

ducirse dentro de la brevedad posible.

Art. 7.º — Designase secretario de la intervención al señor Armando J. Ruiz, ficha N.º 67.363, de la Dirección Técnica de Higiene.

Art. 8.º — Déase al Registro Municipal de Decretos y Resoluciones; publíquese en el Boletín Municipal y pase, a sus efectos, a la Secretaría de Salud Pública.

GIBALT - Raúl M. Rabanaque Caballero. -
Osvaldo J. Tovo.

ORDENANZA N.º 17.342, DECLARANDO OBLIGATORIA LA PASTEURIZACIÓN DE LA LECHE

ORDENANZA N.º 17.342

Buenos Aires, diciembre 29 de 1960.

Obligatoriedad de la pasteurización

Artículo 1.º — Declárase obligatorio, a partir de los ciento veinte (120) días de la promulgación de la presente Ordenanza, la higienización y pasteurización de la leche de consumo en la ciudad de Buenos Aires, quedando, en consecuencia, prohibida la comercialización de la leche cruda tanto en los locales de expendio como su distribución a domicilio.

Control de leche y derivados

Art. 2.º — La leche que se obtenga o ingrese a la Capital Federal con destino al consumo de la población o para su industrialización, estará obligatoriamente bajo el control de la Dirección Municipal de Bromatología, así como también todos los productos alimenticios derivados de aquella.

Definición de leche

Art. 3.º — Con el nombre genérico de leche, sin agregado alguno, se entiende el producto íntegro y limpio procedente del ordeño, en condiciones de higiene, de una o varias vacas lecheras, sanas, bien alimentadas y descansadas, obtenido hasta quince (15) días antes y diez (10) después del parto.

La leche de otros animales deberá expendirse y circular con indicación, en forma visible, de su origen: leche de yegua, oveja, burra, cabra, etc. También podrán venderse, con su denominación expresamente aclarada, las leches a las que se les haya sustraído algunos de sus elementos normales, o aquellas sometidas a algún proceso modificador, por ejemplo: leche descremada, homogeneizada, agria, yogourth, etc.

Condiciones generales de la leche de consumo

Art. 4.º — La leche de vaca que circule, se tenga en depósito o se expendia, deberá responder a las siguientes condiciones:

- Su color, olor y sabor serán normales;
- Su temperatura será inferior a los 10°C y su densidad podrá oscilar entre 1.028 y 1.032 a 15°C;
- Contener como mínimo de materia grasa butírométrica (Gerber) las cantidades por ciento que

se consignan a continuación y para cada época del año que se especifica:

del 15 de abril a 14 de julio: 3,2 %;

del 15 de julio al 14 de setiembre: 2,6 %;

del 15 de diciembre al 14 de abril: 2,8 %.

Podrán ser toleradas variantes de hasta 0,2 % en menos, de grasa, dentro de las proximidades de la fecha rígida establecida precedentemente;

- Grado refractométrico mínimo del suero cúprico a 20°C: 36 Zeiss;
- Índice crioscópico: oscilará entre -0.º 545 y -0.º 563; la densidad del suero clorocálcico será de 1,025 a 1,028 a 15°C, y el índice de refracción del mismo oscilará entre 38.º5 y 40.º5 a 17°C;
- La acidez no deberá exceder de 2,22 ml de álcali normal para 100 ml (20.º Dornic);
- No presentará menos de 8,25 % de residuo desengrasado ni más de 0,14 % de cloro;
- No dará reacción positiva de nitratos con difenilamina sulfúrica; no coagulará por adición de un volumen de alcohol a 70.º centesimales y no acusará presencia de calostro; sangre, sustancias tóxicas ni gérmenes patógenos, ni más de 2,5 miligramos de sedimento para 500 ml;
- No podrá sufrir tratamiento químico alguno ni ser aumentada en ninguno de sus elementos (recremada), aunque se trate de sustancias derivadas de la leche;
- Patrón oficial de limpieza: se determinará filtrando medio litro de leche sobre un disco de algodón de 2,5 cm de diámetro, rociando, luego, con solución de formol al 10 %, procediendo posteriormente al secado y pesado. El resultado se expresará de la forma siguiente: 0 = limpia; 1,25 mg = bastante limpia; 2,5 mg = algo sucia; 3,75 mg = sucia y 5 mg % muy sucia;
- En el ensayo de las reduetasas, con la solución reciente de azul y metileno (20 ml de leche y 5 gotas de azul de metileno al 0,25 por mil), no deberá descolorarse a 38°C en menos de 3 horas;
- En la prueba de leucocitos (Trommsdorf) no acusará más de 0,6 por mil;

