque serán de diez y ocho (18) pulgadas de ancho, diez y ocho (18) pulgadas de profundidad y treinta (30) pulgadas de frente. Cada tanque tendrá surtidor individual de agua potable, tapón apropiado y sistema aceptable para controlar la descarga, tendrá desague independiente, su construcción permitirá su fácil limpieza, se mantendrá limpio y estará preparado para uso inmediato desde el comienzo hasta la terminación de la operación diaria de la vaquería. No descargarán al piso y la descarga se conducirá por algún sistema adecuado hasta su disposición final en forma sanitaria aceptable.
3. En las vaquerías con instalaciones de tuberías sanitarias para conducción de la leche desde el lugar donde se produce hasta los tanques de enfriamiento de leche a granel, será requerida la instalación y uso de un sistema de higienización automático que efectúe eficientemente la higienización en el lugar (cleaning in place) de la tubería sanitaria e incluya en la misma opera-

ción la higienización de las máquinas de ordeño utilizadas. En dichas vaquerías este sistema de higienización sustituirá los tres (3) tanques requeridos, pero será aplicable todo lo relacionado a la construcción, provisión de agua, mantenimiento, uso y disposición final de la descarga. La capacidad del tanque o tanques del sistema automático de higienización será la requerida para realizar eficientemente el proceso de higienización.

4. Se proveerán suficientes escurridores o perchas de tubos para almacenar propiamente las máquinas de ordeño, baldes de ordeño, envases, coladores y demás equipo similar. No se localizarán los escurridores a menos de dos (2) pies del piso ni donde los utensilios puedan contaminarse o estorbar el mejor uso y aprovechamiento del local. Los escurridores y perchas se mantendrán limpios, higiénicos y en buen estado de conservación.
5. Los agentes bactericidas y detergentes debidamente rotulados, se almacenarán en una alacena de metal o madera separada del cuarto de la leche. Dichas alacenas se conservarán bien pintadas en colores claros y lavables y se mantendrán limpias y libre de otras substancias y objetos ajenos al propósito de las mismas.

K. Local de Enfriamiento - Toda vaquería incluirá este local que será destinado exclusivamente para el almacenaje, filtrado y enfriamiento de la leche y será construído y habilitado como sigue:

1. El área mínima de piso será de cien (100) pies cuadrados y su lado más corto no tendrá menos de diez (10) pies.
2. Estará provisto de uno o más tanques de enfriamiento de leche a granel (farm tank) de construcción

aceptable, de capacidad suficiente para conservar la leche producida en dos (2) ordeños consecutivos, o según convenido entre el productor y el elaborador. Estos tanques no tendrán una capacidad mayor que la producción de la vaquería correspondiente a cinco (5) ordeños. Dichos tanques serán higiénicos y estarán en buenas condiciones de conservación y operación y provistos de agitadores aceptables. Los tanques tendrán termómetros de lectura fácil, correcta y representativa y las unidades de enfriamiento de dichos tanques estarán calibradas en forma tal que la leche se conserve en todo momento a cuarenta y cinco (45) grados Fahrenheit o menos, pero sin que se congele.

3. Los tanques de enfriamiento (farm tank) estarán retirados por lo menos dos (2) pies de cualquier pared o equipo, y no se localizarán sobre o próximos a desagues de pisos y nunca directamente bajo bombillos o sus equivalentes para la iluminación. El espacio entre el tanque de enfriamiento y la pared o equipo se conservará libre. Las mangas que los conectan a los tanques termo de recolección pasarán por aberturas que para tal propósito se habilitarán en las paredes más convenientes. Estas aberturas estarán a no menos de diez y ocho (18) pulgadas del piso y tendrán compuertas o sistemas equivalentes aceptables que cierren automáticamente cuando no están en uso. En cada local de enfriamiento se proveerá un grifo de rosca aceptablemente localizado y donde estará instalada una manguera para el enjuague del tanque de enfriamiento de leche a granel. El enjuague se efectuará inmediatamente después de la recolección de la leche.

5. Para enfriamiento y almacenaje de la leche se utilizarán exclusivamente los tanques de enfriamiento previamente aprobados por el Secretario de Salud.

L. Local de Higienización y Enfriamiento - Será permisible consolidar en un solo local las áreas de higienización y enfriamiento y se denominará el mismo Local de Higienización y Enfriamiento. Este cumplirá con los siguientes requisitos, además de aquellos otros requeridos por este Reglamento.

1. El área mínima interior será de ciento setenta (170) pies cuadrados y su lado más corto no tendrá menos de diez (10) pies.
2. Reunirá todos los requisitos aplicables por este Reglamento a los locales de limpieza, hiegienización y enfriamiento.

M. Local de Cambio de Ropa y Servicios Sanitarios - Cada vaquería tendrá un local propiamente situado para servicio sanitario y cambio de ropas. Este local no comunicará ni ventilará en forma alguna con locales destinados a la higienización de equipo, almacenaje, envase, producción o enfriamiento de leche. El área mínima de piso será de sesenta (60) pies cuadrados y el lado más corto no tendrá menos de seis (6) pies. Contará con las siguientes instalaciones:

1. Una o más perchas o armarios para guardar la ropa, mandiles, gorros y botas del personal y los cuales no será permisible guardar o dejar en ninguna otra dependencia de la vaquería.
2. Tendrá instalado por lo menos un (1) inodoro y éste estará convenientemente situado, de construcción aceptable y será conservado en buen funcionamiento y estrictamente limpio. El cuarto de inodoro estará a prueba de moscas. Se proveerá

en todo momento papel sanitario y se dispondrá del papel usado exclusivamente por medio del inodoro.

3. Tendrá instalado por lo menos un lavamanos convenientemente localizado, de construcción aceptable, se mantendrá en buen estado de funcionamiento y estrictamente limpio. Se proveerá en todo momento jabón y toallas sanitarias de servicio sencillo y habrá un recipiente de metal, tapado, de capacidad suficiente, que se usará exclusivamente para recolectar las toallas usadas.
4. Contará con una ducha para el baño del personal. Esta estará convenientemente localizada y se proveerán las medidas necesarias para que las aguas usadas no lleguen a mojar el piso del resto del local, disponiendose de ellas por un desague exclusivo a tal propósito.
5. De instalarse un urinal el mismo será de construcción aceptable,estará convenientemente localizado y se conservará limpio y en buen estado de funcionamiento. Cuando fuera indispensable, se podrán habilitar en locales independientes las facilidades de cambio de ropa y las de servicio sanitario. En tales casos, el local de cambio de ropa tendrá un área de piso no menor de treinta (30) pies cuadrados siendo su lado más corto no menor de tres (3) pies. El local de servicio sanitario tendrá entonces un área de piso mínimo de cuarenta (40) pies cuadrados, siendo su lado mas corto no menor de cuatro (4) pies. A éstos le serán aplicables todos los requisitos de este Reglamento concernientes al local de servicio sanitario y cambio de ropa. Los locales de cambio de ropa y servicios sanitarios estarán disponibles para uso en todo momento en que la vaquería esté

operando.

