

AYUNTAMIENTO DE MADRID

418

# ORDENANZAS

REGLAMENTANDO LA PRODUCCIÓN,  
VENTA E INSPECCIÓN DE LA LECHE



Aprobadas por la Comisión municipal Per-  
manente en sesión de 9 de julio de 1924.



MADRID  
IMPRENTA MUNICIPAL

1924

AYUNTAMIENTO DE MADRID

---

# ORDENANZAS

REGLAMENTANDO LA PRODUCCIÓN,  
VENTA E INSPECCIÓN DE LA LECHE



Aprobadas por la Comisión municipal Per-  
manente en sesión de 9 de julio de 1924.



MADRID  
IMPRESA MUNICIPAL

—  
1924



# ORDENANZAS

## REGLAMENTANDO LA PRODUCCIÓN, VENTA E INSPECCIÓN DE LA LECHE

---

### EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

Excmo. Sr.: Nadie ignora que de los alimentos de más usual consumo la leche es seguramente el único que se utiliza en toda edad, lo mismo por las personas sanas que por las enfermas; dicho esto se comprende fácilmente que debe interesar de manera extraordinaria cuanto haga referencia a su pureza y buen estado de conservación.

Desgraciadamente forzoso es consignar, en lo que se refiere a su pureza, que tampoco existe ningún alimento que con más frecuencia se adultere, ni tampoco más fácilmente alterable, debido singularmente al notorio descuido con que es tratado desde el mismo momento en que se ordeña hasta que es vendido, y aun después por el mismo consumidor.

En Madrid la leche que se consume por el vecindario procede del ganado estabulado dentro del término municipal, y también de importación suministrada por pueblos de la provincia y de otras limitrofes.

Las condiciones de los establos de Madrid han sido evidenciadas en diversas ocasiones, y aun cuando la leche procedente de los mismos no ha provocado los escandalosos accidentes de intoxicación que suelen registrarse en verano, no puede negarse que encierra un peligro posiblemente problemático; pero en el caso de existir, de gestación lenta, silenciosa y más terrible que el de las intoxicaciones que provoca la leche alterada.

En cambio la leche procedente de importación, singularmente la de ovejas, es la que durante las épocas de calor constituye una preocupación permanente para el Laboratorio,

cuya acción está muy limitada debido a cuanto vamos a exponer:

Es seguramente un error el creer que las intoxicaciones son debidas al consumo de leche adulterada con substancias nocivas; solamente la leche alterada por su contaminación y rápido desarrollo de gérmenes es la que provoca las gastroenteritis tóxicas o intoxicaciones. Este peligro es, por diversos motivos, difícilmente evitable para la leche que se trae de fuera de Madrid, por ser un producto extremadamente sensible a la alteración espontánea, favorecida por el calor propio de la estación; que se trata con gran descuido desde que se ordeña, y por ello se encuentra en un estado de suciedad verdaderamente criminal que provoca la existencia de substancias tóxicas, siendo además posible vehículo de gérmenes tan peligrosos como el de la fiebre tifoidea, el de la enteritis de Gaertner, el paratífus B y el de la tuberculosis, singularmente el procedente de la forma intestinal, que va en las deyecciones del ganado vacuno que ensucian la leche cuando se ordeña sin adoptar las necesarias precauciones.

La leche se envasa en recipientes imperfectamente limpios, y se transporta en vagones del ferrocarril que carecen en absoluto de condiciones; llega a Madrid en un período inicial de alteración, que avanza en ocasiones rápidamente a medida que van pasando las horas bajo la influencia del calor; y las bacterias, en un medio tan adecuado para su vida, se multiplican de manera extraordinaria, modificándolo profundamente y provocando, como ya se ha anticipado, la aparición de substancias tóxicas.

Es cierto que existen cámaras frigoríficas, en las que por cierto un acuerdo reciente del Ayuntamiento prohíbe admitir la leche; pero, suponiendo que así no fuera, cuando la leche no ha sido conservada bajo la acción del frío desde el primer momento y se lleva a la cámara en principio de alteración, ésta se contiene, pero estalla intensa y bruscamente en el momento en que fuera de aquélla la temperatura de la leche se equilibra con la atmosférica. De manera que se dispone de un gran elemento de conservación, que en este caso concreto lo hace ilusorio la carencia por las Compañías del ferrocarril o abastecedoras de vagones a baja temperatura y de instalaciones en los lugares de producción provistas de los necesarios medios para comerciar con un producto tan alterable.

