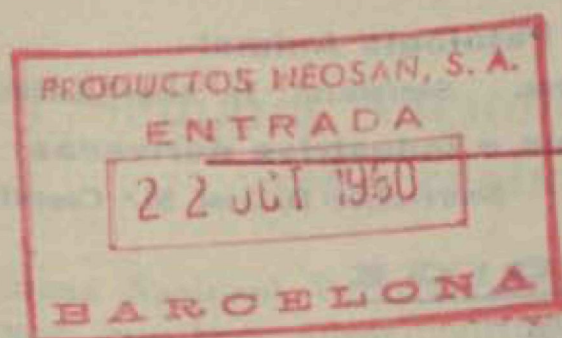


ANALES

del

Colegio Oficial de Veterinarios de la Provincia de Barcelona



Avenida de la República Argentina, 25
Teléfono 37 08 15



Año XVII - N.º 195

Septiembre 1960

Anales del Colegio Oficial de Veterinarios de la Provincia de Barcelona

SECCIONES CIENTIFICAS DEL COLEGIO

Sección de Avicultura

Presidente: D. José Séculi. Secretario: D. Baldomero Santos.

Sección de Cirugia

Presidente: D. Antonio Martí. Secretario: D. Félix Mestres.

Sección de Bromatología y Sanidad

Presidente: D. César Agenjo. Secretario: D. Ramón Colomer.

Sección de Ginecología y Patología de la Reproducción

Presidente: D. Agustín Carol. Secretario: D. Francisco Díaz.

Sección de Patología Animal

Presidente: D. Salvador Riera. Secretario: D. Angel Lázaro.

Sección de Zootecnia e Industrias derivadas

Presidente: D. José D. Esteban. Secretario: D. José M.^a Coscolluela.

INDICE

	pág.		pág.
La I Semana Nacional Veterinaria, gran realidad, por D. J. D. Esteban.	677	Necesidad de centros nacionales de aprovechamiento de cadáveres (destructoros), por los Dres. D. Enrique González Ruiz y D. J. Manuel Cid Díaz	709
La I Semana Nacional Veterinaria, un paso en el camino, por D. José Séculi Brillas.	679	Libro de visitas, por el Dr. D. Luis Roca Jolonch	715
SECCIONES I Y IV		Proyecto de reglamentación sobre la preparación, almacenaje, transporte y venta de las carnes preparadas y envueltas en película celulósica, por el doctor D. Santiago Barrio Castillejo	717
Bases para la inspección de alimentos, por el Ilmo. Sr. D. Ramiro Fernández Gómez	681	Introducción del muestreo estadístico en la inspección de huevos y otros alimentos, por el Dr. D. Rodrigo Pozo Lora	723
Anteproyecto de reglamentación de las Semanas Nacionales Veterinarias, por el Dr. D. J. D. Esteban Fernández	692	Un anteproyecto de Ordenanzas de Servicios Veterinarios Municipales para poblaciones de 100.000 a 250.000 habitantes, por el Dr. D. Andrés Torrens Pastor	731
Sugerencias en torno al Reglamento de Mataderos, por el Dr. D. Ramiro Carboné Barrao	695	La hipodermosis bovina y el marchamado de cueros, por el Dr. D. Juan Rosell Ribas	756
Consideraciones sobre inspección de carnes y productos derivados y de sus fundamentos técnicos y legales. (Centralización de la Matanza e investigaciones laboratoriales), por el Dr. don Laureano Sáiz Moreno	701	El pequeño cooperativismo ganadero en el abasto de leche sana a la población rural, por el Dr. D. Francisco Javier Areso Cortadi	759
La organización sanitaria en las fábricas chacineras, por los Dres. don Pedro Vilá Cañellas, D. Juan Baucells Pujol y D. Miguel Mulet Durán.	705	Sección Legislativa	780
		Vida Colegial	

ANALES del Colegio Oficial de Veterinarios de la Provincia de Barcelona

Avenida de la República Argentina, 25 - Teléfono 37 08 15

Año XVII - N.º 195

Septiembre 1960

Depósito legal B. 8240—1958

La I Semana Nacional Veterinaria, gran realidad

La I Semana Nacional Veterinaria va a empezar. El tímido esbozo de la misma, que hace aproximadamente un año se trazó, se va a convertir en maravillosa realidad, que sobrepasará en esplendor y realidades a lo que los más exigentes soñaron. La empresa ha llegado a desbordar a sus organizadores, que en los últimos momentos —novatos en estas lides— se están viendo y deseando para poder cumplir con todo el mundo. Las horas del día son pocas para atender a los mil detalles que el congreso requiere y el aluvión de inscripciones de última hora está dificultando enormemente la labor. Pero el Comité no desmaya, y se multiplica, se prodiga por doquier, olvidando en algunos momentos hasta sus obligaciones personales, pero queriendo que Barcelona, que este Colegio que va a ser anfitrión de todos los Veterinarios de España, plasme en realidad la tan consabida frase de Cervantes: «Barcelona, archivo de cortesía...».

El congreso va a iniciar una marcha triunfal en los anales de la veterinaria española, que al tiempo va a rendir un homenaje a este Colegio de Veterinarios barcelonés por haber cumplido sus sesenta años como institución profesional orgánica. Bienvenidos todos los miembros del mismo de toda España; esperamos que aquí encontraréis un ambiente de compañerismo y amistad, que podáis multiplicar vuestras relaciones entre la gran familia veterinaria, y que aquí encontréis, entre nosotros, y en este congreso, el eco clamoroso de la veterinaria en abstracto, vibrante de facultades y vitalidad, deseosa de mostrarse al

mundo tal y como es: laboriosa en su trabajo, ambiciosa en su finalidad, ansiosa en superaciones, de recia personalidad, segura de sí misma.

Nos esperan días de trabajo, de trabajo duro, agotador, pero cuyos resultados serán tanto mejores, cuanto más interés pongamos en el mismo. También nos esperan en compensación, momentos de satisfacción por el deber cumplido, por el esfuerzo realizado y también de esparcimiento, preparado con el mayor cuidado en festejos y recepciones, y a fe que nos las han prodigado, porque el trabajo ha sido luego para poderlas acoplar a los días de la semana y encontrar tiempo libre para asistir a todo, y que servirán para romper la monotonía y de dispersión al espíritu, y que bien ganado lo tendremos todos después de las tareas propias de un congreso saturado de estudio.

Todo será posible, gracias al esfuerzo incansable del Comité Organizador, de los filántropos protectores con que hemos contado y sin duda, gracias por encima de todo al esfuerzo de los profesionales que en lo científico han colaborado de una forma tan maravillosa, que ha sido mayor de la que podíamos esperar. Sabíamos, cierto, al iniciar la organización de la Semana, que la veterinaria española es un filón de valores dispuestos al sacrificio y colaboración por el interés común, pero también conocemos los momentos difíciles por que pasa, que impiden a cada uno disponer del tiempo necesario para colaborar como fuera su deseo a estos certámenes científicos. Sin embargo, la colaboración ha sido estupenda, aunque cada uno piensa que hubiera querido hacer más; todos, han hecho mucho, lo que han podido y sabido e incluso me atrevería a decir que más, y por eso a todos nuestra sincera admiración y aplauso por igual, y a todos los que vais a asistir, unos a aprender y otros a corroborar o discrepar de lo que los colaboradores a la misma han aportado, nuestro reconocimiento por el esfuerzo que representa el abandono de vuestros lares por unos días, para dar con vuestra valiosa presencia e interesante colaboración, que conducirá a aportar más ideas y experiencias propias, realce a esta I Semana Nacional Veterinaria de Inspección de Alimentos.

J. D. ESTEBAN.
Secretario.

La I Semana Nacional Veterinaria, un paso en el camino

Ante el momento decisivo, de la que promete ser solemne inauguración, de la gran I Semana Nacional Veterinaria, para cuya plena perfección ningún detalle se ha dejado al aire o a la innata improvisación española, queremos dejar constancia, que no representa en realidad la meta final de nuestras ilusiones.

La I Semana Nacional Veterinaria, es sólo un paso más en el camino, del avance de la veterinaria barcelonesa, hacia la necesaria superación. Científica y socialmente, hemos procurado, todo el Comité organizador, que así sea y así estamos seguros será. Las horas y horas a ella dedicada se verán estos días compensadas, con el sazonado fruto que merece el esfuerzo realizado.

Pero si la I Semana Nacional Veterinaria logra el éxito que deseamos, para el cual hemos trabajado y soñado, sólo debe servirnos para estimularnos a seguir adelante con más vigor, más entusiasmo y más decisión que nunca.

La siembra de inquietudes que nuestro Colegio viene realizando, no queda ya concretado a nuestra provincia. Su proyección tiene alcance nacional. Confiamos que la II Semana Nacional Veterinaria y sucesivas, serán también realidad, para bien de la veterinaria española.

Pero, nosotros tenemos en nuestras posibilidades, al alcance de nuestra fe, un nuevo medio de actuación con proyección nacional. Es la naciente Academia de Ciencias Veterinarias, de cuya futura actuación y de cuyo prestigio todos hemos de estar celosos en extremo, para que sea merecedora en España, de cuantas ilusiones ha puesto en ella, el Colegio de Veterinarios de Barcelona.

Precisamente, cuando persista aún en nuestros oídos el rumor de los aplausos finales de la sesión de clausura de la I Semana Nacional Veterinaria, celebrará su sesión de constitución la nueva Academia, en la que convergen todos los nobles esfuerzos de los veterinarios de la provincia de Barcelona.

Confiamos que el deseado éxito de la gran I Semana Nacional será el mejor motor para orientar el rumbo, siempre adelante, en superación de la Academia de Ciencias Veterinarias.

JOSÉ SÉCULI BRILLAS.
Presidente.

LABORATORIOS DE VETERINARIA



“Medicinas para perros”

Los productos más
perfeccionados para
el mejor amigo

DELEGACION CENTRAL:

Loreto, 52, 1.º, 1.ª y 2.ª - BARCELONA-15

Teléfonos 30 56 25 - 39 09 29 - 50 00 13

I SEMANA NACIONAL VETERINARIA

INSPECCION DE ALIMENTOS

Sección I

Bases para la inspección de alimentos

(Programa de Trabajo)

Por el ILMO. SR. D. RAMIRO FERNÁNDEZ GÓMEZ

Inspector General de Sanidad Veterinaria

El campo de acción del Inspector Veterinario como Interventor Sanitario de alimentos de origen animal para consumo humano ha sufrido, en un escaso período de tiempo, tal incremento, que es preciso realizar un nuevo proyecto de programa de intervención, que ha de alcanzar no sólo a los productos *tipo*, sino a todos aquellos que de forma más o menos directa intervienen en los mismos.

La inspección veterinaria de alimentos guarda una estrecha relación con la medicina sanitaria y la asistencia social. El constante contacto entre la Inspección General de Sanidad Veterinaria, el Instituto de Higiene de la Alimentación, la Comisaría General de Abastecimientos y Transportes y los diversos Sindicatos de la Alimentación corrobora, aún más, la necesidad de la existencia de unas Bases concretas, efectivas y modernas que garanticen no sólo el estado sanitario de aptitud para el consumo del producto alimenticio, sino también la seguridad de fabricación *completa y correcta* de los ingredientes de origen animal que lo constituyen y aún también, de aquellas operaciones de transformación y transporte a las que sean sometidos.

No debemos olvidar tampoco que la acción del Interventor Sanitario Veterinario recae no sólo sobre el producto alimenticio de origen animal, sino también sobre los establecimientos que lo fabrican, lo industrializan, lo modifican, lo conservan o lo almacenan y los establecimientos dedicados al comercio de los mismos desde el principio de toda gestión comercial hasta su llegada al consumidor.

Encontrándose en plena fase de estudio la confección del «Código de la Alimentación» para cuya redacción ha sido creada una Subcomisión de expertos por Orden de 29 de marzo del corriente año (*Boletín Oficial del Estado* del 31 del mismo mes), en la que figuran como expertos de la Dirección General de Sanidad, el Ilmo. señor don Jesús García Orcóyen, Director General de Sanidad y Presidente de la Comisión Interministerial de la que depende esta Subcomisión; Ilmo. señor don Alfredo Bootello Campos, Jefe de los Servicios de Higiene de la Alimentación de la Dirección General de Sanidad; Ilmo. señor don José M.^a Lloset Marañón, Jefe Nacional del Sindicato de Alimentación y Productos Coloniales; don Mariano de Mingo Fernández, Jefe de la Sección Química de la Escuela Nacional de Sanidad; don Francisco Vi-

vanco Bergamín, Médico del Instituto de Higiene de la Alimentación y Nutrición en la Clínica de Investigación Médica de la Concepción; don Alfredo Delgado Calvete, Jefe de la Sección de Bromatología de la Inspección General de Sanidad Veterinaria, junto a un representante Especialista de la Comisión Nacional de Industrias Agrícolas (don Juan Santamaría Ledochowski, Ingeniero Agrónomo), uno de la Escuela de Bromatología (don León Villanueva Fungairiño, Profesor de la Escuela de Bromatología de la Universidad de Madrid), otro del Alto Estado Mayor (don Isidro Heredia Martínez de Marañón, Comandante de Intendencia del Ejército de Tierra y Técnico Bromatólogo) y otro de la Comisaría General de Abastecimientos y Transportes (don Enrique Blanco Loyzelier, Jefe del Gabinete Técnico de la Alimentación de la Comisaría General de Abastecimientos y Transportes); creemos que su ultimación será el paso decisivo que nos lleve a la aplicación efectiva de las técnicas prácticas de intervenciones sanitarias.

Por otra parte la situación económica de España en relación con los restantes países europeos pertenecientes a la O. E. C. E. aboga por la pronta puesta al día del control comercial sanitario de los productos de intercambio. Esta misma relación económica obliga a una revisión de las estructuras actuales en la represión de fraudes de los diferentes países así como de la legislación y de los métodos de control sanitarios de los mismos.

Los productos de origen animal que realmente quedan sometidos a la Inspección Veterinaria son:

- Carne y productos derivados.
- Pescados, moluscos y crustáceos.
- Leche y productos derivados.
- Margarinas.
- Huevos.
- Productos congelados preparados.
- Conservas.
- Aditivos.

CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS

La misión del Veterinario Inspector Sanitario en las industrias de la carne se extiende:

- a) Al producto fresco, transformado y conservado.
 - b) A los productos derivados de la carne.
 - c) A los establecimientos de sacrificio, preparación, industrialización, almacenamiento y venta de los mismos, así como al transporte.
- Dentro de cada apartado la misión del Veterinario se perfila aún más y así, en los mataderos, debe realizar no sólo la labor de inspección sanitaria propiamente dicha que más tarde expondremos sino que,

además, debe verificar la clasificación de las canales, los órganos y vísceras de acuerdo con los standard de calidad que serán fijados en su día. Lo mismo debe ocurrir con las carnes transformadas (picadas, preparadas, etc.), conservadas (congeladas, refrigeradas, saladas, etc.) y los productos derivados (embutidos, pastas, extractos, etc.).

Es misión de la Inspección General de Sanidad Veterinaria, en estrecha colaboración con sus servicios de análisis e investigación establecer los standard comerciales y sanitarios de todos los productos de origen cárnico. Asimismo, debe fijar las normas sanitarias a las que deben someterse los establecimientos ya citados, y establecer los métodos de análisis que deben ser utilizados en cada caso para que el control sanitario y comercial de los productos que nos ocupa sea el óptimo apetecido.

En forma sucinta citaremos las bases comerciales y sanitarias para la inspección de productos cárnicos:

A) *Bases comerciales o de tipificación:*

En mataderos:

- a) Definición de los standard de calidad de las canales de las diferentes especies animales, según su conformación, estado de engrasamiento, características musculares y composición (diferenciación de especie, sexo, edad e individuo).
- b) Definición de los standard de calidad de los órganos y vísceras de las diferentes especies animales según su conformación, características y composición (diferenciación de especies).
- c) Definición de los standard de calidad de las diferentes piezas comerciales obtenidas del «despiece de las canales», según las especies.
- d) Definición de los standard de calidad de las carnes congeladas, refrigeradas, etc.; con inclusión de los datos óptimos utilizados en la preparación.
- e) Definición de los standard de calidad de los órganos y vísceras congelados, refrigerados, etc., con expresión de los períodos óptimos de conservación.
- f) Definición de los standard de calidad de los subproductos de las reses de abasto.
- g) Definición de los standard de calidad de «carnes troceadas y deshuesadas expeditas bajo película de celofán».

En Industrias cárnicas:

- a) Definición de los standard de calidad de todos los tipos de embutidos, incluyendo las modificaciones propias de las especialidades provinciales (jamones, embutidos crudos, curados, cocidos, ahumados, etc.).
- b) Definición de los standard de calidad de la carne picada, pastas, jugos y extractos de carne.