N. Picadores de Forraje - No será requisito habilitar un local específico para situar y operar las picadoras de forraje. Estas no podrán situarse próximas a los ordeñaderos y locales destinados a la higienización de utensilios, almacenaje y enfriamiento de la leche ni a los locales de cambio de ropa y servicio sanitario, a menos que se provean los medios que requiera el Secretario de Salud para que el polvo y los desperdicios producidos normalmente por la operación de este equipo no ofrezcan peligro de contaminación a los locales indicados y a las operaciones de los mismos.

O. Corrales y Chiqueros para el Ganado - Los corrales o chiqueros situados a una distancia de ciento cincuenta (150) pies o menos de los ordeñaderos o sus dependencias serán construídos y conservados de acuerdo a los requisitos aplicables de este Reglamento. No será permisible achiquerar, retener, criar, cuidar o alimentar caballos, cerdos, cabros, aves, o cualquier otro animal ajeno a la naturaleza propia de la vaquería a una distancia menor de trescientos (300) pies de los ordeñaderos; o tenerlos sueltos cerca de la vaquería dentro del área indicada.

P. Almacén de Alimentos, Oficina y Otros Locales- Siempre que se almacene alimentos en la vaquería, ésta contará con un local destinado a este fin. Será de capacidad suficiente, construído y conservado de acuerdo a los requisitos aplicables en este Reglamento. El área de ventilación será opcional. Todo saco de alimentos se colocará sobre borriquetes quedando a no menos de doce (12) pulgadas del piso y a un mínimo de doce (12) pulgadas de las paredes. Serán construídos de tal manera que se facilite la

limpieza del piso sin tener que removerlos y no ofrecerán albergue a roedores o insectos. Las estructuras para almacenaje exclusivo de alimentos al granel serán de suficiente capacidad y de las dimensiones y del material que apruebe el Secretario de Salud. Serán a prueba de roedores e insectos. Cualquier local destinado a oficina, garage u otro propósito no especificado en este Reglamento será conservado en forma tal que no afecte desfavorablemente la operación, higiene y apariencia general de la vaquería.

Q. Ordeñaderos - Toda vaquería contará con uno o más locales destinados al ordeño de vacas y serán construídos y conservados de acuerdo a los requisitos aplicables en este Reglamento y conforme a diseños aceptados por el Secretario de Salud. Se conservarán limpios, libres de insectos, roedores, objetos ajenos al proceso, malos olores o suciedad alguna.

R. Abasto de agua - Toda vaquería tendrá abasto de agua potable corriente y en cantidad suficiente para efectuar con prontitud y eficiencia la limpieza de todos los locales que comprenda la vaquería, para el funcionamiento de las instalaciones sanitarias (duchas, lavamanos, inodoros, urinales) y para el lavado del ganado a ordeñarse y para todas las operaciones propias de una vaquería. Cuando el abasto de agua de una vaquería sea de pozo, dicho pozo estará localizado en forma tal que no exista posible contaminación según determinado por una inspección sanitaria. Serán construídos de acuerdo a los requisitos establecidos por el Secretario de Salud y no se pondrán en uso hasta tanto se determine que el agua obtenida reune los requisitos para agua potable. Se tomará por lo menos una muestra de agua al ano para análisis bacteriológico, físico y químico del abasto de agua de cada vaquería.

S. Envases,Equipo y Utensilios -

1. Todo envase, equipo y utensilio que tenga contacto directo con la leche será de acero inoxidable, excepto la tubería de conducción de leche que podrá ser de vidrio tipo pyrex. Los cubos de ordeño serán de boca estrecha en forma de media luna, el área de abertura no será mayor de un tercio (1/3) de la boca del cubo. Las máquinas de ordeño serán de tipo sanitario aprobado por el Secretario de Salud.
2. En caso de utilizarse banquetas de ordeño y trabas, las mismas serán de metal y se conservarán limpias y en buen estado.
3. Las vaquerías estarán equipadas con mangueras, palas, cepillos, carretas y demás utensilios y todo el equipo necesario para efectuar pronta y eficientemente la limpieza.
4. La tubería que se use para conducir leche será de tipo sanitario de material aprobado, su diámetro mínimo interior será de una pulgada y media y contará con conexiones diseñadas en tal forma que todo el interior de ellas pueda ser adecuadamente limpiado, higienizado e inspeccionado. Se conservarán tanto las tuberías como las conexiones en buen estado físico, limpio e higiénico. En ningún momento se permitirá el uso de tuberías plásticas para la conducción de leche entre la bomba y el tanque de enfriamiento. Las tuberías podrán ser de acero inoxidable o o vidrio Pyrex. Serán desmontables para su limpieza e higienización.
5. Toda bomba usada para la propulsión de leche se enjuagará,lavará e higienizará a la terminación de cada ciclo continuo de ordeño. Se conservará y usará en forma aceptable.

T. Higienización de Equipo y Utensilios - Todos los envases, equipo y demás utensilios utilizados en las vaquerías o con relación a ellas para la manipulación, almacenaje, enfriamiento, transporte y conducción de leche, serán sometidos inmediatamente después de cada uso a un proceso de lavado e higienización aprobado. Dichos procesos de lavado e higienización consistirán de las siguientes etapas esenciales:

1. Enjuague Preliminar - Enjuague con agua limpia a una temperatura entre $90^0$-$110^0$F hasta remover toda partícula visible de leche y suciedad.
2. Lavado - Se efectuará la remoción de todo residuo de leche y suciedad utilizando detergentes apropiados. Se utilizarán los cepillos apropiados según el utensilio, equipo o parte de éstos que vaya a ser lavado. Los cepillos se conservarán limpios y se usarán en forma apropiada. Se reemplazarán estos cepillos cuantas veces sean necesario.
3. Enjuague - Se enjuagará con agua limpia lo lavado hasta quedar completamente libre de residuos de leche, suciedad y detergente.
4. Tratamiento Bactericida - Se efectuará un tratamiento bactericida por medio de uno de los siguientes métodos:
   a. Inmersión antes del ordeño de todo el equipo, utensilios y accesorios por lo menos durante (2) minutos en una solución de cloro a cien (100) partes por millón.
   b. Cuando el tratamiento bactericida de cloro se haga por contacto y no por inmersión, la concentración mínima permitida para la solución bactericida será de doscientos

(200) partes por millón.

c. Mediante el uso adecuado de compuestos de yodo previamente aprobados por el Secretario de Salud.

d. Cualquier otro método equivalente aprobado por el Secretario de Salud.

e. Ningún utensilio o equipo será objeto de enjuague ni secado una vez sometido a tratamiento bactericida. Se manipulará y conservará cada uno en forma tal que prevenga la contaminación de cualquier superficie que haya de venir en contacto con la leche.

