

## Legislación Nacional

**DECRETO 2687/1977INDUSTRIA LÁCTEA**Establecimientos lácteos. **Funcionamiento. Habilitación. Regulación** del 5/9/1977; publ. 15/9/1977Visto el presente expte. 5.106/74, en el cual la Secretaría de Estado de Agricultura y Ganadería propicia en base a los recientes avances de la tecnología industrial la adecuación de las normas a que deben ajustarse la habilitación y el funcionamiento de los establecimientos lácteos, yConsiderando:Que, tanto la leche como los productos lácteos, por su importancia nutricional deben considerarse artículos de primera necesidad.Que se hace necesario en defensa de la salud pública y los intereses del consumidor fijar las normas a que ha de ajustarse la habilitación y el funcionamiento de los establecimientos elaboradores.Que por el art. 10 de la ley 3959 (Ley de Policía Sanitaria), modificado por la ley 17160/1967 es privativo del Poder Ejecutivo nacional, por intermedio de la Secretaría de Estado de Agricultura y Ganadería, reglamentar la habilitación y fiscalización del funcionamiento de los establecimientos donde se elaboren o depositen productos de origen animal.Que tal reglamentación afecta a todos los establecimientos ubicados en jurisdicción federal, o si estando situados en una provincia, la leche y los productos proceden de otra provincia o de otro territorio, o se destinaren al comercio internacional, interprovincial, o al de una provincia con territorios de jurisdicción federal o viceversa.Que existe una apreciable demanda exterior para nuestros productos lácteos que obliga a mantener actualizada esta reglamentación acorde con las exigencias básicas de los mercados compradores.Que es conveniente rever y actualizar las normas sobre habilitación y funcionamiento de los establecimientos lácteos en base a la experiencia recogida a través de la aplicación de las vigentes hasta la fecha.Que resulta conveniente arbitrar las medidas tendientes a lograr un mejoramiento de la producción industrial, para lo cual es imprescindible ajustar las condiciones en que se desenvuelven las plantas elaboradoras.Que es necesario una correcta identificación de origen de los productos elaborados.Que al respecto se ha apreciado la colaboración de entidades representativas del sector industrial que han tenido amplia participación en la estructuración de las mismas.Por todo ello, el dictamen legal de fs. 36 y lo propuesto por el secretario de Estado de Agricultura y Ganadería,**El presidente de la Nación Argentina decreta:****CAPÍTULO I:PARTE GENERALHABILITACIÓN, FUNCIONAMIENTO E INSCRIPCIÓN****Art. 1.?** La habilitación y el funcionamiento de todo establecimiento donde se trate, manipule, elabore, industrialice, fraccione, estacione, envase o deposite leche o sus derivados, estarán sujetos a las prescripciones que contienen las presentes normas reglamentarias del art. 10 de la ley 3959, modificado por el art. 1 de la ley 17160/1967, quedando a cargo de la Secretaría de Estado de Agricultura y Ganadería la fiscalización de su cumplimiento por intermedio de la Dirección Nacional de Fiscalización y Comercialización Ganadera en coordinación con los organismos pertinentes de los Estados provinciales en sus respectivas jurisdicciones.**Art. 2.?** Los establecimientos a que se refiere el art. 1 deberán solicitar la correspondiente habilitación e inscripción en el registro de establecimientos que lleva la Dirección Nacional de Fiscalización y Comercialización Ganadera, la cual le acordará un número de inscripción y la constancia respectiva en coordinación con los organismos provinciales pertinentes.Dicho número identificará los productos elaborados en cada establecimiento debiendo aplicarse en forma indeleble sobre el producto o sobre el envase que esté en íntimo contacto con él, cuando su naturaleza no permita aplicarlo sobre el mismo.**Art. 3.?** Simultáneamente con la solicitud de habilitación se presentarán:1. Dos (2) ejemplares del plano de planta en escala 1:100, ajustados a las normas I.R.A.M. indicando las dependencias y la ubicación de los equipos e instalaciones, certificados por profesional competente, entendiéndose por tal a los ingenieros en todas sus especialidades, arquitectos, licenciados, técnicos y otros profesionales relacionados con disciplinas afines con las obras civiles e instalaciones industriales.2. Plano de iluminación y ventilación.3. Planos de los desagües industriales, aprobados o habilitados por autoridad municipal, provincial o nacional competente o en su defecto ajustados a las exigencias de las presentes normas.4. Protocolo de análisis químico y bacteriológico de agua, realizado por dependencia oficial autorizada.5. Memoria descriptiva de los procesos de elaboración, indicando capacidad instalada, abastecimiento de la materia prima y toda otra información que al efecto le sea requerida.**HABILITACIONES TEMPORARIAS Y EXCEPCIONES****Art. 4.?** La autoridad de aplicación podrá autorizar el funcionamiento precario del establecimiento por un plazo único no mayor de un (1) año cuando las reformas a efectuar para su adecuación a las presentes exigencias, sean de tal naturaleza que no afecten las condiciones higiénico-sanitarias de la elaboración.Podrá autorizar igualmente excepciones a las presentes normas siempre y cuando las mismas representen un positivo avance tecnológico, previo informe de la comisión creada por el art. 8 .**FISCALIZACIÓN****Art. 5.?** A los efectos de fiscalizar el cumplimiento de las presentes normas, el personal que se designe para tales funciones tendrá libre acceso a los establecimientos para revisar las planillas de ingreso y control de recepción de materia prima y las estadísticas de elaboración; inspeccionar todas las dependencias e instalaciones; verificar los procesos de tratamiento e industrialización, las materias primas y sustancias empleadas en la elaboración, los instrumentos y sustancias utilizados para análisis y los productos elaborados, ya se encuentren en depósito o en tránsito; abrir los envases que se hallaren en cualquier dependencia y extraer muestras para su análisis y contralor.Las dependencias nacionales y los organismos que