Además, los trenes que conducen la leche llegan a hora

inconveniente, de manera que la leche tiene que esperar bastantes horas en los establecimientos de venta, casi todos instalados malamente en locales que si tienen condiciones para despacho, no las tienen para depósito.

Por otra parte, la generalidad de los industriales que se dedican al comercio de la leche tienen un desconocimiento completo de cuanto se relaciona con la misma, y la manipulan con un descuido asombroso, incurriendo en un verdadero delito sanitario.

De lo expuesto, fácil es deducir que no se trata de un problema que el Laboratorio pueda solucionar por sí y de momento: la inspección en este caso, dados los actuales conocimientos, no tiene eficacia porque la leche que los Inspectores vean y den como buena no estando adulterada por aguado, descremado, etc., o bien alterada por fermentación, puede, sin embargo, ser tóxica; solamente la experimentación fisiológica, que no es realizable en el acto de la inspección, podría permitir afirmación terminante sobre la nocividad de la leche. Además la inspección no es posible establecerla simultánea y permanentemente en todos los establecimientos durante las horas de venta para precisar en qué momento la leche ya no reúne condiciones, aun suponiendo que se dispusiera, cosa que no sucede, de procedimientos lo necesariamente rápidos de investigación. Por lo expuesto, fácil es deducir que la solución del complejísimo problema que nos ocupa haya que buscarla por otros derroteros al encontrarse, en realidad, fuera de la acción de los Inspectores de alimentos.

No hay, pues, que profundizar mucho en el problema de la leche para adquirir el convencimiento de que sencillamente lo es de abasto y de represión, tan dura como reclamen los intereses de la salud pública. Organícese debidamente el comercio de la leche para garantizar su conservación y pureza y reorganícese el servicio de represión de fraudes alimenticios: sólo así podrá afirmarse que se ha realizado algo eficaz.

De lo dicho se deduce la complejidad del problema que es de solidaridad como todos los de higiene, y en el cual es precisa la cooperación del Gobierno, Autoridades, ganaderos, Compañías del ferrocarril, vendedores y público.

Sólo así podrá conseguirse el éxito alcanzado en otras capitales en las que se ha logrado desaparezcan no sólo las adulteraciones sino las enfermedades motivadas por las infecciones de la leche. Ejemplo de ello, y no es único, nos ofre-

ce Toronto en el Canadá, población cuyo número de habitantes es menor que Madrid, más de medio millón, y que gasta al año cerca de un millón de dólares en su departamento de higiene; y aun cuando resulta difícil poder realizar una apreciación indiscutible acerca de los resultados conseguidos con la inspección de la leche, toda vez que esta mejora sanitaria coincide con otras llevadas a cabo, como son el provisioning de agua, saneamiento de las calles, creación del servicio de enfermeras y el progreso en la educación higiénica, resulta verdaderamente abrumador el saber que de 1909 a 1913 se registraron 78 defunciones por cada mil nacimientos en niños menores de dos años por diarrea y enteritis, cifra que ha ido decreciendo hasta un 8 en 1922.

Además, las autoridades de Toronto afirman que la tuberculosis en los niños de la ciudad, ha llegado a ser una verdadera excepción y que los casos que suelen presentarse, lo son en niños procedentes de sitios donde no se cuida la producción y la inspección de la leche.

Ante la situación expuesta, verdaderamente abrumadora, el que suscribe, Excmo. Sr. deseoso de aportar a la solución de problema tan importante su modesta cooperación tiene el honor de someter a su elevado criterio el siguiente proyecto de reglamentación del abastecimiento de leche a Madrid, de su venta y de su inspección.

Madrid, 10 de marzo de 1924.—El Director Jefe del Laboratorio, *C. Chicote*.—Rubricado.