U. Limpieza en Sitio - Toda vaquería que utilice un sistema de tubería para la conducción de leche, contará con un sistema automático para la higienización de la misma. La capacidad de los tanques de agua caliente de este sistema será aquella que permita realizar eficientemente las operaciones comprendidas para la higienización en su lugar (cleaning in place) de la tubería de conducción de leche y los accesorios de la misma y que permita la completa inmersión del descargador al vacío y la higienización manual de aquellos tramos de tubería de conducción de leche y accesorios de la misma que no sea factible higienizar en su lugar, tales como jarrones de pesar la leche, ordeñadoras, cubos de ordeño, porrones, etc. Los tanques de enfriamiento de leche serán situados lo más próximo posible del descargador al vacío. Será requisito indispensable la limpieza e higienización en su lugar de la tubería de conducción de leche y el proceso incluirá las siguientes etapas:

1. Terminado el ordeño, se procederá inmediatamente a efectuar un enjuague preliminar de la tubería de conducción haciendo circular agua potable a una temperatura entre 90-110 grados Fahrenheit hasta que la descarga se observe libre de residuos de leche.
2. Se procederá entonces al lavado durante no menos de veinte (20) minutos con una solución de un detergente aceptable y que no forme espuma, circulándose el mismo propiamente. Esta solución estará a una temperatura no menor de ciento veinte (120) grados Fahrenheit. El agua del enjuague preliminar no se usará para preparar la solución de lavado. La utilización de detergentes- bactericidas no sustituirá al tratamiento bactericida final.
3. Se enjuagará la tubería de conducción de leche con agua limpia potable hasta quedar libre de todo residuo del detergente.
4. Momentos antes del próximo ordeño se efectuará el tratamiento bactericida de toda la instalación haciendo circular propiamente y por lo menos de cinco (5) minutos una solución de cloro la cual, al final de la aplicación, mantenga un mínimo de doscientos (200) partes por millón. Se podrá usar otro agente bactericida previamente aprobado por el Secretario de Salud y bajo las condiciones que el Secretario de Salud apruebe.

V. Limpieza de Máquinas de Ordeño - Cuando se usen máquinas de ordeño, éstas se limpiarán satisfactoriamente inmediatamente después de la terminación de cada ordeño. Serán desmanteladas y todas sus partes cepilladas debidamente con los cepillos que correspondan a cada parte y utilizando una solución de un detergente u otra substancia acepta-

..

ble. Todas las partes se enjuagarán con agua limpia hasta quedar libres de residuos de leche y detergentes. Todas las partes de goma cuyas superficies vienen en contacto con la leche, después de enjuagadas, se mantendrán sumergidas en una solución de soda cáustica a la mitad del uno por ciento(0.5%) la cual se usará una sola vez. Estas partes serán enjuagadas antes del próximo ordeño. Se procederá a montar las máquinas de ordeño y se les hará sumergir o se hará circular una solución de cloro de no menos de doscientos (200) partes por millón durante dos (2) minutos o más, o se tratarán con cualquier otro bactericida aprobado en la forma que lo requiera el Secretario de Salud. En las vaquerías con tuberías sanitarias de conducción de leche, las máquinas de ordeño serán instaladas al sistema durante los procesos de enjuague preliminar, lavado y enjuague final. Las partes de goma serán desmanteladas y serán puestas en contacto con una solución de soda cáustica a la mitad del uno por ciento (0.5%). Antes del próximo ordeño se enjuagarán en agua y se montarán. Se acoplarán al sistema de conducción de leche para proceder a la higienización de todo el equipo.

W. Ordeño - El ordeño de las vacas se hará en forma sanitaria y exclusivamente en los ordeñaderos construídos para ello. Los cuartos traseros y ubres de vacas en ordeño se mantendrán con los pelos recortados. Antes del ordeño, se lavarán los cuartos traseros, ubres y tetas para remover toda suciedad y se dejarán escurrir. Luego las ubres y tetas se tratarán con una solución de cloro a una concentración no menor de doscientos (200) partes por millón o con otro agente bactericida aceptable y a la concentración requerida. Las ubres y tetas estarán secas al momento del ordeño. La leche, según vaya siendo obtenida por ordeño, será trasladada

inmediatamente al local correspondiente para ser filtrada, almacenada y enfriada inmediatamente a una temperatura no mayor de cuarenta y cinco (45) grados Fahrenheit manteniéndose a dicha temperatura hasta su entrega final.

X. Procesamiento y Envase de Leche y Productos de Leche- Ninguna leche o producto de leche será procesado en las vaquerías. Ninguna leche o producto de leche será manejado o trasegado en forma alguna en la vaquería a menos que no sea la leche obtenida durante el ordeño en la propia vaquería.

Y. Higiene Personal - Los ordeñadores y demás personal que manipulan la leche y operan con los envases, utensilios o equipo relacionado usarán gorros, mandiles y ropa limpia durante cada jornada de trabajo. Los gorros, mandiles o uniformes serán de color claro y cuando no los tengan en uso serán guardados en el lugar destinado para ellos en el local de cambio de ropa o servicio sanitario. No se permitirá escupir o fumar en el ordeñadero, cuartos de leche y sus dependencias. Tambien serán responsables de practicar buenos hábitos de higiene personal y mantendrán sus cuerpos limpios y especialmente sus manos. Tendrán sus uñas aceptablemente recortadas y limpias.

E. Salud del Hato Lechero

1. Brucelosis - Toda solicitud de licencia de vaquería será acompañada de un certificado expedido por el Departamento de Agricultura de Puerto Rico certificando que el hato está bajo el plan de erradicación de Brucelosis según lo dispone la Ley 181 del 1942 según enmendada. El Secretario de Salud podrá requerir certificaciones adicionales.

2. Tuberculosis Bovina - Toda solicitud para licencia de vaquería será acompañada de un certificado del

Departamento de Agricultura de Puerto Rico certificando que el hato ha sido sometido a la prueba de Tuberculina de acuerdo a la Ley 181 de 1942 según enmendada. Todo ganado bovino destinado o no a la producción de leche será sometido a la prueba de Tuberculina por lo menos una vez cada dos (2) años, o cuando el Secretario de Salud así lo estime necesario. No se producirá ni venderá leche que proceda de ganado afectado por Brucelosis o Tuberculosis. Los certificados de pruebas de Tuberculosis y Brucelosis se mantendrán en todo momento en los archivos de las vaquerías.

3. Mastitis - Todo animal lechero que al momento de un examen físico, químico o bacteriológico hecho por veterinarios autorizados o técnicos autorizados produzca leche con evidencia de sangre, leche ahilada o anormal en cualquier otro sentido, aún cuando no se evidencie endurecimiento completo o inflamación de la ubre, será excluído del hato lechero y su leche descartada para consumo humano hasta tanto se compruebe mediante re-examen que dicho animal ha vuelto a la normalidad. Si el animal no recobra de la enfermedad, será permanentemente removido del hato por orden de un médico veterinario autorizado.
4. Animales Tratados con Antibióticos - La leche de vacas que hayan sido tratadas con antibióticos se considerará impropia para consumo humano durante el período de tratamiento y será descartada para tal fin hasta tanto hayan transcurrido no menos de setenta y dos (72) horas luego del último tratamiento. El Secretario de Salud señalará el tiempo mínimo en que la leche tendrá que ser descartada cuando se usen antibióticos específicos.
5. Otras Enfermedades - El Secretario de Salud ordeñará

la remoción de todo animal de cualquier hato lechero que padezca de una enfermedad o condición que pueda considerarse como peligrosa para la salud pública y el dueño o encargado de dicho animal será responsable de disponer de él de acuerdo con lo establecido por los reglamentos aplicables, o en su defecto según lo requiera el Secretario de Salud,

El Secretario de Salud tendrá el derecho de ordenar el examen de cualquier animal cuando haya duda sobre su condición de salud; asimismo podrá hacer retirar el animal del hato.

