

Núm. 4502
24 de julio de 1991 10:02 A-45
Fecha:
Aprobado: Antonio J. Colorado
Secretario de Estado
Por: 
Secretario Auxiliar de Estado

ESTADO LIBRE ASOCIADO DE PUERTO RICO
DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA
OFICINA DE REGLAMENTACION DE LA INDUSTRIA LECHERA

REGLAMENTO NUMERO 4 DE LA OFICINA DE REGLAMENTACION DE LA INDUSTRIA LECHERA PARA ESTABLECER LAS NORMAS Y REGLAS QUE REGIRAN LAS FASE DE TRANSPORTACION DE LECHE CRUDA Y LOS TRANSPORTADORES DE ESTA

SECCION 1. Título Corto

Este Reglamento se conocerá y podrá citarse como "Reglamento número 4 de la Industria Lechera".

SECCION 2. Base Legal

Este Reglamento se adopta en virtud de las facultades que le confiere al Administrador de la Oficina de la Reglamentación de la Industria Lechera, el Artículo 5 de la Ley Núm. 34 del 11 de junio de 1957, según enmendada.

SECCION 3. Propósito

La Oficina de Reglamentación de la Industria Lechera fue creada por disposición de la Ley Núm. 34 del 11 de junio de 1957, para reglamentar todas las fases relacionadas con la producción, elaboración y mercadeo de leche en Puerto Rico.

A los fines de cumplir con el mandato legislativo, se le otorgaron poderes al Administrador de la Oficina de la Reglamentación de la Industria Lechera para reglamentar la Industria en el grado necesario que se requiera para cumplir con los propósitos de la Ley, y así garantizar un producto de primera calidad para el consumidor y una industria lechera floreciente y estable.

La estabilidad de la industria es asunto de primordial importancia para el país. Es por eso, que la Industria Lechera está revestida de interés público y esta es la razón por la cual la recolección, elaboración, venta y mercadeo de dicho producto debe estar reglamentado.

Una de las partes que afecta la calidad de leche, es el recogido de la misma. A fin de garantizar que los

procedimientos que se utilizan sean uniformes y cumplan a cabalidad con el propósito de la Ley 34, de proveer el mejor producto al consumidor, se hace necesario que esta fase esté debidamente reglamentada.

SECCION 4. Definiciones:

- a. Administrador - Administrador de la Oficina de Reglamentación de la Industria Lechera.
- b. Producto - Leche Fresca: Leche en su estado natural, ya sea cruda, pasteurizada, y homogenizada, que se expende para consumo directo al público.
- c. Persona - Cualquier persona natural o jurídica, incluyendo individuos, corporación, asociación, cooperativas, o cualquier otra forma de organización legal.
- d. Oficina - La Oficina de Reglamentación de la Industria Lechera.
- e. Ley - Ley 34 del 11 de junio de 1957, según enmendada, conocida como la Ley para reglamentar la Industria Lechera.
- f. Licencia - Licencia que expide el Administrador, que permite o autoriza a una persona a trabajar u operar como transportador de leche cruda para las plantas pasteurizadoras de Puerto Rico.
- g. Vaquería - Lugar donde se tiene y ordeña una o más vacas saludables y cuya leche se vende u ofrece en venta, para el consumo humano a una planta o centro de pasteurización o elaboración.

- h. Planta o Centro de Pasteurización o Elaboración - Establecimiento, lugar o sitio donde la leche o productos de leche son recibidos, almacenados, manipulados, procesados, pasteurizados, ultra-pasteurizados, asépticamente procesados, envasados, preparados o refrigerados para su distribución, venta o donación.
- i. Calidad del Producto - Conjunto de propiedades que se fijan a la leche para poder elaborarla y mercadearla en Puerto Rico.
- j. Leche cruda - Es la secreción láctea íntegra, excluyendo el calostro, que se obtiene mediante el ordeño de una o más vacas saludables, la cual no se ha sometido a los procesos de pasteurización y homogenización.
- k. Leche cruda mezclada - Es la mezcla de la leche cruda proveniente de dos (2) o más vaquerías, destinada a procesarse en una Planta o Centro de Pasteurización o Elaboración.
- l. Muestra - Porción representativa de la producción total de leche de cada tanque de enfriamiento en una vaquería.
- m. Récorde - Tabulación de los resultados de exámenes de laboratorios efectuados en la leche.
- n. Tanque Termo - Vehículo usado por un transportador de leche, incluyendo el camión, el

tanque y aquellos accesorios necesarios, para transportar cargamentos de leche a granel desde una vaquería, hasta una planta o centro de pasteurización o elaboración, o hasta otra planta o centro de pasteurización o elaboración.