Habiendo pasado a informe de la Junta provincial de Sanidad el proyecto a que se refiere el anterior escrito, el excelentísimo Sr. Gobernador civil de la provincia, en su comunicación fecha 2 de junio, manifestó a la Alcaldía Presidencia lo que sigue:

«Excmo. Sr.: La Junta provincial de Sanidad de mi presidencia, después de estudiar con el interés y la atención que merece el proyecto de bases para reglamentar la producción, venta e inspección de la leche, presentado a V. E. por el Director-Jefe del Laboratorio municipal de Madrid, D. César Chicote, ha tenido a bien aprobarlo con las modificaciones que por separado le envió y que constan en acta del 12 del corriente mes. Semejantes modificaciones no afectan fundamentalmente al proyecto, que ha tenido en la Junta excelente aco-

gida, por el interés que revela en asunto de tan extraordinaria importancia para la salud del vecindario y por la oportunidad de su presentación. Teniendo en cuenta ambos extremos y reflejando la opinión unánimemente manifestada en la Junta provincial de Sanidad, me permito excitar el celo de V. E. para que procure por todos los medios a su alcance que el proyecto del Dr. Chicote, con las modificaciones acordadas, sea llevado a la práctica en breve plazo.»

Incorporadas al proyecto original las modificaciones aprobadas por la Junta provincial de Sanidad, la reglamentación queda establecida en la siguiente forma:

#### ORDENANZAS REGLAMENTANDO LA PRODUCCIÓN, VENTA E INSPECCIÓN DE LA LECHE

Primera. Toda persona que desee dedicarse a la industria de producción de leche, bien sea dentro o fuera del término municipal, deberá solicitarlo del Ayuntamiento en impreso especial que se facilitará a este efecto.

Segunda. No se permitirá la venta de leche procedente de vaquerías o encierros de ovejas y cabras que, no habiendo cumplido lo que se previene en la base anterior, carezcan de la necesaria autorización.

Tercera. La autorización para importar y vender leche no será concedida sin el informe favorable del Inspector municipal de Sanidad que corresponda, a los efectos del apartado segundo de la base octava y sin el informe de un Inspector de Sanidad Veterinaria del Laboratorio municipal, relacionado con las condiciones en que aquélla se produzca; situación de los establos, encierros de ovejas y cabras, estado de sanidad y limpieza del ganado, alimentación del mismo, procedimiento de ordeño que se emplee, manipulaciones a que se someta la leche, condiciones de los departamentos que sirvan como depósitos y de las vasijas utilizadas para recogerla y expedirla. Además, se hará constar por el Inspector Veterinario cuantos antecedentes se considere oportunos respecto a las condiciones en que se desenvuelva la industria de producción.

Las licencias que se concedan serán expuestas en sitio visible del establecimiento.



Cuarta. Todas las personas que se dediquen a la industria de la leche, incluso las utilizadas en el reparto, deberán ser objeto de una autorización especial, previo reconocimiento médico e informe del Inspector municipal de Sanidad que corresponda, la cual se revisará cada seis meses, previo reconocimiento médico orientado en la posible existencia de alguna enfermedad crónica contagiosa o caso de portador de gérmenes.

Quinta. La inspección y vigilancia de la higiene de los establos, en su relación con la del vecindario, de la higiene y aseo del personal manipulador de la leche, dentro o fuera de ellos, así como la de los despachos públicos, será función de los Inspectores municipales de Sanidad.

Sexta. Será obligatorio para los dueños de establos el mejoramiento de los medios de producción de la manera que se les ordene por la Alcaldía Presidencia en vista de los informes del Inspector Veterinario y del Director Jefe del Laboratorio.

Séptima. La inspección de la leche se realizará en los sitios de producción, estén dentro o fuera del término municipal, en las Inspecciones sanitarias de carretera y ferrocarril, y en los puntos de venta, quedando prohibido el comercio en ambulancia o en domicilios particulares bajo toda forma.

Octava. La inspección de la leche fuera y dentro del término municipal en cuanto se relaciona con el ganado productor abarcará los siguientes extremos:

1.º Cumplimiento de la higiene en los establos y encierros de reses menores.