Artículo X - Transportación de Leche y Productos de Leche -

A. Transportes - Todo vehículo usado en la transportación de leche cruda o pasterizada y productos de leche llenará los requisitos establecidos en las normas "3A Sanitary Standars". Serán de construcción sanitaria adecuada y capaces de permitir la conservación del producto a la temperatura que requiere este Reglamento. Los transportes de leche estarán rotulados en forma clara y legible a una distancia de cincuenta (50) pies y en sitio prominente con las palabras "Transporte de Leche" y debidamente rotulados con el nombre del poseedor de la licencia, número de licencia y dirección del mismo y cualquier otra rotulación requerida por el Secretario de Salud. No será permisible transportar a la vez en un mismo vehículo leche cruda y leche pasterizada. Será permisible a los camiones de reparto al consumidor repartir leche pasterizada y productos de leche. No será permisible la transportación de producto alguno que no sea leche o producto de leche.

B. Tanques Termo - Los tanques de recolección de leche o productos de leche a granel llenarán los requisitos establecidos por las normas "3A Sanitary Standards".

Su construcción será tal que no permitan la contaminación del producto y serán de fácil limpieza e higienización. Se mantendrán limpios y en buen estado. Los tanques termo una vez terminada la entrega de la leche o productos de leche serán lavados e higienizados de acuerdo a como se dispone en este Reglamento. Los tanques termo estarán equipados en forma tal que el conductor, al hacer la labor de recolección de leche en la vaquería, pueda lavar y desinfectar la llave de paso del tanque de enfriamiento, la boca de dicho tanque y la conexión de la manga conectora antes de proceder a conectar los tanques termo y recoger la leche o producto de leche.

C. Recolección de Leche en la Vaquería

1. No se permitirá recolectar leche cruda en las vaquerías cuando esta leche se encuentre a temperatura sobre cuarenta y cinco (45) grados Fahrenheit.
2. No se permitirá recolectar leche cruda en las vaquerías cuando por cualquier circunstancia resultare inaceptable para consumo humano.
3. Las llaves o válvulas de descarga de los tanques de enfriamiento de leche a granel (farm tank) serán desinfectados en su interior con una solución bactericida aceptable, así como también la llave o válvula de la manga conectora del camión tanque inmediatamente antes de la recolección de la leche.
4. Es obligatorio recolectar todo el contenido de leche un tanque de enfriamiento (farm tank)
5. Una vez removido el contenido de leche del tanque de enfriamiento de la vaquería, se procederá a desconectar la manga conectora entre ambos tan-

ques y será mandatorio y obligación del dueño o responsable de la vaquería que se proceda a un enjuague minucioso con agua potable, hasta remover toda partícula visible de leche o producto de leche en la superficie del tanque de enfriamiento.

6. Se procederá a lavar el tanque de enfriamiento lo más pronto posible con una solución detergente, usándose los cepillos adecuados para este menester.
7. Se procederá inmediatamente a enjuagar el tanque hasta remover toda partícula de leche y residuos de detergente.
8. Dentro del término de una hora antes del siguiente ordeño, se higienizará el tanque de enfriamiento con una solución bactericida aceptada por el Secretario de Salud. Se drenará esta solución del tanque de enfriamiento y no se enjuagará con substancia alguna.
9. Queda prohibido recoger leche que esté fuera del tanque de enfriamiento no improta que dicha leche se encuentre a la temperatura requerida o sus caracteres visuales sean normales. De ocurrir esta condición el agente recolector lo reportará inmediatamente a la autoridad sanitaria más cercana, quien procederá al decomiso de dicha leche.
10. La leche en las vaquerías será recogida por lo menos una vez cada cuarenta y ocho (48) horas.

Artículo XI - <u>Clases de Plantas o Centros de Pasterización y/o Elaboración</u>

Será permisible el establecimiento y operación de las plantas o centros de pasterización y/o elaboración que a continuación se especifican:

1. Plantas o centros de pasterización y/o de elaboración de productos de leche.
2. Otras clases de plantas o centros de pasterización y/o de elaboración que apruebe el Secretario de Salud

Artículo XII- Requisitos para Plantas o Centros de Pasterización y/o Elaboración de Productos de Leche

Toda planta o centro de pasterización y/o elaboración de productos de leche a construirse o construido cumplirá con los requisitos que establece este Reglamento.

A- Planos - Los planos se someterán en triplicado a escala de un cuarto (1/4) de pulgada por pie y contendrán la siguiente información:

1. Nombre de la persona
2. Dirección
3. Aprobación oficial por la Junta de Planificación del solar en donde quedará situada la planta o centro.
4. Distribución de las secciones de la planta o centro de pasterización y/o elaboración.
5. Indicarán pisos, paredes, techos, plafones, oficinas, áreas de equipo, servicios sanitarios, ventilación, tipos de pisos, paredes, sistema de ventilación, localización de cada pieza de equipo, separación del equipo entre paredes y entre otro equipo, área de lavado de botellas, almacenes, refrigeración, plano eléctrico, plano de abasto y distribución de aguas, disposición de las aguas usadas y otros desperdicios, tipo de pisos, lozetas y cualquier otra indicación que requiera el Secretario de Salud para asegurar la construcción, instalación y funcionamiento adecuado de la planta o centro de pasterización y/o elaboración.

B. Procedencia de la Leche - Junto a la solicitud de licencia para la operación de una planta o centro de pasterización y/o elaboración será indispensable que el interesado someta, como uno de

los requisitos para obtener la licencia, una lista de todas las vaquerías que han de suplirla, con la dirección exacta de cada vaquería y la cantidad promedio de litros de leche que habrá de adquirir de cada una diariamente. Toda la leche que adquiera o utilice una planta o centro de pasterización y/o elaboración procederá exclusivamente de vaquerías autorizadas.

C. Locales de las Plantas o Centros de Pasterización y/o Elaboración

Las distintas operaciones a efectuarse en las plantas o centros de pasterización y/o elaboración se harán en forma adecuada y en locales construídos según lo requiera el Secretario de Salud de tal manera que se evite la contaminación de la leche o productos de leche y del equipo y utensilios. La ventilación de los locales será directamente con el aire exterior o mediante un sistema de ventilación que sea aceptable al Secretario de Salud. El área ocupada por el equipo de pasterización y elaboración no será mayor de un veinticinco (25) por ciento del área de piso. Las plantas o centros de pasterización y/o elaboración estarán provistos, como mínimo, de los siguientes locales los cuales estarán destinados a las operaciones correspondientes:

1. Local de Recibo - Toda planta o centro de pasterización y/o elaboración contará con un local de recibo para el recibo de leche con las siguientes facilidades:
   a. Cobertizo de hormigón, u otro material aceptable al Secretario de Salud para que el tanque termo quede cubierto durante la descarga.
   b. Los pisos serán de hormigón de largo y ancho suficiente para el estacionamiento del tanque termo y tendrán un declive de un cuarto (1/4)

de pulgada por pie hacia los drenajes.

c. Contará con un abasto de agua potable adecuado.

d. Contará con suficientes desagues de piso con trampas adecuadas y conectadas al sistema de alcantarillado.

e. Contará con un sistema adecuado, previamente aprobado por el Secretario de Salud para el enjuague, lavado e higienización del tanque termo una vez la leche o productos de leche sean descargados.

