



GACETA DEL GOBIERNO

PERIODICO OFICIAL DEL GOBIERNO CONSTITUCIONAL DEL ESTADO DE MEXICO
Registrado como Artículo de Segunda Clase con fecha 22 de octubre de 1921



Tomo CXXIII

Toluca de Lerdo, Méx., jueves 21 de abril de 1977

Número 48

SECCION SEGUNDA

PODER EJECUTIVO FEDERAL

SECRETARIA DE SALUBRIDAD Y ASISTENCIA

REGLAMENTO para el Control Sanitario de la Leche.

Al margen un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.—Presidencia de la República.

LUIS ECHEVERRIA ALVAREZ, Presidente Constitucional de los Estados Unidos Mexicanos, en ejercicio de la facultad que confiere al Ejecutivo de mi cargo la Fracción I del Artículo 89 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, con fundamento en los Artículos 3o., Fracción IX, 120, Capítulo I del Título Undécimo y 232 del Código Sanitario de los Estados Unidos Mexicanos; Artículo 2o., Capítulo I, II, III, del Título Tercero y Títulos VI y VII de la Ley de Sanidad Fitopecuaria de los Estados Unidos Mexicanos; Artículo 8o., Fracción IV, 9o., Fracciones I, II y VI y 14 Fracciones XI y XIII de la Ley de Secretarías y Departamentos de Estado y Artículos 1o., 2o., 8o., 18 y 19 de la Ley Sobre Atribuciones del Ejecutivo Federal en Materia Económica, he tenido a bien expedir el siguiente

REGLAMENTO PARA EL CONTROL SANITARIO DE LA LECHE

CAPITULO PRIMERO

Disposiciones Generales

ARTICULO 1.—Este Reglamento rige en todo el territorio nacional y tiene por objeto regular los aspectos sanitarios y nutricionales en la producción, proceso y transporte de la leche destinada al consumo público, así como de los productos lácteos que en él se mencionan.

ARTICULO 2.—La aplicación de las disposiciones del presente Reglamento corresponde en materia de producción a la Secretaría de Agricultura y Ganadería y en el proceso a la Secretaría de Salubridad y Asistencia.

ARTICULO 3.—Para los efectos del presente Reglamento se designa con el nombre de:

I.—Producción.—Las acciones necesarias tanto zootécnicas como de sanidad animal para obtener el producto de la glándula mamaria de las especies autorizadas para el efecto y que se destine al consumo público;

II.—Leche.—La secreción natural obtenida de mamíferos destinados a la producción de leche para el consumo público;

III.—Establo.—El local o locales en que se alojen uno o más animales de la especie bovina, destinados a la producción de leche para el consumo público;

IV.—Planta de concentración de leche.—El establecimiento dedicado a la clarificación y enfriamiento de leche destinada a las plantas de pasteurización;

V.—Planta de pasteurización.—El establecimiento destinado a la clarificación, enfriamiento, pasteurización y envasado de leche, así como a otros tratamientos que autorice la Secretaría de Salubridad y Asistencia;

VI.—Depósito de leche.—El establecimiento destinado a la refrigeración, distribución y venta de leche envasada;

VII.—Expendio de leche.—El establecimiento destinado a la venta al público de leche envasada.

ARTICULO 4.—Para los efectos del presente Reglamento, la leche de vaca se designará con el nombre genérico de leche y la leche procedente de otra especie animal se designará además, con el nombre de la especie de que proceda.

ARTICULO 5.—Para efectos del proceso, transporte; distribución y venta para el consumo público, la leche se clasifica en las siguientes categorías sanitarias:

I.—Pasteurizada preferente extra.

Tomo CXXIII | Toluca de Lerdo, Méx., jueves 21 de abril de 1977 | No. 48

SUMARIO:

SECCION SEGUNDA

PODER EJECUTIVO FEDERAL

SECRETARIA DE SALUBRIDAD Y ASISTENCIA

REGLAMENTO para el Control Sanitario de la Leche.

(viene de la página uno)

II.—Pasteurizada preferente.

III.—Pasteurizada.

IV.—Pasteurizada semidescremada, y

V.—Ultrapasteurizada.

ARTICULO 6.—Para efectos del presente Reglamento los establos se clasifican en:

I.—Productores de leche destinada a la categoría de pasteurizada preferente extra;

II.—Productores de leche destinada a la categoría de pasteurizada preferente;

III.—Productores de leche destinada a la categoría de pasteurizada.

ARTICULO 7.—Para efectos del presente Reglamento las plantas de concentración y las de pasteurización se clasifican en:

I.—Plantas de concentración de leche destinadas a la categoría de pasteurizada preferente extra;

II.—Plantas de concentración de leche destinada a la categoría de pasteurizada preferente;

III.—Plantas de concentración de leche destinada a la categoría de pasteurizada;

IV.—Plantas de pasteurización de leche preferente extra;

V.—Plantas de pasteurización de leche pasteurizada preferente; y

VI.—Plantas de pasteurización de leche pasteurizada.

ARTICULO 8.—Las plantas de pasteurización, previa autorización de la Secretaría de Salubridad y Asistencia, podrán procesar productos lácteos.

ARTICULO 9.—Para efectos de venta al público, los productos lácteos que se procesen en las plantas pasteurizadoras autorizadas, se clasifican en producidos con:

I.—Leche pasteurizada preferente extra,

II.—Leche pasteurizada preferente;

III.—Leche pasteurizada.

ARTICULO 10.—Se considera adulterada la leche cuando:

I.—Se expenda o suministre con una clasificación sanitaria diferente a la autorizada;

II.—Su naturaleza, composición o calidad, no corresponda a las especificadas en el presente Reglamento;

III.—Haya sufrido tratamiento que disimule su alteración o encubra defectos en su proceso.

IV.—Se haya sustraído alguno o varios de sus componentes normales, con excepción del contenido graso propio de la leche, que podrá estandarizarse al límite señalado en la fracción II del Artículo 14 del presente Reglamento; o

V.—Se haya agregado cualquier otra substancia, sea componente normal o extraño.

ARTICULO 11.—Se considera alterada la leche cuando por acción de causas naturales haya sufrido modificación en su composición intrínseca que:

I.—Reduzca su poder nutritivo;

II.—La convierta en nociva para la salud, o

III.—Modifique sus características fisicoquímicas u organolépticas.

ARTICULO 12.—Se considera contaminada la leche cuando contenga:

I.—Agentes patógenos, cuerpos extraños, residuos de antibióticos, hormonas o substancias tóxicas, o

II.—Microorganismos no patógenos, substancias plaguicidas, bacteriostáticas, radiactivas, o cualquier substancia en cantidades que rebasen los límites de tolerancia establecidos por la Secretaría de Salubridad y Asistencia.

CAPITULO SEGUNDO

Del Proceso de la Leche

ARTICULO 13.—La leche de cualquier especie animal, para que pueda ser destinada al consumo público, deberá provenir de animales sanos, bien alimentados y, además, reunir los requisitos generales siguientes:

I.—Ser el producto integral de la ordeña, excluyéndose el producto obtenido quince días anteriores al parto y cinco días después de este acto o cuando contenga calostros;

II.—Ser pura, limpia, exenta de materias antisépticas, conservadores y neutralizantes;

III.—Ser de color, olor y sabor normales;

IV.—No coagular por ebullición;

V.—No contener sangre, ni pus;

VI.—No contener sustancias extrañas a su composición natural, tales como bactericidas, bacteriostáticos, preservativos químicos o biológicos, antibióticos o sustancias tóxicas;

VII.—No contener sustancias radiactivas, o en su caso, que estas no sobrepasen los límites fijados por la Secretaría de Salubridad y Asistencia;

VIII.—No contener bacterias, ni agentes patógenos.