B) *Bases de inspección sanitaria:*

En mataderos:

- a) Inspección de las reses de abasto antes del sacrificio.
- b) Inspección sistemática de las reses muertas:
 - 1. — Examen de las vísceras y de sus ganglios.
 - 2. — Examen de la canal, y
 - 3. — Examen de las extremidades y de la piel.
- c) Exámenes de laboratorio, cuando se consideran necesarios:
 - 1. — Investigaciones macroscópicas.
 - 2. — Investigaciones bacteriológicas.
 - 3. — Investigaciones microparasitológicas.
 - 4. — Investigaciones histopatológicas.
 - 5. — Investigaciones bioquímicas.
 - 6. — Investigaciones toxicológicas.
- d) Inspección de la preparación de subproductos.
- e) Destino y aprovechamiento de los decomisos.
- f) Guías de circulación.

En Industrias cárnicas:

- a) Control sanitario de las materias primas de fabricación de embutidos y otros productos, así como del producto fabricado (análisis químico, histológico, serológico y bacteriológico).
- b) Control de las operaciones de fabricación.
- c) Control sanitario de las instalaciones y utensilios de las industrias de fabricación, almacenaje, conservación, etc.

Transporte:

- a) Control sanitario de los vehículos de transporte y de la distribución.

PESCADOS, MOLUSCOS Y CRUSTÁCEOS

En el ámbito de los productos de la pesca el Veterinario Inspector Sanitario debe extender, lógicamente, su influencia a las fases comprendidas entre el puerto de desembarco y el consumidor.

La legislación vigente y futura que regule estas operaciones no es tema de este momento.

De forma semejante a lo establecido en el apartado anterior la misión del Inspector Sanitario debe recaer indistintamente sobre el control de la calidad y de la sanidad de los productos de la pesca; pero es necesario, también, que la Inspección General de Sanidad Veterinaria, en estrecha colaboración con la Dirección General de Pesca Marítima, la Dirección General de Política Comercial y Arancelaria del Ministerio de Comercio y los Sindicatos de la Pesca proporcionen a aquél unas bases firmes y concretas en las que pueda asentar su inspección.

De la colaboración de estos Organismos debe surgir:

A) *Bases comerciales o de tipificación:*

- a) Definición de las especies de consumo de pescados, moluscos y crustáceos con inclusión de sus diferentes denominaciones populares.
- b) Definición de los standard de calidad de los mismos (categorías comerciales).
- c) Definición de las normas de empaquetado, transporte y distribución del pescado, crustáceos y moluscos frescos.

B) *Bases de Inspección Sanitaria:*

- a) Control sanitario de pescados, moluscos y crustáceos en Puertos o Lonjas (período y estado de conservación en el barco, radioactividad del pescado, etc.).
- b) Control sanitario de los viveros fijos o flotantes de moluscos.
- c) Vigilancia sanitaria de las embarcaciones pesqueras y de los medios de transporte.
- d) Control sanitario de los mencionados productos en los núcleos de consumo.

En los apartados anteriores se considera incluida la labor inspectora del laboratorio de análisis como imprescindible colaborador del Veterinario Sanitario.

- e) Control sanitario de la conservación y utilización de los subproductos de la pesca, residuos de pescado y de animales marinos.

LECHE Y PRODUCTOS DERIVADOS

En cuanto a la leche y productos derivados el control sanitario y de calidad ha adquirido nuevas orientaciones por la desaparición gradual de la venta de leche cruda y la constante industrialización de la misma.

Estos productos deben someterse igualmente a:

A) *Bases comerciales o de tipificación:*

- a) Definición del standard cualitativo de la leche cruda (leche certificada), en el que se incluirán las condiciones de producción, envasado, transporte y venta (deberá tenerse en cuenta la especie productora).
- b) Definición de los standard de calidad de las leches modificadas (pasteurizada ordinaria, pasteurizada embotellada, esterilizada, esterilizada aromatizada), concentradas (descremadas o no, azucaradas o no), leches en polvo (descremadas o no, azucaradas o no), fermentadas (yoghourt, kefir, etc.).
- c) Definición de los standard de calidad de las mantequillas, quesos (con expresión de sus variedades o tipos), requesones, etc.
- d) Normas oficiales para el embotellado, empaquetado y presentación comercial de estos productos.

B) Bases de Inspección Sanitaria:

Producción:

a) Normas sanitarias para la inspección del ganado lechero, de los establos (cabrerizas), de las operaciones en el establo, conservación y transporte.

Higienización:

a) Normas de control y funcionamiento de las Centrales Lecheras (métodos de higienización).

b) Normas sanitarias de control de recepción en Centrales Lecheras.

Distribución y consumo:

a) Normas sanitarias de control analítico de las leches de consumo (crudas e higienizadas).

b) Normas sanitarias de control analítico de las leches modificadas.

c) Normas sanitarias de envasado, transporte y conservación.

d) Normas de vigilancia sanitaria de los establecimientos dedicados a la venta de estos productos.

Otros productos derivados (Quesos, Mantequillas y Requesones):

a) Normas sanitarias de control de materias primas.

b) Normas sanitarias de control de la fabricación y de los establecimientos al efecto.

c) Control sanitario de los productos al alcance del consumidor.

M A R G A R I N A S

Por la Orden de 4 de junio de 1956 (*Boletín Oficial del Estado* de 23 de junio del mismo año) se fijan las características que deben reunir las margarinas así como las condiciones necesarias para la inspección de las fábricas de margarina y la función en las mismas de los Interventores Sanitarios.

Esta Orden tuvo su origen en la comprobación, por las Autoridades Sanitarias, del reiterado fraude de la venta de mantequilla adulterada con margarina.

Las bases comerciales o de tipificación de este producto encerrarán:

a) Definición de las diferentes materias primas integrantes de la margarina (con expresión de su standard de calidad) (aceites vegetales, aceites minerales, catalizadores, aditivos, etc.).

b) Control de la calidad del producto elaborado.

c) Standardización de los modelos comerciales de presentación para consumo e industrialización.

Como bases sanitarias citaremos:

- a) Control sanitario de las materias primas utilizadas.
- b) Control sanitario de la fabricación, del producto elaborado a la salida de la fábrica y vigilancia de las condiciones higiénicas de la misma.
- c) Control sanitario del producto elaborado en los establecimientos de consumo.

HUEVOS Y DERIVADOS

Los huevos y sus productos derivados pueden ser una amenaza para la salud pública ya que a parte de sus condiciones de calidad y conservación pueden producir intoxicaciones alimenticias de efecto inmediato o crear portadores humanos asintomáticos que a su vez actúen como fuentes de infección.

Al tener conocimiento de estos problemas surge la necesidad de instituir una reglamentación sobre los huevos y sus productos derivados.

Esta reglamentación debe basarse en:

A) Bases comerciales o de tipificación:

a) Definición de los standard de calidad de los huevos frescos (gallina y pata), refrigerados, conservados o estabilizados, congelados, etc., haciendo mención de su clasificación, caracteres de marcaje, etc.

b) Normas oficiales de embalaje, acondicionamiento, transporte y conservación.

B) Bases de Inspección Sanitaria:

a) Normas de control sanitario macroscópico (suciedad, olor, sabor, color, hongos, etc.).

b) Normas de control sanitario microscópico (análisis bacteriológico, micológico, levaduras, etc.).

c) Normas de vigilancia sanitaria de los establecimientos de preparación, manipulación, almacenaje y conservación de huevos frescos y conservados.

PRODUCTOS CONGELADOS PREPARADOS

El lanzamiento al mercado de productos congelados preparados a partir de carne, pescados, moluscos, crustáceos, frutas, verduras y platos cocinados crea una nueva rama de intervención del Inspector Veterinario.

En la actualidad el control veterinario de estos productos está regulado por las reglamentaciones propias de cada una de las materias primas (carnes, pescados, etc.), pero es lógico pensar que en su comercio (Supermercados) surjan una serie de problemas que no se encuentran incluidos en las mencionadas reglamentaciones.

Entre estos productos congelados se encuentran las hamburguesas, chuletas de diferentes especies, filetes de diferentes especies, carne para estofar, carne para cocido, bacón, manitas de cerdo, filetes de diferentes pescados, colas de langosta, gambas, calamares, alubias con chorizo, bacalao a la vizcaína, fricandó con guisantes, etc., etc., llegando a fabricarse actualmente 128 especialidades en un total de siete fábricas, especialidades que íntegramente son distribuídas al público en los Supermercados.

La existencia de estos establecimientos aún no reglamentada, provoca también la agudización de la necesidad del control comercial y sanitario de los productos de este sector.

Cabe pues como punto de partida inicial para la reglamentación que se precisa, estudiar:

A) *Las bases comerciales o de tipificación que pueden consistir en:*

a) Establecimiento de los standard de calidad de cada uno de los productos mencionados, con inclusión de normas de empaquetado, etiquetado y períodos máximos de conservación.

b) Normas oficiales que regulen el transporte, distribución y venta de estos productos.

El establecimiento de estas bases de tipificación es importante dado que en la fabricación de los productos mencionados intervienen carnes de tercera categoría y despojos, además de que en los platos preparados, por tal condición, puede fácilmente enmascarse el fraude.

B) *Las bases de inspección sanitaria comprenderán:*

a) El control sanitario de todas las materias primas.

b) El control sanitario de la fabricación, así como de las condiciones higiénicas de la industria en sí.

c) El control sanitario de los establecimientos de conservación y por último.

d) El control sanitario del transporte y de la venta al público.

Actualmente en los servicios de análisis e investigación de la Inspección General de Sanidad Veterinaria se lleva a efecto un estudio sobre las mencionadas bases comerciales y sanitarias con el desarrollo del siguiente protocolo:

a) Productos cárnicos.

b) Productos de la pesca.

c) Platos cocinados.

Dentro de cada uno de los apartados anteriores se estudia:

ANALES DEL COLEGIO OFICIAL DE VETERINARIOS DE BARCELONA

- 1.° Productos recién preparados (control de salida de fábrica).
 - 2.° Productos conservados (control en Almacenes Frigoríficos según período de conservación).
 - 3.° Productos que han sufrido modificaciones (descongelación, deshidratación, enranciamiento, enmohecimiento, etc.).
- En todos los apartados se aplican los siguientes puntos:
- 1.° Definición y descripción del producto (incluso presentación comercial).
 - 2.° Análisis organoléptico (color, olor, sabor, presentación, aspecto y proporción de componentes).
 - 3.° Análisis histológico. — Histología bruta (distinción de tejidos). — Histología fina (inclusiones en parafina y tinción).
 - 4.° Análisis físico-químico. — Determinación de la acidez soluble total. — Determinación del pH.
 - 5.° Análisis químico. — Determinación de humedad, cenizas, grasa, nitrógeno total, nitrógeno no proteico, nitrógeno volátil, fraccionamiento de la proteína del pescado, hidratos de carbono, cloruro sódico, peróxidos, colorantes y féculas.
 - 6.° Análisis serológico. — Diferenciación de especies.
 - 7.° Análisis bacteriológico. — Flora total, estafilococos, coliformes, salmonellas y anaerobios. — Análisis micológico.
 - 8.° Otros análisis. — Conservadores, antisépticos, antioxidantes, ligantes y emulsionantes.

CONSERVAS

Desgraciadamente carecemos en España de una legislación, que, al establecer un control efectivo sobre la industria conservera, revalorice los productos excedentes elaborados en instalaciones adecuadas y con el máximo esmero en la fabricación, viéndose víctimas de una competencia, que no debía existir, por parte de otros productos francamente malos salidos de instalaciones que no reúnen las mínimas condiciones para permitirse su funcionamiento, que utilizaron como materia prima productos de baja calidad, etc., y que al lanzarse al mercado a un precio sensiblemente inferior al de aquélla, y *sin un distintivo especial que las señale*, ponen en peligro el avance de nuestra industria conservera.

Las instalaciones se quedan anticuadas, porque el fabricante, salvo excepciones, o no se atreve a realizar las elevadas inversiones que se necesitan o no quiere hacerlas y, por aquello de que «todo se vende», la calidad es menor cada día, las intoxicaciones se multiplican de una manera alarmante y el crédito y prestigio de nuestra gran industria conservera se pone en entredicho en nuestros mercados y se ve comprometido y rebasado con el auge constante de otras naciones en el campo internacional.

Por todo ello hemos de pensar en una real categorización de las conservas, para ello seguiremos:

A) *Unas bases comerciales o de tipificación:*

a) Definición de los standard de calidad de todos los tipos de conservas (semiconservas, conservas propiamente dichas, conservas almacenables a largo plazo y conservas estériles), haciendo referencia a sus caracteres organolépticos, valor alimenticio y períodos óptimos de conservación.

b) Definición de los standard de envasado y etiquetado estableciendo de forma oficial las indicaciones que se deben consignar en los mismos.

B) *Bases de inspección sanitaria:*

a) Control sanitario de las materias primas.

b) Control sanitario del proceso de fabricación, de las condiciones higiénicas de la fábrica, así como del personal.

c) Control del producto elaborado, estableciendo las características sanitarias mínimas de cada tipo de conserva.

ADITIVOS

Existe un grupo de sustancias de acción complementaria sobre los productos alimenticios que han adquirido recientemente gran interés y aplicación en los mismos. Todas estas sustancias se reúnen bajo el apelativo de aditivos y comprenden las llamadas «sales de salado» (nitratos, nitritos, azúcares, fosfatos y otras sales diversas), los conservadores, antisépticos, antioxidantes, ácidos orgánicos, colorantes, ligantes (amiláceos, derivados de la leche y otros) y fermentos.

La utilización de los aditivos busca la obtención de un aspecto más agradable de los alimentos sobre los que se emplean, una acción estimulante de éstos sobre los sentidos, asegurar una calidad uniforme del producto en todas las épocas del año, mantener las costumbres de presentación tradicionales (caso de la utilización del colorante rojo en la cubierta del queso de bola), incrementar el período de conservación de sus cualidades (antioxidantes), etc., etc. Sin embargo la utilización de ciertos aditivos (colorantes, antioxidantes, por ejemplo) puede enmascarar los fenómenos de descomposición o alteración y de esta forma se pueden lanzar al mercado alimentos en malas condiciones.

Ultimamente diferentes países se han venido preocupando de estos productos y así en el IV Symposium sobre las materias extrañas en los alimentos celebrado en París del 15 al 18 de julio de 1958 se especificaron las condiciones que todo aditivo debe reunir para que su empleo sea permitido:

a) Garantizada inocuidad para la salud humana, de los alimentos sometidos a la acción de los aditivos.

b) Los alimentos, en los que se utilizan antioxidantes y sustancias sinérgicas, sustancias antimicrobianas o sustancias capaces de prevenir las alteraciones de carácter físico, deben reunir calidades higiénicas, nutritivas y tecnológicas de garantía.

c) Que exista la necesidad técnica del empleo del aditivo en interés del consumidor, y

d) Posibilidad de control en su adición a los alimentos.

Este último punto es el que queremos hacer resaltar ya que en el caso de lleno la acción del Interventor Sanitario Veterinario.

Es, pues, necesario sentar las bases de tipificación y sanidad de todos los aditivos de aplicación en los alimentos de origen animal, al mismo tiempo que, mediante cursos de capacitación, se pongan al alcance de los Veterinarios Interventores Sanitarios los conocimientos necesarios, puestos al día, sobre las características, condiciones, ventajas y métodos de control de estos productos.

Las bases a las que nos referimos podían resumirse en las siguientes:

a) Definición de los diferentes aditivos autorizados para su aplicación en la elaboración de alimentos con especificación de sus características, mecanismos de acción y concentraciones autorizadas.

b) Normas oficiales de aplicación de los mismos en los diferentes alimentos.

c) Métodos cualitativos y cuantitativos oficiales de control de su existencia en los diferentes alimentos.

Vamos a terminar con la exposición del criterio que, los países que forman parte del mercado común europeo, sustentan sobre los diversos aditivos:

Antioxidantes. — Está prohibida su adición a los alimentos en Alemania, Bélgica, Italia, Luxemburgo y Francia, autorizándose su aplicación en las grasas alimenticias solamente en Holanda.

En España existe una Orden del Ministerio de la Gobernación del 14 de octubre de 1958 (*Boletín Oficial del Estado* del 30 de octubre del mismo año) por la que se autoriza a las industrias registradas en la Sanidad Nacional a adicionar sustancias antioxidantes a todas las grasas de origen animal elaboradas con destino directo o indirecto a la alimentación humana y permite expresamente aquellos que de una manera general están ya autorizados por los Servicios de la Salud Pública de los distintos países. En los registros del Servicio de Higiene de la Alimentación, y de la Inspección General de Sanidad Veterinaria existe solamente un antioxidante «Preventil» que contiene galato de octilo y que es utilizado por ahora, únicamente en la fabricación de la sobrasada mallorquina.