2. Local de Procesamiento - Este local se destinará a procesos tales como clarificación, homogeneización pasterización, elaboración, confección, clasificación, refrigeración, envase y cualquier otro proceso que se autorice a efectuar en el local. Este local estará provisto de uno o más lavamanos funcionando, limpios, higiénicos y accesibles.

3. Local de Limpieza e Higienización - Albergará las máquinas y equipo de limpieza e higienización de envases, utensilios y demás equipo relacionado con tales procesos.

4. Local de refrigeración - Se habilitarán los que sean necesarios en las plantas o centros de pasterización y/o elaboración para la conservación de la leche y productos de leche según lo dispone este Reglamento, siendo permisible instalar otros sistemas para la conservación de la leche siempre que los mismos sean previamente aprobados por el Secretario de Salud.

5. Almacén - Se habilitarán los locales que sean necesarios para el almacenaje adecuado de materiales, equipo, utensilios, piezas de respuestos, etc. relacionados directamente con el proceso de pasterización y/o elaboración.

6. Lozal de Servicio Sanitario y Cambio de Ropa -

Toda planta o centro de pasterización y/o elaboración proveerá los servicios sanitarios y cuartos de cambio de ropa que el Secretario de Salud estime necesarios.

7. Otros Locales- Las plantas o centros de pasterización y/o elaboración contarán con cualquier otro local que a juicio del Secretario de Salud fuere necesario habilitar.

D. Pisos - Cada local de planta o centro de pasterización y/o elaboración tendrá el área de piso suficiente para que las operaciones correspondientes puedan realizarse con comodidad, higiene y eficiencia. Todo piso será de cerámica u otro material impermeable previamente aprobado y tendrá un declive de por lo menos un cuarto (1/4) de pulgada por pie hacia los desagues de manera que no permita el estancamiento de líquidos; será de superficie lisa, de fácil limpieza, libre de grietas y desconchados y se conservará limpio.

E. Equipo y su Instalación - Todo equipo usado en el almacenaje, procesado, envase, empaque, refrigeración, transporte de leche o productos de leche y cualquier otro equipo similar a ser utilizado e instalado en las plantas o centros de pasterización y/o elaboración de leche y productos de leche, será de manufactura sanitaria y conforme a las últimas normas conocidas como "3A Sanitary Standars". En ausencia de la existencia de estas normas, el Secretario de Salud utilizará cualquier otra norma establecida por una agencia u organización oficial, o en su defecto, las que establezca dicho Secretario. No se permitirá la venta de leche o productos de leche sin que antes se haya certificado por el Secretario de Salud que el equipo está en perfecto funcionamiento. El Secretario de Salud llevará a cabo cuantas pruebas mecánicas, químicas y bacteriológicas considere necesarias para la certifi-

cación final de la instalación y operación de estos equipos. Todo equipo se instalará a una distancia no menor de dos (2) pies de cualquier pared u otro equipo y se conservará en buen estado, limpio y cuando fuere factible, pintado apropiadamente.

F. Almacenaje de Envases y Materiales Relacionados - Las tapas para botellas de leche y productos de leche, los envases y materiales relacionados, y las existencias de éstos se adquirirán únicamente en envases sanitarios y se almacenarán en lugar aceptable. Los envases de cartón u otro material aprobado, las envolturas, etiquetas y materiales similares se adquirirán en empaques que los protejan de contaminación y polvo y se almacenarán en lugar aceptable. Todo material seco, equipo, envases, detergentes, bactericidas, cepillos, piezas de repuesto y otro material similar se guardará en el local de almacén fuera del cuarto de proceso con excepción de aquellas cantidades de los mismos que sean necesarios para el uso diario. Todo material se almacenará en sitio limpio, seco y a una altura no menor de doce (12) pulgadas del piso del almacén.

G. Desagues - Todo local contará con los sistemas de desagues que sean necesarios y éstos serán propiamente construídos y conservados de acuerdo con los Reglamentos de la Junta de Planificación y del Departamento de Salud.

H. Paredes, Techos y Plafones - Las paredes y las columnas y techos de todo local en las plantas o centros de pasterización y/o elaboración serán construídos de hormigón u otro material impermeable aprobado. Se proveerá un sistema adecuado para la recolección y disposición de las aguas de lluvia para que no se estanquen y causen problemas a la comunidad. Los

plafones, donde fuera requerida su instalación, serán de material aceptable y construidos en forma tal que no permitan el paso de murcielaguina, polvo, insectos, ratas y otras sabandijas o cosas similares hacia el interior de los locales. La superficie de las paredes, columnas y los techos serán lisas, de fácil limpieza y se conservarán limpias y en buen estado.

I. Pintura - Todo local se pintará, utilizando pintura de colores claros y lavables, interior y exteriormente cuantas veces lo requiera el Secretario de Salud.

J. Luz y Ventilación - Todo local tendrá no menos de nueve (9) pies de luz en el punto más bajo(distancia de piso a techo o plafón medida interiormente), excepto las áreas de refrigeración cuya distamcia puede ser menor. El área mínima de ventilación de cada local será equivalente a veinte (20) por ciento de su área de piso y se proveerá de tal manera que facilite la mejor circulación posible del aire. El sistema de ventilación será lo suficientemente efectivo para que se evite la condensación en las paredes, techos o plafones. Ni el área de puertas ni aquellas aberturas que comuniquen de un lugar a otro se incluirá como área de ventilación. Será permisible usar medios mecánicos de ventilación previamente aprobados por el Secretario de Salud en cualquier lugar o área. Dicha ventilación mecánica será equivalente a la ventilación natural requerida.

K. Protección Contra Moscas, Roedores y Otras Sabandijas- Todas las áreas del establecimiento usadas para el proceso, almacenaje, refrigeración de leche y productos de leche estarán a prueba de moscas, ratas y otras sabandijas. No se permitirá en ningún

momento la presencia de moscas, roedores u otros animales en el inteior de los locales. Toda puerta y ventana abrirá hacia el exterior exclusivamente, ajustará convenientemente a su marco y se conservará en buen estado y pintada adecuadamente. Toda puerta estará provista de cierre automático adecuado y no permanecerá abierta por más tiempo que el necesario para el paso de una persona. Toda área de ventilación de los locales estará provista de tela metálica o su equivalente de diez y seis (16) hilos por pulgada lineal. Las telas metálicas o sus equivalentes estarán instaladas en forma tal que llenen su cometido y se conservarán limpias y en buen estado. Ninguna abertura en los locales carecerá de protección contra moscas y roedores.