ARTICULO 14.—La leche, además de satisfacer los requisitos del artículo anterior, deberá tener las características generales físicas, químicas y microbiológicas, siguientes:

I.—Densidad al 15° C., no menor de 1,029;

II.—Contener como mínimo 32 g/l. de grasa propia de la leche (Método de Gerber);

III.—Grado de refracción a 20° C., no menor de 37 ni mayor de 39 (Método de Lythgoe);

IV.—Acidez (en ácido láctico), no menor de 14 ni mayor de 1.7 g/l;

V.—Contener no menos de 83 ni más de 89 gramos de sólidos no grasos por litro;

VI.—Cloruros (en cloro), no menor de 0.85 ni mayor de 1.25 g/l. (Método de Volhard);

VII.—Lactosa de 43 a 50 g/l. (Método Polarimétrico o de Fehling);

VIII.—Punto crioscópico de -0.530°C. , a -0.560°C. , (corrección Hotvert);

IX.—Antes de ser pasteurizada, no producirá cambio de color en la prueba de resazurina en un período máximo de 60 minutos;

X.—Después de ser pasteurizada, no producirá cambio de color en la prueba de resazurina en un período máximo de 2 horas;

XI.—No dará reacción positiva a la prueba de la sacarocinta;

XII.—No dará reacción positiva a la prueba del alcohol (68%);

XIII.—Después de ser pasteurizada, deberá dar reacción negativa a la prueba de la fosfatasa;

XIV.—Después de ser pasteurizada, no deberá tener más de 10 colonias de coliformes por ml.

XV.—Después de ser pasteurizada y envasada, deberá mantenerse a una temperatura no mayor de 6°C. , en la planta.

ARTICULO 15.—La estandarización del contenido graso propio de las leches de que trata el presente Reglamento, deberá efectuarse en leche cruda, por medios mecánicos y de acuerdo con los instructivos que para el efecto expida la Secretaría de Salubridad y Asistencia.

Los contenidos de grasa de las leches clasificadas como pasteurizada preferente extra deberán contener como mínimo 35 gramos de origen por litro.

ARTICULO 16.—La leche destinada para el consumo público, además de reunir las especificaciones que señalan los artículos 13 y 14 del presente Reglamento, deberá someterse a los siguientes procesos: filtración, clarificación, enfriamiento, pasteurización, envasado y, en su caso, lactocentrifugación, así como los que determina este mismo Ordenamiento.

También podrá someterse la leche a los tratamientos adicionales de homogeneización, deodorización y a los que se encuentren autorizados por la Secretaría de Salubridad y Asistencia.

ARTICULO 17.—La leche pasteurizada preferente extra, además de reunir las especificaciones de los artículos 13 y 14 del presente Reglamento, deberá de satisfacer los siguientes requisitos:

I.—Provenir de establos que tengan Licencia Sanitaria con categoría preferente extra, y cumpla con lo dispuesto en el presente Reglamento.

II.—Los hatos que la producen tengan certificado vigente de estar libres de tuberculosis y brucelosis, expedido por la Secretaría de Agricultura y Ganadería;

III.—Antes de ser pasteurizada, la media logarítmica de las últimas seis cuentas no debe exceder de 50,000 colonias por ml. en placas de agar, ni contener más de 50,000 leucocitos por ml. en cuenta directa;

IV.—Antes de ser pasteurizada, no dejar en el filtro, sedimento mayor que el correspondiente al número uno de la escala del Método Wizard;

V.—Después de ser pasteurizada, no debe dar lugar a más de 15000 colonias por ml. en placa de agar en las últimas seis cuentas;

VI.—Las plantas que procesen leche preferente extra, no podrán procesar ninguna otra categoría sanitaria en la misma planta;

VII.—Que tenga un mínimo de 35 g. de grasa por litro.

ARTICULO 18.—La leche pasteurizada preferente además de reunir las especificaciones señaladas en los artículos 13 y 14 del presente Reglamento, deberá satisfacer los siguientes:

I.—Antes de ser pasteurizada, no dejar en el filtro sedimento mayor que el correspondiente al número uno de la escala del Método Wizard.

II.—Antes de ser pasteurizada, la media logarítmica de las últimas seis cuentas no debe exceder de 300,000 colonias por ml. en placas de agar, ni contener más de 300,000 leucocitos por ml. en cuenta directa;

III.—Después de ser pasteurizada, no debe dar lugar a más de 30,000 colonias por ml. en placas de agar, en las últimas seis cuentas.

IV.—Provenir de establos que tengan Licencia Sanitaria con categoría de preferente y cumpla con lo dispuesto en el presente Reglamento.

V.—En la misma planta donde se procese leche preferente no podrá procesarse una leche de categoría inferior.

ARTICULO 19.—La leche pasteurizada, además de reunir las especificaciones señaladas en los artículos 13 y 14 del presente Reglamento, deberá satisfacer los requisitos siguientes:

I.—Antes de ser bacto-centrifugada y pasteurizada no dejar en el filtro, sedimento mayor que el correspondiente al número dos de la escala de Método Wizard;

II.—Antes de ser bacto-centrifugada y pasteurizada, la media logarítmica de las últimas seis cuentas, no debe exceder de 2,000,000 de colonias por ml. en placa de agar y no contener más de 2,000,000 de leucocitos por ml. en cuenta directa;

III.—Someterse al proceso de bacto-centrifugación y pasteurización;

IV.—Después de ser pasteurizada, no debe dar lugar a más de 30,000 colonias por ml. en placas de agar, en las últimas seis cuentas.

ARTICULO 20.—La leche sobrepase los límites señalados en las fracciones I ó II del artículo anterior, no podrá ser destinada al consumo público como leche clasificada en el presente Reglamento.

ARTICULO 21.—La leche ultrapasteurizada además de llenar los requisitos señalados en los artículos 13 y 14 del presente Reglamento, deberá:

I.—Proceder de los establos señalados en las Fracciones I y II del Artículo 6 del presente Reglamento.

II.—Procesarse en plantas de leche pasteurizada preferente extra y pasteurizada preferente que cuenten con equipo autorizado por las Secretarías de Salubridad y Asistencia;

III.—No contener microorganismos patógenos, toxicogénicos o de otro tipo, factibles de desarrollarse en el producto envasado.

ARTICULO 22.—La leche ultrapasteurizada tendrá una caducidad de 90 días a partir de la fecha de envase.

ARTICULO 23.—Las constantes fisicoquímicas para la leche ultrapasteurizada son las que marca el presente Reglamento para la leche pasteurizada preferente, con excepción de las siguientes constantes:

I.—Contener como mínimo 28 gramos por litro, de grasa propia de la leche (Método de Gerber);

II.—Grado de refracción a 20°C., no menor de 36 ni mayor de 38.5 (Método de Lythgoe);

III.—Punto crioscópico de -0.520°C a -0.550°C . (Corrección Hovert);

IV.—Acidez (en ácido láctico), no menor de 1.3 ni mayor de 1.6.

ARTICULO 24.—La leche ultrapasteurizada antes de ser destinada al consumo público, deberá someterse a las pruebas y análisis que señale la Secretaría de Salubridad y Asistencia, con el fin de garantizar, que durante el periodo a que se refiere el artículo 22 del presente Reglamento, conserve las características establecidas para esta categoría sanitaria de leche.

ARTICULO 25.—La leche semi-descremada, además de llenar los requisitos señalados en los artículos 13 y 14 del presente Reglamento, deberá:

I.—Proceder de los establos señalados en las fracciones I y II del artículo 6 del presente Reglamento;

II.—Procesarse en plantas de leche pasteurizada preferente extra o pasteurizada preferente que cuenten con equipo autorizado por la Secretaría de Salubridad y Asistencia.

III.—Contener como mínimo 16 gramos de grasa por litro.

IV.—Contener como máximo 18 gramos de grasa por litro.

ARTICULO 26.—Las constantes fisicoquímicas para la leche semidescremada son las que marca el presente Reglamento para la leche pasteurizada preferente, con excepción de las siguientes constantes:

I.—Densidad a 15°C., no menor de 1.032,

II.—Contener como mínimo 16 gramos por litro de grasa propia de la leche (Método de Gerber).

ARTICULO 27.—La leche semidescremada, deberá ser registrada en la Secretaría de Salubridad y Asistencia, de acuerdo con lo estipulado en el Código Sanitario y Reglamento de Registro de Alimentos, Bebidas y Similares.

ARTICULO 28.—Es obligatoria la adición de 4000 U.I. de Vitamina A y de 400 U.I. de Vitamina D, por litro de leche semidescremada.

ARTICULO 29.—En los recipientes en que se expendan la leche semidescremada o en sus etiquetas, además deberá tener, según indique la Secretaría de Salubridad y Asistencia, los siguientes datos:

- I.—La denominación completa del producto;
- II.—La marca comercial del producto;
- III.—La leyenda del contenido mínimo de grasa 16 g/l. y máximo 18 g/l.;
- IV.—El número de registro de la Secretaría de Salubridad y Asistencia, precisamente en la siguiente forma: Reg. S. S. A. No. "A"
- V.—La leyenda "Bajo contenido de grasa";
- VI.—La leyenda "Hecho en México";
- VII.—Nombre y razón social del fabricante;
- VIII.—Ubicación de la planta;
- IX.—El contenido neto;
- X.—La leyenda "Consérvese en Refrigeración";
- XI.—Fecha de pasteurización;
- XII.—El precio al público que fije la Secretaría de Industria y Comercio, impreso en un fondo de color verde, aquí.