representen la fuerza pública prestarán la colaboración o auxilio que, según el caso les sea requerido en el ejercicio de sus funciones por los inspectores actuantes. Los establecimientos en funcionamiento deberán presentar ante la Dirección Nacional de Fiscalización y Comercialización Ganadera en los plazos que ésta determine y con el carácter de declaración jurada, un detalle mensual de la elaboración y existencia de productos lácteos.

**DE LOS ENVASES Art. 6.º** Los tarros para el transporte de leche o crema deberán ser de construcción sanitaria, de fácil limpieza y de material inoxidable o con revestimientos no atacables por la leche. Contarán con tapas de ajuste que eviten el derrame en su contenido. No podrán destinarse a otros usos. Inmediatamente de ser desocupados serán lavados e higienizados en la planta receptora. Los tarros oxidados, abollados o reparados con materiales no sanitarios serán decomisados. Los tanques para el transporte de leche o crema a granel tendrán la superficie interior de acero inoxidable u otros materiales no atacables por la leche, reuniendo características que permitan su fácil limpieza y la protección adecuada para evitar la elevación de la temperatura de la leche.

**DE LOS VEHÍCULOS Art. 7.º** Los vehículos en los que se transporten los tarros del tambor a los establecimientos industriales, estarán dotados de reparos adecuados para preservarlos del medio ambiente. Los vehículos para el transporte de los productos elaborados serán cerrados y construidos con materiales que aseguren su conservación y el mantenimiento de las condiciones de temperatura e higiénico-sanitarias.

**DE LA COMISIÓN NACIONAL PERMANENTE Art. 8.º** Créase la comisión nacional asesora de las normas de habilitación y funcionamiento de establecimientos lácteos, que estará integrada en la siguiente forma: Un (1) representante de la Secretaría de Estado de Agricultura y Ganadería. Uno (1) de la Dirección Nacional de Fiscalización y Comercialización Ganadera. Uno (1) de la Secretaría de Estado de Salud Pública. Uno (1) de la Municipalidad de la Ciudad de Buenos Aires. Uno (1) de cada una de las siguientes provincias: Buenos Aires, Santa Fe, Córdoba, Entre Ríos y La Pampa y cuatro (4) de las entidades representativas de los industriales lácteos. Los representantes del sector industrial serán designados por la Secretaría de Estado de Agricultura y Ganadería de ternas presentadas por las entidades y en la forma que ésta determine. La presidencia de la comisión será ejercida por el representante de la Secretaría de Estado de Agricultura y Ganadería.