L. Facilidades Sanitarias - En las plantas o centros de pasterización y/o elaboración se requerirá uno o más locales convenientemente situados y destinados para el cambio de ropa del personal y para albergar las instalaciones sanitarias según sigue:

1. Este local ventilará directamente al exterior.
2. En este local se proveerá un lavamanos por cada veinte (20) empleados o menos. A más de cien (100) empleados, un lavamanos por cada veinticinco (25) empleados. En adición al lavamanos del servicio sanitario, se instalará uno o más en el local de procesamiento de plantas o centros de pasterización y/o elaboración y en cualquier otro local donde lo estimare conveniente el Secretario de Salud.
3. Se proveerá una ducha por cada quince (15) empleados o menos.
4. En las plantas o centros de pasterización y/o elaboración se proveerá un inodoro cuando tra-

bajen de uno a nueve (1-9) empleados. Dos (2_ cuando trabajen de diez a veinte y cuatro (10-24) empleados. Tres(3) cuando trabajen de veinte y cinco a cuarenta y nueve (25-49) empleados. Cuatro (4) cuando trabajen de cincuenta y setenta y cuatro (50-74) empleados y cinco (5) cuando trabajen de setenta y cinco a cien (75-100) empleados.

En adición habrá un mínimo de un (1) urinal. El número de inodoros se podrá reducir en proporción de un inodoro por cada urinal, pero el número de inodoros nunca se reducirá a menos de dos terceras (2/3) partes de lo requerido en la tabla anterior.

5. Cuando se instale más de un (1) inodoro, un (1) lavamanos y una (1) ducha en un local de servicio sanitario el área mínima de piso especificada, aumentará en proporción al número y naturaleza de las instalaciones adicionales.
6. En adición a las facilidades de servicio sanitario para la planta o centro de pasterización y/o elaboración, se proveerán facilidades separadas para el uso exclusivo de conductores de tanques-termo, camiones de reparto y otros empleados no relacionados directamente con el proceso de leche y productos de leche. Se observará la proporción descrita en el Artículo XII, Sección L, Inciso 4.
7. Las perchas y otras instalaciones o facilidades estarán convenientemente situadas, serán de construcción aceptable, se conservarán en buen estado, funcionando adecuadamente y estarán estrictamente limpias. Se proveerá en todo momento jabón, toallas sanitarias y papel sanitario. Habrá

próximo al lavamano un recipiente con tapa de cierre automático, de material no absorbente, de capacidad suficiente para recibir las toallas usadas. Se dispondrá del papel sanitario exclusivamente por medio del inodoro. Las duchas contarán con regaderas y se proveerán los desagues necesarios para que las aguas usadas no mojen el piso del resto del local. Será obligatorio para toda persona que al terminar de usar el servicio sanitario, inmediatamente proceda al lavado de las manos antes de regresar a sus labores.

M. Anaqueles, Roperos, Alacenas, Etc. Toda alacena, anaquel, armario, estante, tablilla, escurridero, etc. será construído de material aceptable, estará libre de objetos ajenos a su propósito. Se situará convenientemente, no albergará sabandijas, ni suciedad, se conservará en buen estado y mantendrá pintado aceptablemente cuando fuere aconsejable. La tablilla más baja de la alacena estará a una altura no menor de ocho (8) pulgadas del piso.

N. Tapado de Botellas de Cristal y Envases de Leche y Productos de Leche - El tapado de las botellas de cristal y otros envases de leche o productos de leche que se usan para envasar estos productos y el material usado para el proceso de envase y tapado, estará protegido contra contaminación en todo momento. Antes de comenzar las operaciones de envasado de leche o productos de leche, la primera tapa del fondo del paquete de tapas será descartada, o el primer pergamino de papel de un paquete de este papel será descartado. Las botellas o envases, serán de diseño y construcción sanitaria que eviten el goteo, contaminación o cualquier otra condición que adversamente afecte la leche o productos de leche.

Las botellas o envases serán de tal construcción que resistan eficientemente el manejo ordinario de los mismos. Si se usare un envase de papel encerado, el proceso de encerado será en forma tal que no ocurra un encerado excesivo para evitar que la cera se desprenda de la superficie interior del envase. Las tapas de botellas de cristal y otros envases usados en el envasado de leche y productos de leche llenarán los siguientes requisitos:

1. Protegerán el producto contra contaminación.
2. Cubrirán el labio de la boca vertedera.
3. Serán de forma tal que sea fácil detectar si la tapa ha sido removida o reemplazada.

   Los requisitos 2 y 3 no serán aplicables para las tapas o cerrado de envases conteniendo crema agria o crema cultivada, siempre y cuando la tapa o cerradura cubra el labio vertedero del envase por lo menos en su diámetro más ancho.

O. Registro de Tiempo y Temperatura - En todo proceso de pasterización se proveerán por lo menos dos(2) termómetros de tipo aprobado. Uno estará convenientemente situado en contacto directo con la leche o productos de leche objeto de pasterización mientras que el otro registrará automáticamente en gráficas la curva de temperatura durante el proceso de pasterización. Por cada termómetro en contacto con la leche objeto de pasterización habrá otro que le corresponda y que registre el tiempo y la temperatura en gráfica individual. Los termómetros en contacto directo con la leche o productos de leche objeto de pasterización indicarán la temperatura exacta de esa leche con un margen de error permisible no mayor de medio (1/2) grado Fahrenheit. En los termómetros de registro gráfico automático el margen

de error permisible no será mayor de un (1) grado Fahrenheit. El mecanismo del reloj del termómetro de registro gráfico automático será de exactitud cronométrica de manera que el tiempo indicado en la gráfica sea igual al mismo periodo determinado por un cronómetro exacto. Los mecanismos de registrar el tiempo y la temperatura se conservarán en cajas selladas, funcionando apropiadamente y no será permisible la manipulación de dichos aparatos durante el proceso de pasterización. Los termómetros indicadores estarán instalados a prueba de vibraciones. Cuando en este Reglamento no se haya previsto alguna condición para cualquier aspecto del equipo de pasterización u otro equipo, se adoptarán las normas establecidas y recomendadas por el Servicio de Salud Pública Federal según aparecen en la última edición de la publicación conocida como "Grade A Pasteurized Milk Ordinance and Code". Cuando la pasterización se hiciere en tanques de retención, no se permitirá añadir leche cruda una vez iniciado dicho proceso. Cada tanque de enfriamiento, nevera, frigorífico, local de refrigeración o congelación en las plantas o centros de pasterización y/o elaboración estará provisto de un termómetro que registra la temperatura de la parte más caliente del espacio sometido a enfriamiento.

P. <u>Recibo de Leche o Productos de Leche en Plantas o Centros de Pasterización y/o Elaboración</u>

1. Cuando una planta o centro de pasterización y/o elaboración recibe leche o productos de leche procedentes de una vaquería, sea dicho recibo en forma individual o colectiva, procederá a examinar cada cargamento de leche o productos de leche. El examen incluirá apariencia, color,

sabor, olor, condición física, flora bacteriana y temperatura. Los resultados serán apuntados en formas satisfactorias al Secretario de Salud y se archivarán por un período no menor de un (1) año.

2. Envases, tanques, camiones-termo, enfriadores, filtros, separadores, líneas de conducción de leche, cualquier equipo o utensilio utilizado en el trasego, almacenaje, transporte de leche o productos de leche, que se encuentre oxidado, corroido, rayado o no apto para ser usado en la elaboración de leche o productos de leche, será retirado de uso hasta tanto sea reparado y aprobado para ser usado de nuevo.