2.º Reseña de las reses.

3.º Aplicación de los medios convenientes para comprobar su estado de sanidad.

4.º Condiciones de los alimentos que se utilicen.

5.º Normalidad en la producción de la leche.

6.º Procedimientos de ordeño e higiene del mismo.

7.º Purificación de la leche por filtración.

8.º Procedimientos de refrigeración de la leche y condiciones en que debe realizarse.

9.º Condiciones de los departamentos destinados al ordeño, trasiego, filtración, refrigeración y envase.

10. Sistemas de envases y su limpieza.

11. Cumplimiento de los preceptos vigentes de policía sanitaria de los animales domésticos y de las enfermedades transmisibles al hombre.

Novena. Queda prohibido:

1.º Tener en depósito o manipular leche en locales ocupados por cualquier clase de animales; incluso las vacas, cabras y ovejas. Los locales dedicados a dicho servicio dispondrán de piso y paredes impermeables y deberán conservarse en permanente estado de limpieza; además estarán provistos de los elementos necesarios para lavar y esterilizar las vasijas y utensilios que se empleen. En dichos locales no podrán existir urinarios ni retretes, ni aun en lugar próximo, para evitar la acción de las emanaciones.

2.º Librar al consumo leche procedente de reses dentro de los quince días que preceden y cinco que siguen al parto.

3.º Adicionar a la leche toda substancia de la clase que fuere.

4.º Vender leche reconstituída como leche natural.

5.º Mezclar leches de distinta procedencia animal, y leche natural con leche reconstituída.

6.º Vender leche sin que el comprador conozca la clase del animal productor.

7.º Tener la leche destinada a la venta a la temperatura ordinaria y no bajo la acción de un enfriador cubierto o refrigerador, en permanente estado de limpieza.

8.º No agitar la leche en el acto de la venta.

9.º La suciedad o abandono del personal manipulador.

10. No dar parte a la Autoridad sanitaria de la existencia de todo caso de enfermedad contagiosa que ocurra en personas dedicadas a la producción, depósito, transporte o suministro o reparto de leche y venta al detalle, y el no suspender en el acto la marcha del comercio ínterin se autoriza su continuación.

11. El dedicar los recipientes de la industria a lavar ropas, contener basuras, agua de fregar, y en general, a toda aplicación que no sea la de la leche.

12. Escupir fuera de los recipientes que se coloquen en lugar conveniente de los locales, en los que bajo cualquier forma se manipule la leche.

13. El vender leche no embotellada en establecimientos dedicados a otro comercio.

Décima. Para unificar la inspección de la leche se redactarán por el Laboratorio municipal unas instrucciones, a las que deberán ajustarse los técnicos encargados del servicio.

Undécima. Independientemente de los antecedentes que para formar juicio sobre la calidad de la leche permitan recoger las operaciones que sea posible practicar en el acto de la inspección, el personal encargado del servicio tomará frecuentes muestras para su entrega en el Laboratorio municipal con la necesaria garantía, a lo menos dos por mes de cada procedencia, incluso de aquellas leches cuyo examen acuse resultados favorables.

Duodécima. El Laboratorio municipal orientará sus investigaciones para el examen de las muestras de leche que reciba del servicio de Inspección, no sólo en la comprobación de su pureza, sino en la del grado de suciedad de la leche y número de gérmenes que aquélla vehicule, así como en el examen leucocitario; cuando el sedimento leucocitario exceda del normal, se sospechará del estado de sanidad del animal productor, suponiendo por su parte, el grado de suciedad de la leche un medio indirecto de conocer el de la contaminación microbiana, que constituye el mayor peligro en el consumo.

Décimatercera. La leche procedente de importación será remitida a Madrid en vasijas metálicas de modelo que permita su perfecta limpieza, con cierre metálico, también precintado en forma que no pueda realizarse ninguna manipulación; no permitiéndose los tapones de madera, de corcho, de yerbas ni de tela. Dichas vasijas podrán transportarse en autos; el transporte por ferrocarril en embarques colectivos se realizará por estaciones que dispongan de un local, en el que se reciban las vasijas y puedan conservarse a temperaturas frescas durante la época de calor y utilizando vagones frigoríficos.