**Art. 9.º** Sus funciones que serán desempeñadas “ad honorem”, consistirán en: a) Proponer modificaciones a las presentes normas, que serán sometidas a la consideración de la Secretaría de Estado de Agricultura y Ganadería. b) Expedirse sobre las excepciones previstas en el último párrafo del art. 4.º c) Asesorar a la autoridad de aplicación en todos aquellos casos en que las presentes normas prevén la necesidad de su intervención. Para tal caso, la comisión podrá solicitar la colaboración “ad honorem” de especialistas en los temas o materias de que se trate. d) Dictar su reglamento interno.

**CAPÍTULO II: DE LOS EDIFICIOS INDUSTRIALES**

**CONDICIONES GENERALES Art. 10.º** El edificio industrial de los establecimientos a que se refiere el art. 1.º deberá satisfacer las siguientes condiciones generales en los sectores de recibo, elaboración, tratamiento y/o fraccionamiento de productos lácteos: a) Cuando se trate de establecimientos rurales, todos los sectores del edificio deberán estar ubicados en terrenos altos, en los cuales no se produzcan afloraciones de la napa freática o inundaciones con lluvias normales; b) La edificación será de mampostería o en su defecto de otros materiales que reúnan las condiciones necesarias de higiene y estabilidad. En este último caso se requerirá la previa aprobación de la autoridad de aplicación; c) Las paredes interiores y apoyos estructurales deberán ser terminados con revoques lisos pintados a la cal o con pintura lavable y dotado de zócalos impermeables y lavables, hasta una altura mínima de 1,80 m. En todos los casos se utilizarán colores claros y blancos; d) Los pisos serán de material impermeable, sin grietas o hendiduras, con pendiente adecuada hacia los desagües, con canaletas de fácil limpieza y/o rejillas conectadas al desagüe principal del edificio. En los edificios o locales a construir, las cañerías de desagües deberán ser provistas de sifón u otro sistema de cierre hidráulico. En los recibos de tarros de leche y/o crema, podrá usarse piso de adoquines de madera o elementos metálicos modulares que cumplirán las condiciones generales, o tirantería de madera; en este último caso las aguas servidas serán recibidas en un piso impermeable inferior con la canalización hacia el desagüe y acceso para la limpieza. Las salas situadas bajo nivel contarán con pozos de bombeo provistos de equipos adecuados para la evacuación de las aguas residuales al desagüe principal; e) Los techos o cielorrasos tendrán la superficie interna continua, de fácil limpieza y que no permita ni la acumulación ni la entrada de polvo, moho o insectos. Serán realizados con materiales y/o tratamientos que impidan el goteo de la condensación de la humedad y estarán a una altura no inferior a 3,50 metros, salvo que los procesos o sistema de trabajo admitan alturas diferentes. En este último caso se requerirá la autorización expresa de la autoridad de aplicación. En el caso de equipos que requieren limpieza diaria por su parte superior, el espacio libre entre los mismos y el techo no será menor de un (1) metro; f) Todas las puertas, ventanas y aberturas que comuniquen el establecimiento con el exterior, el recibo y/o dependencias no afectadas a la elaboración y/o tratamiento de productos lácteos alimenticios, deberán contar con malla tipo mosquitero o cortinas de aire a fin de impedir la entrada de insectos; g) Las distintas dependencias estarán iluminadas convenientemente y contarán con ventilación natural o mecánica que impida la acumulación y condensación de vapores sobre techos o paredes. A esos efectos deberá indicarse en los planos correspondientes la dimensión y las superficies de iluminación y ventilación de las aberturas y la disposición y la potencia de los artefactos de iluminación; h) Las dependencias o sectores de tratamiento, elaboración y/o fraccionamiento podrán estar o no separadas entre sí de acuerdo con las necesidades de los procesos que allí se