Antisépticos. — Prohibida su adicción en los mismos países anteriormente citados, con excepción de Holanda que permite el ácido bórico a la concentración del 0'3 % en ciertos productos.

Colorantes. — Prohibida su adicción en Italia y Luxemburgo. El resto de los países poseen su lista de colorantes autorizados. Asimismo España por la Orden del 5 de octubre de 1954 (*Boletín Oficial del Estado* del 16 del mismo mes) autoriza el uso de materias colorantes para los productos alimenticios y ordena su registro en la Dirección General de Sanidad. Actualmente la Inspección General de Sanidad Veterinaria mediante técnicas cromatográficas está realizando el estudio de los diversos colorantes autorizados, sus mezclas y su aplicación a los diversos productos alimenticios.

Agentes de emulsión. — Está prohibida su adicción en Alemania, Bélgica, Italia, Luxemburgo y Holanda. Francia autoriza el mono o diestearato de glicerol en los cuerpos grasos alimenticios concretos, con excepción de las grasas vendidas al estado puro.

Fermentos. — Sólo está autorizada su adicción, de forma clara, en Holanda.

Ligantes:

a) Féculas: Tolerada su adicción en todos los países pero a diferentes concentraciones y en diferentes productos que especifican respectivamente.

b) Productos lácteos: Prohibida su adicción en Alemania y Holanda.

c) Huevos, Plasma sanguíneo, Agar y Gelatina: Autorizados en todos los países.

Anteproyecto de reglamentación de las Semanas Nacionales Veterinarias

Por el Dr. D. J. D. ESTEBAN FERNÁNDEZ

(Secretario General de la I Semana Nacional Veterinaria)

Veterinario Municipal de Barcelona

La celebración de la I Semana Nacional Veterinaria no es sino una necesidad de expansión profesional que se deja sentir y que el Colegio de Barcelona ha acogido en su seno y cristalizado en maravillosa realidad, realidad que no quiere ser esporádica ni debe perderse o relegarse al olvido, como tampoco quiere ser privativa de un sector profesional, sino ser de todos y para todos. Es una necesidad que esta clase de reuniones tengan una continuidad, y esta continuidad no puede aban-

donarse a un azar. La celebración de esta primera reunión nos brinda la oportunidad de darle continuidad a las Semanas Nacionales Veterinarias, que no debe pasar desapercibida y que por ello necesita de una reglamentación, que, sin duda, conseguirá la persistencia de estas reuniones, finalidad que si se consigue será probablemente lo más importante que resultará de esta asamblea.

Considerando a este respecto que los Colegios Veterinarios son la amalgama en que están representados todos los sectores profesionales, creemos que han de ser ellos los organizadores de las reuniones sucesivas y que a ellos fundamentalmente les incumbe la responsabilización del éxito de las mismas. Por ello, en la presente reglamentación les damos un papel fundamental, sin que queramos minimizar lo más mínimo sector profesional alguno. Tenemos por otra parte en cuenta las dificultades de organización de esta I Semana Nacional Veterinaria, y, a no dudar, una reglamentación de las sucesivas, basada en la experiencia de ésta será útil de una manera muy importante para aquellos que adquieran el compromiso de la organización de las siguientes.

ANTEPROYECTO DE REGLAMENTO

I. — Las Semanas Nacionales Veterinarias serán reuniones profesionales de veterinarios españoles y eventualmente «extranjeros o» profesionales afines cuya finalidad será el estudio de temas especiales y de actualidad veterinaria, los que en cada caso se determinen, y que producirán ser el más idóneo según las circunstancias, y que serán estudiados en toda su extensión, tanto desde el punto de vista técnico, como legal, docente, social, de relación, etc.

II. — Se establece la periodicidad de estas reuniones de cuatro años, sin tomarse en consideración el mes de su celebración.

III. — Se constituye a fin de garantizar el presente Reglamento y como responsable de su cumplimiento un Consejo Permanente de Semanas Nacionales Veterinarias integrado por todos los Presidentes de las diversas asociaciones nacionales veterinarias, Decanos de las Facultades de Veterinaria Españolas, Presidente de la Real Academia Veterinaria (desde la fecha de su constitución) y hasta un máximo de 15 representantes de todos los Colegios de Veterinarios de España, con un máximo de dos por Colegio y que serán designados en una sesión electiva que se celebre a tal fin durante la celebración de cada Semana Nacional Veterinaria.

Los cargos dentro de este Consejo Permanente serán honorarios, así como es voluntaria su aceptación por parte de los interesados. El Consejo General de Colegios Veterinarios de España, debe convocar a todos los miembros que resulten designados para este Consejo Permanente, si es posible durante la celebración de la Semana Nacional Veterinaria, para, por elección entre ellos, designar los cargos de Presidente,

Vicepresidente, Secretario, Vicesecretario, Tesorero y Vicetesorero, siendo Vocales todos los demás integrantes de este Consejo Permanente y resultando el Presidente y Secretario electos, o en su defecto los Vicepresidentes y Vicesecretarios los encargados de convocar las reuniones que se requieran.

IV. — Es la misión fundamental de este Consejo Permanente garantizar la celebración periódica de Semanas Nacionales Veterinarias, aprobar en cada caso el Reglamento por el que ha de regirse cada una y exigir al Comité Organizador de la misma el cumplimiento de los compromisos adquiridos.

V. — Durante la celebración de cada Semana Nacional Veterinaria se celebrará una sesión en la que el Consejo Permanente estará representado y en la que se designará la localidad, fecha y asociación o entidad que se hace cargo de la Semana Nacional Veterinaria siguiente. En dicha sesión se elegirá el tema que se recomienda sea tratado en esa sucesiva Semana Nacional; no obstante, dicho tema puede ser variado por el Comité Organizador de dicha Semana si se encuentra otro más idóneo para el momento de la celebración, previa propuesta y aprobación de la misma por el Consejo Permanente de Semanas Nacionales Veterinarias.

VI. — Cuando un Colegio o entidad profesional se hace cargo de la organización de una Semana Nacional Veterinaria, debe someter el Reglamento de la misma y Comité Organizador que haya designado, al Consejo Permanente para su aprobación, con 18 meses al menos de antelación a la fecha de celebración propuesta. En el caso de no hacerlo, el Consejo Permanente, en un plazo no inferior a 16 meses antes de la fecha aprobada para su celebración, requerirá para que antes de dos meses comunique a dicho Consejo Permanente la causa de esta omisión y cumplimente este requisito, que si no es cumplimentado, da derecho a que dicho Consejo Permanente gestione acerca de otros Colegios o entidades profesionales la organización de la Semana Nacional Veterinaria correspondiente, evitándose en lo posible sensibles retrasos de fechas de acuerdo con las previstas.

VII. — Todos los Colegios Provinciales y asociaciones nacionales veterinarias, deberán colaborar a la difusión de los informes y propagandas de cada Semana Nacional Veterinaria publicando las notas o encartes que el Comité Organizador de cada una les suplique.

VIII. — El Consejo Permanente de Semanas Nacionales Veterinarias, exigirá en cada caso a los Colegios o entidades organizadoras de Semanas Nacionales Veterinarias el cumplimiento de los compromisos adquiridos en el plazo máximo de un año, en especial el que se refiere a las publicaciones y su distribución.

IX. — Si se estimasen necesarios fondos para el mantenimiento del Consejo Permanente de Semanas Nacionales Veterinarias, éstos pueden

recabarse a través de los Colegios Provinciales con un máximo de 5 pesetas anuales por colegiado.

X. — En la Sesión Especial que ha de tener lugar en cada Semana Nacional Veterinaria para la elección de los representantes de los Colegios Provinciales de Veterinarios en el Consejo Permanente de Semanas Nacionales Veterinarias, se determinará asimismo el Colegio o entidad organizadora del siguiente certamen, así como su lugar y fecha y podrán ser sometidas a consideración modificaciones del presente Reglamento, que pasarán a definitivas si se aprueban por la mayoría de los miembros de la Semana asistentes a dicha sesión.

Sugerencias en torno al Reglamento de Mataderos

Por el Dr. D. RAMIRO CARBONÉ BARRAO

Veterinario Titular de Mora de Ebro

El vigente Reglamento de Mataderos, fue en la época de su publicación, un positivo avance en la ordenación del importante servicio que regula. Progresos técnicos y desproporción existente en el aumento demográfico y los efectivos pecuarios entre otras causas, hicieron quedase anticuado hace bastantes años. La reglamentación debe pretender que llegue al consumidor en perfectas condiciones la carne, sin que la economía nacional experimente pérdidas innecesarias. Conviene así, los aspectos higiénicos y económicos, permitiendo aprovechar para la alimentación humana o animal y para fines industriales, muchas carnes que en otro caso y como mal menor serían destruidas. Organizando los mataderos, de forma que, mediante un aprovechamiento de todos los recursos comerciales e industriales, se pueda asegurar un abastecimiento de carne económico a todos los sectores sociales.

Las bases fundamentales de su reforma deben abarcar:

- 1.º Puesta al día de las técnicas, bacteriológicas, parasitológicas e histológicas de las carnes, cuando los medios habituales de diagnóstico empleados en el reconocimiento en vivo de las reses, o durante la inspección macroscópica de sus vísceras y canales, no se tenga elementos de juicio suficientes, para emitir un dictamen sobre el destino de las carnes sospechosas.

2.º Organización de los servicios del Matadero Sanitario y Lazareto. El vigente Reglamento, al hablar de las dependencias y servicios del matadero, solamente expresa sobre esta cuestión que habrá un local para el aislamiento de los animales afectos de enfermedades infectocontagiosas, que no sean admitidos para el sacrificio.

3.º Organización del Servicio de Seguro contra Decomisos. El Reglamento actual, sólo especifica que podrán los Ayuntamientos implantar en sus mataderos el seguro sobre ganado de carnicería.

4.º Reglamentación de los servicios especiales: Matadero de Aves y Equidos. Mercado de Ganados y Oficina de Factaje. Matadero Frigorífico.

5.º Revisión total de lo concerniente a decomisos y recuperación de carnes decomisadas.

Nosotros proponemos un criterio completamente diferente, en cuanto al protocolo de enumeración y clasificación de las carnes que se prestan a decomiso. Consideramos que es poco útil para la práctica corriente del Inspector de Carnes la clasificación actual, basada en el destino que debe darse a las carnes decomisables. El destino debe ser una consecuencia de lo observado y diagnosticado. Por lo tanto proponemos que los decomisos se estudien con una visión práctica, bajo una clasificación etiológica y anatomopatológica, de la cual se deducirá su grado de nocividad y su valor bromatológico y según esto, sacar en consecuencia el destino que se le debe asignar. Por todo lo expuesto dividimos las causas de decomiso en dos grandes grupos: Alteraciones antes de carnizarse o dependientes de la res y alteraciones posteriores al sacrificio.

Dentro del primer grupo, vamos a tratar de hacer un encuadre práctico, sacrificando una clasificación académica. Para ello las subdividimos en 6 grupos: Alteraciones motivadas por agentes zoonóticos, carnes parazoonóticas, tóxicas, insuficientes, repugnantes y por último, aquellas carnes vehiculadas de agentes epizooticos.

Carnes zoonóticas, son aquellas procedentes de animales afectados de zoonosis (parasitarias o infecciosas). A continuación se hará relación de todas ellas, el alcance del decomiso y el procedimiento de recuperación si hubiere lugar. Pongamos como ejemplo práctico, la tuberculosis de los mamíferos. Se procederá al decomiso total, en cualquier forma de tuberculosis que vaya acompañada de enflaquecimiento, en los casos de generalización precoz aguda y en la generalización tardía. En estos dos últimos casos podrá recuperarse por el calor siempre y cuando las lesiones no sean muy visibles. Se llevará a cabo el decomiso parcial del órgano afectado y de los ganglios correspondientes: en el complejo primario, generalización precoz lenta y tuberculosis orgánica de reinfección. Ampliando con detalle el criterio a seguir, según la forma

ANALES DEL COLEGIO OFICIAL DE VETERINARIOS DE BARCELONA

de lesión encontrada, cuando solamente estén afectados los ganglios viscerales o de la canal.

En las carnes parazonósicas incluimos aquellas que sin ser contagiosas a la especie humana, representan sin embargo, un peligro. En ellas encuadramos:

1.º Las toxi-infecciones alimenticias (Salmonelosis, Botulismo, Enterotoxemias y similares y las carnes Estafilocócicas).

2.º Grupo de enfermedades que pueden dar lugar a procesos septicémicos. Se hará relación de todas ellas, ateniéndonos al siguiente criterio: Decomiso total en todas las formas sobreagudas y en las formas agudas cuando vayan acompañadas de alteraciones musculares manifestadas (carnes febriles, sanguinolentas y fatigadas del vigente Reglamento), cuando la infección está muy generalizada o bien sean caquéticas. Limitándose el decomiso de los órganos afectados, cuando no se den estas circunstancias.

3.º Carnes procedentes de animales con procesos originados por agentes de la supuración. Decomiso total de las canales, en las que sin presentar las lesiones típicas de un proceso septicémico, se presupone una bacteriemia por encontrarse focos metatásicos diversos. Estas carnes podrán recuperarse por el calor si los focos son microscópicos, en otro caso por ser repugnantes, no serán objeto de saneamiento. Si el foco está localizado, decomiso parcial con abundante expurgo.

4.º Carnes saprémicas, son aquellas procedentes de animales con focos inflamatorios debidos a agentes de la putrefacción, en las que se presupone un proceso bacteriémico de procedencia intestinal. Pueden ser debidas a diversas afecciones: Retención de secundinas, pericarditis traumática, indigestiones, partos laboriosos, etc. Un sólo foco lleva consigo el decomiso total, ya que son carnes de olor y sabor repugnantes y a veces pueden dar lugar a intoxicaciones.

5.º Carnes parasitarias no zoonósicas. Se especificará cada una de ellas, siguiendo el criterio expuesto.

Carnes tóxicas. Decomiso total de los animales envenenados cuando la intoxicación sea general o se trate de un veneno que no haya podido determinarse. Decomiso parcial de los órganos asiento de la intoxicación cuando el veneno sea inofensivo para el hombre. En este grupo se estudiará el aprovechamiento de los animales que hayan sufrido acción de los gases de combate o expuestos a efectos radioactivos.

Carnes insuficientes son todas aquellas que pueden aprovecharse (abortones, caquéticas, febriles, fatigadas y sanguinolentas) mediante un proceso de recuperación. En ellas se llevará a cabo un decomiso económico, vendiéndolas a precios bajos.

Carnes repugnantes son aquellas que presentan alteraciones en sus caracteres organolépticos (color, olor, sabor y constitución anatómica). Según la extensión de estas alteraciones, será abligado el decomiso total

o bastará el decomiso parcial de la zona afectada. En las carnes que desaparezca por cocción o fritura estas anomalías se recuperarán practicando en ellas un decomiso económico.

Formamos un grupo especial con las carnes que sin ser peligroso su consumo, representan un riesgo para la difusión de la enfermedad epizootica que padecía la res de la cual proceden. Estas podrán aprovecharse previa esterilización.

En el gran grupo de anomalías posteriores a la carnización, incluimos las siguientes alteraciones: Ensuciamiento, miasis, enmohecimiento, fosforescencia y putrefacción. Según la extensión y la parte de negligencia atribuible al industrial, pueden dar origen a decomisos totales, parciales o económicos.

Las carnes consideradas como tóxicas en el vigente Reglamento de Mataderos, ya estén incluidas en el grupo de decomiso total o bien en el grupo de decomiso parcial, no son en realidad carnes tóxicas, sino más bien repugnantes o mejor expresado en términos generales, carnes insuficientes. La mayoría de las cuales pueden recuperarse. Los conceptos de carnes febriles y fatigadas no corresponden siempre a carnes procedentes de animales afectados de un proceso febril en el momento del sacrificio o que hubieran hecho grandes esfuerzos antes de su muerte. Pueden presentarse en reses normales en vida. Ambas son expresión de una modificación físico-química del estado coloidal. En las fatigadas el agua está inmovilizada por las micelas, en las febriles las micelas se retraen y ceden el agua absorbida.

En las carnes poco nutritivas, el Reglamento actual, incluye a las carnes hidroémicas, vocablo absurdo que nada significa y que debe de substituirse por: Infiltración serosa del conjuntivo, infiltración serosa del conjuntivo y enflaquecimiento o bien infiltración serosa del conjuntivo con consunción, según el grado de alteración. Denominándose si se quiere, con los vocablos histohidrosis, hidrosis conectiva, alipo-hidrosis hidrocaquexia.

Todas estas carnes juntamente con las sanguinolentas, representan las carnes sospechosas; el examen bacteriológico las considerará insalubres o sanas de calidad inferior, que aunque nutritivas son impropias para la tabla, pero que pueden aprovecharse vendidas como tabla baja y si fuera preciso previo tratamiento de recuperación.