o. Taque de enfriamiento - Tanque usado en una vaquería para el almacenaje a granel y enfriamiento adecuado de la leche cruda.

p. Transportador de leche - Persona que posee una licencia para transportar leche cruda, desde una o más vaquerías hasta una planta o centro de pasteurización o elaboración.

Esta persona puede ser empleado de dicha planta o contratista independiente de la misma.

SECCION 5. Licencias

Toda persona que trabaje como transportador de leche cruda en Puerto Rico, deberá poseer una licencia del Administrador de la Oficina de la Reglamentación de la Industria Lechera. Esta licencia es en adición a cualquier otra licencia o permiso, que requiera cualquier otra dependencia gubernamental de Puerto Rico.

Dicha licencia, expedida por el término de un (1) año, será renovable a petición del interesado. Será requisito para la renovación, que los transportadores asistan a un adiestramiento para refrescar los conocimientos. El Administrador podrá en cualquier momento revisar las

condiciones bajo las cuales expidió la licencia.

SECCION 6. Requisitos para la Solicitud de la Licencia

Toda persona que interese trabajar como transportador de leche cumplirá con los siguientes requisitos antes de obtener la licencia:

a. Proveerá un certificado de buena conducta y/o de antecedentes penales, conjuntamente con su solicitud original de licencia y sus posteriores renovaciones anuales.

b. Se someterá a un adiestramiento, el cual será preparado y supervisado por la Oficina o el Departamento de Salud, aún cuando el mismo sea ofrecido por las plantas elaboradoras. El mismo contendrá los procedimientos adecuados para la toma, manejo, conservación y transportación de las muestras de leche, así como del recogido, transportación y manejo de la leche cruda desde la vaquería hasta la Planta o Centro de Pasteurización o Elaboración. También contendrá la reglamentación aplicable a los transportadores de leche.

c. Una vez cumplido con los requisitos previos, el solicitante se someterá a una evaluación escrita y práctica que le administrará la Oficina o el Departamento de Salud, en el cual se medirá sus conocimientos y habilidades para realizar aquellas funciones de muestreo y recogido asignadas a un transportador de leche. El aspirante deberá aprobar ambas evaluaciones.

d. Para poder tomar el examen práctico, será requisito indispensable que el solicitante haya aprobado el examen teórico. Si algún solicitante fracasare en el examen práctico, no será necesario que vuelva a tomar el examen teórico.

e. Todo solicitante que fracase en el examen teórico podrá volver a tomar dicho examen transcurridos 30 días, a partir de la fecha en que tomó el examen.

f. El término de tiempo para repetir exámenes prácticos no aprobados, será el mismo establecido en el inciso precedente.

g. Los transportadores licenciados se someterán a cualquier adiestramiento adicional que la Oficina estime pertinente, sin importar el tiempo que lleven desempeñando sus funciones.

SECCION 7. Programas de Adiestramientos

a. La Oficina hará que se conduzcan programas de adiestramientos para los solicitantes de licencia de transportador de leche.

b. Dichos programas podrán incluir, entre otros aspectos, manejo, higiene, procedimiento de muestreo, conservación de las muestras, equipo, materiales y utensilios necesarios para la toma de muestras de leche, e información sobre la reglamentación aplicable.

c. La Oficina hará que se provean cursos de repaso a aquellos transportadores con licencia que soliciten su renovación.

SECCION 8. Renovación de Licencias

a. Toda licencia de transportador de leche expedida bajo las disposiciones de este reglamento caducará al año de haber sido expedida y podrá ser renovada por un período adicional de un (1) año.

b. La solicitud de renovación se hará en un formulario especial suministrado por la Oficina y deberá hacerse por lo menos con noventa (90) días de antelación a la fecha de vencimiento de la licencia.

c. Será requisito para renovar dicha licencia, que el transportador haya asistido y aprobado satisfactoriamente su curso de repaso sobre el proceso de recogido y toma de muestras de leche aprobado por la Oficina.