desarrollen y el grado de hermeticidad de los equipos y circuitos, así como también del tipo de edificio, las áreas de circulación del mismo y lo indicado expresamente en los arts. 19 a 32 inclusive (cap. IV - Parte Especial). La plataforma o lugar de recibo de leche y/o crema en tarros, como así también los depósitos de productos terminados y mercaderías generales, estarán siempre totalmente separados por paredes unidas a los techos y/o cielorrasos.i) El sector de recibo de leche y/o crema en tarros será lo suficientemente amplio para ubicar los equipos y las instalaciones de recibo y lavado de tarros y permitir un fácil movimiento. Si el lavado de tarros afectara la recepción y/o condiciones higiénico-sanitarias de la leche, deberá estar separado por un tabique o pared apropiados. La recepción estará separada de la sala de elaboración para impedir el paso de todo elemento perjudicial (tierra, insectos, etc.) a la higiene del local, con puertas y pasos de caño de leche o tabique que reduzca al mínimo el espacio requerido para el movimiento del tanque de la balanza. Todos los implementos deberán mantenerse limpios y cubiertos finalizado el recibo de la leche o crema. Cuando la autoridad de aplicación lo estime necesario, en función de las condiciones ambientales de la zona y/o cualquier otro factor que pueda incidir en los aspectos higiénico-sanitarios de la elaboración, se exigirá el cerramiento del recibo con el exterior.**DE LAS CÁMARAS FRIGORÍFICAS Art. 11.**? Las cámaras frigoríficas y sus antecámaras serán construidas en un todo de acuerdo con los dictados de la técnica, ajustadas a las siguientes normas particulares: a) La edificación será de mampostería u otros materiales fijos salvo en el caso de las metálicas o desarmables. En su interior, exceptuando estas últimas, estarán revocadas totalmente, paredes y techo, con enlucido de cemento natural o blanco u otro material impermeable. El piso deberá ser de material impermeable, antideslizante. b) El material aislante atérmico deberá colocarse con el espesor apropiado al régimen de temperaturas interiores y exteriores y con una barrera de vapor adecuada. c) Los equipos y sistemas de refrigeración guardarán relación con el volumen y las características de los productos a enfriar, debiendo asegurar una temperatura adecuada y constante para su buena conservación. En el caso de instalaciones nuevas o cuando la autoridad de aplicación lo considere necesario, se deberá presentar una memoria técnica completa, incluyendo planos de obra civil y equipos y balance térmico a los efectos de su aprobación o verificación. d) Prohíbese el almacenamiento en las cámaras frigoríficas y antecámaras de sustancias, productos y/o materiales de otros orígenes que no sean leche y/o sus derivados o que no estén legalmente aprobados para la elaboración de productos lácteos. Asimismo se prohíbe el almacenaje de manteca junto con queso como así también el de todo otro tipo de productos cuyas características llevarán a la alteración de sus condiciones organolépticas, salvo en los casos de envases herméticos. e) En caso que existan razones de fuerza mayor, como rotura de equipos o limpieza de cámaras, se admitirán excepciones a estas normas de almacenaje con carácter temporario.**DE LAS DEPENDENCIAS AUXILIARES Art. 12.**? Las dependencias auxiliares y de servicios generales (talleres, sala de máquinas, sala de calderas, garajes, almacenes, vestuarios, servicios sanitarios, etc.) deberán ajustarse a las normas en vigencia de la zona donde estén ubicados y estarán debidamente separadas de los sectores señalados en el art. 10 . a) Los vestuarios y los servicios sanitarios del personal deberán estar separados según el sexo de los usuarios. Además de ajustarse a las normas en vigor de la zona donde se encuentra instalado el establecimiento, deberán responder a las normas constructivas del art. 10 y contar con vestuario con un armario para cada operario e instalaciones sanitarias provistas de agua fría y caliente en duchas y lavatorios, a razón de un lavabo y una ducha cada diez (10) personas o fracción, un retrete cada veinte (20) personas o fracción y un orinal para las veinte (20) primeras personas que se aumentará con otro por cada diez (10) personas en exceso o fracción de diez (10) personas. b) Los lugares de acceso y patios adyacentes al edificio industrial deberán estar contruidos y conservados, de tal modo, que se evite la acumulación de aguas o residuos y contar con cercados que impidan la entrada de animales. c) Los establecimientos que posean instalaciones para la explotación animal las ubicarán a una distancia no menor de cien (100) metros del edificio industrial. Es indispensable que tales instalaciones se encuentren en buenas condiciones de conservación e higiene. d) Las habitaciones y dependencias del personal, se ubicarán preferentemente alejadas de la planta industrial. En caso de formar ellas parte integrante de la edificación de la planta industrial, deberán ser independientes y estar comunicadas segura y permanentemente. Prohíbese el alojamiento de personas en cualquier otra dependencia de la planta industrial, que no sean las destinadas exclusivamente para ello.**DE LA PROVISIÓN DE AGUA Art. 13.**? El agua a utilizar en los establecimientos industrializadores de productos lácteos que no provenga de la red oficial de agua corriente, deberá reunir las condiciones exigidas por las autoridades sanitarias nacionales, provinciales y/o municipales, a cuyo efecto se presentará ante la autoridad de aplicación la aprobación correspondiente. A la misma se le acordará una validez de seis (6) meses para el análisis bacteriológico y de un (1) año para el físico-químico a partir de la fecha en que fueron efectuados los mismos debiendo renovarse antes de su caducidad. Se admite la construcción de aljibes en zonas de escasa provisión de agua potable. Se construirán con materiales y/o revestimientos impermeables y se mantendrán en perfectas condiciones de conservación e higiene, a fin de asegurar la potabilidad del agua. Los análisis bacteriológicos serán semestrales, según las normas que fije la autoridad de aplicación.**DE LAS AGUAS SERVIDAS Art. 14.**? La evacuación de aguas servidas se hará conforme a las reglamentaciones nacionales, provinciales y/o municipales en vigencia que corresponda aplicar según jurisdicción, para lo cual deberán presentar ante la autoridad de aplicación la correspondiente