No vamos a describir las carnes que pueden recuperarse ni las formas y métodos de saneamiento. Nuestro Reglamento sólo menciona a las carnes cisticercósicas y a las tuberculosas. Además, especifica, que estas últimas se venderán en tablajerías especiales y puestas a la venta con la inscripción de «carnes esterilizadas procedentes de animales con lesiones tuberculosas» términos poco seductores para su adquisición. Lo mismo decimos de los títulos que indiquen estados que repugnen, como por ejemplo «carnes saneadas por el calor». Todas deben incluirse

bajo el título de carnes recuperadas, evitando el efecto repulsivo de los anteriores títulos. A fin de cuentas lo que interesa es su valor nutritivo y que no sean nocivas.

Por tanto en la inspección de carnes además del sentido patológico hay que tener en cuenta el sentido bromatológico. El paso del concepto de carne buena, aceptable y decomisible es una línea continua y por muy completo y detallado que sea un Reglamento oficial, sólo servirá para orientar la conducta del inspector, exigiendo un amplio margen de iniciativa personal, para conseguir la eficacia práctica que pretende el legislador al promulgar un Reglamento que no puede especificar las cuestiones que a diario se presentan en la práctica. De aquí que todas las clasificaciones y reglamentos sean imperfectos.

La categorización higiénica de las carnes las dividimos en:

Carnes normales, son las procedentes de reses bien alimentadas, sanitariamente irreprochables o con lesiones localizadas previo expurgo de la parte afectada.

Carnes depreciadas, procedente de reses enfermas o que presenten alteraciones varias, pero que su consumo no resulta perjudicial al usuario.

Carnes poco nutritivas, son aquellas sanitariamente irreprochables, pero como indica su enunciado, no presentan una composición normal. En ellas se incluyen los abortones, flacas, caquécticas, etc.

Carnes de venta condicionada, son aquellas que en fresco pueden ofrecer cierto peligro para el consumidor, pero que pueden aprovecharse con un tratamiento adecuado.

Y por último, las carnes decomisables impropias para el consumo, bien debido a agentes patógenos nocivos o tratarse de carnes que aunque bacteriológicamente limpias, son poco nutritivas.

Prevenga y trate el
TETANOS con

Anatoxina Tetánica Iven



Anatoxina Botulínica Iven

Prevención y tratamiento
del BOTULISMO

LUBRICANTE QUIRURGICO TURA

Antiséptico protector. Insustituible en exploraciones rectales y vaginales. El único preparado que elimina malos olores.

MERCUROCROMO TURA (solución)

Cicatrizante y antiséptico.

MICROTURA (comprimidos)

Esterilidad, abortos, partos prematuros, gestación, lactancia, raquitismo, crecimiento, enfermedades infecciosas, agotamiento, etc.

POLVO ASTRINGENTE TURA

Enfermedades de casco y pezuña. Arestines.

SULFATURA "A" (polvo)

Expectorante béquico y antiséptico para el ganado.

SULFATURA "B" (polvo)

Fórmula especial para perros y gatos.

TURA PROTECTOR DERMICO

Para la limpieza de la piel en seborrea, caspa, pruritos inespecíficos, eczemas, acné, dermatitis de contacto y para el lavado y aseo de los animales. Beneficia el pelaje y mantiene la piel con un pleno poder biológico-inmunitario.

TURABAT (gotas)

Eczemas secos y húmedos. Herpes. Seborrea. Acne. Sarnas. Dermatosi de origen alimenticio y carenciales. Alergias de origen parasitario. Quemaduras.

TURACOLIN (bombones)

Tenífugo específico del perro que no produce vómito.

TURADIN (gotas)

Otitis agudas y crónicas, catarrales, infecciosas, otalgias, mastoiditis, sarna auricular y furunculosis.

TURANITA

Disenterias de los recién nacidos, enteritis, gastro enteritis, diarreas, dispepsias. colitis agudas, etc.

VERMICAPSUL (cápsulas)

Especial contra toda clase de vermes cilíndricos en animales pequeños.

Laboratorios TURA

Tels. 37 00 86 y 24 62 74



Av. República Argentina, 55
BARCELONA

Consideraciones sobre inspección de carnes y productos derivados y de sus fundamentos técnicos y legales

Centralización de la Matanza e investigaciones laboratoriales

Por el Dr. D. LAUREANO SÁIZ MORENO

Veterinario-Sanitario

La brevedad impuesta a las *Comunicaciones*, único medio de que disponemos para contribuir con nuestra modesta aportación a esta interesante reunión de Veterinarios bromatólogos, nos obliga a esquematizar los fundamentos y resumir las orientaciones.

La vigilancia sanitaria de los alimentos de origen animal, ha constituido en todos los tiempos, el más sólido argumento de nuestra categoría social.

Las primeras colaboraciones veterinarias en la inspección de los animales que se habían de librar al consumo público, sirvió fundamentalmente para que los albeítas soltaran las amarras de la hipiatria e iniciaran una especialización del más alto sentido profesional.

Nuestra legislación bromatológica va marcando en cada época la realidad de una operante eficacia de los servicios veterinarios en la higiene bromatológica. En este sentido, no podemos quejarnos. El Real Decreto de 22 de diciembre de 1908 y el Reglamento general de Mataderos vigente, constituyeron, cuando fueron promulgados, dos piezas legales de la mayor importancia, que tal vez no han sido comprendidos en todo su valor.

Pese al tiempo transcurrido desde su promulgación, aún mantienen actualidad, tanto en la justificación de nuestro patrimonio profesional en esta especialidad, como para poder exigir medios técnicos de actuación para conseguir una mayor eficacia en el servicio.

En estos críticos momentos en que al parecer va a intentarse la ordenación de la técnica bromatológica, conviene meditar si realmente están agotadas nuestras posibilidades legales y técnicas.

Bien están las modernas concepciones que la evolución científica va creando, pero no perdamos de vista lo que aún queda por aprovechar de la vigente legislación.

Muchos intentos de organización de la Higiene Alimentaria de los alimentos de origen animal en gran número de países, se quiebra en cuanto no es posible contar con una conveniente inspección sani-

taria de los animales y sus carnes antes de librarlas al consumo. En este aspecto del problema España cuenta con una organización excepcional, debido a que en todos los pueblos existen técnicos Veterinarios capacitados para poder llevar a cabo esta importante misión. Pero sigue sin ser realidad la centralización de la matanza sobre todo en el medio rural. Su necesidad está claramente reflejada en la insistencia con que el legislador exige la construcción de Mataderos municipales.

En defensa de esta aspiración hemos reiterado la aparición de frecuentes problemas sanitarios en relación con la Higiene de la Alimentación en el medio rural, precisamente porque, debido a sus características económicas, las matanzas clandestinas son frecuentes y las de urgencia siguen constituyendo la pesadilla de los compañeros que allí prestan servicios. Quiere esto decir, que antes de formular nuevas peticiones de organización, fundamentadas en modernas concepciones de la técnica, hemos de concentrar los esfuerzos que hagan realidad la centralización de la matanza, único modo eficaz de terminar con las matanzas clandestinas. Y esto es posible en cuanto nos lo propongamos. Nuestro convencimiento está avalado por la experiencia conseguida a este respecto en nuestra provincia.

Nos cabe la satisfacción de poder traer a este Reunión, el resultado de una gestión profesional que consideramos del más alto interés sanitario. En el período de 6 años, han quedado proyectados unos 50 mataderos, de tipo rural la mayor parte, que, como demuestran los planos que se acompañan a esta Comunicación, cuentan con todas las instalaciones imprescindibles, naturalmente acomodadas a la categoría de los núcleos de población en que se han de construir.

Esto ha sido posible, por haber desaparecido las dificultades económicas que durante mucho tiempo se han encontrado en los Municipios, al intentar hacer realidad la obligatoriedad de estas construcciones.

La Cooperación provincial, primero, y en la actualidad la Comisión de Servicios técnicos, están en condiciones de abordar la construcción de los mataderos rurales, y así viene haciéndose en muchas provincias; en algunas de ellas, entre las que figura la nuestra, se ha conseguido la permanencia en los presupuestos de este último organismo, de un elevado porcentaje de sus ingresos, destinados específicamente a estas atenciones. De este modo, en un plazo no superior a 10 años, la centralización de la matanza será una realidad, del único modo que puede exigirse a los Veterinarios Titulares una eficacia real del servicio y con ello el fundamento necesario para hacer valer nuestro papel de imprescindibles en la estructuración de cualquier nuevo plan que tenga relación con la Higiene Bromatológica.

* * *

Tampoco es posible seguir consintiendo la falta de medios técnicos para que los compañeros destinados en la Inspección Bromato-

lógica de los alimentos, puedan cumplir la misión que la Sociedad exige de ellos.

Fiar todo a su «reconocido celo profesional» no pasa de ser una bonita frase literaria. Bueno está que nuestros albeitaes-veedores, tuvieran que conformarse con el examen organoléptico, para emitir sus dictámenes; pero nos parece absurdo que en la era atómica siga el 50 por 100 de nuestros compañeros con estos mismos elementos para el cumplimiento de su misión.

También, sin más que aplicar la legislación vigente, es posible poder contar con los imprescindibles medios laboratoriales que exige la aplicación de los conocimientos científicos que regulan la vigilancia de los alimentos derivados de los productos de origen animal.

El artículo 3.º del R. D. de 22 de diciembre de 1908, base fundamental, no nos cansaremos de repetirlo, de la Higiene Bromatológica, instituye ya «la obligatoriedad de la existencia de Laboratorios Municipales convenientemente instalados y dotados de personal y medios que permita realizar toda clase de reconocimientos y análisis químicos, físicos, microscópicos y bacteriológicos de sustancias, productos y objetos que se relacionan directa o indirectamente con la alimentación». De otra parte, el artículo 57 de nuestro (aún vigente) Reglamento general de Mataderos, determina: «Las carnes serán examinadas en el microscopio, pudiendo además tomar muestras de los tejidos que se juzguen necesarios para ser reconocidos en el Laboratorio del matadero (sin discriminación de la categoría de éstos) o en cualquier otro de la misma localidad».

La creación de la Sección Veterinaria en todos los Institutos provinciales de Higiene (hoy Sanidad), completó las disposiciones para poder contar con este poderoso auxiliar en los dictámenes que han de formularse por los Veterinarios Titulares del destino de las carnes y productos derivados cuando existen dudas de su calidad bromatológica.

El feliz incremento de las instalaciones frigoríficas facilita por otra parte la conservación de los productos pendientes de dictamen, haciendo posible salvar los períodos imprescindibles para llevar a cabo las investigaciones analíticas.

En anteriores comunicaciones, hemos intentado poner de manifiesto la insustituible realización de análisis bacteriológico para poder garantizar la inocuidad de determinados productos. El convencimiento de su posible realización en la práctica, nos ha llevado a intentar una organización que haga posible esta aspiración con el siguiente esquema aplicativo, ya en marcha.

1.º Conseguir el funcionamiento del local que en nuestros planos de Mataderos rurales titulamos «Laboratorio», dotándolo de microscopio con óptica apropiada y los necesarios reactivos para poder llevar a cabo las investigaciones microscópicas, que solucionen los problemas

abordables con estos elementales medios (diagnósticos rápidos de las enfermedades bacterianas y parasitarias y del grado de intensidad de las contaminaciones microbianas en las carnes, etc.).

2.º Intentar que los Mataderos de poblaciones de más de 10.000 habitantes, cuenten en su Laboratorio con material suficiente para poder llevar a cabo diagnósticos mediante cultivos y pruebas serológicas, facilitando a sus titulares las técnicas cuidadosamente redactadas y los medios imprescindibles para facilitarles la labor.

3.º Divulgar con reiteración, las circunstancias en que es conveniente y necesario utilizar el auxilio del Laboratorio, de las técnicas más convenientes a utilizar en cada caso, y de la interpretación de los datos analíticos.

4.º Brindar la colaboración orientadora y técnica de la Sección Veterinaria del Instituto de Sanidad, en donde es posible llegar en plazos breves, a conclusiones suficientes, para fundamentar dictámenes con base firme y de este modo poder librar al consumo importantes cantidades de productos alimenticios que en otro caso han de ser destruidos, ante la posibilidad, más o menos remota, de alteraciones en los individuos que los consuman.

También estamos satisfechos de los resultados que con esta orientación hemos conseguido. La práctica ha hecho realidad estas aspiraciones. Nuestros compañeros podrán contar en breve con la ayuda de las investigaciones laboratoriales y de este modo asegurar sus dictámenes.

Con esta posible organización se conseguirá además facilitar la correcta intervención a los compañeros que prestan servicios oficiales en la industria cárnica, no tan sólo como permanentes vigilantes de la Sanidad, sino también, y esto es muy importante facilitando a los industriales los conocimientos precisos para evitar importantes alteraciones debidas en la mayoría de los casos a la influencia de contaminaciones bacterianas.

CONCLUSIONES

1.º La centralización de la matanza es fundamental en la Higiene de la carne y esta centralización no será una realidad mientras no se cuente con Mataderos en todos los Municipios.

2.º La construcción de Mataderos rurales ha de constituir especial preocupación, tanto por ser los que más escasean, como por las dificultades económicas que encierra su construcción.

3.º Los resultados conseguidos con la campaña llevada a cabo en nuestra provincia, utilizando los planos que se acompañan y las aportaciones económicas de los servicios técnicos, ofrecen la posibilidad de poder afrontar el problema con posibilidades de éxito.

4.º No es posible exigir una labor eficaz a los Veterinarios encargados de la vigilancia sanitaria de los alimentos de origen animal, sin dotarles de los medios técnicos necesarios. La ausencia de laboratorios apropiados obliga a decomisar importantes cantidades de productos alimenticios, aptos para el consumo.

5.º Puede y debe hacerse realidad esta exigencia, utilizando posibles medios, ubicados en los Mataderos rurales, Mataderos de poblaciones de más de 10.000 habitantes y las Secciones Veterinarias de los Institutos provinciales de Sanidad.

6.º Para que estos Centros cumplan su misión en cada caso, se precisa la normalización de las técnicas de trabajo, la divulgación de los fundamentos que han de presidir las investigaciones y de la interpretación de los resultados obtenidos en las mismas. La preparación del personal, mediante breves cursillos prácticos y la entrega de los reactivos y medios de cultivo standardizados, completarán la organización que propugnamos.

La organización sanitaria en las fábricas chacineras

Por los Dres. D. PEDRO VILÁ CAÑELLAS, D. JUAN BAUCELLS PUJOL
Y D. MIGUEL MULET DURÁN

Veterinarios Titulares

La visión de un mundo que es patrimonio común, lleva implícita responsabilidades de un obrar consecuente; de un obrar que por la nobleza del propósito es sin duda motivo de propia satisfacción. Obrar que, dada la organización eminentemente profesional de este mundo, se opera por intermedio de las profesiones, vía canalizadora de la aportación individual a ese patrimonio común. La profesión es el medio normal por el cual el individuo opera su trascendencia social, y, es al fijarnos en este aspecto en la trascendencia social de las profesiones, cuando descubrimos en la nuestra posibilidades de aportación altamente catalogadas en la escala de valores; en la cual, sin ser único, destaca nuestro papel de avanzadilla, de vanguardia, en defensa de la salud pública. He aquí nuestra principal faceta contributiva. En esta misión, en esta aportación al mantenimiento de la salud mundial alcanzamos el

vértice de nuestra trascendencia social, y es en donde, sin duda, al surgir la obligada comparación de valores trascendentes, donde nuestra función se parangona con la médica, pues si la conservación es una creación continuada —por nuestro decisivo influjo en esta conservación— contribuimos sirviendo de instrumento, a la labor del Creador.

Es por tanto natural, que los obstáculos que puedan oponerse al cumplimiento de nuestra función social, a nuestra aportación al bien común, a esta contribución obligada a un mundo del cual no sólo debemos recibir sino al cual tenemos que dar; deban ser descubiertos, puestos en evidencia y, a ser posible, eliminados. Y es inconsecuente pretender ignorar la realidad; no reconocer que existen tales obstáculos, o darles de lado ante la magnitud de problemas que supone enfrentarse con ellos. Obstáculos radicados en una serie de causas que permiten la ficción de una aparente eficacia pero que en realidad son motivo de toda clase de filtraciones y abusos, que nos colocan en posición casi de aparentes encubridores. Papel vinculado al cumplimiento parcial de un servicio que al tener aspecto de eficiencia escuda y sirve de cortina, dando pie a todas las osadías.

Existe imposibilidad para el cumplimiento de nuestra misión; la existencia de unos obstáculos que no está en nuestras manos el eliminarlos. Nuestra eficacia depende de la buena voluntad de terceras personas. Es un absurdo, por tanto, que el cumplimiento de nuestra función social —en donde nuestra profesión tiene su máxima trascendencia, en el motivo que por sí solo puede justificar una vocación— pueda depender de personas que quizá estén y que de hecho muchas veces lo están, interesadas en estorbarla.