ARTICULO 30.—Los envases en que se expendan leche semidescremada deberán ser de colores diferentes a los de la leche fluida entera.

ARTICULO 31.—Las plantas que procesen leche entera podrán como máximo, dedicar el 25% de su volumen total a leche semidescremada.

ARTICULO 32.—Las plantas que procesen leche semidescremada, tendrán la obligación de que el 75% de su producción se expendan al público como leche pasteurizada preferente sin descremar.

ARTICULO 33.—No se permitirá la venta al público de la leche pasteurizada semidescremada y ultra pasteurizada en botellas retornables.

ARTICULO 34.—Las plantas de concentración y las de pasteurización, sólo procesarán leche proveniente de establos que tengan la misma clasificación sanitaria de la planta.

ARTICULO 35.—La leche que reciban las plantas de concentración de categoría leche pasteurizada deberán satisfacer los requisitos señalados en el artículo 19 fracciones I y II, así como mantener o abatir la temperatura de la leche a temperaturas no mayores de 6°C.

ARTICULO 36.—Las plantas de concentración de leche destinada a la categoría de pasteurizado preferente, sólo recibirán leche mantenida a temperatura no mayor de 6°C., y que satisfaga los requisitos señalados en el artículo 18 fracciones I y II del presente Reglamento.

CAPITULO TERCERO

De los Edificios, Maquinaria y Equipo

ARTICULO 37.—La construcción, reconstrucción modificación o acondicionamiento de los establecimientos señalados en las fracciones IV y V del artículo 3 del presente Reglamento, así como la instalación de maquinaria destinada al procesamiento de leche, sólo podrá llevarse a cabo previa la autorización de la Secretaría de Salubridad y Asistencia del proyecto respectivo, la que se expedirá cuando los interesados acrediten haber satisfecho los requisitos que establecen las disposiciones sanitarias, sin perjuicio de que se observen los demás ordenamientos legales aplicables.

ARTICULO 38.—Los establecimientos a que se refiere el artículo anterior, una vez terminados de acuerdo al proyecto de construcción aprobado, podrán dedicarse al uso que se destinan, cuando la Secretaría de Salubridad y Asistencia declare su conformidad, una vez realizada la inspección respectiva.

ARTICULO 39.—Los establos deberán satisfacer los requisitos establecidos por la Secretaría de Agricultura y Ganadería en los instructivos correspondientes y además las siguientes condiciones:

- I.—Ser independientes de habitaciones;
- II.—Tener acceso directo a la vía pública;
- III.—Estar ubicados fuera de las zonas urbanas que señalen los ordenamientos respectivos; y
- IV.—Contar con sistema de eliminación de aguas sucias.

ARTICULO 40.—Los establos clasificados como productores de leche destinada a la categoría de pasteurizada preferente y pasteurizada preferente extra, deberán contar como mínimo con los siguientes requisitos y áreas destinados a:

- I.—Local para estabulación de animales adultos;
- II.—Local de ordeña;
- III.—Local de aislamiento de animales con enfermedades infecto-contagiosas;
- IV.—Las crías serán estabuladas en áreas aisladas del ganado adulto y del lugar destinado para el aislamiento de animales enfermos;
- V.—Servicios;
- VI.—Fuente de abastecimiento de agua potable y tanque de almacenamiento;

VII.—Ejercicio del ganado cuando proceda;

VIII.—Vaciado de leche;

IX.—Enfriamiento y almacenamiento de leche;

- X.—Lavado del equipo;
- XI.—Maquinaria de refrigeración;
- XII.—Maquinaria de vapor o agua caliente;
- XIII.—Servicios sanitarios para el personal;
- XIV.—Certificación de funcionamiento expedido por la Secretaría de Agricultura y Ganadería.

ARTICULO 41.—Los establos productores de leche destinada a la categoría de pasteurizada deberán contar como mínimo con los siguientes requisitos y áreas destinados a:

- I.—Local para la estabulación de animales adultos;
- II.—Local de ordeña y manejo de leche;
- III.—Area para la estabulación de crías que estará aislada de los locales anteriormente señalados;
- IV.—Local para partos;
- V.—Local de aislamiento de animales con enfermedades infectocontagiosas;
- VI.—Sistema de aprovisionamiento de agua potable;
- VII.—Ejercicio del ganado cuando proceda;
- VIII.—Servicios sanitarios para el personal;
- IX.—Certificación de funcionamiento expedida por la Secretaría de Agricultura y Ganadería.

ARTICULO 42.—Los establos destinados a la producción de leche de otra especie animal deberán tener, en lo conducente, los requisitos que establece el presente Reglamento y los instructivos que para este efecto expidan las Secretarías de Salubridad y Asistencia y la de Agricultura y Ganadería.

ARTICULO 43.—Las plantas de concentración o de pasteurización de leche estarán situadas en edificios independientes de los establos y fuera de las zonas residenciales e industriales que señalen los ordenamientos respectivos.

ARTICULO 44.—Las plantas de concentración deberán contar como mínimo con los siguientes requisitos y locales destinados a:

- I.—Andén de recibo;
- II.—Vaciado de leche;
- III.—Laboratorio para análisis físico-químico y microbiológico;
- IV.—Clarificación, enfriamiento y almacenamiento de leche;
- V.—Lavado de botes y vehículos tanque en su caso;
- VI.—Lavado de equipo;
- VII.—Maquinaria de refrigeración;
- VIII.—Maquinaria de vapor o agua caliente;

IX.—Fuente de abastecimiento de agua potable y tanque de almacenamiento;

- X.—Sistema de eliminación de aguas sucias;
- XI.—Patio de servicio;
- XII.—Servicios sanitarios para el personal;
- XIII.—Bodega.

ARTICULO 45.—Las plantas de pasteurización de las diferentes categorías que se estipulan en el presente Reglamento, deberán contar como mínimo con locales a:

- I.—Vaciado de leche;
- II.—Laboratorio para análisis físico-químico y microbiológico;
- III.—Bactocentrifugación, cuando corresponda, clarificación, enfriamiento y almacenamiento de leche cruda;
- IV.—Pasteurización; cuando corresponda: pasteurización, homogenización, deodorización, ultrapasteurización, almacenamiento a granel de leche descremada;
- V.—Lavado de botes y carros-tanque cuando corresponda;
- VI.—Lavado de equipo cuando corresponda;
- VII.—Lavado de envases retornables cuando corresponda;
- VIII.—Almacén para envases vacíos;
- IX.—Cámara de refrigeración para el almacenamiento de leche envasada y productos que requieran refrigeración. Cuando corresponda, almacenamiento de productos que no requieran refrigeración.

- X.—Andén de embarque de leche envasada;
- XI.—Maquinaria de refrigeración;
- XII.—Maquinaria de vapor o agua caliente;
- XIII.—Fuente de abastecimiento de agua potable con tanque de almacenamiento;
- XIV.—Sistema de eliminación de aguas sucias;
- XV.—Patio de servicio;
- XVI.—Servicios sanitarios para el personal;
- XVII.—Bodega.

ARTICULO 46.—Las Plantas pasteurizadoras a que se refiere el artículo anterior, que pretendan elaborar productos lácteos, deberán:

- I.—Contar con licencia sanitaria;
- II.—Contar con técnico responsable, con permanencia en las horas de labor de la planta;

III.—Utilizar, en la elaboración de los productos, leche que reúna las especificaciones para la categoría sanitaria que tengan autorizada.

ARTICULO 47.—El local destinado al vaciado de la leche deberá contar con un tanque de acero inoxidable, provisto de tapa, tolva y filtro de malla del mismo material.

ARTICULO 48.—Los establos y parras que cuenten con equipo mecánico que descargue la leche directamente al tanque refrigerante o de almacenamiento podrán prescindir del local destinado al vaciado de leche.

ARTICULO 49.—El laboratorio a que se refieren las fracciones III del artículo 44 y II del artículo 45 del presente Reglamento, contará con el equipo y el material necesario para efectuar los análisis físico-químico y microbiológico, especificados en este Reglamento.