Q. <u>Limpieza e Higienización del Equipo y Utensilios en las Plantas o Centros de Pasterización y/o Elaboración</u>

1. Todo equipo y utensilio utilizado en el trasego, almacenaje, transporte o proceso de leche o productos de leche será minuciosamente lavado e higienizados en la siguiente forma:

   a. Inmediatamente después de cada uso, cada equipo y utensilio será completamente desmantelado y se enjuagará con agua limpia hasta remover todo residuo visible de la leche o productos de leche.

   b. Después de este enjuague inicial se procederá a un lavado con agua a una temperatura entre noventa y ciento diez (90-110) grados Fahrenheit conteniendo un agente limpiador a una concentración suficiente para remover toda suciedad y grasa visible. La labor se hará mediante un restriegue con cepillos adecuados, o mediante un rocío a presión efectiva.

c. Después se procederá a un enjuague minucioso con agua caliente hasta que esté limpio y se haya removido el agente limpiador.

d. La higienización consistirá de uno de los siguientes métodos:

(1) Higienización del equipo y utensilios mediante vapor a presión por no menos de dos (2) minutos.

(2) Inmersión del equipo o utensilios en agua a una temperatura no menor de ciento ochenta (180) grados Fahrenheit por un periodo no menor de dos (2) minutos.

(3) Exposición del equipo y utensilios a una solución higienizante de concentración suficiente y en forma tal que la higienización sea efectiva. El tipo, la forma y concentración de la solución será previamente aprobada por el Secretario de Salud.

2. Ninguna botella o envase rehusable para leche o productos de leche será utilizada hasta tanto no haya sido eficientemente limpiada e higienizada usando un método cuyos factores de tiempo, temperatura y concentración de álcali sean comprobadas y aprobadas por el Secretario de Salud.

3. Concentración y exposición de tiempo para higienización de tanques termo.

a. Para los tanques termo, cuando la solución de cloro se aplica mediante rocío, dicha solución será de una concentración no menor de doscientos cincuenta (250) partes por millón y se aplicará por un periodo no menor de cinco (5) minutos.

b. Podrá usarse cualquier otro método o agente higienizante equivalente cuya efectividad

sea previamente determinada y aprobada por el Secretario de Salud.

4. Los envases usados en la preparación o almacenaje de soluciones de cloro no serán de madera, metal o substancias que sean rápidamente afectadas por la solución. Las soluciones de cloro se prepararán disolviendo o diluyendo en agua suficiente cloro líquido o en polvo, hipoclorito de sodio o de calcio o compuesto de cloro similar para que en todo momento la cantidad de cloro disponible sea la descrita en este Reglamento y será determinada por la prueba de ortotolidina o por la de titulación iodométrica con almidón. Cada planta o centro de pasterización y/o elaboración contará con el equipo necesario para llevar a cabo estas pruebas y dicho equipo se usará regularmente. Una solución de cloro se usará solamente una vez en la higienización de equipo, utensilios, envases, etc. utilizando en el trasego, manipulación, elaboración de leche y productos de leche, excepto en aquellos casos en que la concentración de cloro es mantenida en cuyo caso podrá usarse para el tratamiento de pisos, paredes y otras partes estructurales.

5. Limpieza e higienización de los tanques de almacenar leche o productos de leche y tanques termo.

   (a) Los tanques de almacenar leche una vez que se vacíe su contenido, serán enjuagados, lavados e higienizados según se dispone en este Reglamento. Una vez lavados e higienizados éstos, serán cerrados y se adherirá una tarjeta certificando la fecha y hora que dicho tanque fue lavado e higienizado. Además, dicha tarjeta contendrá la firma de la persona que efectuó

dicha labor. En los casos de los tanques termo, la tarjeta no será removida del tanque hasta tanto se efectue el primer recogido de leche en su próximo viaje.

6. Proceso de limpieza e higienización en sitio en Plantas o Centros de Pasterización y/o Elaboración. El proceso de limpieza e higienización en sitio se llevará a cabo de acuerdo a las normas establecidas por "3A Sanitary Standards" o por aquellas que determine el Secretario de Salud.

R. Válvulas - En las Plantas o Centros de Pasterización y/o Elaboración, las llaves de las tuberías de conducción de leche o sus productos estarán provistas de válvulas a prueba de filtración, de manera que en ningún momento pueda partícula alguna de leche cruda mezclarse con la leche pasterizada o que pueda haber cualquier otra mezcla no aceptable entre productos, ingredientes, etc. En el proceso de pasterización conocido como tina (vat o batch) las líneas de abasto de leche cruda serán desconectadas antes de comenzar el proceso.

S. Protección de Tanques y Otros Recipientes - Todo tanque o recipiente de cualquier naturaleza que se use para leche o cualquiera de sus productos se protegerá y estará cubierto de manera que se provea la protección deseable contra posible contaminación del producto.

T. Refrigeración de la Leche - La leche que reciban las plantas o centros de pasterización y/o elaboración se mantendrá a una temperatura de cuarenta y cinco (45) grados Fahrenheit o menor, excepto durante el tiempo de procesado que requiere calor. El producto resultante de tales procesos se conservará, hasta el momento de su entrega final, a una temperatura de cincuenta (50) grados Fahrenheit o menor pero sin que se congele.

U. Disposición de Desperdicios Líquidos - Se dispondrá de las aguas usadas y demás desperdicios líquidos de las plantas o centros de pasterización y/o elaboración de manera sanitaria, ya sea en el alcantarillado sanitario, tanques sépticos y filtrantes, o cualquier otro método previamente aprobado por el Secretario de Salud. En los casos en que los desperdicios líquidos de las plantas o centros de pasterización y/o elaboración requieran tratamiento especial antes de ser descargados en su punto final, la información sobre dicho tratamiento será sometida con todos sus detalles al Secretario de Salud quien determinará si dicho tratamiento es aceptable. De ninguna forma los desperdicios líquidos crearán estorbos al público.

Artículo XIII-Puestos de Leche y Vaquerías de Segunda Clase

A. Puestos de Leche Cruda y Vaquerías de Segunda Clase - A partir de la fecha de vigencia de este Reglamento no se permitirán nuevos puestos de leche cruda ni vaquerías de segunda clase. No se expedirán nuevas licencias para los mismos. Las licencias existentes para estos puestos de leche cruda y para vaquerías de segunda clase serán canceladas a los diez y ocho (18) meses de la vigencia de esta reglamentación.

B. Puestos de Leche Pasterizada - Los puestos de leche pasterizada se determinarán exclusivamente a vender leche pasterizada la cual ha sido envasada en las plantas o centros de pasterización y/o elaboración. La leche en estos puestos no se venderá ni servirá si no es en la botella o envase en que originalmente salió de la planta o centro.

Artículo XIV- Requisitos para Puestos de Leche

A. Área Requerida - Todo puesto de leche estará instalado en un local suficientemente amplio para llevar a cabo con holgura las operaciones de almacenaje, higienización, refrigeración y venta de leche. El local tendrá no menos de cien (100) pies cuadrados de área de piso y su lado mas angosto tendrá no menos de seis (6) pies. La localización será permanente y tendrá que ser aprobada por el Secretario de Salud y la Junta de Planificación.

B. Mantenimiento - Todo puesto de leche, anexos, dependencias y alrededores se mantendrá siempre limpio, libre de basura, desperdicios y aguas estancadas y objetos ajenos a la naturaleza del negocio. Los puestos estarán libres y protegidos aceptablemente contra moscas, otros insectos, ratas u otros animales. Estos establecimientos no comunicarán ni ventilarán directamente con viviendas, servicios sanitarios, letrinas u otros locales donde se operen industrias o se efectúen trabajos en que de alguna manera causen o puedan causar contaminación a la leche.