Consideramos por tanto un absurdo, pretender corregir anomalías, haciendo descansar su solución en un juego entre dos poderes: el policiaco del veterinario y el poder burlador del interesado. Se hace preciso arbitrar los medios, para que este poder burlador se vea reducido a un mínimo y el policiaco del veterinario también, al no ser apenas necesario. El veterinario debe ser interventor sanitario y no policía.

Esta situación coloca al industrial honrado en condiciones de franca inferioridad, al no poder competir en precios con quien no vacila en aprovechar materia prima obtenida a un coste muy inferior. Ello conduce al productor escrupuloso a una perniciosa desgana, apatía y falta de estímulo de superación, como lógica y patente consecuencia. Los resultados de esta iniciada evolución los cosecharemos el día de mañana, cuando tengamos que competir con el exterior.

Falta de estímulo, que en el profesional se traduce en retroceso al no avanzar en su formación, sentando nuestra organización las bases para que se produzca, al no arbitrar los medios que hagan posible la aplicación de los conocimientos. Y, esto es grave. Estamos malogrando un respetable sector de la clase dirigente española de la que tanto

estamos necesitados. El veterinario, dirigente español, interventor sanitario, se ve colocado en una situación difícilmente clasificable como operario al servicio de una organización. Todo trabajador de una empresa, sea cual sea su categoría dentro de ella, se ve precisado a una adaptación a su trabajo que luego se traducirá en un rendimiento, en un fruto, tanto mayor, cuanto más lograda sea ésta. Y existe la imposibilidad de adaptación de un gran número de compañeros.

Todo lo anterior sugiere una solución, que creemos factible, sin pretender que ésta sea la única. Consta de una serie de partes, que integran en total un conjunto armónico y al que, a nuestro juicio, no le faltaría efectividad:

- 1.º Eliminación de los mataderos particulares y centralización de la matanza.
- 2.º Marcado perfecto y «sui generis» de las canales.
- 3.º Circulación de las carnes desde el matadero a la fábrica en vehículos de ostensible uniformidad y fácilmente identificables.
- 4.º Prohibición absoluta de entrada en fábrica, de animales y canales que viajen en otros vehículos.
- 5.º Eliminación de puertas accesorias y precisado perfecto de las puertas existentes y necesarias.
- 6.º Dictado de disposiciones que permitan a las fuerzas de seguridad del país una pronta y eficiente intervención.
- 7.º La posible creación y puesta en marcha, de equipos volantes de inspección dependientes de la Dirección General de Sanidad.
- 8.º Dictado de sanciones en consonancia con la importancia que su transgresión encierra.

RESUMEN

- 1.º Se propugna una total reforma en la organización sanitaria de las fábricas chacineras, por considerar poco eficaz la actual.
- 2.º Se propone una solución.

Previsión Sanitaria Nacional es una oportunidad para el Veterinario; no lo desaproveches; edad máxima de ingreso o ampliación de grupos 58 años y 6 meses.

En favor de sus clientes...

Laboratorio Akiba SA
POZUELO DE ALARCON
(MADRID)

Vaca: Caridosa

Parto	Cubierta	Repte	Repte	Repte
8-3-53	10-4-53	-	-	-
20-4-54	21-4-54	-	-	-
26-1-55	27-3-55	21-4-55	18-5-55	-

...evite estos retrasos...

...y en general todas las enfermedades del aparato genital que se derivan de infecciones, administrando VACALBIN, bactericida interno de reconocida eficacia...

Vacalbin

Terapéutica interna a base de ácido fórmico naciente y de plantas medicinales específicas, seleccionadas minuciosamente.

...y si la fiebre aftosa o la NECROBACILOSIS (Boquera o Pedero), apareciese...

Glosobin Akiba

Terapéutica externa de elección, en cuantas afecciones haya pérdida de tejidos con amenaza de infección y sensibilidad acusado

...no olvide el GLOSOBIN, de poderosa acción cicatrizante en las lesiones externas que estas enfermedades producen y en todos cuantos casos se haga necesario regenerar los tejidos enfermos y prevenir complicaciones,

y en la RETENCION PLACENTARIA

Vacalbin

le proporcionará los más rotundos éxitos.

Compruebe la eficacia de ambas especialidades, solicitando muestras que este Laboratorio le enviará gustoso.

Representante Regional: ANTONIO SERRA GRACIA-Ancha, 25, 1.º, 1.º-Tel. 21 23 87; Part. 26 34 98-BARCELONA

Necesidad de centros nacionales de aprovechamiento de cadáveres (destructores)

Por el Dr. D. ENRIQUE GONZÁLEZ RUIZ

Jefe del Servicio interior de P.I.E.S.A.-Bromatólogo

Por el Dr. D. J. MANUEL CID DÍAZ

Ayudante de la Cátedra de Biología de la Facultad de Veterinaria de Madrid.-Subdirector de «Granja».

Queriendo aportar algún dato de interés a esta I Semana Nacional Veterinaria, que signifique un paso más en la etapa de industrialización pecuaria que se ha iniciado en nuestro país, presentamos esta comunicación con la esperanza de que se considere un aspecto casi desconocido en nuestra profesión, y dentro del campo de la sanidad zootécnica, cual es el aprovechamiento de cadáveres en gran escala. La visita que hemos realizado a alguno de los centros extranjeros dedicados a estos fines nos ha inducido a creer que el establecimiento en España de unas industrias de este tipo sería de gran importancia económica por revalorizar, en primer lugar, productos que se suelen generalmente abandonar, y de los que de esta forma se sacaría un beneficio notable por colaborar a buscar un bienestar social en los lugares de asentamiento, impidiendo en parte el absentismo rural.

¿QUÉ ES UN DESTRUCTOR?

Un destructor es una instalación destinada exclusiva o principalmente a la liquidación, mediante el aprovechamiento de productos útiles, de material defectuoso de origen animal. Esta palabra es la denominación corriente y popular de lo que consideramos como *Fábricas de aprovechamiento industrial de cadáveres*. El que se haya extendido su uso es debido sin duda a la cortedad del vocablo que define su esencia y misión.

Denominamos «destructores» a estas fábricas sólo en honor a la indicada generalización del nombre y aunque éste no sea muy correcto su existencia en algunos países se ha extendido notablemente. En Holanda durante el año 1955 entraron en los destructores más de 220.000 cadáveres de caballos, vacas, cerdos, ovejas, etc., y se trataron aquel año casi 35 millones de kilos de desechos de carne, que fueron recogidos

dos en mataderos públicos y de carniceros que mataron en su propio establecimiento. Todos estos animales hubieran sido enterrados o quemados los desechos, sin ninguna utilidad, de no ser por estos «destruidores» que favorecen al mismo tiempo la más exacta aplicación de las leyes sanitarias.

Funcionamiento de un «destructor» señalando los pasos que ha de seguir un cadáver desde que es notificada su existencia al Municipio o Partido donde se encuentre, hasta que llega al centro de aprovechamiento y operaciones que se realizan en el mismo.

ETAPAS A SEGUIR HASTA LA LLEGADA AL «DESTRUCTOR»

Serán las siguientes:

A) Muerto un animal su dueño lo comunicará al Veterinario Titular del Municipio, quien después de reconocido el cadáver para dictaminar la causa del fallecimiento, informará al Ayuntamiento Local, que ha de transmitir al «destructor» la notificación, para que éste se haga cargo de la recogida.

Para que esto se realice se hace necesario que la fábrica de aprovechamiento de cadáveres «destructor», mantenga una asociación por contrato con una serie de municipios y sus ganaderos. Dichos contratos deberán obligar al «destructor» a la recogida de cadáveres dentro de las 24 horas después del aviso y al Municipio el facilitar la carga de los camiones enviados al efecto.



Flota de camiones para recogida de cadáveres en un moderno «destructor»

B) *Carga del cadáver.* — Esto no es problema ya que el camión, de un modelo especial, lleva una instalación elevadora mecánica. En la recogida de cadáveres sumamente peligrosos, p. e., de animales muertos por muermo, carbunco, peste, etc., se tomarán medidas especiales. La más importante es que no transportará ningún otro cadáver, a no ser que hayan tenido el mismo tipo de muerte. Llegado el camión a la fábrica su peligroso cargamento se deposita en una caldera especial. Para asegurar la sanidad y no contaminación, el tipo de camión al que nos referimos ha de ser desinfectado a la salida de la fábrica y durante el transporte irá cerrado herméticamente.

Cada recogida deberá llevar su guía sanitaria respectiva.

OPERACIONES SUBSIGUIENTES A LA LLEGADA AL «DESTRUCTOR»

A) *Control de cadáveres.* — Llegado el cadáver será controlado y clasificado con los demás, a base de las guías anteriormente indicadas. Este control es necesario para saber si cada notificación entró efectivamente y para el registro de pieles.

B) *Despellejado.* — En cuanto el cadáver llegue al «destructor» se le quitará la piel con sumo cuidado y se la clasificará por calidad, eliminando todo resto de partículas cárnicas, pesándola a continuación y salándola.

C) *Evisceración.* — Se procede seguidamente a quitar los intestinos, a los que, antes de echarlos en la caldera, se saca el contenido.

D) *Troceado del cadáver en piezas grandes que se irán tirando en los depósitos de almacenamiento.* — Estos depósitos estarán situados de tal forma que el material pueda deslizarse desde ellos a la caldera de esterilización correspondiente, en cuanto esté vacía y se abra, por lo que lo mejor es colocarlos encima de la respectiva caldera. El contenido de estos depósitos será equivalente al de las calderas de modo que éstas puedan llenarse en pocos segundos y su capacidad variará con el volumen de «mercancía» manejada diariamente en el «destructor», habiendo algunos que pueden albergar más de 2.500 kgs. de material.

A todo el proceso seguido hasta aquí le podemos llamar «sucio», pues es posible que aún haya bacterias en el material. Todo lo que a continuación se expone lo denominaremos de «limpia» ya que no habrá bacterias, eliminadas en las calderas de esterilización.

E) *Operación esterilizadora mediante introducción del material en calderas que trabajan a 110° - 130° C. en un proceso de tres horas.* — Estas calderas de esterilización son la parte esencial de la fábrica y dispondrán de un dispositivo agitador que renovará constantemente la masa, lo que fomentará el calentamiento uniforme y evitará que la materia se pegue a la caldera. A la temperatura indicada, que ha de ser obtenida con vapor introducido a presión por entre las dobles pa-

redes de la caldera, el bacilo más resistente no podrá sobrevivir y la esterilización será total.

Durante el tratamiento la masa aguada cambia de estructura. Como resulta que las dos terceras partes del material están compuestas de líquido, éste se vaporizará y habrá de sacarse a través de un conducto al vacío después se condensará y se alojara en estanques adecuados.

Después de tres horas, el material que queda es estéril y deberá secarse. Su aspecto no recuerda para nada a la carne y se parece a serrín de turba húmedo.

Como es natural el comprobar en todo momento si el material es totalmente estéril es absolutamente necesario, por lo que existirá un laboratorio que recogerá muestras para su estudio bacteriológico. El Estado asimismo, y por sus servicios Veterinarios correspondientes ejercerá una vigilancia para el cumplimiento de este punto.

F) *Prensado y molturación.* — Poco antes de llegar a los productos acabados se necesita que la materia estéril sea sometida a una presión de 300 atmósferas, a fin de extraer toda la grasa que contenga. Las tortas que quedan serán llevadas a la instalación de moler donde se molturarán y mezclarán. Habremos convertido entonces la materia en un producto base para piensos, libre de gérmenes y rico en albúmina, que encontrará un fácil mercado entre los fabricantes de piensos compuestos.

También se separará la grasa que purificada y almacenada en grandes depósitos será utilizada en usos industriales, según su contenido en ácidos grasos.

Y éstas son en síntesis las distintas operaciones a seguir en el aprovechamiento de cadáveres, pero es indudable que su complejidad de funcionamiento requerirá una organización técnica y científicamente rectora a cargo de personal especializado en cuestiones sanitarias y bromatológicas animales, pues el convertir un material defectuoso, incluso peligroso, en productos útiles para la ganadería no puede ser considerado como algo a realizar por otro tipo de personal.

OTRAS PARTICULARIDADES NO INCLUIDAS EN LOS ANTERIORES APARTADOS, DIGNAS DE DESTACAR DENTRO DEL FUNCIONAMIENTO DE UNA FÁBRICA DE APROVECHAMIENTO INDUSTRIAL DE CADÁVERES

Muy a menudo sucede que mueren animales, sin que les haya visto un Veterinario y que sus dueños deseen saber, pensando en el peligro de infección la causa de su muerte. Para ello el «destructor» establecerá un «servicio especial», es decir, que si alguien lo pide expresamente, irá un Veterinario, que efectuará, la necropsia, fijando la causa de la muerte. El resultado se enviará a los pocos días, siendo solamente una parte de los gastos, por cuenta del solicitante.

Otro servicio a prestar por la Fábrica a los «suministradores» de cadáveres es la fijación del peso del animal muerto. Esto es muy importante para pagar su valor en la cuantía que se señale según tarifa, y será totalmente gratuito. Todo ello, caso de que se solicite por el interesado igual que la necropsia.

El tratamiento de los desechos y el estado sanitario de los operarios será sumamente cuidado. En un moderno «destructor» el mal olor estará totalmente descartado. Una medida esencial será la de aislar y evitar posibles vehículos de contagio y transmisión, estableciéndose medidas diferentes según la zona de situación de la fábrica, que, por otra parte será montada en lugares adecuados a su importancia ganadera y *facilidad de medios de comunicación*, las instalaciones estarán sanitariamente perfectas.

Los «destructores» situados en lugares próximos al mar pueden constituirse de paso en fábricas de harina de pescado y aceite, etc., etc., por lo que industrialmente son de porvenir seguro. Téngase en cuenta que si esto se ha considerado así en países cuya mortandaz animal, por epizootias o infección particular, es escasa nosotros que aún no hemos logrado su estado sanitario, obtendremos más positivo resultado económico con estas fábricas y las autoridades sanitarias verán con ello más favorecida su misión con éxito mayor.

De todo lo que antecede, expuesto sólo ligeramente, ya que cada apartado requeriría una extensión impropia de una comunicación y prometiéndolo ocuparnos más intensamente sobre el tema, consideramos las siguientes conclusiones dignas de tener en cuenta por quienes lo crean oportuno de llevar a la práctica, como final de este trabajo.

1.º Vista la importancia económica de unas *Fábricas de Aprovechamiento de Cadáveres*, también llamadas «destructores», que tendrían para el país exponemos la necesidad de la inmediata instalación de las mismas, distribuidas según las zonas ganaderas de nuestra geografía.

2.º Que sea nombrada una Comisión para el estudio de instalaciones extranjeras de este tipo, y por la Dirección General de Ganadería y Sanidad en el menor tiempo posible.

3.º Que se estudie al mismo tiempo la financiación del montaje industrial de estas fábricas, interesando al capital privado principalmente y los contratos y reglamentos que habrían de ponerse en vigor.

4.º Para todas las anteriores conclusiones se considera imprescindible la coordinación de todos los elementos ganaderos, por medio del Sindicato de Ganadería, y autoridades Veterinarias de las distintas Direcciones de Ganadería y Sanidad.



**Sinergia
antibiótica
con la máxima
tolerancia**

Syncrozoo

Asociación de
PENICILINA
ESTREPTOMICINA Y
DIPRIDESTREPTOMICINA

Penicilina "G" Farmacia 150.000 U.

Penicilina "G" Farmacia 150.000 U.

Sulf. Estreptomicina 8.000 grs.

Sulf. Dihidrostreptomicina 8.000 grs.

P.V.P. M. Farm.
Tubo incluido



ANTIBIOTICOS S.A.

DIVISION DE VETERINARIA

Teléfono (03) 20.00.00 - 21 - 22.00 - 23.00 - 24.00

LABORATORIOS INHIPE, S. A.

Antibióticos, Sueros, Vacunas, Bacterinas, Antígenos, Inyectables, Pienso corrector y productos para Avicultura.

Delegación en Barcelona: CANUDA, 45, 1.º, Desp. n.º 8 - Tel. 316228

Libro de visitas

Por el Dr. D. LUIS ROCA JOLONCH

Veterinario Titular de Igualada

A fin de que los alimentos resulten adecuados para el consumo bien es sabido de que a lo largo de su proceso de producción, elaboración y conservación, deben imperar las más rígidas normas higiénico-sanitarias.

De ahí que sea necesario, preciso, comprobar de que tales normas sean cumplidas adecuadamente; función reservada exclusivamente a la Intervención Sanitaria Veterinaria; y que de seguirse implica bondad en la industrialización y comercialización de la sustancia alimenticia, resultando sana, en bien de la salud pública y de la economía del país.