SECCION 9. Denegación, suspensión o revocación de licencia

La Oficina podrá negarse a expedir licencia de transportador a cualquier solicitante que no cumpla con los requisitos de aptitud o capacidad establecidos en este Reglamento. Así mismo, podrá suspender o revocar cualquier licencia, conforme a los procedimientos establecidos, de ocurrir alguna de las siguientes circunstancias:

- a. Que el transportador haya sido convicto por adulteración de leche.
- b. Que haya sido convicto o incurso en querrela por violación a las normas, leyes, y reglamentos de leche.
- c. Que el transportador haya ofrecido o registrado información falsa o engañosa en los documentos o muestras que se le requieren bajo este Reglamento.
- d. Que el transportador no ofrezca la información o que retenga los documentos que se les requiere mediante este Reglamento.
- e. Que el transportador haya suministrado información falsa o fraudulenta en una solicitud para obtener o para renovar una licencia para operar como transportador.
- f. Cualquier otra circunstancia, que por su condición, el Administrador entienda que el transportador de leche no es apto para realizar sus funciones, con la responsabilidad e integridad que se le requiere.

SECCION 10 Prohibición

Ninguna persona podrá operar como transportador de leche a menos que posea una licencia a esos efectos expedida por el Administrador.

SECCION 11. Deberes de los Transportadores de Leche

- a. Los transportadores de leche usarán uniformes limpios y mantendrán una buena apariencia.

b. Serán responsables de que el camión que operen y que el equipo de recolección que éste contiene, se mantenga limpio y en buen estado.

c. En el ejercicio de sus funciones, tomarán y conservarán las muestras, en cumplimiento con las normas establecidas por esta Oficina.

d. Manipularán adecuadamente las muestras y los envases de éstas, para evitar que se contaminen.

e. Identificarán y conservarán adecuadamente las muestras, una vez éstas sean tomadas.

f. Recogerán la leche cruda de los distintos productores de leche asignados, siguiendo los procedimientos que le sean ordenadas a través de sus plantas elaboradoras y/o por la Oficina, a tenor con el Apéndice 1 que se hace formar parte de este Reglamento.

g. El transportador de leche garantizará, durante todo el trayecto y tiempo en que la leche recogida esté bajo su control y dominio, que la misma no ha sido adulterada, y que ha sido conservada la integridad y la cantidad de ésta. Será de su entera responsabilidad cualquier alteración en la integridad sustancial de la leche recogida o en el volumen de ésta. La violación de este requisito podrá conllevar la cancelación de la licencia de operación como transportador de leche.

h. Deberán cumplir con las normas, leyes y reglamentos sanitarios aplicables.

SECCION 12. Procedimiento para la toma, manejo, conservación y transportación de las muestras de leche

Será deber de los transportadores de leche cumplir con los requisitos establecidos en el Apéndice 1 para la toma, manejo, conservación y transportación de las muestras de leche.

SECCION 13. Permanencia en la Ruta

a. Ningún transportador tendrá y operará en la misma ruta por más de un (1) mes ininterrumpidamente.

b. Las plantas elaboradoras tendrán la obligación de rotar y/o cambiar a sus transportadores en sus diferentes rutas de recogido, para darle estricto cumplimiento a esta disposición reglamentaria.

c. Un transportador de leche no volverá a la ruta anteriormente dejada, hasta tanto se haya hecho la rotación total de las rutas, la cual dependerá del número de transportadores que utilice cada planta elaboradora.

d. Será obligación de las plantas elaboradoras enviar mensualmente un informe a esta Oficina para certificar las rotaciones en las rutas. El informe deberá incluir el nombre del transportador, la ruta de recogido y la fecha en que comenzó ésta.

SECCION 14. Procedimiento Inicial para la Obtención de Licencia por parte de los Transportadores Existentes a la Fecha de Vigencia de este Reglamento

Todos los transportadores de leche que estén trabajando en dicha capacidad al momento de entrar en vigencia este reglamento, tendrán un término de 60 días para radicar su solicitud de licencia y someter el certificado de buena conducta y/o antecedentes penales. Deberán incluir además una

carta o certificación de la planta elaboradora para la cual trabaja, en la que se indique los entrenamientos que ha recibido dicho solicitante y los años que ha trabajado como transportador de leche hasta ese momento.