Condiciones determinantes de inaptitud de la leche

Art. 5.º — Serán consideradas inaptas para el consumo, cualquiera que fuese su origen, y decomisadas y/o inutilizadas en el acto, las leches:

- Que presenten caracteres físico-químicos y organolépticos anormales;
- Que contengan calostro, sangre o hayan sido recogidas en el período comprendido entre los 15 días anteriores y los 10 posteriores a la parición;
- Que contengan agua agregada, suero de leche, productos extraños o que no satisfagan algunas de las condiciones que se indican en el artículo anterior;
- Que tengan una temperatura superior a los 10°C.

Lugares de recepción

Art. 6.º — A los efectos de la recepción de la leche, la Dirección Municipal de Bromatología fijará los lugares que considere más adecuados para realizar esa tarea. La leche que se introduzca ya pasteurizada será previamente analizada, debiendo responder a todos los ensayos que fija el artículo 4.º.

Tránsito hasta los establecimientos de destino

Art. 7.º — La leche que ingresa a la Capital Federal, ya sea para consumo o industrialización, será derivada directamente, sin previa revisión, desde las estaciones sanitarias y planchadas ferroviarias hasta las usinas o establecimiento elaborador a que venga consignada. A tal fin, la Dirección Municipal de Bromatología otorgará un certificado libro de tránsito. El producto no podrá ser transferido a otro establecimiento sin previa autorización expresa de la citada Dirección.

Procedencia de la leche

Art. 8.º — Las leches que ingresen a la Capital Federal con destino a las usinas pasteurizadoras, sólo podrán proceder de tambos pertenecientes a tamberos inscriptos en el registro respectivo de la Dirección Municipal de Bromatología, que tengan sus envases identificados en la citada repartición y que se ajusten a las condiciones mínimas exigidas para su funcionamiento, las que serán verificadas periódicamente por los inspectores de aquella.

Condiciones de inscripción en el registro de tamberos

Art. 9.º — La inscripción en el registro de tamberos a que se refiere el artículo precedente, estará condicionada a las siguientes normas:

1.º — Local de ordeño:

a) Piso: El piso será impermeable, con declive suficiente hasta el estercolero. Este será de mampostería y con su tapa correspondiente. El piso del local de ordeño se mantendrá en óptimas condiciones de higiene. El estercolero será vaciado con la continuidad necesaria y será desinfectado periódicamente con cal u otro producto similar.

b) Techo: El techo del local de ordeño podrá ser de zinc, teja o fibrocemento. El local será cerrado por tres lados, quedando abierto, para dar entrada a los animales, aquel que a juicio del interesado ofrezca menos inconveniente por la acción de los vientos de la zona de ubicación, en cuanto a vehiculización de tierra, estiércol, etc. Deberá llevar ventanas para aereación e iluminación. Dichas ventanas no se encontrarán en ningún caso, a una altura inferior a 1,80 mts. del nivel del piso. Si se trata de un tambo alquilado o que esté sujeto a expropiación, las paredes del local de ordeño podrán ser de chapa de zinc o fibrocemento.

2.º — Poseerán local de refrescada y depósito de utensilios, construido en mampostería. Este local poseerá techo y estará cerrado, por dos lados, por paredes fi-

jas de mampostería. Los otros dos lados, serán puertas corredizas o a vaivén, con telas metálicas, que serán abiertas sólo cuando sea indispensable, quedando cerradas mientras dure el refrescado de la leche.