Para que así sea en todo momento es conveniente, mejor dicho es necesario, de que exista una uniformidad de criterio y actuación por parte de la función rectora, propia del facultativo actuante; y, por ende, seguirse por el productor y conservador de aquéllos.

Creemos que además de las Disposiciones vigentes que regulan el desenvolvimiento de aquellos Centros laborales, es preciso vivificarlas y vigorizarlas en cada uno de ellos; y que ello sólo es posible si se dispone en los mismos de un llamado «Libro de Visitas», en el cual se vertiera el resultado de las que realizase el facultativo-inspector sanitario.

Y del cual tendría conocimiento el que actuara en la siguiente visita, quien podría actuar en consecuencia, comprobando si se ha dado o no cumplimiento a aquél inmediatamente anterior consignado.

Hemos tenido ocasión de comprobar que la falta de conocer si se han llevado a término enmiendas o rectificaciones fueran esas cumplidas, con la persistencia de errores y equívocos en detrimento de la bondad del producto; y que han sido atribuidos al Interventor Sanitario; y con todo ello se ha desvirtuado no sólo lo legislado, cuando podíase haber evitado, sin merma de aquella bondad, sino más bien confirmándola, evitándose también ilícitas especulaciones.

Todo ello podriase evitar, aumentándose la solvencia y prestigio del facultativo, si se adoptara el «Libro de Visitas» que se preconiza, pues con él se pondría en evidencia, fehacientemente, la observación, aten-

ción o advertencia o apercibimiento procedentes; sirviendo de guía y orientación al inmediato visitante; todo ello en redundancia a la bondad del producto, porque se iría a que se cumplieran las normas sanitarias en todas las fases de elaboración y conservación hasta su consumo. Claro está que el productor y conservador tendría la obligatoriedad no sólo de poseer el Libro, sino tenerlo sin excusa a disposición del Interventor Sanitario, para diligenciarlo con la procedente resultancia de su visita.

A su vista el interesado no podría alegar ignorancia por lo que a él respecto, debiera satisfacerle —pues también cabe la aprobación— o cumplir, en cuyo caso no podría soslayar o dilatar «sine die», lo que se le hubiere ordenado.

Repetimos; todo ello redundaría en bien de la función rectora del Interventor Sanitario y de la mejor bondad del producto alimenticio. Lo que permitiría poseer y disponer de una preponderante y solvente fuente de riqueza y prevención sanitaria.

El preconizado Libro —ya adoptado por otros Organismos— sería requisitado debidamente por el competente Directorio, adecuadamente a la explotación, industria y comercio que debiera poseerlo, tanto si se dedicare a la producción de alimentos destinados al consumo humano o animal; como podrían ser mataderos municipales y particulares o industriales, frigoríficos, cámaras, mercados, fábricas y almacenes de embutidos. Chacinerías menores, Lonjas de Pescados, sus conservas así como las vegetales, fábricas y comercios de piensos, etc., etc., y demás procedentes.

En su vista, atendido lo expuesto, procede:

1.º Se cree o edite un «Libro de Visitas», por el Organismo competente, debidamente requisitado, para la constancia de las que se lleven a efecto por el facultativo competente, en los establecimientos de producción, preparación, elaboración, conservación y comercio de toda clase de productos alimenticios, de origen animal y vegetal, destinados al consumo humano o ganadero.

2.º Obligatoriedad de poseer su respectivo «Libro de Visitas», todos y cada uno de los citados Centros; y tener a disposición del Interventor Sanitario Veterinario de los mismos, sea municipal, provincial o estatal, quien extenderá él mismo la resultancia de su visita.

3.º Que dicho «Libro de Visitas» será la expresión del desenvolvimiento sanitario que haya seguido la industria o comercio que lo posee, resultando prueba fehaciente de su marcha, merecedora de aprobación, ejemplaridad, o de rechazo.

Proyecto de reglamentación sobre la preparación, almacenaje, transporte y venta de las carnes preparadas y envueltas en película celulósica.

Por el Dr. D. SANTIAGO BARRIO CASTILLEJO

Oficial Sanitario y Becario de la Escuela Nacional de Sanidad

P R E Á M B U L O

Habiéndose introducido en nuestra Patria, desde hace dos años, un nuevo sistema de comercialización y preparación de las carnes, conviene urgentemente regular este método, por el peligro que supone para la salud pública, el abandono de las Reglas Higiénicas.

Estas carnes se prepararán de forma diferente según su destino. Unas, divididas las canales en piezas de gran tamaño, se venden al por mayor a los fabricantes de productos manipulados. Las otras divididas en pequeños trozos (cortes propios de carnicería, como chuletas, filetes, etc.), se envuelven normalmente en películas celulósicas especiales, que colocadas en cajas, se envían a los grandes centros (especialmente Supermercados), para su venta al detall bajo su envoltura de origen. Tanto unos como otros, reciben necesariamente un proceso de refrigeración o congelación, según se trate de carnes refrigeradas o congeladas.

Estos dos tipos de carne, en razón de su preparación y presentación, están sujetos a posibles ensuciamientos y contaminaciones, tanto por parte de los operarios, como del ambiente del local de trabajo, resultando indispensable se cuiden y vigilen las reglas sanitarias, desde la matanza de los animales hasta el momento de su venta al consumidor.

El Proyecto de Reglamentación que formulamos, corresponde a este objeto:

ARTÍCULO 1.º Se entenderá por grandes piezas de carne, los trozos en que queda dividida una canal y que han de servir para la posterior preparación de cortes de carnicería muy especializados. Por pequeños trozos de carne, entenderemos a los que posteriormente se envuelven en película celulósica para la venta al consumidor.

Toda persona o Razón Social, que desee dedicarse a la fabricación de carnes preparadas y envueltas en película celulósica, deberá obtener previamente, antes de ejercer su industria, una autorización de la Dirección General de Sanidad, además de las que jurisdiccionalmente competen a los Ministerios de Agricultura e Industria.

Los términos que han de mencionarse en la citada solicitud, serán los siguientes:

Nombre y apellidos del solicitante. Si se trata de una Sociedad, se indicará la Razón Social y domicilio de la misma.

Emplazamiento de la Industria.

Plano del conjunto industrial, a una escala no inferior de 1/500, procurando describir detalladamente las relaciones existentes entre los distintos locales.

Capacidad diaria de producción y almacenaje.

Destino de las carnes, (si han de venderse directamente al consumidor o van destinadas a la fabricación).

Todo aquel que desee almacenar, distribuir o vender directamente al consumidor pequeños trozos de carne preparada y envuelta en película celulósica, habrá de solicitar previamente una autorización de la Jefatura Provincial de Sanidad que corresponda, la cual remitirá sistemáticamente a la Inspección General de Sanidad Veterinaria, la relación de concesiones concedidas a este respecto.

ART. 2.º Toda industria que se dedique a la preparación de las carnes mencionadas en el anterior artículo, debe depender necesariamente de un matadero, encontrándose dentro de él, o en un perímetro alrededor de éste que no exceda a los 20 kilómetros. Quedan exentos de esta necesidad, las industrias que reciban y preparen exclusivamente carnes congeladas.

Constarán necesariamente de:

Una cámara de congelación, para las que reciben y preparan carnes congeladas.

Cámara de refrigeración, para los que preparan carnes refrigeradas.

Local para el despiezado y deshuesado.

Local para la preparación, acondicionamiento y empaquetado de las carnes.

La cámara de congelación o refrigeración, tendrá la suficiente amplitud para almacenar las canales de dos días de trabajo de despiezado y deshuesado. La temperatura para las primeras, estará comprendida entre 0° — 2° C., y para las segundas entre —15° y —20° C., con un grado higrométrico aproximado de 85. La comunicación entre estas cámaras y el local de despiezado, se realizará por medio de un raíl aéreo, con el fin de evitar los posibles ensuciamientos de las carnes.

El local de despiezado y deshuesado será lo suficiente ancho, ventilado, iluminado, con revestimiento de las paredes de sustancias impermeables e imputrecibles, con suelos fácilmente lavables e impermeables, reuniéndose las aguas en un canal central que vierta en una boca, provista de rejilla y sifón.

En lugares estratégicos, se colocarán los suficientes grifos, provistos de rosca en los que pueda colocarse una manga. El agua será abundante y potable. La temperatura máxima donde se han de desarrollar estos trabajos será de 12° C.

El local de despiezado y deshuesado, se encontrará en comunicación directa con el de preparación y empaquetado, pudiendo estar ambos en el mismo local cuando éste sea lo suficientemente amplio.

Estos locales dispondrán de un termómetro registrador de máxima y mínima, construyéndose los gráficos correspondientes que durante un mes estarán a disposición de la Inspección Sanitaria correspondiente.

Los lugares de preparación y empaquetado, se mantendrá en perfecto estado de limpieza, lavándose frecuentemente con agua y soluciones desinfectantes autorizadas por la Legislación. Las mesas de trabajo serán de madera dura y resistente a los golpes, lavándose con frecuencia. Los útiles e instrumentos de trabajo, se mantendrán en buen estado de conservación y limpieza.

El personal irá provisto de ropa y gorros blancos, poniendo a su disposición, vestuario, lavabos, water con suficiente papel higiénico, que nunca estarán en comunicación directa con los locales de trabajo.

ART. 3.º Periódicamente serán sometidos los operarios a reconocimiento médico, necesitando el certificado médico correspondiente para ingresar y continuar en la industria.

Las carnes destinadas a la preparación de grandes piezas o de pequeños trozos empaquetados procederán del matadero del cual dependan, excepto cuando sean carnes congeladas.

No podrán utilizarse tanto para las grandes piezas como para los pequeños trozos, la carne procedente de animales sacrificados de urgencia, bien por enfermedad o accidente.

El paso de las carnes de las cámaras de refrigeración o congelación al lugar del despiezado y deshuesado, se realizará por medio del rail aéreo.

El despiezado y deshuesado, se efectuará siguiendo los planos musculares, evitando los cortes transversales.

Los trozos de hueso, coágulos de sangre, y en sentido general todas las mermas originadas en los trabajos de despiezado, deshuesado y preparación de las carnes, se retirarán rápidamente, ayudándose de recipientes metálicos frecuentemente lavados.

Los trozos de carne destinados al lugar de empaquetado, se trasladarán en recipientes metálicos esterilizados.

Los pequeños trozos de carne, se envolverán en una hoja de materia transparente, impermeable, imputrescible e inviolable, perfectamente pegado y que haya recibido previamente la autorización de la Dirección General de Sanidad. Indicando de una forma visible, los siguientes datos:

Razón Social de la industria y número de Registro en la Dirección General de Sanidad.

Fecha de matanza.

Fecha en que se realizó la envoltura.

Clase y calidad de la carne.

Precio y peso del paquete.

Sello de la Inspección Sanitaria, correspondiente a la industria.

Si se trata de carnes congeladas o refrigeradas.

Las carnes que nos hemos referido en el artículo 2.º de la presente Reglamentación, serán embaladas para su transporte, en cajas de cartón impermeabilizadas en sus superficies, o de madera seca y sin resina, con superficies planas, tapizadas interiormente por una hoja de papel sulfurado o película celulósica impermeable, lo suficientemente amplia para poder doblar sobre la superficie superior, después de llenas las cajas, protegiéndose éstas con cintas de acero o alambre, debiendo oscilar el peso neto de cada caja entre 25 y 50 Kgs. Cualquier otro tipo de embalaje, deberá obtener previamente la autorización de la Inspección General de Sanidad Veterinaria.

En cada caja y en una de las caras laterales se indicarán de forma aparente, los datos siguientes:

Razón Social y número de Registro del establecimiento en la Dirección General de Sanidad.

Fecha de matanza de las carnes.

Si se trata de carnes congeladas o refrigeradas.

Reproducción del sello sanitario utilizado por la Inspección del Establecimiento.

Peso neto del contenido.

Clase y calidad de las carnes.

Estos mismos datos se consignarán en la Guía Sanitaria que necesariamente irá dentro de las cajas.

ART. 4.º Después del embalaje, estas carnes, se almacenarán en espera de su envío a los lugares de venta directa al consumidor, pero siempre manteniendo la temperatura de congelación o refrigeración, según se trate de una u otras carnes. Igualmente el transporte se realizará de tal manera que asegure la congelación o refrigeración, precintándose los vehículos una vez colocadas las cajas en ellos y no pudiendo levantar el precinto hasta su llegada al lugar de destino, que necesariamente será único.

ART. 5.º El período de tiempo entre la matanza y el momento de exposición para la venta al consumidor, de las carnes presentadas en paquetes, será como máximo, de diez días para las refrigeradas y de seis meses para las congeladas, no debiendo pasar de cuatro días para la primera y de cuatro meses para la segunda, el tiempo transcurrido entre la matanza y la colocación de la envoltura protectora, añadiéndose a la fecha de matanza la de empaquetado en la etiqueta que ha de llevar todo paquete de carne.

ART. 6.º Los establecimientos que deseen almacenar carnes preparadas, dispondrán de las precisas instalaciones que permitan mantener la refrigeración o congelación, según se trate de unas u otras carnes, hasta el momento de exposición al público, que en ningún caso, podrán ser extraídas de su envoltura de origen. Durante la exposición de los paquetes de carne, se mantendrá la misma temperatura que durante el almacenaje, para lo cual se colocará en lugar visible un termómetro de máxima y mínima, capaz de controlar en cualquier momento la temperatura de cada instalación. Este material frigorífico destinado para la carne, no podrá destinarse para otro fin, manteniéndose en perfecto estado de conservación y limpieza, evitando todo posible ensuciamiento y contaminación de las mismas. Estos establecimientos dedicados al almacenaje y venta de estas carnes, dispondrán de un «Libro Registro», donde se enotarán diariamente, sin enmiendas, las cantidades de carne recibida, según especies animales y categorías.

ART. 7.º La Inspección Sanitaria de las industrias dedicadas a la preparación de las carnes objeto de la presente Reglamentación, se realizará por Veterinarios, nombrados a tal efecto por la Dirección General de Sanidad con arreglo al artículo 20 del Reglamento de Mataderos y Almacenes Frigoríficos, del 31 de enero de 1955, encargándose de la vigilancia de todas las operaciones de matanza, despizado, refrigeración o congelación, preparación, empaquetado, embolsado, almacenaje y transporte de estas carnes, cuidando en especial el sellado sobre las grandes piezas destinadas a la fabricación de productos manipulados, así como la rigurosa expedición de las hojas de control de las cajas portadoras de paquetes. Igualmente el Inspector Veterinario se encargará de la higiene del personal, locales, útiles y maquinaria, exigiendo una diaria anotación del «Libro Registro». La vigilancia de los establecimientos de venta directa al público, corresponderá a los Servicios Municipales, procurando, igualmente designar al Veterinario de mayor mérito sanitario.

**Corrector
de
piensos**

Cebin penicilina

Penicilina Benzatina + Vitamina B-12

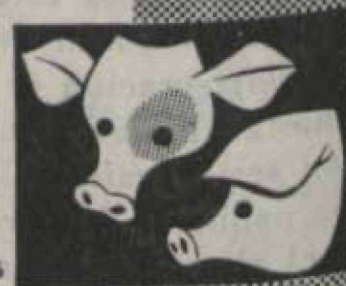
LA PENICILINA BENZATINA ES EL MEJOR ANTIBIOTICO PARA AVICULTURA, EN LA FORMA MAS ESTABLE Y RESISTENTE



Cebin tetraciclina

Tetraciclina + Vitamina B-12

LA TETRACICLINA ES EL MEJOR ANTIBIOTICO PARA CERDOS Y TERNEROS



Ambas presentaciones incluyen también en su fórmula residuos de fabricación de antibióticos (MICELIO), el mejor vehículo para la utilización de antibióticos en alimentación animal.



ANTIBIOTICOS, S. A. DIVISION DE VETERINARIA

Teresa López Valrárcel, 22 • MADRID

Laboratorios REUNIDOS

LEDERLE

DELEGACIÓN EN BARCELONA

Juan Centrich Sureda

Veterinario

**Calle Sor Eulalia de Anzizu, letra A, 1.º, 2.º - Teléf. 39 40 44
Pedralbes**

Para la protección total y duradera del perro, contra el moquillo, ofrece su vacuna liofilizada, elaborada con virus autóctono.

MOQUIVAC

Puede aplicarse hasta en cachorros, antes del destete

Introducción del muestreo estadístico en la inspección de huevos y otros alimentos.

Por el Dr. D. RODRIGO POZO LORA

Cátedra de Bromatología e Inspección de Mataderos. Facultad de Veterinaria.-Córdoba.-España

Consideramos necesaria la introducción del muestreo estadístico en la inspección de alimentos cuando éstos forman conjuntos de numerosos elementos. Los casos de la inspección de partidas de huevos, embutidos, latas de conserva, etc., son representativos a este respecto. Nosotros tomaremos como modelo la inspección de huevos y sobre ella realizaremos fundamentalmente el estudio, pudiendo sus métodos y conclusiones hacerse más o menos extensivas a los demás alimentos, de acuerdo con las características propias de cada uno.