aprobación. De no existir reglamentación, deberá contarse como mínimo con una cámara interceptora de grasas a la salida del desagüe principal de capacidad adecuada y provista de tapas y ubicadas fuera de los locales especificados en el art. 10 . Será sometida a limpiezas periódicas a fin de impedir emanaciones ofensivas. El efluente será evacuado por conducto cerrado en los primeros cincuenta (50) metros, como mínimo; desde allí podrá ser descargado por conducto abierto a cauces o puntos naturales de acumulación, o utilizado en otras formas, siempre que su carácter no exija un tratamiento previo físico, químico o biológico para evitar la contaminación o la degradación de aquéllos.

**DE LA HIGIENE GENERAL Art. 15.** Los edificios deberán ser mantenidos en perfecto estado de higiene y sanidad, debiéndose velar por su conservación y funcionamiento. A tal efecto, se dará cumplimiento a las siguientes exigencias: a) Los techos, cielorrasos y paredes, deberán pintarse periódicamente (pinturas a la cal o lavables) y los zócalos y pisos deberán estar perfectamente higienizados al comenzar y después de finalizar la labor diaria. b) Impedir, en todas las dependencias, la entrada de insectos, roedores y animales en general y mantenerlas libres de éstos. c) Evitar la formación y propagación de mohos, excepto en las dependencias destinadas a la maduración de los tipos de quesos que requieran la presencia de aquéllos.