ARTICULO 50.—El local destinado a clarificación, enfriamiento y almacenamiento de leche cruda, deberá contar con:

I.—Clarificadora;

II.—Intercambiador de calor con sistema de placas o tanques refrigerantes de expansión directa;

III.—Tanques-termo o silos con capacidad mínima equivalente al volumen promedio de producción diaria.

Los equipos enunciados deberán ajustarse, en cuanto a su material, construcción y diseño, a las especificaciones sanitarias que se indiquen en los instructivos respectivos.

ARTICULO 51.—En el local destinado al tratamiento y envasado, se instalarán tanques-termo, exclusivos para leche pasteurizada, con capacidad mínima de 30% del promedio de producción diaria.

ARTICULO 52.—El local destinado al tratamiento y envasado deberá contar con equipo de pasteurización bajo cualquiera de los siguientes métodos:

I.—Pasteurización a 62.7°C., durante treinta minutos, con sistema de enfriamiento por medio de placas, Método lento;

II.—Pasteurización a 72.7°C., durante quince segundos, con sistema de enfriamiento por medio de placas. Método rápido con equipo de bacto-centrifugación en su caso;

III.—Pasteurización a 115°C., durante seis segundos o 140°C., durante dos segundos; y

IV.—Aquellos otros que apruebe la Secretaría de Salubridad y Asistencia.

ARTICULO 53.—El equipo de pasteurización, cualquiera que sea el método que emplee, deberá contar con termómetro y termógrafo. Cuando se trate de pasteurización rápida contará, además, con válvula de retorno automático.

ARTICULO 54.—Para el envasado, en el local de tratamiento y envasado, deberá utilizarse llenador con troquelador y sellador de tapas automático; meneadora de botellas con equipo para poner capuchones de cartón con alambre soldado o llenadora de envases desechables.

ARTICULO 55.—El local destinado al lavado de botes, deberá contar con:

I.—Equipo para limpieza manual o limpieza mecánica, cuando el volumen del producto recibido así lo requiera;

II.—Soportes metálicos cromados de acero inoxidable o de material que apruebe la Secretaría de Salubridad y Asistencia;

III.—Fuentes de suministro de agua y vapor.

ARTICULO 56.—Las instalaciones destinadas al lavado manual del equipo, contarán con un tanque cuya longitud será de 30 cms., mayor que el tramo de tubo más largo de conducción de leche e instalaciones de agua y vapor en uso. El tanque será de acero inoxidable o de algún otro material aprobado por la Secretaría de Salubridad y Asistencia.

ARTICULO 57.—Cuando el sistema de lavado sea mecánico por circulación en circuito cerrado, los tanques de suministro de las soluciones detergentes y desinfectantes deberán instalarse en un local exclusivo para ello.

ARTICULO 58.—En el local destinado al lavado de envases, se instalarán lavadoras automáticas con los sistemas conocidos de inmersión, de inyección, mixtos u otros aprobados por la Secretaría de Salubridad y Asistencia, las que funcionarán debidamente sincronizadas, con la velocidad de las llenadoras. Las lavadoras trabajarán con detergentes y contarán con dosificador de sustancias germicidas.

ARTICULO 59.—Los detergentes y germicidas usados en la limpieza y desinfección en la industria lechera deberán contar con los registros correspondientes de la Secretaría de Salubridad y Asistencia y de la Secretaría de Agricultura y Ganadería. Su aplicación se sujetará a las especificaciones que señalen los instructivos respectivos.

ARTICULO 60.—La capacidad de la cámara de refrigeración para el almacenamiento de leche envasada, en las plantas de pasteurización, será como mínimo igual al volumen de producción diaria.

ARTICULO 61.—Los locales destinados a la maquinaria en las plantas de pasteurización contarán con:

I.—Calderas, para el aprovisionamiento de vapor y agua caliente;

II.—Refrigeración, con el equipo suficiente para asegurar el mantenimiento de las temperaturas en la leche, que señale el presente Reglamento.

ARTICULO 62.—En las plantas de pasteurización deberán registrarse el tiempo y temperatura de pasteurización de cada proceso en gráfica fechadas, las cuales deberán ponerse a disposición de la autoridad sanitaria, cuando así lo requiera.

ARTICULO 63.—Los termómetros, termógrafos, válvulas, muestreadores, agitadores, tapas, bombas sanitarias, válvulas de desviación, tubos de sostenimiento y medidores de presión de los equipos utilizados en establos y plantas deberán cumplir con los requisitos sanitarios exigidos en los instructivos derivados de este Reglamento.

ARTICULO 64.—Los establos deberán realizar, por lo menos cada tres meses, análisis de potabilidad del agua empleada y las plantas lo realizarán mensualmente.

ARTICULO 65.—El aire y vapor que se utilicen en los diferentes procesos a que se somete la leche deberán cumplir con los requisitos sanitarios exigidos en los instructivos derivados de este Reglamento.

ARTICULO 66.—La Secretaría de Salubridad y Asistencia expedirá los instructivos que establezcan las normas sanitarias a que deben sujetarse los establos, las plantas de concentración y las plantas pasteurizadoras.

CAPITULO CUARTO

Del Personal

ARTICULO 67.—Todo personal que intervenga directamente en el proceso, transporte y venta de leche, deberá contar con tarjeta de control sanitario.

ARTICULO 68.—Los establos y plantas deberán contar con un responsable técnico en el control sanitario de la leche, registrado en la Secretaría de Salubridad y Asistencia, y sus actividades se sujetarán a las disposiciones señaladas en los instructivos correspondientes.

ARTICULO 69.—Los propietarios o el responsable de los giros dedicados a las actividades a que se refiere el artículo 1o. del presente Reglamento están obligados a dar aviso inmediato a la Secretaría de Salubridad y Asistencia, cuando tengan conocimiento de que algún integrante del personal padece alguna de las enfermedades a que se refiere el artículo 112 del Código Sanitario de los Estados Unidos Mexicanos.

ARTICULO 70.—En el caso a que se refiere el artículo anterior, la Secretaría de Salubridad y Asistencia podrá dictar una o varias de las medidas a que se refiere las fracciones I, II, III, IV, V y VII del artículo 116 del Código Sanitario de los Estados Unidos Mexicanos.

ARTICULO 71.—El personal cuyas actividades estén relacionadas con el manejo de ganado y de la leche deberá desempeñar sus labores en condiciones higiénicas y usará el equipo sanitario que señalen los instructivos respectivos.

ARTICULO 72.—Los propietarios de los giros dedicados a las actividades a que se refiere el artículo 1o. del presente Reglamento vigilarán, bajo su responsabilidad, que se cumplan las disposiciones que contiene el presente Capítulo.

CAPITULO QUINTO

Del Ganado

ARTICULO 73.—La permanencia o explotación de bovinos destinados a la producción de leche para consumo público se hará en condiciones adecuadas y en los locales que reúnan los requisitos sanitarios que determine el presente Reglamento.

ARTICULO 74.—Los bovinos destinados a la producción de leche para consumo público deberán mantenerse limpios, esquilados en la ubre, cuartos posteriores y apéndice caudal, desinfectados e inmunizados contra cualquiera enfermedad que, a juicio de la Secretaría de Salubridad y Asistencia, represente un peligro para la salud pública.

ARTICULO 75.—Los bovinos de los establos se sujetarán a los exámenes y pruebas siguientes:

- I.—Tuberculinización;
- II.—Diagnóstico de mastitis;
- III.—Diagnóstico de brucelosis;
- IV.—Examen clínico general;

V.—Otros exámenes o pruebas que determine la Secretaría de Salubridad y Asistencia.

Las técnicas y estimaciones de los resultados de las pruebas anteriores se sujetarán a las disposiciones especificadas en los instructivos que para el efecto expida la propia Secretaría, en coordinación con la Secretaría de Agricultura y Ganadería.

ARTICULO 76.—Los bovinos destinados a la producción de leche para consumo público deberán tener constancia de vacunación de brucelosis expedida por médico veterinario zootecnista, con título registrado en la Secretaría de Salubridad y Asistencia y la Secretaría de Agricultura y Ganadería.

ARTICULO 77.—Para que un bovino ingrese al hato productor deberá contar con certificado que demuestre que está clínicamente sano y que se le han practicado las pruebas y exámenes a que se refiere el artículo 75 del presente Reglamento expedido por médico veterinario zootecnista con título registrado en la Secretaría de Salubridad y Asistencia y la Secretaría de Agricultura y Ganadería.