SECCION 15. Penalidades

a. Toda persona que violare o se negare a cumplir o descuidare el cumplimiento de cualquier disposición de la Ley y este Reglamento, o de cualquier orden o resolución del Administrador emitida al amparo del mismo, incurrirá en un delito menos grave y será castigado conforme a lo dispuesto en el Artículo 24 (a) de la Ley 34 del 11 de junio de 1957, según enmendada.

b. La violación o incumplimiento de lo dispuesto en este Reglamento u Ordenes Administrativas promulgadas por el Administrador conllevarán, en adición a las sanciones provistas en el Artículo 24, según enmendado, la denegación, suspensión, cancelación o la no renovación de la licencia expedida por la Oficina de la Reglamentación de la Industria Lechera, a tenor con la facultad concedida por el Artículo 11 de la Ley 34 del 11 de junio de 1957, según enmendada.

SECCION 16. Normas de Interpretación

Este Reglamento se interpretará liberalmente a favor de la autoridad del Administrador para reglamentar la industria de la leche y sus derivados a los efectos de poner en vigor la política y los fines de la Ley Núm. 34 del 11 de junio de 1957, según enmendada.

A ese efecto, podrá el Administrador formular y adoptar los planes y medidas necesarias para hacer frente a las variaciones y condiciones cambiantes de la industria, todo ello a los efectos de proteger el interés general y la política pública.

SECCION 17. Clausula de Salvedad

Si cualquier disposición del presente Reglamento o su aplicación a cualesquiera personas o circunstancias fuere declarada nula o inconstitucional por un Tribunal de jurisdicción competente, la sentencia o resolución dictada a tal efecto no afectará ni invalidará las demás disposiciones o aplicaciones del Reglamento, que se puedan mantener en vigor sin tener que recurrir a la disposición o aplicación así anulada.

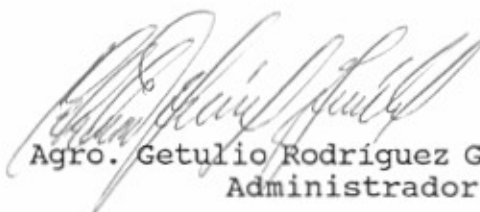
SECCION 18. Autoridad Legal

Este Reglamento es promulgado por el Secretario de Agricultura de acuerdo a las facultades que le confiere la Ley Núm. 34 del 11 de junio de 1957, según enmendada y la Ley Núm. 60 del 25 de abril de 1940, según enmendada.

SECCION 19. Vigencia

Este Reglamento entrará en vigor treinta (30) días después de su radicación en el Departamento de Estado de Puerto Rico, conforme a las disposiciones de la Ley Núm. 170 del 12 de agosto de 1988, según enmendada, por el Artículo II de la Ley Núm. 43 del 5 de agosto de 1989.

Aprobado hoy, 28 de junio de 1991, en San Juan, Puerto Rico.


Agro. Getulio Rodríguez González
Administrador

APROBADO:


Agro. Alfonso L. Dávila Silva
Secretario de Agricultura

A P E N D I C E 1

Procedimiento para la Toma, Manejo Conservación y
Transportación de las Muestras de Leche

1. Equipo, Materiales y Utensilios Necesarios:
 - a. Termómetro - Será de mercurio, tipo esfera o electrónico, graduado a intervalos que no excedan dos (2) grados Fahrenheit, uno y un décimo (1.1) grado centígrado. Deberá estar debidamente calibrado.
 - b. Utensilios para tomar las muestras asépticamente - Se mantendrán protegidos de toda contaminación.

Serán de un material aprobado por la APHA o la AOAC en su edición más reciente.
 - c. Envases para la toma de muestra - Serán estériles, de suficiente tamaño como para contener un mínimo de quince (15) mililitros y suficiente agitación de la muestra en el laboratorio. El envase tendrá suficiente espacio que permita la adecuada identificación de la muestra. La tapa de los envases será a prueba de goteo y de material no tóxico.
 - d. Nevera para las muestras - Será de tamaño adecuado para acomodar las muestras y el hielo o refrigerante utilizado, de material rígido, completamente aislada con una tapa que selle perfectamente. Tendrá gradillas o compartimientos de tamaño suficiente para mantener los envases en posición vertical. El nivel del medio refrigerante estará bajo el cuello o el tope del envase de la muestra y

ligeramente por encima del nivel de líquido en éstos.