**CAPÍTULO III: DE LOS EQUIPOS E INSTALACIONES GENERALES Art. 16.** Los equipos e instalaciones de los establecimientos a que se refieren los artículos anteriores, sin perjuicio de las prescripciones que se especifiquen en los artículos siguientes con referencia a cada "tipo" de establecimiento en particular deberán satisfacer las siguientes condiciones generales: a) Las partes que se hallen en contacto directo con la leche o derivados destinados a la alimentación humana, deberán ser de construcción sanitaria en aceros inoxidable u otros materiales no atacables por la leche y de fácil limpieza. b) Las cañerías para leche, derivados y suero destinado a la alimentación humana deberán reunir las siguientes condiciones: 1. Ser de material inoxidable pulidas y de sección interior uniforme. Los materiales plásticos u otros deberán ser aprobados previamente por la autoridad de aplicación. 2. Para las conexiones flexibles cortas o para terminales que descarguen libremente, se admiten mangueras de goma sanitaria o plástica, aprobadas por la autoridad de aplicación. En estos casos deberá contarse con sistema de limpieza por recirculación. 3. Los elementos de unión deberán tener roscas externas u otro tipo de unión sanitaria, de modo tal que los conductos formen una superficie interior que no permita la acumulación de depósitos y sean de fácil limpieza. Las guarniciones deben ser de material no atacable por la leche y los agentes de limpieza. c) Las dependencias donde se ubiquen los equipos e instalaciones deberán estar provistas de agua fría y caliente. En aquellas que cuenten con equipos que requieran ser esterilizados deberán existir grifos y cañerías con vapor, siempre que no dispongan de otros medios eficientes de esterilización. d) Para la limpieza de los equipos, instalaciones y utensilios cada dependencia contará con piletas o equipos apropiados. e) El recibo contará con los equipos necesarios para la medición y los elementos para controlar la calidad del producto. Las instalaciones para la recepción de leche a granel pueden ubicarse en otros lugares de la planta, previa aprobación expresa de la autoridad de aplicación. En estos casos se deberá disponer de equipos o instalaciones para la higienización de los tanques utilizados en el transporte de la leche. f) Los lavaderos de tarros de tipo manual estarán ubicados como mínimo bajo tinglado, debiendo ser sus pisos de material impermeable, de adoquín de madera o de tablones de madera dura, siempre que en este último caso, los desagües conduzcan las aguas servidas a un contrapiso impermeable. g) El laboratorio deberá contar con los elementos necesarios para practicar como mínimo las siguientes determinaciones: Acidez, densidad, prueba del alcohol, materia grasa, lactofiltración, reductasa y detectar formol, agua oxigenada, ácido bórico, ácido salicílico y neutralizantes.

**DE LA LIMPIEZA Art. 17.** Al terminar el tratamiento diario deberán ser limpiados cuidadosamente todos los equipos, aparatos o utensilios que han estado en contacto con la leche, el suero y productos elaborados. 1. Se admitirá limpieza manual únicamente para los circuitos abiertos. En tal caso las cañerías serán sin costura y desarmables en trozos no mayores de cuatro (4) metros. 2. Se utilizará la limpieza química por recirculación en los circuitos cerrados, de acuerdo con los procedimientos que aseguren un tratamiento eficaz.

**Art. 18.** Cualquiera sea el sistema de limpieza utilizado, previo a la iniciación del proceso diario, los equipos serán higienizados con agua caliente (75/85°C), vapor o soluciones microbidas.

**CAPÍTULO IV: PARTE ESPECIAL DISPOSICIONES GENERALES Art. 19.** Todos los establecimientos a que hace referencia el art. 1 , que elaboren productos en los que la leche represente no menos del sesenta por ciento (60%) del mismo contarán, como mínimo con las siguientes dependencias separadas: a) Recibo para la leche y/o crema en tarros y lavadero de tarros. Cuando sólo se reciba en tanques se ajustará a lo establecido en el inc. e) del art. 16 . b) Sala de procesado. c) Laboratorio. d) Sala de máquinas y calderas. e) Servicios sanitarios.

**DISPOSICIONES ESPECIALES CREMERÍAS Art. 20.** Las cremerías deberán contar en todos los casos con equipos e instalaciones para el refresco y conservación de las cremas.

**QUESERÍAS Art. 21.** Las cremerías deberán poseer además las siguientes dependencias separadas: 1) Sala de fermentos y cultivos, excepto cuando se disponga de aparatos de cultivos aprobados por la autoridad de aplicación. 2) Saladero. No será exigible esta dependencia cuando se disponga de piletas con refrigeración mecánica que podrán ser instaladas en la sala de procesado. Dichas instalaciones deberán ser aprobadas previamente por la autoridad de aplicación. 3) Depósito de maduración o cámaras frigoríficas. Los equipos e instalaciones de las dependencias mencionadas deben ser los adecuados para los procesos a desarrollar, siendo obligatoria una pasterización eficiente cuando se elaboren quesos cuya