ARTICULO 78.—Todo animal destinado a la producción de leche para el consumo público, para su control sanitario deberá estar identificado en forma permanente mediante los procedimientos que señalen los instructivos que para este efecto emitan coordinadamente la Secretaría de Salubridad y Asistencia y la Secretaría de Agricultura y Ganadería.

ARTICULO 79.—Los propietarios o encargados de los establos, y los médicos veterinarios zootecnistas responsables de los mismos, darán aviso inmediato a la Secretaría de Salubridad y Asistencia y a la Secretaría de Agricultura y Ganadería, cuando tengan conocimiento de la existencia de zoonosis en el ganado.

ARTICULO 80.—Cuando el ganado padezca alguna enfermedad que pueda transmitirse al hombre, ya sea por contacto o por medio de la leche, o cuando no siendo transmisible pueda alterar las constantes fisicoquímicas y organolépticas de la leche que la hagan impropia para el consumo público, la Secretaría de Salubridad y Asistencia en coordinación con la Secretaría de Agricultura y Ganadería, ordenará el registro de estos animales, temporal o definitivamente de la producción.

ARTICULO 81.—Los animales que deban retirarse definitivamente de la producción serán sacrificados en rastro autorizado y los comprobantes respectivos serán remitidos a la Secretaría de Salubridad y Asistencia y a la Secretaría de Agricultura y Ganadería dentro de los quince días siguientes al sacrificio.

ARTICULO 82.—Los sitios en que permanezcan o haya permanecido el ganado con enfermedad transmisible al hombre quedarán sujetos a la observancia de las medidas que dicten la Secretaría de Salubridad y Asistencia y la Secretaría de Agricultura y Ganadería sobre desinfección, desinfectación u otras que sean necesarias a juicio de las mismas.

ARTICULO 83.—La leche producida por animales afectados de alguna enfermedad transmisible al hombre no deberá mezclarse con la destinada al consumo humano.

ARTICULO 84.—La leche procedente de animales tratados con bacteriostáticos, bactericidas, hormonas o cualquier otra substancia que pueda producir intoxicaciones, envenenamientos o alergia al ser humano, no podrá destinarse para el consumo público dentro de los periodos de eliminación que señalen los instructivos de la substancia empleada.

ARTICULO 85.—Para poder destinar a la alimentación la leche de un animal que haya sido retirado temporalmente del hato productor se requiere autorización de la Secretaría de Salubridad y Asistencia, previa presentación del certificado de buena salud expedido por médico veterinario zootecnista con título registrado en la propia Secretaría y en la Secretaría de Agricultura y Ganadería.

ARTICULO 86.—Queda prohibido que el personal que atiende a los animales enfermos maneje y ordeña el ganado sano, siendo obligación de los propietarios y responsables la observancia de esta disposición.

CAPITULO SEXTO

De la Ordeña y Manejo de la Leche

ARTICULO 87.—En la ordeña se observarán las disposiciones siguientes:

I.—El ganado deberá estar limpio durante la ordeña;

II.—Los cuartos posteriores, ubre y cola deberán estar esquilados;

III.—Inmediatamente antes y después de la ordeña las ubres se desinfectarán con alguna solución germicida, aplicada y secada con materiales aprobados por la Secretaría de Salubridad y Asistencia;

IV.—Antes de la ordeña de cada animal se extraerán las tres primeras porciones de leche de cada uno de los pezones, siendo éstas recolectadas en un recipiente especial e inutilizadas.

V.—La leche se filtrará y se recolectará inmediatamente después de su extracción;

VI.—Los utensilios empleados estarán limpios y desinfectados;

VII.—El lugar de la ordeña deberá estar limpio.

ARTICULO 88.—Los ordeñadores deberán:

I.—Tener las uñas de las manos bien cortadas;

II.—Lavarse las manos con jabón y agua tibia, utilizando cepillo;

III.—Enjuagarse las manos con agua tibia que contenga alguna solución desinfectante, antes de la ordeña de cada animal;

IV.—Estar limpios en su ropa y persona;

V.—Usar la ropa del equipo sanitario solamente durante la ordeña.

ARTICULO 89.—La ordeña mecánica se sujetará a las disposiciones siguientes:

I.—Las ordeñadoras estarán limpias y desinfectadas antes de la ordeña;

II.—Las pezoneras estarán lavadas y desinfectadas antes de la ordeña de cada animal;

III.—Las pezoneras no estarán en contacto con el piso;

IV.—Los tubos y conexiones se lavarán y desinfectarán inmediatamente después de la ordeña;

V.—Las ordeñadoras funcionarán correctamente.

ARTICULO 90.—El manejo de leche en establos, plantas, transportes, depósitos y expendios se sujetará a las disposiciones contenidas en el presente Reglamento y en los instructivos correspondientes.

ARTICULO 91.—Los botes para el transporte de leche cruda deberán reunir los requisitos siguientes:

I.—Ser de aluminio, de acero inoxidable o de cualquier otro material aprobado por la Secretaría de Salubridad y Asistencia.

II.—Estar contruidos de manera que puedan ser aseados e higienizados con facilidad, tanto en su interior como en su exterior;

III.—Tener cierre hermético con tapas de cualquiera de los materiales especificados en la fracción I de este artículo y debidamente precintados, de manera que no puedan ser abiertos sin dejar huella visible de haber sido violado el precinto; los precintos serán del tipo que apruebe la Secretaría de Salubridad y Asistencia;

IV.—Tener marbete que exprese:

- a).—Nombre del productor, establo o negociación;
- b).—Destinatario;
- c).—Ubicación del establo;
- d).—Día y hora de la ordeña;
- e).—Número de licencia sanitaria.

ARTICULO 92.—El transporte de leche no pasteurizada a plantas de su misma clasificación sanitaria sólo podrá llevarse a cabo en botes reglamentarios y cuando reúna, además, los requisitos siguientes:

I.—Que el tiempo empleado desde el inicio de la ordeña hasta la entrega del producto no exceda de tres horas;

II.—Que las ordeñas se inicien a las 5 a.m. y 7; p.m.

III.—Que la leche cumpla con los requisitos sanitarios señalados en los artículos 13 y 14 del presente Reglamento; y

IV.—Que la producción sea, como máximo, de 400 litros por ordeña.

ARTICULO 93.—Sólo se permitirá en los establos almacenaje del producto de dos ordeñas como máximo, debiéndose conservar a una temperatura no mayor de 4°C.

CAPITULO SEPTIMO

Del Envasado de la Leche

ARTICULO 94.—La leche, después de ser pasteurizada, deberá envasarse en la propia planta, en envases que reúnan los siguientes requisitos sanitarios:

I.—Ser de los materiales que hayan sido aprobados por la Secretaría de Salubridad y Asistencia;

II.—Encontrarse perfectamente limpios, higienizados y que cierren herméticamente.

ARTICULO 95.—Los envases a que se refiere el artículo anterior deberán contar con la autorización de la Secretaría de Salubridad y Asistencia y no podrán sufrir modificación alguna sin la previa aprobación de la mencionada dependencia.

ARTICULO 96.—Cualquiera que sea el tipo, con figuración geométrica y los materiales empleados en la fabricación de envases desechables, estos deberán tener impresa, por lo menos en dos de sus caras, leyenda con los siguientes datos:

I.—Clasificación sanitaria con letras de medio centímetro;

II.—Nombre y ubicación de la planta pasteurizadora;

III.—Fecha de la pasteurización con letra y número;

IV.—"No se consuma después de 24 horas de la fecha impresa";

V.—"Manténgase en refrigeración", con letra de medio centímetro;

VI.—Número de licencia sanitaria de la planta pasteurizadora;

VII.—El precio de la leche al público que fije la Secretaría de Industria y Comercio, el cual se imprimirá en un fondo azul para la leche clasificada como pasteurizada preferente extra; en fondo anaranjado para la leche pasteurizada preferente, guinda para la leche pasteurizada, verde para la leche semidescremada y café para la leche ultrapasteurizada.

ARTICULO 97.—Los envases de leche ultrapasteurizada ostentarán leyenda con los siguientes datos:

I.—Leche ultrapasteurizada;

II.—Nombre y ubicación de la planta pasteurizadora;

III.—Día de envasado;

IV.—Fecha de caducidad, con letra de un centímetro;

V.—No se consuma después de la fecha de caducidad, con letra de un centímetro;

VI.—El precio al público que fije la Secretaría de Industria y Comercio, impreso en un fondo café.