3.º — Los tarros con leche, colocados en las piletas para el refrescado, deberán estar tapados. No podrá usarse, bajo ningún motivo, el abreavadero de los animales, como pileta de refrescado ni como pileta de lavado de los utensilios. El agua a utilizarse en los tambos será bacteriológicamente potable y de renovación constante.

4.º — El ordeñador poseerá libreta de salud y observará la higiene más absoluta en su vestimenta, sus manos, la ubre de la vaca, el balde de ordeño, que deberá ser semicerrado, los tarros para la leche y el piso del local donde está ordeñando. El balde de ordeño y los tarros para la leche serán lavados, previamente a su uso, con una solución diluida (1 en 10.000) de hipoclorito de sodio. El balde de ordeño y los tarros para la leche no podrán estar oxidados en su interior y aquellos que lo estuvieren deberán ser, de inmediato, estañados o, en su defecto, inutilizados.

5.º — Se usarán filtros dobles metálicos de malla fina y con una capa de algodón o material filtrante, entre ambos. Queda prohibido filtrar la leche por trapos, bolsas, etc.

6.º — El tanque mezclador de leche (tanque filtro) se encontrará perfectamente estañado en su interior (no se observarán partes oxidadas) y poseerá una capa consistente en un marco con tela metálica de malla fina, que se abrirá sólo en el momento del llenado del tanque.

7.º — Presentar, a requerimiento de las autoridades, los certificados de tuberculinización y vacunación contra el carbunco, manchas, aftosa y brucelosis, como asimismo combatir los casos de mamitis. Realizar baños adecuados para combatir la parasitosis o enfermedades cutáneas.

Condiciones de la leche apta para la pasteurización

Art. 10.º — A los efectos del control diario que deberá cumplir la Dirección Municipal de Bromatología, se considerarán aptas para la pasteurización, las leches que satisfagan, como mínimo, las siguientes pruebas:

- 1) Densidad a 15º: entre 1,028 a 1,032.
- 2) Contenido mínimo de grasa butirométrica (Gerber), de acuerdo con lo establecido en el art. 4.º, inc. c). Periódicamente se realizarán análisis completos de acuerdo con las exigencias del art. 4.º, con el fin de ahondar la investigación de posibles adulteraciones.
- 3) Acidez máxima límite 20º Dornic.
- 4) Prueba de Jacobson: negativa.
- 5) Prueba del alcohol a 70º: no debe coagular.
- 6) Ensayo de reducciones indicando en el art. 4.º inc. 1) (azul de metileno).

Leches para pasteurización

Art. 11.º — Las leches que bacteriológicamente resulten aptas pero que no satisficieran algunas de las

otras exigencias de genuinidad (análisis químicos), serán destinadas a la industrialización, lo que deberá ser controlado por la Dirección Municipal de Bromatología.

Pruebas y requisitos de las leches pasteurizadas

Art. 12.º — Las leches pasteurizadas deberán ser objeto de los siguientes ensayos mínimos:

- 1) Prueba de pasteurización: (reacción de fosfatasa);
- 2) Recuento de gérmenes (colonias por ml. 3);
- 3) Índice colimétrico;
- 4) Clasificación del colibacilo;
- 5) Reacción Ring-test (Brucelosis);
- 6) Investigación de gérmenes patógenos (especialmente Koch).

Estas determinaciones serán independientes de las exigencias que fija el art. 4.º, para ser consideradas aptas para el consumo.

Art. 13.º — Las leches higienizadas o posteurizadas deberán satisfacer los siguientes requisitos:

- 1) Reacción de la fosfatasa (Standard 2);
- 2) Ausencia de gérmenes patógenos: no deberán contener gérmenes del grupo *Escherichia Coli* y en la dilución 1 en 100 debe resultar negativa a la investigación de Colisimiles.
- 3) Como máximo podrá contener en el momento de su recepción por el consumidor no más de 100.000 microorganismos banales por mililitro, de mayo a octubre y de 200.000 en el resto del año.