venta se realice antes de los sesenta (60) días. Los saladeros deberán estar dotados de piletas construidas en materiales y revestimientos resistentes a la acción de la salmuera pudiendo contar con estanterías para el proceso del salado en seco. Los depósitos de maduración y/o conservación de quesos estarán dotados de estanterías u otros elementos apropiados. Deberán disponer de sistema de ventilación y/o acondicionamiento de aire a efectos de conseguir una temperatura y estado higrométrico adecuados a la maduración y/o conservación de los tipos de quesos depositados. El laboratorio contará además con los elementos necesarios para la determinación de humedad y materia grasa en quesos. **MANTEQUERÍAS Art. 22.?** Las mantequerías deberán poseer además las siguientes dependencias separadas: 1) Sala de fermentos y cultivos, excepto cuando se disponga de aparatos de cultivos, aprobados por la autoridad de aplicación. 2) Cámaras frigoríficas. 3) Depósito de envases vacíos. El laboratorio contará además con los elementos necesarios para determinar: Fosfatasa en crema pasteurizada y materia grasa, acidez, sal, humedad, fosfatasa, recuento bacteriológico en placas (“agar standar”) y colimetría (método presuntivo, conformativo y diferenciación) en manteca. Deberán conservar en planta perfectamente identificados, durante un período no menor de seis (6) meses, los gráficos del proceso térmico de pasteurización de las cremas. En los establecimientos que fraccionen manteca exclusivamente sólo se exigirá, en lo que hace a dependencias específicas, las secciones de fraccionamiento, cámara frigorífica y depósito de envases vacíos. **PLANTA DE TRATAMIENTO DE LECHE Y CREMAS. USINAS DE PASTEURIZACIÓN Art. 23.?** Las plantas de tratamiento de leche y cremas, usinas de pasteurización, deberán poseer además las siguientes dependencias separadas: 1) Sala de lavado de botellas y envasamiento. No se exigirá esta dependencia cuando las máquinas envasadoras formen a su vez el envase. 2) Cámaras frigoríficas. 3) Depósitos de envases vacíos y/o material de envasado. Los aparatos pasteurizadores serán de tipo continuo (a placas o de tubos concéntricos) con refrigeración o recuperación (regeneración) de calor. Estos aparatos deberán poseer válvula de desviación de flujo y termógrafos para registrar la marcha del proceso. Los gráficos perfectamente identificados, deberán archivarse para su control por la autoridad competente durante un período no menor de tres (3) meses. Todo otro equipo o sistema de pasteurización no podrá ser utilizado sin previa autorización de la autoridad de aplicación. El laboratorio contará además con los elementos necesarios para determinar fosfatasa y recuento de bacterias coli y gérmenes totales. **PLANTAS DE ESTERILIZACIÓN DE LECHE Y CREMAS Art. 24.?** Las plantas de esterilización de leche y cremas, deberán poseer además las siguientes dependencias separadas: 1) Depósito de productos envasados. 2) Depósito de envases vacíos. 3) Sala de higienización de envases, excepto cuando las máquinas envasadoras formen a su vez el envase. Los equipos de esterilización, previo a su utilización deberán ser aprobados por la autoridad de aplicación. Los gráficos del proceso térmico de la esterilización, perfectamente identificados, deberán archivarse durante un período no menor de seis (6) meses. El laboratorio contará además con los elementos necesarios para realizar las determinaciones indicadas en el art. 23. **PLANTAS DE DESHIDRATACIÓN Y/O CONCENTRACIÓN DE LECHE Art. 25.?** Las plantas de deshidratación y/o concentración de leche deberán poseer además las siguientes dependencias separadas: 1) Depósitos para envases y materias primas. 2) Depósito para productos terminados. Los gráficos del proceso térmico se ajustarán a lo indicado al respecto en el art. 24. El laboratorio contará además con los elementos necesarios para realizar las siguientes determinaciones: Recuento bacteriano directo, recuento en placas, colimetría (método presuntivo confirmativo y diferenciación), fosfatasa y en los productos elaborados humedad, sustancias amiláceas y azúcares. **PLANTAS DE ELABORACIÓN DE DULCE DE LECHE Art. 26.?** Las plantas que elaboren dulce de leche contarán además con las siguientes dependencias separadas: 1) Depósito de envases y materias primas. 2) Depósito de productos elaborados. 3) Lavadero de envases de dulce de leche. El laboratorio deberá estar equipado además para poder determinar materia grasa, humedad, cenizas y residuos sólidos de leche en el producto elaborado. **PLANTAS QUE ELABORAN CAMELOS DE LECHE Art. 27.?** Las plantas que elaboran caramelos de leche se ajustarán a lo establecido en el art. 26. Cuando se reciba únicamente dulce de leche como materia prima no será exigencia la sección recibo de leche y lavadero de tarros. El laboratorio estará equipado conforme a lo establecido en el artículo anterior. **ESTABLECIMIENTOS QUE ELABORAN QUESOS FUNDIDOS Y/O RALLADOS Art. 28.?** Los establecimientos que elaboran quesos fundidos y/o rallados contarán además con las siguientes dependencias separadas: 1) Depósito de quesos para fundir o rallar. 2) Local para selección, limpieza y descortezado. 3) Depósito para materias primas. No se exigirá en estos establecimientos la sección recibo y lavadero de tarros, pudiendo las restantes dependencias ser comunes a otros procesos excepto los locales de procesado, y el de selección, limpieza y descortezado. El laboratorio contará además con los elementos necesarios para determinar humedad y materia grasa en los productos elaborados. **ESTABLECIMIENTOS QUE ELABORAN LECHE ÁCIDAS O FERMENTADAS Art. 29.?** Las plantas elaboradoras de leches, ácidas y/o fermentadas deberán poseer además cámaras frigoríficas. **ESTABLECIMIENTOS DESTINADOS AL ESTACIONAMIENTO Y/O DEPÓSITO DE PRODUCTOS LÁCTEOS Art. 30.?** Los locales para el estacionamiento y/o depósito de quesos contarán además con las siguientes dependencias separadas: 1) Sala de estacionamiento o depósito y/o cámara frigorífica. Estas últimas son imprescindibles para quesos de pasta blanda o frescos. 2) Sala de acondicionamiento. 3) Depósito de materiales, cajones y bandejas. No serán de exigencias en estos establecimientos las dependencias