ARTICULO 98.—Los envases retornables ostentarán la siguiente leyenda:

I.—No se consuma después de 24 horas de la fecha impresa en la tapa; y

II.—Manténgase en refrigeración.

ARTICULO 99.—Queda prohibido imprimir cualquier otra leyenda en el envase o en la tapa del producto, cuando no haya sido aprobada expresamente por la Secretaría de Salubridad y Asistencia, salvo las impresiones obligatorias previstas por la Ley General de Normas y de Pesas y Medidas, así como aquéllas adquiridas en derecho exclusivo de acuerdo con la Ley de Invenciones y Marcas.

ARTICULO 100.—Sólo se autorizará el uso de tapas que reúnan los requisitos siguientes:

I.—Ser de los materiales aprobados por la Secretaría de Salubridad y Asistencia;

II.—Garantizar cierre hermético;

III.—Ser de los colores siguientes:

Azul, para leche pasteurizada preferente extra, Anaranjado, para leche pasteurizada preferente, Guinda, para leche pasteurizada;

IV.—Tener impreso el nombre de la negociación ubicación, clasificación sanitaria y número de licencia sanitaria;

V.—Fecha de envasado,

VI.—Tener impreso el precio al público que fije la Secretaría de Industria y Comercio.

ARTICULO 101.—En el caso de que el reparto de la leche se efectúe por medio de una distribución autorizada, la leyenda impresa en el envase correspondiente al establo productor o a la negociación que la procesa deberá ser de la misma dimensión que la leyenda correspondiente al nombre de la distribuidora en los siguientes términos; distribuida por y en seguida el nombre de la distribuidora.

ARTICULO 102.—A fin de facilitar el manejo de la leche envasada, los envases se colocarán en cajas limpias y del material que apruebe la Secretaría de Salubridad y Asistencia.

CAPITULO OCTAVO

Del Transporte

ARTICULO 103.—Sólo se permitirá el transporte de leche a las plantas a fin de somerarla al tratamiento correspondiente, cuando aquella satisfaga los requisitos especificados en el Capítulo Segundo del presente Reglamento.

ARTICULO 104.—El transporte de leche se efectuará en:

I.—Vehículos con Tanque-termo, construídos con materiales sanitarios que apruebe la Secretaría de Salubridad y Asistencia;

II.—Vehículos adaptados con cajas aislantes;

III.—Otros equipos aprobados por la Secretaría de Salubridad y Asistencia.

ARTICULO 105.—Los vehículos transportadores de leche contarán con autorización de la Secretaría de Salubridad y Asistencia.

ARTICULO 106.—Los vehículos destinados al transporte de leche tendrán en caracteres de forma y tamaño que resultan fácilmente legibles, según el caso, las siguientes leyendas:

I.—Para el transporte de leche cruda.

a).—Transporte de leche;

b).—Nombre del propietario del vehículo;

c).—Nombre y ubicación del establo productor, planta de concentración o planta de pasteurización;

d).—Categoría sanitaria de la leche.

II.—Para el transporte de leche pasteurizada y envasada:

a).—Transporte de leche;

b).—Nombre del propietario del vehículo;

c).—Nombre y ubicación de la planta pasteurizadora o distribuidora;

d).—Categoría sanitaria de la leche.

ARTICULO 107.—Los vehículos destinados al transporte de leche deberán estar en buen estado de conservación, pintados de color blanco o marfil y se mantendrán en condiciones higiénicas.

ARTICULO 108.—Los vehículos sólo podrán conducir, en cada viaje, leche envasada pasteurizada o leche para pasteurizar y de una misma clasificación.

ARTICULO 109.—Los vehículos transportadores de leche pasteurizada y envasada también podrán transportar productos alimenticios envasados o empacados que cuenten con el registro de la Secretaría de Salubridad y Asistencia cuando, a juicio de esta, no sufran transformaciones que puedan influir en la calidad de la leche o viceversa.

ARTICULO 110.—La leche envasada se transportará en vehículos cerrados y se conservará a una temperatura de 9°C. como máximo.

ARTICULO 111.—Queda prohibido trasvasar leche de un tanque transportador a otro, salvo en los casos de fuerza mayor, en los que deberá darse aviso inmediato a la Secretaría de Salubridad y Asistencia.

CAPITULO NOVENO

De los Depósitos, Expendios y Venta de Leche

ARTICULO 112.—Queda prohibido procesar leche, así como destinarla al consumo público, cuando no reúna los requisitos exigidos por los artículos 13 y 14, así como los correspondientes para cada una de las categorías sanitarias, previstos en el presente Reglamento.

ARTICULO 113.—Los depósitos de leche tendrán acceso directo a la vía pública y contarán como mínimo con los siguientes locales e instalaciones:

I.—Cámara de refrigeración con capacidad para almacenar el volúmen diario de distribución;

II.—Patio de servicio para carga y descarga;

III.—Sanitarios para el personal.

ARTICULO 114.—La leche en los depósitos se conservará a una temperatura de 6°C. como máximo.

ARTICULO 115.—En los expendios, la leche deberá conservarse a 9°C., como máximo.

ARTICULO 116.—Todos los expendios tendrán acceso directo a la vía pública y contarán con:

I.—Refrigeradores provistos de termómetro y con capacidad suficiente para el volumen de venta diaria;

II.—Sanitarios para el personal.

ARTICULO 117.—La venta de leche pasteurizada y envasada sólo podrá efectuarse:

I.—En los establecimientos que cuenten con licencia sanitaria, y

II.—A domicilio, siempre que se realicen en vehículos que cuenten con autorización sanitaria.

ARTICULO 118.—Sólo se podrá expedir al público leche de las siguientes categorías:

I.—Pasteurizada preferente extra,

II.—Pasteurizada preferente;

III.—Pasteurizada;

IV.—Pasteurizada semidescremada;

V.—Ultrapasteurizada.

ARTICULO 119.—Sólo podrá hacerse la venta de leche al público en envases cerrados. Queda prohibida que expendedores y repartidores abran los envases o trasvasen la leche.

CAPITULO DECIMO

De la Responsabilidad

ARTICULO 120.—Respecto a la leche adulterada, alterada o contaminada, son responsables las siguientes personas:

I.—El propietario del establo donde se encuentre la leche;

II.—El transportista de leche cruda durante el trayecto del establo a las plantas, siempre que existan violaciones en el recinto del carro-tanque o botes;

III.—Las plantas de tratamiento de leche, a partir del momento del recibo del producto;

IV.—El repartidor y expendedor, respecto de la leche que tengan en su poder y los envases que tengan huella de violación; en caso contrario la responsabilidad será de la planta procesadora;

V.—El transportista, el repartidor o el expendedor cuando transporte, reparta o venda leche con temperatura mayor a la indicada en este Reglamento.

CAPITULO DECIMO PRIMERO

De las autorizaciones Sanitarias

ARTICULO 121.—Los establecimientos destinados al proceso o venta de leche o de productos lácteos, requieren para su funcionamiento de licencia sanitaria expedida por la Secretaría de Salubridad y Asistencia y los destinados a la producción de leche, requieren para su funcionamiento del certificado respectivo por la Secretaría de Agricultura y Ganadería.

ARTICULO 122.—Las licencias sanitarias y los certificados de funcionamiento a que se refiere el artículo anterior, serán otorgados cuando los interesados acrediten haber satisfecho los requisitos que establecen el Código Sanitario, la Ley de Sanidad Fitopecuaria y el presente Reglamento, las disposiciones aplicables en materia de productos lácteos y los instructivos que para este efecto expida la Secretaría de Salubridad y Asistencia y la Secretaría de Agricultura y Ganadería.

ARTICULO 123.—El registro de los productos lácteos que se fabriquen en las plantas pasteurizadoras deberá sujetarse a las disposiciones de la materia.

ARTICULO 124.—Todo cambio de propietario de los establecimientos en que se realicen las actividades a que se refiere el artículo 1o. del presente Reglamento deberá ser comunicado por escrito a la Secretaría de Salubridad y Asistencia o a la Secretaría de Agricultura y Ganadería en su caso, por los interesados, en un término de 15 días contados a partir de la fecha en que se realice el cambio de propietario.

ARTICULO 125.—Cuando por cualquier motivo se suspendan las actividades a que se refiere al artículo 1o. del presente Reglamento, los propietarios de los establecimientos deberán dar aviso inmediato a la Secretaría de Salubridad y Asistencia o a la Secretaría de Agricultura y Ganadería en su caso.