Comercialización de la leche - Envasado

Art. 14.º — La leche pasteurizada deberá ser comercializada en envases unitarios, aprobados previamente por la Dirección Municipal de Bromatología, y provistos de cierre hermético e inviolable, los que también deberán ser autorizados.

Art. 15.º — Si los establecimientos que actualmente se dedican a la pasteurización o higienización de la leche, no pudieran atender las necesidades del consumo con leche envasada, podrá autorizarse la venta de leche pasteurizada suelta, previa declaración de la cantidad a expendirse. La Dirección Municipal de Bromatología fijará la duración de los permisos provisionales a otorgarse con este fin, que caducarán con carácter definitivo, cualquiera sea la fecha de otorgamiento, al año de puesta en vigencia la presente ordenanza.

Art. 16.º — La leche pasteurizada destinada a ser vendida suelta, de acuerdo con el artículo precedente, será comercializada únicamente en tarros de 20 y 50 litros, construidos en material inoxidable y previamente aprobados por la Dirección Municipal de Bromatología. Dichos tarros llevarán estampado el nombre y número de inscripción del establecimiento proveedor y no podrán ser utilizados para leches procedentes de otros establecimientos.

Art. 17.º — Para el consumo de hoteles, confiterías, restaurantes, hospitales, fábricas, etc., podrán autorizarse envases de menor capacidad.

Art. 18.º — Los envases conteniendo leche pasteurizada, a que hace referencia el artículo 15.º, al ser expedidos por las usinas con destino a locales de redistribución o de venta, o para la distribución a domicilio, serán precintados por la autoridad municipal. Se usarán precintos que lleven grabado el día de envasamiento y que aseguren su inviolabilidad como medida de garantía de genuinidad y buen estado sanitario. El tenedor del producto es el único responsable del estado de alteración por inobservancia de algunas de las condiciones exigidas o de la adulteración del producto una vez destruido el precinto.

Art. 19.º — Los envases vacíos deberán ser reexpedidos a los sitios de producción (tambos) en perfecto estado de higiene. El lavado definitivo y esterilización de los tarros sólo deberá realizarse en las usinas, utilizando sistemas mecánicos adecuados y empleando sustancias jabonosas o detergentes y completada la esterilización con solución diluida de hipocloritos o cualquier otro sistema técnicamente adecuado a juicio de la autoridad municipal.

Registro de lecheros

Art. 20.º — Toda persona dedicada a cualquier tipo de industrialización o comercialización de leche así como los distribuidores domiciliarios por cuenta propia o de terceros, deberán estar inscriptos en el Registro de Lecheros, que será llevado por la Dirección Municipal de Bromatología. Deberán, para ello, cumplir previamente con todas las disposiciones en vigor. Al abrir dicho registro, la mencionada repartición llevará una constancia de los radios en que cada uno actúa, para estudiar una ulterior reorganización racional.

Art. 21.º — Los inscriptos en el Registro de Lecheros, a que se refiere la presente ordenanza, serán habilitados con una credencial donde constarán los siguientes datos para su mejor identificación:

- a) Fotografía del titular, de 4x4 cms.
- b) Impresión digital y firma.
- c) Número de la cédula de identidad, expedida por la Policía de la Capital Federal.
- d) Domicilio en la Capital Federal.

Art. 22.º — La libreta sanitaria y la credencial a que se refiere el artículo precedente, deberán estar en poder de su titular todo el tiempo que duren sus tareas, cualquiera que ellas sean (técnico, laboratorista, acarreador, peón, repartidos, etc.), aunque sus trabajos no sean de manipuleo directo del producto. Llevarán hojas en blanco valoradas, de cien pesos cada una, para dejar constancias de las infracciones y deberán ser exhibidas a los inspectores siempre que les sean requeridas. La no presentación será considerada falta sujeta a sanción.