C. Ventilación y Luz - El área de ventilación será equivalente a no menos de veinte (20) por ciento del área del piso del local. Estará provisto de tela metálica o su equivalente de diez y seis (16) hilos por pulgada lineal. Tendrá no menos de nueve (9) pies de luz (del piso al plafón).

D. Agua Potable - Los puestos tendrán agua potable corriente, fría y caliente para la limpieza general.

E. Paredes, Pisos, Techos, Etc. - Las paredes, columnas, pisos, techos, plafones y demás estructuras, el mobilario, el equipo y los utensilios se mantendrán en buen estado de limpieza y conservación y pintados con pintura lavable y de color claro. Los pisos y las columnas y paredes, hasta por lo menos una altura de cinco (5) pies del piso, serán de hormigón u otro material aprobado.

F. Actividades No Permitidas - No se permitirá en los puestos

de leche otro negocio que no sea la venta de leche pasterizada, para la cual se le otorgó licencia.

G. Facilidades Para Aseo Personal - Los puestos de leche tendrán facilidades aceptables para los empleados lavarse las manos. Los lavamanos se mantendrán limpios, en buen estado de conservación y funcionamiento. Habrá jabón disponible, toallas sanitarias para secarse las manos y recipientes aprobados para depositar las toallas sanitarias usadas.

H. Entrada al Interior de Puestos - No se permitirá la entrada al puesto de personas que no sean empleadas al mismo.

I. Equipo y Utensilios - El equipo y utensilios para la manipulación de leche en los puestos de leche estarán sujetos a las mismas disposiciones contenidas en este Reglamento con relación al equipo y los utensilios de manipulación de leche en las vaquerías y plantas o centros de pasterización y/o elaboración. Se proveerán fregaderos de tres tanques de tamaño aceptable y demás facilidades para la higienización del equipo y utensilios. La higienización del equipo y de los utensilios que vengan en contacto con la leche se efectuará según lo dispone este Reglamento.

J. Disposición de Desperdicios y Aguas Servidas - Las descargas de aguas usadas en los puestos de leche se harán al alcantarillado sanitario o a otro sistema de disposición aprobado. Los desperdicios sólidos se depositarán en un zafacón impermeable con tapa de buen ajuste hasta su disposición final. En ningún momento se convertirán en estorbos públicos.

K. Facilidades de Refrigeración - Se proveerán todas las facilidades de refrigeración necesarias para que la leche o productos de leche se mantengan a cuarenta y cinco (45) grados Fahrenheit o a temperatura menor, sin que se

congelen. No se permitirán tanques de inmersión como equipo de refrigeración en los puestos de leche.

Artículo XV- Disposiciones Aplicables a Productos de Leche -

A. Facilidades Físicas - El edificio donde se instale una fábrica de queso, mantequilla, leche evaporada, leche condensada, leche desecada o en polvo, de elaboración de crema, de elaboración de otras leches modificadas y de elaboración de otros productos derivados de la leche, reunirá las mismas condiciones de construcción y distribución de locales exigidos a plantas o centros de pasterización y/o elaboración y le serán aplicables todos los requisitos de este Reglamento.

Artículo XVI- Prohibiciones Específicas

A- Queda específicamente prohibido recibir, almacenar, reconstituir, homogenizar, pasterizar, envasar o en forma alguna manipular leche en polvo o leche en polvo descremada, en cualquier planta elaboradora o lugar en que se reciba, homogeneice, o en forma alguna se manipule leche fresca, excepto en aquellas plantas elaboradoras en que:

1. La leche fresca es convertida en leche en polvo o en leche en polvo descremada.
2. Esté autorizada por el Secretario de Salud para el uso de sólidos deshidratados de leche descremada en la preparación de productos lácteos.

Esta autorización del Secretario de Salud será otorgada a petición de la parte interesada siempre y cuando dicha parte interesada demuestre al Secretario de Salud que posee una planta en la que se recibe, homogeneiza o en forma alguna se manipula ledhe fresca y que en la misma se elaboran productos lácteos para cuya elaboración es necesario el uso de sólidos deshidratados de leche descremada.

B. La leche reconstituida, leche íntegra o descremada y las bebidas de leche reconstituídas, íntegras o descremadas, no serán ofrecidas en venta al público sino en envases originales para el detal, debidamente rotuladas y sin abrir.

En envases a granel podrán ser vendidas a instituciones con licencias individuales para recibirlas.

C. Queda específicamente prohibido vender, ceder, regalar, o en forma alguna entregar leche en polvo o leche en polvo descremada en envases de bulto a persona alguna que no posea licencia individual para recibirla.

D. Queda prohibida la transportación de botellas de leche vacias que tengan residuos de leche o cualquier otra substancia en camiones o vahículos de plantas elaboradoras de leche o productos de leche.

Artículo XVII- Leche y Productos de Leche Procedentes de Sitios fuera de los Límites del Estado Libre Asociado de Puerto Rico
En lo sucesivo queda prohibida la distribución, manipulación, pasterización, venta o donación de leche o productos de leche procedentes de fuentes fuera de la jurisdicción del Estado Libre Asociado de Puerto Rico a menos que dichos productos sean producidos o procesados bajo condiciones y normas que sean esencialmente equivalentes a las disposiciones de este Reglamento y cuando así se determine mediante investigación y evaluación sanitaria por el Secretario de Salud.

Artículo XVIII- Términos Empleados - Toda palabra usada en singular se entenderá también en plural cuando así lo justifique su uso; el masculino incluirá el femenino y viceversa cuando sea menester.

Artículo XIX - Penalidades - Toda violación de este Reglamento se castigará tal y como lo dispone las leyes aplicables.

Artículo XX- Cláusula de Salvedad - Si cualquier artículo, párrafo, sección o parte de este Reglamento fuera declarada nula o inconstitucional por un Tribunal de jurisdicción competente, dicho fallo no afectará, perjudicará o invalidará el resto del Reglamento, sino que su efecto quedará limitado, al artículo, párrafo, sección o parte del presente Reglamento que así hubiere sido declarado nulo o inconsti-

tucional.

Artículo XXI- Cláusula Derogativa - Se derogan los reglamentos 8 y 96 y sus enmiendas, disponiéndose además que todo Reglamento o parte de Reglamento que se oponga al presente queda por éste derogado.

Artículo XXII- Vigencia - Este Reglamento entrará en vigor a los treinta (30) días de la fecha de haber sido radicado en la Oficina del Secretario de Estado de acuerdo con la Sección 6 de la "Ley Sobre Reglamentos de Puerto Rico, Ley Núm. 112 de 30 de junio de 1957".

Aprobado hoy 18 de mayo de 1970.

(Firmado)
Gobernador de Puerto Rico
MAYO 18 1970

Secretario de Salud

Radicado en la Secretaría de Estado hoy día _____.

CERTIFICO que esta es una copia fiel y exacta del original según aprobado por el Gobernador de Puerto Rico el MAYO 18 1970
Secretario Auxiliar de Estado