ARTICULO 126.—Las licencias sanitarias que expida la Secretaría de Salubridad y Asistencia y los certificados de funcionamiento que expida la Secretaría de Agricultura y Ganadería deberán colocarse en lugar visible del establecimiento.

ARTICULO 127.—El personal a que se refiere el artículo 67 deberá llevar consigo, en el desempeño de sus labores, su tarjeta de control sanitario.

CAPITULO DECIMO SEGUNDO

De la Vigilancia e Inspección

ARTICULO 128.—La vigilancia del cumplimiento a las disposiciones del presente Reglamento y de los instructivos que de él deriven corresponden a las Secretarías de Salubridad y Asistencia y de Agricultura y Ganadería.

ARTICULO 129.—Las personas que intervengan en alguna forma en las actividades a que se refiere el artículo 1o. del presente Reglamento están obligadas a dar toda clase de facilidades al personal de la Secretaría de Salubridad y Asistencia y de la Secretaría de Agricultura y Ganadería encargados de vigilar el cumplimiento de las disposiciones de ese mismo Ordenamiento, así como a proporcionar los informes que se les soliciten.

ARTICULO 130.—Para la vigilancia y control sanitario de la leche se establecerán puestos de inspección a los que concurrirán, en el horario que previamente notificará la Secretaría de Salubridad y Asistencia, los transportadores de leche, con la leche que conduzcan en cada viaje.

ARTICULO 131.—Es obligación de los conductores de transportes de leche mostrar a los inspectores sanitarios de la Secretaría de Salubridad y Asistencia el comprobante de haber concurrido al puesto de inspección.

ARTICULO 132.—La leche que haya sido analizada en el puesto de inspección podrá ser sometida a análisis posteriores en plantas, transportes, depósitos y expendios.

ARTICULO 133.—Corresponde a los laboratorios de la Secretaría de Salubridad y Asistencia o a los expresamente autorizados por ella determinar, por medio de análisis, si los productos que regula este Reglamento se ajustan a las disposiciones sanitarias.

ARTICULO 134.—Para la práctica de los análisis de laboratorio se tomarán muestras en los lugares de producción, proceso, transporte, venta o suministro de los productos que regula este Reglamento, previa orden escrita de la autoridad sanitaria competente.

ARTICULO 135.—Al recoger las muestras se formulará acta en la que, además de cumplir con los requisitos legales, se hará constar que en poder del interesado se deja una muestra testigo debidamente sellada y lacrada, tomada de la misma producción correspondiente a la que se envía a los laboratorios mencionados en el artículo 133 del presente Reglamento.

ARTICULO 136.—El resultado de los análisis a que se refiere el artículo 132 del presente Reglamento será notificado al interesado cuando dicho resultado reporte que los requisitos o las constantes no estén dentro de los señalados por este Reglamento.

ARTICULO 137.—En caso de que el interesado no esté de acuerdo con el resultado del análisis realizado por la Secretaría de Salubridad y Asistencia, podrá solicitar que la muestra testigo se analice por la propia Secretaría en presencia de un tercero que designe. El resultado de este último análisis será el que indique, en definitiva, si el producto en cuestión reúne o no los requisitos exigidos por el presente Reglamento.

CAPITULO DECIMO TERCERO

De las Medidas de Seguridad, Sanciones
y sus Procedimientos Administrativos

ARTICULO 138.—Las medidas de seguridad sanitaria son de inmediato ejecución, tienen carácter preventivo y se aplican sin perjuicio de las sanciones que en su caso correspondan.

ARTICULO 139.—La aplicación de las medidas de seguridad en materia de control sanitario de la leche en cuanto al proceso, se sujetará a lo establecido en el capítulo segundo y en cuanto al procedimiento al capítulo cuarto, ambos del Título Decimoquinto del Código Sanitario de los Estados Unidos Mexicanos y, en lo conducente, a este Reglamento.

Respecto a la producción de la leche, la aplicación de las medidas de seguridad se harán conforme a lo dispuesto por el Capítulo Unico del Título 6o. de la Ley de Sanidad Fitopécuaría de los Estados Unidos Mexicanos.

ARTICULO 140.—La Secretaría de Salubridad y Asistencia y la Secretaría de Agricultura y Ganadería dictarán según su competencia y sin perjuicio de las previstas por otros ordenamientos, una o más de las siguientes medidas de seguridad:

- I.—Vacunación del personal que intervenga directamente en las actividades que señala el artículo 1o. del presente Reglamento;
- II.—Vacunación de animales de la especie bovina, destinados a la producción de leche para consumo público;
- III.—Aislamiento, o sacrificio en su caso del ganado a que se refiere la fracción anterior;
- IV.—Suspensión de trabajos o de servicios;
- V.—Clausura temporal, que podrá ser parcial o total, de los establecimientos a que se refiere el artículo 3 del presente Reglamento;
- VI.—Retención o aseguramiento de objetos;
- VII.—Depósito en custodia de objetos;
- VIII.—Decomiso, destrucción e inutilización;
- IX.—Los demás que determine el Consejo de Salubridad General.

ARTICULO 141.—En el término "objetos" a que se refieren las fracciones VII, VIII y IX del artículo 423 del Código Sanitario de los Estados Unidos Mexicanos, quedan comprendidos la leche y los productos lácteos.

ARTICULO 142.—La Secretaría de Salubridad y Asistencia podrá ordenar la vacunación del personal a que se refiere el artículo 67 del presente Reglamento, cuando se encuentre expuesto a contraer alguna de las enfermedades enumeradas en el artículo 112 del Código Sanitario de los Estados Unidos Mexicanos.

ARTICULO 143.—La Secretaría de Salubridad y Asistencia podrá ordenar, coordinadamente con la Secretaría de Agricultura y Ganadería, la vacunación de los animales de la especie bovina destinados a la producción de leche para consumo público, cuando puedan constituirse en transmisores de las enfermedades enumeradas en el artículo 112 del Código Sanitario de los Estados Unidos Mexicanos.

ARTICULO 144.—La Secretaría de Salubridad y Asistencia podrá ordenar, coordinadamente con la Secretaría de Agricultura y Ganadería, en caso de zoonosis, el aislamiento del hato productor o el sacrificio, en su caso, de los animales enfermos.

ARTICULO 145.—La Secretaría de Salubridad y Asistencia podrá ordenar la suspensión de trabajos o de servicios relacionados con las actividades a que se refiere el artículo 1o. del presente Reglamento, cuando su caso, las deficiencias sanitarias que pongan en peligro la salud de las personas o de los animales.

ARTICULO 146.—La clausura temporal se aplicará por el tiempo estrictamente necesario para corregir, a satisfacción de la Secretaría de Salubridad y Asistencia o de la Secretaría de Agricultura y Ganadería en su caso, las deficiencias sanitarias que pongan en peligro la salud de las personas o de los animales.

Durante la clausura se podrá permitir el acceso de las personas que tengan encomendada la corrección de las deficiencias sanitarias que la motivaron.

ARTICULO 147.—La Secretaría de Salubridad y Asistencia podrá ordenar la retención o aseguramiento de objetos, cuando se presuma que pueden ser nocivos a la salud de las personas por falta de control sobre ellos o por otras razones, a juicio de la autoridad sanitaria y durará hasta en tanto se dictamine sobre ello. Si del dictamen se concluye que es nocivo, se procederá al decomiso.

ARTICULO 148.—La Secretaría de la Salubridad y Asistencia podrá ordenar el depósito de objetos en casos similares a

los que señala el artículo anterior cuando, por el volumen o peso de los bienes, la autoridad opte por dejarlos en poder del propietario o encargado del establecimiento.

ARTICULO 149.—La Secretaría de Salubridad y Asistencia procederá al decomiso de objetos, cuando estos puedan causar daño a la salud de las personas por su naturaleza. La leche se inutilizará y los objetos se destruirán si no pueden tener un uso lícito.

ARTICULO 150.—Las violaciones a los preceptos del presente Reglamento y a los instructivos que de él deriven se sancionarán de acuerdo con los principios generales de aplicación, clasificación y procedimiento a que se refiere el Título Decimoquinto del Código Sanitario de los Estados Unidos Mexicanos y al Título Séptimo Capítulo Unico de la Ley de Sanidad Fitopercuaria de los Estados Unidos Mexicanos.