Art. 23.º — Los repartidores domiciliarios no podrán cargar más leche que la que hayan indicado para su reparto, con las oscilaciones que imponga la oferta y la demanda, la que no deberá exceder de un diez por ciento de la cantidad declarada. Los que distribuyan leche pasteurizada no podrán tener, durante el expendio, más de un envase habilitado, debiendo todos los

demás, conservarse cerrados con el precinto adherido por la autoridad sanitaria que intervino en su contralor.

Art. 24.º — Queda terminantemente prohibida la tenencia, en los vehículos de distribución, de recipientes que contengan agua, haciéndose acreedores, los infractores a la sanción de multa y comiso de todo el producto aunque éste resultare apto.

Condiciones generales de los vehículos

Art. 25.º — Los vehículos que transporten leche y/o productos derivados para su ingreso a la Capital Federal, así como los que se utilicen para su distribución en jurisdicción de la misma, deberán ser previamente habilitados por la Dirección Municipal de Bromatología, así como también los locales destinados a venta. En la parte exterior de los vehículos (pescante, techo, etc.), no podrán llevarse ninguna clase de mercaderías; en el interior de los mismos se llevarán exclusivamente productos lácteos. Podrá llevarse, también, hielo en cantidad necesaria para asegurar la conservación de la temperatura mínima exigida (10°C), siempre que el recipiente tenga desagüe al exterior.

Art. 26.º — Los vehículos destinados al reparto de leche y derivados deberán conservarse en perfecto estado de higiene y estarán dotados de elementos que protejan el producto contra los efectos del sol, para asegurar la perfecta conservación de aquél.

Lugares autorizados

Art. 27.º — La recepción o descarga o cualquier otra operación (colar, trasvasar, etc.) sólo podrán hacerse en los establecimientos autorizados que practican el envasamiento.

Productos lácteos

Art. 28.º — Serán de aplicación, en todas sus partes, para los productos derivados de la leche, todas las disposiciones establecidas por la presente ordenanza, en lo referente a la industrialización, transporte, depósito y comercialización en cualquiera de sus etapas.

Crema

Art. 29.º — Con el nombre de crema se entiende el producto rico en grasas, separado de la leche por medios mecánicos.

Art. 30.º — El ingreso de cremas crudas para su pasteurización y posterior industrialización, sólo se permitirá en los establecimientos autorizados. En ningún caso se permitirá la venta de cremas crudas.

Condiciones de las cremas

Art. 31.º — Las cremas deberán reunir las siguientes condiciones:

- No tendrán una acidez superior a 0,2 gr. % referido a ácido láctico.
- No contendrán sustancias conservadoras y serán comercializadas en envases esterilizados, de cierre hermético.
- Los rótulos deberán especificar la fecha de en-

vasamiento y deberán indicar si se trata de crema doble (50 % grasa butirométrica), crema corriente 35 %) y crema delgada (15 %).

- No deberán contener más de 100.000 gérmenes, de mayo a setiembre y 300.000 de octubre a abril.

Manteca

Art. 32.º — Se entiende con este nombre el producto obtenido por el batido y amasado, con o sin modificación biológica de la crema pasteurizada, quedando terminantemente prohibida la adición de grasas animales o vegetales, naturales o hidrogenadas.

La manteca deberá contener:

- Un mínimo de 80 gr. % de grasa butirométrica; no más de 16 gr. % de agua, de 2 gr. % de caseína y lactosa y de 2 gr. % de cloruro de sodio.
- El índice Reichert-Wolmij oscilará entre 23 y 32; el de saponificación (Kottsetorfer) no será inferior a 218 por mil ni superior a 232.
- La desviación butirefractométrica oscilará a 45°C entre 40° y 43°.
- La acidez no será mayor de 2 gr. % calculada en ácido oleico.
- El índice de oxidabilidad (número Iesoglio) no será superior a 15.
- No contendrá materias colorantes agregadas, ni sustancias conservadoras.

Tipificación de las mantecas

Art. 33.º — Las mantecas serán tipificadas de acuerdo con la siguiente escala:

Sabor y crema: 50 puntos (máximo).

Cuerpo y textura: 25 puntos (máximo).