Siempre que sea posible y esté indicado debemos inspeccionar la totalidad de la partida y así obtendremos una información completa. Mas cuando la partida es muy numerosa, cosa frecuente en caso de importaciones, y no hay posibilidad física de realizar un control metódico de todas las unidades, por falta de personal o de medios, o éste no es posible porque llevaría consigo la pérdida o alteración comercial del alimento, caso de la investigación de la calidad interna de los huevos que se requiere el partirlos, o la inspección del contenido de las conservas, o de los embutidos, etc., se debe en estos casos extraer una muestra que sea representativa y tomada al azar, al objeto de obtener el menor error posible y dar en el informe una seguridad de acuerdo con una aproximación estadística predeterminada. Lo indicado en esto, en lugar de hacer la inspección de una forma viciada o incompleta, eligiendo caprichosamente. Sobre la muestra tomada recaerá después un control detenido.

Hablemos primero, para mejor comprensión ya que no es problema fácil para el no versado en estadística, del concepto de inferencia que puede hacerse sobre un colectivo a partir de los resultados obtenidos en una muestra. Por ejemplo, si de una partida de diez mil huevos tomamos una muestra representativa de cien, y encontramos ocho en malas condiciones, podemos inferir que el 8 % de los diez mil huevos también estarán alterados. Por lo general suele adoptarse sin mayor discusión una indiferencia de esta naturaleza. Sin embargo, a veces es necesario precisar posibles errores, porque esta estimación no viciada, ba-

sada en la muestra no es completamente exacta para el total de la partida. Se hace necesario el manejo de una «tabla de intervalo de seguridad» del 95 % ó del 99 % (Tabla 1 y 2). Consultada esta tabla nos dice con un 95 % de seguridad, que del 4 % al 15 % de los huevos de la partida no son aceptables, o sea que el 8 % puede sufrir una variación comprendida entre los límites 4 y 15 % al hacer nuevas tomas de muestras. Y si deseamos aumentar la seguridad de la afirmación, mediante la tabla del 99 % los nuevos límites son 3 y 17 %.

Límite de decomiso. — Consideramos fundamentalmente señalar un límite de decomiso para las grandes partidas de huevos. En los casos de control detenido de todas las unidades lo acertado y obligado es decomisar todos los alterados, mas cuando realizamos la inspección por medio del muestreo estadístico estimamos necesario marcar un límite máximo de huevos averiados; este límite proponemos que sea el 3 % para cualquier partida. En caso de encontrar un mayor porcentaje de huevos no aceptables se debe proceder a la no autorización de la venta con destino a la alimentación directa. La podríamos nosotros mismos someter a un espurgo, pero lo más recomendable es no permitir su venta mientras el propietario no la presente de nuevo a la inspección, una vez saneada, por él, y nos dé un porcentaje de alteración admisible.

El 3 % es un valor que en muestreos sucesivos puede tener cierta variación, de acuerdo con el concepto de inferencia anteriormente expuesto, por lo que proponemos como límites los porcentajes del 1 y 6 %, que corresponden a una muestra de 250 huevos en la tabla del 95 % de seguridad. Luego si al inspeccionar una muestra representativa tomada al azar encontramos más del 6 % de los huevos en condiciones no aceptables, el 7 % mismo, no debemos autorizar su consumo. Hay que tener en cuenta, que la mayoría de las veces que realicemos la inspección de una muestra tomada de la partida que tiene el 3 % de alterados, el porcentaje de huevos no aptos será un 3 % o muy próximo a 3, por exceso o por defecto, y las más raras veces llegará a alcanzar los valores extremos dados. La cifra de más interés es el 6 % como máximo de huevos alterados en una muestra de 250 huevos tomada al azar. Cuando la partida de huevos tenga un elevado porcentaje de alteración, o con que sea superior a 3 %, al analizar la muestra nos dará siempre una cifra de huevos no aceptables mucho mayor y por tanto siempre fácilmente detectable por el muestreo estadístico.

El límite de decomiso comprendo que es una idea que puede ser causa de discusión, ya que a primera vista parece inconcebible su establecimiento. Es natural que cuando los productos alimenticios puedan ser motivo de graves trastornos para la salud humana no puede admitirse, tal sería el caso de establecer un límite de decomiso para la inspección triquinelósica de una partida de jamones. Pero cuando

el decomiso tenga menor responsabilidad sanitaria y redunde su decisión principalmente en el aspecto comercial y siempre que esté de acuerdo con las características especiales del alimento que se trate (conservación, tipos de alteraciones, etc.), estará indicado el establecimiento de un límite de decomiso y debe incluso llevarse a la legislación correspondiente. En el caso concreto de los huevos, que para su consumo han de ser abiertos y cuyas alteraciones fundamentales dan lugar a modificaciones bien manifiestas de sus caracteres organolépticos, es perfectamente admisible. Ciertamente es que los huevos dan lugar a graves alteraciones en la especie humana debido a su contenido en salmonellas, pero también es cierto que la solución de este problema no está en el momento de la inspección, cuya completa seguridad únicamente la daría el control bacteriológico de todas y cada una de las unidades puestas a la venta, cuestión completamente irrealizable. Cuando esté indicada una investigación bacteriológica se puede dar una información concreta y con base científica analizando una muestra representativa y al azar como nosotros estudiamos en esta comunicación.

Sentado el concepto de límite de decomiso, cuando éste sea posible, el inspector puede realizar su labor con toda dignidad científica. Así se puede realizar un control con un error que conocemos, en lugar de realizar una inspección equivocada en la que si se acierta es por casualidad; refiriéndome siempre a los casos en que el muestreo estadístico esté indicado.

Tamaño de la muestra. — Es un problema sumamente interesante. Se basa su determinación en el manejo de las tablas anteriormente citadas. Si la partida es pequeña, de menos de 250 huevos, se debe de proceder a su inspección total; cuando es superior a esta cifra es cuando tenemos que determinar su tamaño. Hemos dicho que el límite permisible de huevos alterados en una partida grande es el 3 % cuando la muestra es al azar, con una variación de 1 a 6 %, que corresponde a la *muestra óptima* de 250 huevos, sea cual sea el tamaño de la partida de huevos. Veamos un ejemplo, para comprender como hemos deducido lo dicho anteriormente y para que podamos aplicarlo en aquellos casos en que no esté predeterminado el límite de decomiso, y que pueda servir para otros alimentos.

¿Cuál debe ser el número de huevos a inspeccionar en una partida para que con un error menor del 5 % (tabla del 95 % de seguridad, que vamos a manejar) y suponiendo que se espera un 5 % de huevos no aceptables (dato basado en experiencias anteriores o supuesto), con un límite de tolerancia, también supuesto, del 3 % al 9 %? El 5 % supuesto, que esperamos de alteración, nos lo da la información obtenida en la inspección general y previa. Los productos de determinada marca o los huevos de una nacionalidad tenemos la experiencia de su garantía o de su descrédito; de ahí podemos suponer el valor. Si no

tenemos esta experiencia podemos suponerlo, pero lo más adecuado es obtener este dato como límite de decomiso (como lo hemos hecho anteriormente) fijado previamente, ya que tiene la ventaja de que cualquier grado de alteración, siempre que sea superior al fijado, va incluido en las cifras previstas y por tanto lo descubrimos. Los límites de tolerancia también se deben fijar previamente.

Así planteadas las cosas consultamos la tabla del 95 % de seguridad, buscamos en la ordenada X el valor 5 (alteración esperada), seguiremos la horizontal hasta encontrar los valores 3 a 9, y a esa columna corresponde en el encabezamiento, 250, que es el tamaño de la muestra en el caso problema. Se podría pensar que sería mejor dar un tamaño de muestra determinado para las partidas más frecuentes. Así a 1.000, 10.000, 100.000 huevos corresponde escoger las muestras siguientes: citar tres cifras. Mas el problema no se resuelve así. De cualquier tamaño que sea la población, cualquiera que sea el número de huevos de la partida, el tamaño de la muestra es el mismo para un límite determinado de decomiso, porque la muestra está tomada al azar y ya en los 250, por ejemplo, elegida como muestra óptima, tenemos una población representativa del conjunto, y como está tomada al azar no incluye ya el tamaño de la masa total.

Extracción de la muestra o tria. — Como principio fundamental debemos admitir que las muestras se obtendrán por aquel procedimiento que favorezca más la acción del azar. La selección de un colectivo es el azar cuando cada elemento del colectivo tiene igual probabilidad de ser escogido. Esto no lo podemos realizar con extremo rigorismo, porque hay que tener en cuenta el factor económico y el tiempo. El mejor procedimiento para la selección al azar es el empleo de la «Tabla de números casuales», que no es más que una relación de números escogidos al azar por medio de máquinas. El manejo de la «Tabla de números casuales» es bien sencilla (Tabla 3). Se hace una ordenación previa del colectivo de huevos, puede numerarse o no, ya que es suficiente con establecer un orden riguroso (p e., en líneas paralelas comenzando siempre por la izquierda). Se escoge al azar un punto cualquiera de la tabla y a partir de él se van obteniendo los números siempre que estén comprendidos entre las cifras que necesitamos. Supongamos que las cajas son de 36 huevos y tenemos que tomar 5 huevos de cada caja. Elegido un punto al azar, resulta la intersección de la hilera 25 y la columna 20, obtendremos los números siguientes: primera caja, 6, (90, no), 27, 43, (73, no), (96, no), 19 y 17; y así sucesivamente. El Consejo Superior de Investigaciones Científicas ha publicado (Royo y Ferrer, 1954) unas extensísimas tablas de números casuales basadas en los sorteos de la Lotería Nacional.

Otro procedimiento que se puede emplear cuando las circunstancias lo aconsejen es el del *muestreo sistemático*, en el que la elección se

realiza a partir de un punto elegido al azar de una manera periódica (quinteando, por ejemplo). La extracción de muestras en las partidas de huevos pide un cálculo distinto, según el caso. En especial tendremos en cuenta el tamaño de la partida. Cuando ésta es pequeña se podrá hacer del siguiente modo: 1.º Determinar el número de elementos a estudiar, según se ha indicado anteriormente, en el caso de los huevos 250, que hemos dicho es la muestra óptima. 2.º Dividir este número por el de cajas que hay, con lo que obtendremos los huevos a extraer de cada caja. 3.º Extraer los huevos con el empleo de la «Tabla de números casuales» o el muestreo sistemático. Cuando la partida es grande no se pueden escoger huevos de todas las cajas, por lo que es necesario elegir al azar un número determinado de cajas y posteriormente se trabajará sobre ellas según el método que se ha dicho para las partidas pequeñas.

En caso de que no se trate de huevos, y sean alimentos que formen colectivos numerosos que se presten a este método de trabajo, podemos realizar la tría o extracción de la muestra, igual; basta leer, en la exposición que hemos hecho en vez de cajas de huevos, lotes, cajones, etc., y en vez de huevos el elemento en cuestión.

En cualquier caso es conveniente a veces utilizar un *muestreo estratificado* al azar. Lo más esencial de este procedimiento consiste en dividir el colectivo en estratos y tomar muestras al azar de cada uno de ellos. Puede emplearse cuando se considere que el colectivo no es homogéneo, es decir, por ejemplo, que haya unas cajas que puedan estar en distintas condiciones sanitarias que las otras.

RESUMEN

Introduce el autor los conocimientos del muestreo estadístico en la inspección de alimentos, tomando como modelo la inspección de huevos. Trata de la toma de muestras, del tamaño de ésta, y de las indicaciones precisas de éste método de trabajo. Establece el nuevo concepto de límite de decomiso, proponiendo para la inspección de huevos el 3 %. Como tamaño óptimo de la muestra, teniendo en cuenta el límite citado, considera el de 250 huevos. Para la tría o extracción de la muestra recomienda el muestreo sistemático o el muestreo estratificado, con el empleo de la tabla de números casuales. Sobre la muestra tomada debe recaer después un detenido control.

CONCLUSIONES

1.º Se considera necesario el empleo del muestreo estadístico en la inspección de alimentos cuando éstos formen conjuntos de numerosos elementos, en evitación de realizar una inspección tendenciosa y sujeta a errores probables de magnitud desconocida.

TABLA 1 (1)

INTERVALO DE SEGURIDAD DEL 95 % PARA LA DISTRIBUCIÓN BINOMIAL (PORCIENTOS)

Número observado X	Número de ítems en la muestra						Fracción observada X/n	Ítems en la muestra			
	10	15	20	30	50	100		250	1000		
0	0 31	0 22	0 17	0 12	0 07	0 4	.00	0 1	0 0		
1	0 45	0 32	0 25	0 17	0 11	0 5	.01	0 4	0 2		
2	3 56	2 40	1 31	1 22	0 14	0 7	.02	1 5	1 3		
3	7 65	4 48	3 38	2 27	1 17	1 8	.03	1 6	2 4		
4	12 74	8 55	6 44	4 31	2 19	1 10	.04	2 7	3 5		
5	19 81	12 62	9 49	6 35	3 22	2 11	.05	3 9	4 7		
6	26 88	16 68	12 54	8 39	5 24	2 12	.06	3 10	5 8		
7	35 93	21 73	15 59	10 43	6 27	3 14	.07	4 11	6 9		
8	44 97	27 79	19 64	12 46	7 29	4 15	.08	5 12	6 10		
9	55 100	32 84	23 68	15 50	9 31	4 16	.09	6 13	7 11		
10	69 100	38 88	27 73	17 53	10 34	5 18	.10	7 14	8 12		
11		45 92	32 77	20 56	12 36	5 19	.11	7 16	9 13		
12		52 96	36 81	23 60	13 38	6 20	.12	8 17	10 14		
13		60 98	41 85	25 63	15 41	7 21	.13	9 18	11 15		
14		68 100	46 88	28 66	16 43	8 22	.14	10 19	12 16		
15		78 100	51 91	31 69	18 44	9 24	.15	10 20	13 17		
16			56 94	34 72	20 46	9 25	.16	11 21	14 18		
17			62 97	37 75	21 48	10 26	.17	12 22	15 19		
18			69 99	40 77	23 50	11 27	.18	13 23	16 21		
19			75 100	44 80	25 53	12 28	.19	14 24	17 22		
20			83 100	47 83	27 55	13 29	.20	15 26	18 23		
21				50 85	28 57	14 30	.21	16 27	19 24		
22				54 88	30 59	14 31	.22	17 28	19 25		
23				57 90	32 61	15 32	.23	18 29	20 26		
24				61 92	34 63	16 33	.24	19 30	21 27		
25				65 94	36 64	17 35	.25	20 31	22 28		
26				69 96	37 66	18 36	.26	20 32	23 29		
27				73 98	39 68	19 37	.27	21 33	24 30		
28				78 99	41 70	19 38	.28	22 34	25 31		
29				83 100	43 72	20 39	.29	23 35	26 32		
30				88 100	45 73	21 40	.30	24 36	27 33		
31					47 75	22 41	.31	25 37	28 34		
32					50 77	23 42	.32	26 38	29 35		
33					52 79	24 43	.33	27 39	30 36		
34					54 80	25 44	.34	28 40	31 37		
35					56 82	26 45	.35	29 41	32 38		
36					57 84	27 46	.36	30 42	33 39		
37					59 85	28 47	.37	31 43	34 40		
38					62 87	28 48	.38	32 44	35 41		
39					64 88	29 49	.39	33 45	36 42		
40					66 90	30 50	.40	34 46	37 43		
41					69 91	31 51	.41	35 47	38 44		
42					71 93	32 52	.42	36 48	39 45		
43					73 94	33 53	.43	37 49	40 46		
44					76 95	34 54	.44	38 50	41 47		
45					78 97	35 55	.45	39 51	42 48		
46					81 98	36 56	.46	40 52	43 49		
47					83 99	37 57	.47	41 53	44 50		
48					86 100	38 58	.48	42 54	45 51		
49					89 100	39 59	.49	43 55	46 52		
50					93 100	40 60	.50	44 56	47 53		

* Si X excede de 50, lea 100 — X = número observado, y sustraiga a 100 cada límite de seguridad.

† Si X/n excede de 0,50 lea 1,00 — X/n = fracción observada, y sustraiga a 100 cada límite de seguridad.