- e. Reloj y otro dispositivo para registrar el tiempo de agitación de la leche.
 - f. Lápiz o marcador indeleble para identificar las muestras de leche.
 - g. Papel toalla desechable para secarse las manos después de lavadas antes de tomar las muestras.
 - h. Linterna para observar la apariencia de la leche en el tanque de enfriamiento.
 - i. Talonarios de pesaje para registrar la información requerida.
 - j. Solución desinfectante de concentración adecuada.
 - k. Hielo o material refrigerante.
2. Procedimiento para toma de muestra:
- a. Antes de medir, tomar la muestra de leche y colocar la manguera de transferencia de leche, las manos se lavarán con agua y jabón y se secarán con una toalla de papel desechable. Para el lavado de manos se usarán las facilidades existentes en el cuarto de leche. Las manos no se lavarán en las facilidades usadas para la higienización de equipo y utensilios.
 - b. Se examinará cuidadosamente el olor y apariencia de la leche para determinar su aceptabilidad. No debe muestrearse leche parcial o completamente congelada.
 - c. Se medirá la leche en el tanque de enfriamiento. Si la regla de medida se encuentra dentro del tanque, ésta se enjuagará

con agua tibia y se secará con papel toalla desechable limpio. Cuando la regla se almacena fuera del tanque, ésta debe desinfectarse primero y luego se secará con papel toalla desechable.

- d. Se agitará la leche por un período mínimo de cinco (5) minutos. En tanques con una capacidad mayor de 5,677.9 litros (1,500 galones), se agitará la leche por un período de 10 minutos o de acuerdo a las especificaciones del fabricante del tanque.
- e. Se determinará la temperatura de la leche con un termómetro previamente desinfectado.
- f. Se procederá a tomar la muestra e identificar la misma, así como el recibo o parte de remisión, con la información requerida. Dicha información estará clara y legible.
- g. Se ejercerá mucho cuidado antes y durante la toma de muestra para proteger los utensilios y recipientes de muestreo de toda posible contaminación.
- h. De haber más de un tanque en la vaquería se tomará una muestra de cada tanque.
- i. Se tomarán dos (2) muestras en el primer sitio de muestreo, una muestra será para el control de temperatura, la cual se identificará adecuadamente.
- j. Las muestras deberán colocarse en la nevera inmediatamente después de haberse tomado y se mantendrán a una temperatura igual o menor de 40°F (4.4°C), sin congelarse hasta llegar al laboratorio.

El nivel del hielo y agua en la nevera se mantendrá ligeramente sobre el nivel de la leche en el envase de las muestras, para evitar la posible contaminación.

- k. Las muestras serán llevadas prontamente al laboratorio correspondiente después de haberse completado la ruta de recolección de leche.

3. Precauciones especiales:

- a. Cuando se utilice un cucharón, remueva éste de la solución desinfectante, escúrralo totalmente y enjuague el mismo en la leche por lo menos tres (3) veces antes de tomar la muestra.
- b. Una vez el cucharón se encuentre desinfectado, no se colocará sobre ninguna superficie que pueda contaminarlo.
- c. Los envases para tomar las muestras y las tapas de los mismos, se manejarán en forma aséptica, no se dejarán caer o colocar con el tope hacia abajo.
- d. No se cargarán bolsas plásticas u otros envases para la toma de muestra en los bolsillos de la ropa.
- e. Los envases estériles de cristal de uso múltiple se utilizarán pre-enfriados según sea necesario.
- f. No se llenarán los envases con las muestras sobre el tope del tanque cuando se tomen las mismas.
- g. Los envases no se llenarán más de $3/4$ partes para permitir la agitación adecuada de la muestra en el laboratorio.

- h. Si la muestra fue tomada con un cucharón, éste debe enjuagarse con agua clara y limpia inmediatamente después de usarse y se retornará a la solución desinfectante.
- i. No se introducirán en la leche, termómetros sin haber sido desinfectados previamente.