Color: 10 puntos (máximo).

Salado o sin sal: 10 puntos (máximo).

Presentación y embalaje: 5 puntos y de acuerdo con el puntaje se clasificarán en:

Calidad extra: 92 o más puntos.

Calidad primera: 89 a 91 puntos.

Calidad segunda: 85 a 88 puntos.

Calidad tercera: Menos de 85 puntos y en el rótulo deberá tener la leyenda: «no apta para consumo de mesa» o «apta para uso de cocina».

Envoltorio de la manteca

Art. 34.º — El papel con el cual se envuelva la manteca deberá hallarse en buenas condiciones higiénicas y libre de esporos o mohos y con su rotulación reglamentaria.

Será indispensable la especificación, por medio de perforado, de la fecha de empaquetamiento, consignando la fecha o en su defecto, el orden numérico del día de empaquetamiento.

Fraccionamiento de manteca

Art. 35.º — El fraccionamiento de manteca se efectuará sólo en locales habilitados a ese fin, por la autoridad competente.

Régimen de inspección y penalidades

Art. 36.* — La Dirección Municipal de Bromatología tendrá a su cargo el contralor de los locales destinados a la recepción, depósitos e industrialización y comercialización de la leche y sus derivados, así como el de los vehículos que efectúan su distribución domiciliaria o hasta las subconcentraciones o depósitos.

Art. 37.* — El contralor será realizado durante la recepción, la industrialización, la distribución y a los niveles de consumo cualquiera sea su forma.

Art. 38.* — El contralor de la recepción se cumplirá al llegar los productos a las usinas a fin de determinar su aptitud para ser pasteurizados de acuerdo con las exigencias mínimas que fija esta ordenanza y las complementarias.

Art. 39.* — El funcionamiento de los equipos y de los dispositivos registradores que los complementan, serán motivo de permanente vigilancia mediante controles similares a los aludidos en el artículo precedente, realizándose los diariamente en forma repetida.

Art. 40.* — Todos los equipos empleados para efectuar la pasteurización deberán estar previamente habilitados por la autoridad municipal y tendrán, como dispositivos complementarios, los siguientes aparatos automáticos:

- a) Registradores de temperatura;
- b) Velocidad de fluencia (regulador de flujo);
- c) Interruptores automáticos de la entrada de leche (válvula de desviación de flujo).

Art. 41.* — Los gráficos de contralor de temperatura, velocidad de fluencia, etc., serán firmados diariamente por el director técnico del establecimiento o, en su defecto, por el gerente o director responsable y por el inspector municipal destacado en dicho establecimiento, debiendo ser conservados por la firma propietaria durante quince días a disposición de la Dirección Municipal de Bromatología.

Art. 42.* — La leche pasteurizada será controlada: al terminar el procedimiento; antes de su envasamiento; una vez envasada y durante las distintas etapas de su comercialización.

Art. 43.* — Las leches a nivel de consumo serán controladas en cuanto a su composición y estado higiénico, por medio de las ambulancias-laboratorios y los equipos de inspectores permanentes. Estos extraerán muestras que serán llevadas a la Dirección Municipal de Bromatología para efectuar los análisis de acuerdo con lo dispuesto en la presente ordenanza.

Art. 44.* — Las usinas pasteurizadoras estarán bajo la fiscalización permanente de la Dirección Municipal de Bromatología, la que fijará los turnos que juzgue necesarios para los inspectores, tendientes a una mayor eficiencia en la fiscalización. Estas tareas deberán estar a cargo de profesionales universitarios con títulos habilitantes, médicos veterinarios y doctores en química o bioquímica, que realizarán los distintos controles que establecen las disposiciones de la presente ordenanza. Los inspectores encargados de esta fiscalización serán

designados por el D. E. y la remuneración estará a cargo de las empresas mediante una cuenta especial. Dichas empresas pondrán a disposición de los inspectores los locales y elementos que necesiten para el cumplimiento de sus funciones.