Décimacuarta. La responsabilidad en la venta de la leche alcanzará:

A los productores.

A las Compañías de los caminos de hierro.

A las personas encargadas de acarrear la leche por otros medios de transporte.

A las Compañías de las cámaras de frío.

A los repartidores de la leche por los establecimientos.

A los detallistas que venden directamente la leche al consumidor.

Décimaquinta. Las faltas cometidas por los productores se castigarán con la imposición de cincuenta pesetas la primera y segunda vez que sean denunciadas dentro de un mismo mes: en estas condiciones será castigada la tercera con la pri-

vacación, durante diez días, del ejercicio de la industria, y si en un trimestre se apreciase la reincidencia en las tres faltas, la novena lo será con la anulación de la licencia durante el mismo espacio de tiempo; en caso de reincidencia la anulación deberá ser definitiva.

De las faltas cometidas por las Compañías de los Caminos de hierro con relación a las defectuosidades de las estaciones receptoras y de los medios de transportes, se dará cuenta circunstanciada al Excmo. Sr. Gobernador civil de la provincia.

Las faltas cometidas por las personas encargadas de acarrear leche por otros medios de transporte, se castigarán con la imposición de cincuenta pesetas de multa la primera y segunda vez, y si dentro de un mismo mes se denuncia una tercera, con la negación de la licencia para ese comercio.

Las faltas que cometan los encargados del reparto de leche serán castigadas con la imposición de veinticinco pesetas de multa, siendo subsidiarios de la misma, en caso de insolvencia, las personas por cuya cuenta realicen aquél. La repetición de las faltas, tres durante un mes, motivará la anulación del permiso para la industria.

Las faltas cometidas por los detallistas que venden directamente la leche al consumidor, en la forma que sea, se castigarán: la primera, con la multa de veinticinco pesetas; la segunda, con cincuenta, y la tercera, las tres en el mismo mes, con la clausura del establecimiento durante diez días. La repetición de estas faltas durante un trimestre se castigará con su cierre definitivo.

#### DISPOSICIONES TRANSITORIAS

Primera. Deberá interesarse insistentemente del Gobierno de la nación se obligue a las Compañías ferroviarias habiliten locales en las estaciones de embarque para depositar en buenas condiciones los envases conteniendo leche hasta la hora de llegada de los trenes, así como también para que pongan a disposición de los productores vagones de transporte a baja temperatura, desde 1 de mayo a fin de octubre.

Segunda. La Corporación municipal deberá proceder al estudio y construcción de un mercado dedicado exclusivamente al comercio de la leche, en el que se proporcionen los medios necesarios para la pasteurización y venta al detalle

en vasijas adecuadas, único medio de evitar los aterradores extragos que ocasiona la leche en la población infantil.

Tercera. La Corporación municipal deberá, limitando los puntos de entrada a Madrid, acondicionar y construir los locales necesarios y dotados convenientemente de material para que se pueda realizar con toda garantía la inspección de la leche.

Cuarta. Deberá estimularse por toda clase de medios la transformación de la industria lechera, ejercida hoy en forma primitiva, procurando la asociación de los industriales para conseguir se trate la leche antes de que llegue al consumidor, conforme reclama el mantenimiento de su salud y el buen nombre de Madrid.

Quinta. Siendo el frío la única forma de conservación tolerada para la leche, se evitará toda traba de funcionamiento de las cámaras, excepto aquellas que se deriven del incumplimiento de lo prevenido en el reglamento vigente.

Sexta. Constituyendo la fácil y peligrosa alteración de la leche de oveja una amenaza para el vecindario durante los meses de calor, como todos los años viene demostrándolo los numerosos accidentes de intoxicación que invariablemente se registran, será puesto en vigor el artículo 270 de las Ordenanzas municipales de 1859, suprimido en las vigentes, que prohibía entrar en Madrid y vender leche de oveja desde el día 29 de junio a 26 de diciembre.

---

Estas Ordenanzas fueron aprobadas por la Comisión municipal Permanente en sesión de 9 de julio de 1924.