a), b), c) y d) del art. 19 .**Art. 31.**? Los establecimientos destinados al almacenamiento de otros productos lácteos, para cuya conservación no se requieran cámaras frigoríficas, dispondrán como mínimo dependencias para depósitos y servicios sanitarios. Para aquellos productos que requieran cámaras frigoríficas, éstas se ajustarán al art. 11 .**Art. 32.**? En las dependencias destinadas a depósitos de otros productos lácteos podrán almacenarse, simultánea o sucesivamente, los siguientes:1) Leche en polvo;2) Caramelos;3) Caseína alimenticia;4) Lactosa; y5) Cualquier otro producto lácteo envasado herméticamente.**CAPÍTULO V: PENALIDADES****Art. 33.**? En el caso de que se comprobaran infracciones a las normas que establece el presente decreto, el inspector actuante dejará constancia en acta labrada al efecto. La Dirección Nacional de Fiscalización y Comercialización Ganadera podrá disponer la suspensión o caducidad de la habilitación, el comiso de la mercadería y la clausura del establecimiento, cuando razones sanitarias así lo dispongan, sin perjuicio de las penalidades que corresponda aplicar de acuerdo a lo previsto en el art. 2 de la ley 17160/1967 y el art. 8 de la ley 19852/1972 para las violaciones al art. 10 de la ley 3950 -modificado por el art. 1 de la ley 17160/- y sus reglamentaciones. Previo pago de la multa impuesta podrá apelarse dentro del término de diez (10) días ante el juzgado nacional correspondiente.**Art. 34.**? Derógase el decreto 9030 , de fecha 14 de octubre de 1965, el art. 7 del decreto 52457, del 9 de enero de 1940 y los arts. 13 y 15 del decreto 85330, del 26 de febrero de 1941.**Art. 35.**? Comuníquese, etc. Videla - Martínez de Hoz - Bardi - Harguindeguy