Art. 45.* — Los establecimientos mencionados en el artículo anterior, deberán llevar, además del libro reglamentario de inspecciones, un registro de análisis, en el que diariamente asentarán los resultados obtenidos en las pruebas químicas y bacteriológicas que se efectúan. Este libro deberá ser habilitado, rubricado y foliado por la Dirección Municipal de Bromatología.

Art. 46.* — Los inspectores deberán dejar constancia diariamente, en el libro de inspecciones, de todas las deficiencias comprobadas en el local y en los equipos, así como de la aptitud de las materias primas y de los productos elaborados. En los casos de infracciones, éstas serán anotadas, independientemente de la obligación de confeccionar el acta valorada reglamentaria.

Art. 47.* — Los inspectores, cualquiera sea el ámbito de sus actuaciones, elevarán a la Dirección Municipal de Bromatología un parte diario detallando con carácter ampliatorio las deficiencias o infracciones comprobadas. Estas constancias serán asentadas en el fichero de infracciones que llevará la citada Dirección para ser tenido en cuenta en los casos de reincidencia.

Art. 48.* — Las actas valoradas serán redactadas en forma clara y con letra bien legible, incluyéndose en forma circunstanciada los hechos que caracterizan la infracción, con especial sanción de la ordenanza que las comprenda y de los artículos infringidos.

Art. 49.* — Las infracciones por incumplimiento de las exigencias en las determinaciones químicas o bacteriológicas que fija la presente ordenanza, serán acumulativas, considerándose una falta para cada dato. La acumulación será tenida en cuenta para la aplicación de sanciones pero no será considerada como reincidencia a los efectos establecidos en el artículo 52.

Art. 50.* — Las infracciones a cualquiera de las disposiciones de la presente ordenanza y complementarias, serán penadas con multa de dos mil a diez mil pesos. Estas multas serán duplicadas en forma progresiva en caso de reincidencia, correspondiendo, en todas las situaciones, el comiso de los productos afectados.

Art. 51.* — A los efectos de la graduación de las penalidades a que hace referencia el artículo anterior, deberán diferenciarse, en las constancias sumariales respectivas, en forma categórica y terminante, las infracciones que puedan ser provocadas por la evolución natural del producto, aunque ellas obedezcan a negligencias culposas, de aquellas otras que se configuren como consecuencia de intenciones dolosas (adulteraciones, sustituciones, falsificaciones, etc.).

Art. 52.* — Al comprobarse la tercera infracción, cualquiera fuere su naturaleza, se procederá a la clausura del establecimiento y al retiro del permiso de habilitación por el término que fije la autoridad competente. En caso de que las infracciones sean cometidas por

los repartidores, se procederá al secuestro del vehículo, el que no podrá ser utilizado ni transferido hasta el vencimiento de la sanción aplicada.

Art. 53.º — Toda otra reincidencia futura, dentro del año siguiente, significará la cancelación definitiva de la habilitación, quedando eliminado el registro en el libro respectivo. Si el infractor fuere un tamborero, su nombre será eliminado del registro correspondiente, prohibiéndose el ingreso de sus envíos a la Capital Federal.

Todos los casos de clausura o eliminación definitiva de habilitaciones, serán cursados a la justicia ordinaria para su juzgamiento.

Art. 54.º (Transitorio) — Antes del día 30 de abril de 1961, el D. E. hará llegar al H. Concejo Deliberante el estudio que le fuera encomendado por el art. 1.º, inciso a) de la Resolución N.º 16.438, referente a la construcción y habilitación de una usina municipal pasteurizadora de leche.

Art. 55.º — Derógase toda disposición que se oponga a la presente ordenanza.

Art. 56. — Comuníquese, etc.

ETCHEPAREBORDA - Héctor Ferreyra.

DECRETO N.º 766.

Buenos Aires, enero 23 de 1961.

Promúlgase la Ordenanza N.º 17.342, acúcese recibo, dése al Registro de Decretos y Resoluciones; publíquese en el Boletín Municipal; comuníquese a la Comisión Permanente de Actualización de Disposiciones y, para su conocimiento y demás fines, pase a la Dirección Municipal de Bromatología, Dirección Técnica de Higiene y Comisión Municipal de Higiene Alimentaria.