ARTICULO 151.—La infracción a alguna de las disposiciones de los Capítulos I, II, IV, VI, VIII, IX y X o a los artículos 37, 46, 47, 49 a 64, 73, 75 a 79, 81 85, 94, 95, 99, 101 o 102 del presente Reglamento se sancionará por la Secretaría de Salubridad y Asistencia con multa de cien a cinco mil pesos, de acuerdo con sus atribuciones.

La Secretaría de Agricultura y Ganadería sancionará las infracciones a las disposiciones de este Reglamento en materia de producción de la leche, conforme a los artículos 149 y 150 de la Ley de Sanidad Fitopercuaria de los Estados Unidos Mexicanos.

ARTICULO 152.—Las infracciones a las disposiciones del presente Reglamento que no estén comprendidas en la enumeración del artículo anterior primer párrafo, se sancionarán con multa de cien a quince mil pesos.

ARTICULO 153.—La reincidencia en el caso de infracciones previstas por el artículo 151 primer párrafo se sancionará con multa hasta de diez mil pesos y la reincidencia en el caso de las infracciones previstas por el artículo 152 se sancionará con multa hasta de treinta mil pesos, ambos artículos del presente Reglamento.

ARTICULO 154.—La Secretaría de Salubridad y Asistencia o la Secretaría de Agricultura y Ganadería podrán revocar las autorizaciones, licencias, permisos o certificados a que se refiere el presente Reglamento por fallas graves o en caso de reincidencia. La cancelación de estos documentos tendrá como consecuencia la clausura de los establecimientos a la suspensión de las actividades autorizadas por aquellos.

ARTICULO 155.—La Secretaría de Salubridad y Asistencia sancionará con decomiso cuando:

I.—La leche se encuentre adulterada, alterada o contaminada;

II.—La leche se encuentre con fecha de caducidad vencida o indiquen fechas anteriores a las permitidas;

III.—La leche no cuente con el registro correspondiente.

IV.—Se encuentren sustancias y/o equipo que se presuma sirven para aduiterar la leche;

V.—Provenga de animales que se encuentren en algunos de los casos señalados en el artículo 117 del Código Sanitario de los Estados Unidos Mexicanos;

VI.—Se dictamine así, como consecuencia de la aplicación del presente Reglamento.

ARTICULO 156.—Podrá industrializarse la leche que haya sido objeto de una sanción, como consecuencia de haber presentado alguna de las siguientes irregularidades:

I.—Alteración;

II.—Deficiente pasteurización;

III.—Contaminación;

IV.—Temperaturas superiores a las señaladas en el presente Reglamento.

ARTICULO 157.—La leche contaminada con bacteriostáticos, bactericidas, hormonas o sustancias tóxicas, sólo podrá destinarse a la industria que no esté relacionada con la alimentación humana o animal.

ARTICULO 158.—La clausura, como sanción administrativa de los establecimientos a que se refiere el presente Reglamento, procederá en los casos y en los términos que establece el capítulo tercero del Título decimoquinto del Código Sanitario de los Estados Unidos Mexicanos y el Capítulo Unico del Título Séptimo de la Ley de Sanidad Fitopecuaria de los Estados Unidos Mexicanos.

ARTICULO 159.—En los casos de clausura definitiva, quedará sin efecto la licencia sanitaria o el certificado de funcionamiento que se hubiere otorgado al establecimiento.

ARTICULO 160.—La leche producto de una negociación clausurada se destinará:

I.—A plantas que procesen leche pasteurizada cuando proceda de plantas o establos con categoría de preferente extra

o preferente, siempre y cuando cumpla con los requisitos que se marcan en el presente Reglamento.

II.—A la industria productora de lácteos cuando proceda de plantas o establos con categoría de pasteurizada, siempre y cuando cumpla con los requisitos que marca el presente Reglamento.

ARTICULO 161.—Contra resoluciones y actos de la Secretaría de Salubridad y Asistencia o de la Secretaría de Agricultura y Ganadería, que para su impugnación no tengan señalado trámite especial en el Código Sanitario de los Estados Unidos Mexicanos o en la Ley de Sanidad Fitopecuaria y en el presente Reglamento, procederán los recursos administrativos establecidos en el Capítulo Quinto del Título Décimoquinto del mencionado Código y el Capítulo Unico, Título Octavo de la citada Ley.

TRANSITORIOS

ARTICULO PRIMERO.—El presente Reglamento entrará en vigor a los cinco días de la fecha de su publicación en el "Diario Oficial" de la Federación.

ARTICULO SEGUNDO.—Los establos que se encuentran funcionando al entrar en vigor este Reglamento, deberán presentar ante la Secretaría de Agricultura y Ganadería dentro de un plazo de 3 meses contados a partir de la fecha de su vigencia la solicitud para su funcionamiento de acuerdo con el Artículo 121 de este Ordenamiento.

ARTICULO TERCERO.—Se deroga el Reglamento sobre Producción, Introducción, Transporte, Pasteurización y Venta al Público de la leche en el Distrito, Territorios y Zonas Federales, así como todas las disposiciones que se opongan o contravenigan a ese Reglamento.

Dado en la residencia del Poder Ejecutivo Federal, en la ciudad de México, Distrito Federal, a los 23 días del mes de septiembre de 1976.—Luis Echeverría Álvarez.—Rúbrica.—El Secretario de Salubridad y Asistencia, Ginés Navarro Díaz de León.—Rúbrica.—El Secretario de Industria y Comercio, José Campillo Sáinz.—Rúbrica.—El Secretario de Agricultura y Ganadería, Oscar Brauer Herrera.—Rúbrica.

(Publicado en el "Diario Oficial", Órgano del Gobierno Constitucional de los Estados Unidos Mexicanos, el día 24 de septiembre de 1976).



GOBIERNO DEL ESTADO DE MEXICO



DR. JORGE JIMENEZ CANTU,
Gobernador Constitucional del Estado.

C. P. JUAN MONROY PEREZ,
Secretario General de Gobierno.

LIC. JOSE ANTONIO MUÑOZ SAMAYOA,
Oficial Mayor de Gobierno.

LIC. ENRIQUE DIAZ NAVA,
Secretario Particular del C. Gobernador.

ING. JORGE OCAMPO ALVAREZ DEL CASTILLO,
Coordinador de Obras Públicas.

LIC. CARLOS CURI ASSAD,
Procurador General de Justicia.

ING. SALVADOR SANCHEZ COLIN,
Director de Agricultura y Ganadería.

LIC. ROMAN FERRAT SOLA,
Director General de Hacienda.

LIC. ENRIQUE CARBAJAL ROBLES,
Director de Adquisiciones y Servicios.

LIC. RODOLFO DE LA O. OCHOA,
Director de Gobernación.

LIC. JOSE RAMON ALBARRAN MORA,
Director de Promoción Industrial, Comercial y Artesanal.

LIC. JUAN MANUEL MENDOZA CHAVEZ,
Director del Registro Público de la Propiedad.

ING. GONZALO GONZALEZ GAVALDON,
Director Promotor del Mejoramiento del Ambiente y
Servicio Social Voluntario.

LIC. JUAN UGARTE CORTES,
Director Jurídico y Consultivo.

LIC. MARIO COLIN SANCHEZ,
Director del Patrimonio Cultural.

LIC. MACLOVIO CASTORENA Y BRINGAS,
Director del Trabajo y Previsión Social.

LIC. ALFONSO GARCIA GARCIA,
Director de Turismo.

TTE. CORL. FELIX HERNANDEZ JAIMES,
Director de Seguridad Pública y Tránsito.

C. JUAN DOMINGUEZ GARCIA,
Director de la Cultura Física y Recreación.

ING. HUMBERTO CORREA GONZALEZ,
Director de Comunicaciones y Obras Públicas.

LIC. MARGARITO LANDA CASTRO,
Jefe del Departamento de Personal.

PROF. SIXTO NOGUEZ ESTRADA,
Director de Educación Pública.

LIC. ARTURO RODRIGUEZ AZUETA,
Jefe del Departamento de Organización, Sistemas y
Correspondencia.

PROF. ALFONSO SOLLEIRO LANDA,
Director de Prensa y Relaciones Públicas.

LIC. JOSE R. SANTANA DIAZ,
Jefe del Departamento de Estadística y Estudios
Económicos.

ING. FEDERICO DELGADO PASTOR,
Director de Aprovechamientos Hidráulicos.

PROF. LEOPOLDO SARMIENTO REA,
Jefe del Departamento de Archivo y Periódico Oficial.