GIRALT - Raúl M. Rabanquo Caballero.
Jorge A. Perazza.

RESOLUCION N.º 17.150 AUTORIZANDO AL D. E. A INVERTIR SUMA DINERO, OBRAS DIRECCION AUTARQUICA DE OBRAS MUNICIPALES

RESOLUCION N.º 17.150

Artículo 1.º — Autorízase al Departamento Ejecutivo invertir hasta la suma de \$ 116.575.25 m/n. en la construcción de un baño interno —con instalaciones para agua caliente y fría— en el taller de la Delegación de Boen y Barracas de la Dirección Autárquica de Obras Municipales, de acuerdo a los trabajos especificados en el presupuesto corriente de fojas 34 a 40 inclusive, del expediente N.º 3540-I-960 (105.970-C-959).

Art. 2.º — El gasto que demande el cumplimiento de lo dispuesto en el artículo anterior, se imputará a la partida 87105.07 del Presupuesto en vigor.

Art. 3.º — Comuníquese, etc.

Sala de la Comisión, diciembre 9 de 1960.

DECRETO N.º 354.

Buenos Aires, enero 13 de 1961.

Cumplase la Resolución N.º 17.150. Dése al Registro Municipal; acúcese recibo, publíquese en el Boletín Municipal y pase a sus efectos a las Direcciones General de Arquitectura y Urbanismo, Autárquica de Obras Municipales y a la Contaduría General.

GIRALT - Jorge W. Gómez Pineda.

RESOLUCION N.º 17.046 NO HACIENDO LUGAR EXCEPCION PAGO SOLICITADO POR LA AGRUPACION ESCUELA DE LA POLICIA FEDERAL

Expediente 14.837/960

RESOLUCION N.º 17.046.

Artículo 1.º — No ha lugar a la excepción del pago de la suma de \$ 9.396.— m/n., solicitada por la Agrupación Escuela de la Policía Federal, en concepto de alquiler de una máquina aplanadora, conforme a lo actuado en el expediente N.º 3397-I-960.

Art. 2.º — Comuníquese, etc.

Sala de la Comisión, noviembre 30 de 1960.

DECRETO N.º 22.814.

Buenos Aires, diciembre 29 de 1960.

Cumplase la Resolución N.º 17.046. Dése al Registro Municipal; acúcese recibo, publíquese en el Boletín Municipal y, para su conocimiento, notificación del caso y demás efectos, remítase a la Dirección Autárquica de Obras Municipales y a la Contaduría General.

GIRALT - Jorge W. Gómez Pineda.

RESOLUCION N.º 17.171 AUTORIZANDO OBRAS IGLESIA SAN JORGE, SITA EN CANNING 1253

RESOLUCION N.º 17.171

Artículo 1.º — Autorízase al Consejo Administrativo Ortodoxo, en su carácter de propietario de la Iglesia San Jorge, sita en la calle Canning 1253/61, a ejecutar las obras de ampliación de la misma, en la forma proyectada en los planos de fs. 3 a 9, del presente expediente N.º 5996-N-60 (128.736-N. 57).

Art. 2.º — Comuníquese, etc.

Sala de la Comisión, 14 de diciembre de 1960.

DECRETO N.º 356.

Buenos Aires, enero 13 de 1961.

Cumplase la Resolución N.º 17.171. Dése al Registro Municipal; acúcese recibo, publíquese en el Boletín Municipal y para su conocimiento y demás fines, pase a la Dirección de Obras Particulares.

GIRALT - Jorge W. Gómez Pineda.



G O B I E R N O D E L A C I U D A D D E B U E N O S A I R E S

2014, Año de las letras argentinas

**Hoja Adicional de Firmas
Normativa**

Número:

Buenos Aires,

Referencia: Decreto N° 766 / 1961 = Ord, 17342

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 6 pagina/s.