(1) Tomada de Snedecor (1948)

TABLA 2 (1)

INTERVALO DE SEGURIDAD DEL 99 % PARA LA DISTRIBUCIÓN BINOMIAL (PORCIENTOS)

Número observado X	Número de ítems en la muestra						Fracción observada X/n	Ítems en la muestra	
	10	15	20	30	50	100		250	1000
0	0 41	0 30	0 23	0 16	0 10	0 5	.00	0 2	0 1
1	0 54	0 40	0 32	0 22	0 14	0 7	.01	0 5	0 2
2	1 65	1 49	1 39	0 28	0 17	0 9	.02	1 6	1 3
3	4 74	2 56	2 45	1 32	1 20	0 10	.03	1 7	2 4
4	8 81	5 63	4 51	3 36	1 23	1 12	.04	2 9	3 6
5	13 87	8 69	6 56	4 40	2 26	1 13	.05	2 10	3 7
6	19 92	12 74	8 61	6 44	3 29	2 14	.06	3 11	4 8
7	26 96	16 79	11 66	8 48	4 31	2 16	.07	3 13	5 9
8	35 99	21 84	15 70	10 52	6 33	3 17	.08	4 14	6 10
9	46 100	26 88	18 74	12 55	7 36	3 18	.09	5 15	7 12
10	59 100	31 92	22 78	14 58	8 38	4 19	.10	6 16	8 13
11		37 95	26 82	16 62	10 40	4 20	.11	6 17	9 14
12		44 98	30 85	18 65	11 43	5 21	.12	7 18	9 15
13		51 99	34 89	21 68	12 45	6 23	.13	8 19	10 16
14		60 100	39 92	24 71	14 47	6 24	.14	9 20	11 17
15		70 100	44 94	26 74	15 49	7 26	.15	9 22	12 18
16			49 96	29 76	17 51	8 27	.16	10 23	13 19
17			55 98	32 79	18 53	9 29	.17	11 24	14 20
18			61 99	35 82	20 55	9 30	.18	12 25	15 21
19			68 100	38 84	21 57	10 31	.19	13 26	16 22
20			77 100	42 86	23 59	11 32	.20	14 27	17 23
21				45 88	24 61	12 33	.21	15 28	18 24
22				48 90	26 63	12 34	.22	16 30	19 26
23				52 92	28 65	13 35	.23	17 31	20 27
24				56 94	29 67	14 36	.24	18 32	21 28
25				60 96	31 69	15 38	.25	18 33	22 29
26				64 97	33 71	16 39	.26	19 34	22 30
27				68 99	35 72	16 40	.27	20 35	23 31
28				72 100	37 74	17 41	.28	21 36	24 32
29				78 100	39 76	18 42	.29	22 37	25 33
30				84 100	41 77	19 43	.30	23 38	26 34
31					43 79	20 44	.31	24 39	27 35
32					45 80	21 45	.32	25 40	28 36
33					47 82	21 46	.33	26 41	29 37
34					49 83	22 47	.34	26 42	30 38
35					51 85	23 48	.35	27 43	31 39
36					53 86	24 49	.36	28 44	32 40
37					55 88	25 50	.37	29 45	33 41
38					57 89	26 51	.38	30 46	34 42
39					60 90	27 52	.39	31 47	35 43
40					62 92	28 53	.40	32 48	36 44
41					64 93	29 54	.41	33 50	37 45
42					67 94	29 55	.42	34 51	38 46
43					69 96	30 56	.43	35 52	39 47
44					71 97	31 57	.44	36 53	40 48
45					74 98	32 58	.45	37 54	41 49
46					77 99	33 59	.46	38 55	42 50
47					80 99	34 60	.47	39 55	43 51
48					83 100	35 61	.48	40 56	44 52
49					86 100	36 62	.49	41 57	45 53
50					90 100	37 63	.50	42 58	46 54

* Si X excede de 50, lea $100 - X =$ número observado, y sustraiga a 100 cada límite de seguridad.

† Si X/n excede de 0,50 lea $1,00 - X/n =$ fracción observada, y sustraiga a 100 cada límite de seguridad.

(1) Tomada de Snedecor (1948)

TABLA 3 (1)

DIEZ MIL DÍGITOS DISTRIBUIDOS AL AZAR

	00-04	05-09	10-14	15-19	20-24	25-29	30-34	35-39	40-44	45-49
00	54463	22662	65905	70639	79365	67382	29085	69831	47058	08186
01	15389	85205	18850	39226	42249	90660	96325	23248	60933	26927
02	85941	40756	82414	02015	13858	78030	16269	65978	01385	15345
03	61149	69440	11286	88218	58925	03638	52862	62733	33451	77455
04	05219	81619	10651	67079	92511	59888	84502	72095	83463	75577
05	41417	98326	87719	92294	46614	50948	64886	20002	97365	30976
06	28357	94070	20652	35774	16249	75019	21145	05217	47286	76305
07	17783	00015	10806	83091	91530	36486	39981	62481	49177	75779
08	40950	84820	29881	85966	62800	70325	84740	62660	77379	90279
09	82995	64157	66164	41180	10089	41757	78258	96488	88629	37231
10	96754	17676	55659	44105	47361	34833	86679	23930	53249	27083
11	34357	88040	53364	71726	45690	66334	60332	22554	90600	71113
12	06318	17403	49927	57715	50423	67372	63116	48888	21505	80182
13	62111	52820	07243	79931	89292	84767	85693	73947	22278	11551
14	47534	09243	67879	00544	23410	12740	02540	54440	32949	13491
15	98614	75993	84460	62846	59844	14922	48730	73443	48167	34770
16	24856	03648	44898	09351	98795	18644	39765	71058	90368	44104
17	96887	12479	80621	66223	86085	78285	02432	53342	42846	94771
18	90801	21472	42815	77408	37390	76766	52615	32141	30268	18106
19	55165	77312	83666	36028	28420	70219	81369	41943	47366	41067
20	75884	12952	84318	95108	72305	64620	91318	89872	45375	85436
21	16777	37116	58550	42958	21460	43910	01175	87894	81378	10620
22	46230	43877	80207	88877	89380	32992	91380	03164	98656	59337
23	42902	66892	46134	01432	94710	23474	20423	60137	60609	13119
24	81007	00333	39693	28039	10154	95425	39220	19774	31782	49037
25	68089	01122	51111	72373	06902	74373	96199	97017	41273	21546
26	20411	67081	89950	16944	93054	87687	96693	87236	77054	33848
27	58212	13160	06468	15718	82627	76999	05999	58680	96739	63700
28	70577	42866	24969	61210	76046	67699	42054	12696	93758	03283
29	94522	74358	71659	62038	79643	79169	44741	05437	39038	13163
30	42626	86819	85651	88678	17401	03252	99547	32404	17918	62880
31	16051	33763	57194	16752	54450	19031	58580	47629	54132	60631
32	08244	27647	33851	44705	94211	46716	11738	55784	95374	72655
33	59497	04392	09419	89964	51211	04894	72882	17805	21896	83864
34	97155	13428	40293	09985	58434	01412	69124	82171	59058	82859
35	98409	66162	95763	47420	20792	61527	20441	39435	11859	41567
36	45476	84882	65109	96597	25930	66790	65706	61203	53634	22557
37	89300	69700	50741	30329	11658	23166	05400	66669	48708	03887
38	50051	95137	91631	66315	91428	12275	24816	68091	71710	33258
39	31753	85178	31310	89642	98364	02306	24617	09609	83942	22716
40	79152	53829	77250	20190	56535	18760	69942	77448	33278	48805
41	44560	38750	83635	56540	64900	42912	13953	79149	18710	68618
42	68328	83378	63369	71381	39564	05615	42451	64559	97501	65747
43	46939	38689	58625	08342	30459	85863	20781	09284	26338	91777
44	83544	86141	15707	96256	23068	13782	08467	89469	93842	55349
45	91621	00881	04900	54224	46177	55309	17852	27491	89415	23466
46	91896	67126	04151	03795	59077	11848	12630	98375	52068	60142
47	55751	62515	21108	80830	02263	29303	37204	96926	30506	09808
48	85156	87689	95493	88842	00664	55017	55539	17771	69448	87530
49	07521	56898	12236	60277	39102	62315	12239	07105	11844	01117

(1) Tomada de Snedecor (1948)

- 2.º El muestreo estadístico está indicado cuando por imposibilidad física no se puede realizar el control detenido de todas las unidades y cuando la inspección lleva consigo la pérdida o la alteración comercial del producto.
 - 3.º Se introduce el nuevo concepto de límite de decomiso y se da su indicación.
 - 4.º Se propone como límite máximo de decomiso en la inspección de huevos el 3 % de alterados, con una variación del 1 al 6 %, con el 95 % de seguridad.
 - 5.º Se propone que el límite de decomiso se lleve a la legislación correspondiente.
 - 6.º Se considera la muestra de 250 huevos como la de tamaño óptimo para la inspección huevera, cuando se emplea el muestreo estadístico y el límite de decomiso señalado.
 - 7.º Para la tría de muestras se recomienda el muestreo sistemático o estratificado, con la tabla de números casuales.
-

Un anteproyecto de Ordenanzas de Servicios Veterinarios Municipales para poblaciones de 100.000 a 250.000 habitantes.

Por el Dr. D. ANDRÉS TORRENS PASTOR

Jefe de los Servicios Veterinarios Municipales de Palma de Mallorca.

Un anteproyecto de reglamentación, de servicios, cualesquiera que estos sean, no puede constreñirse en los límites señalados a las comunicaciones a presentar en la I Semana Nacional Veterinaria (Inspección de Alimentos). Tal es el caso de «Un anteproyecto de Ordenanzas de los Servicios Veterinarios Municipales» que sometemos a la consideración de los compañeros de profesión inscritos en dicha reunión.

Más de quince años han transcurrido desde que en la historia legislativa de nuestro país surgió la primera disposición que establecía la obligatoriedad de que el régimen local de los Servicios de Sanidad Veterinaria fuese regulado por una Ordenanza. Los Ayuntamientos que cumplieron la Orden de 1945 fueron muy reducidos en nú-

mero, y su esfuerzo tuvo escasa resonancia entre los restantes por cuanto no fue emulado en la medida deseada.

En distintas ocasiones la Asociación Nacional de Veterinarios Titulares percatada del interés que para la diaria función oficial tenía la existencia de un texto que regulara las misiones asignadas al Veterinario Titular en el Reglamento de Personal de los Servicios Sanitarios Locales, señalando el modo o manera de desarrollarlas, hubo de iniciar la tarea de trazar un esquema o guión de Ordenanza, para los distintos tipos de población existentes en España (populosas, industriales, rurales, etc.), con unas líneas generales comunes a todas ellas, de acuerdo con el número de funcionarios y dejando amplio margen para la adaptación de las modalidades peculiares de cada Municipio. Con otros compañeros de la Directiva de la Asociación formamos parte de una Ponencia encargada de la realización de estos trabajos que, desgraciadamente, no llegaron a cuajar.

En noviembre de 1959 el Excmo. Ayuntamiento de Palma de Mallorca nos confirió el honor de encargarnos, a plazo fijo, la redacción de un anteproyecto de Ordenanza cuyo texto fue entregado en enero de 1960 y que con leves modificaciones introducidas en la correspondiente Comisión, fue aprobado por el Pleno municipal en el pasado mes de julio. Tal anteproyecto es, en líneas generales el que presentamos, y en él se ha pretendido recoger cuanto afecta no sólo a la Sanidad, sino que, de acuerdo con una de las conclusiones aprobadas en la I Asamblea de Veterinarios Titulares se ha incluido lo que corresponde a los Veterinarios Municipales sobre higiene pecuaria y fomento ganadero en el ámbito local.

CAPITULO I

Disposiciones generales

ART. 1.º Los Servicios Veterinarios Municipales de este Excelentísimo Ayuntamiento se regirán por la presente Ordenanza en cuanto no se oponga a las Leyes, Reglamentos y disposiciones de carácter general que se hallen vigentes en cada momento. La interpretación de estos preceptos incumbe al Alcalde, que podrá oír, antes de resolver al Ayuntamiento, Consejo Municipal de Sanidad y Jefatura de Servicios Veterinarios, así como a la Inspección Provincial de Sanidad Veterinaria.

ART. 2.º Las funciones y deberes de los Veterinarios Titulares, así como las obligaciones del vecindario en las materias a que estas Ordenanzas se contraen, alcanzan a todo el término municipal.

CAPITULO II

Matadero Municipal. — Carnes foráneas

ART. 3.º El ganado de abasto, volatería, etc., cuya carne se des-

tine al abastecimiento público, deberá necesariamente ser presentado, reconocido y sacrificado en el Matadero Municipal.

El Ilmo. señor Alcalde, podrá autorizar, no obstante, el sacrificio fuera del Matadero Municipal en las condiciones que especialmente se determinen previo el informe de los Servicios Veterinarios Municipales en cada caso.

ART. 4.º Las carnes foráneas, procedentes de animales sacrificados en Mataderos de otros términos municipales, deberán presentarse en el Matadero Municipal para ser sometidas a la inspección sanitaria.

Las carnes foráneas deberán presentarse en cuartos enteros si proceden de ganado bovino o equino, por canales enteras o medias si son de porcino y por reses enteras en las demás especies. Cada expedición deberá ir acompañada del correspondiente documento sanitario que ampare su circulación.

ART. 5.º La caza de pelo o pluma que se destine al abastecimiento a través de venta en establecimientos públicos, deberá cumplir los requisitos señalados en el artículo anterior.

ART. 6.º El ganado destinado al sacrificio deberá tener su entrada en el Matadero con la antelación suficiente para su previo reconocimiento. Si ingresara después de la hora señalada como límite para ello, no se autorizará su sacrificio hasta el día siguiente.

ART. 7.º No obstante lo indicado en el artículo anterior podrá autorizarse el sacrificio de las reses en cualquier hora del día, con carácter de urgencia, motivada por accidente, etc., y siempre que lo soliciten debidamente de los Servicios Veterinarios el dueño o entrador de aquéllas.

ART. 8.º Si el sacrificio de urgencia hubiera de efectuarse por cualquier causa en las fincas donde radique el ganado, se requerirá la presencia de un Veterinario Titular, el cual previo reconocimiento sanitario y eviscerado de la res expedirá la guía de circulación, que debe ir consignada al Matadero Municipal, acompañando certificado oficial en el que hará constar la causa del sacrificio.

En caso de encontrarse con vísceras afectadas por procesos parasitarios, serán totalmente destruidas o desnaturalizadas en su presencia, para evitar su posible consumo por personas o animales. En igual forma se procederá con las carnes que se decomisen cuando no puedan ser trasladadas al lugar de saneamiento o cremación.

ART. 9.º La circulación de las carnes frescas procedentes de reses sacrificadas en mataderos de otro término u originarias de matanzas de cerdos para consumo familiar, habrá de realizarse cumpliendo los requisitos sanitarios previstos en las disposiciones vigentes, y las guías expedidas por los Veterinarios Titulares deberán extenderse en los impresos oficialmente autorizados.

ART. 10. La dirección del Matadero Municipal corresponde al Veterinario Jefe de los Servicios, el cual podrá delegar de modo temporal o permanente su representación como Director en alguno de los Veterinarios Titulares de servicio en dicho establecimiento.

ART. 11. Son funciones propias de los Veterinarios Titulares de servicio en el Matadero:

1) Practicar el reconocimiento de los animales destinados al abasto público tanto en vida como después del sacrificio, excluyendo aquellos que no reúnan las precisas condiciones de sanidad.

2) Dirigir e inspeccionar las operaciones de matanza y faenado de las reses encomendadas al personal de matarifes.

3) Examinar cuidadosamente todas las reses, una vez sacrificadas, siguiendo un orden científicamente establecido a fin de cerciorarse de sus condiciones para el consumo, a cuyo efecto practicarán cuantos reconocimientos consideren necesarios.

Si en algunos de estos exámenes se aprecia u observa que alguna res no reúne las necesarias condiciones para ser destinada al consumo, procederá como se señala para cada caso en el Reglamento General de Mataderos.

Si el dueño, encargado o entrador de alguna res manifestara disconformidad con la resolución del Veterinario Titular de servicio, podrá nombrar un Veterinario que por su cuenta practique un nuevo reconocimiento. El Director del Matadero facilitará al Veterinario designado por el dueño del animal cuantos datos le sean solicitados, pudiendo permanecer las canales o carnes en la nave durante 24 horas. En caso de que no hubiese conformidad entre los dos dictámenes resolverá la cuestión el Jefe de los Servicios Veterinarios Municipales.

4) Decomisar total o parcialmente los animales de abasto que después de sacrificados presenten las enfermedades, intoxicaciones, lesiones, alteraciones, etc., según determina el Reglamento General de Mataderos.

Los propietarios de las reses o carnes que fuesen inutilizadas tendrán derecho a exigir una notificación por escrito en la que se haga constar la causa del decomiso.

5) Proceder según su criterio técnico y sus conocimientos científicos en la conducta a seguir en los estados morbosos o anormales que presenten las carnes o vísceras y que no se hallen comprendidos en los cuadros de decomiso insertos en el Reglamento General de Mataderos.

6) Realizar el examen microscópico de las carnes de reses de cerda.

7) Disponer el sellado de las canales y el marchamado de los cueros y pieles de forma que pueda comprobarse ulteriormente el haber sido sometidas a inspección, de conformidad con las disposiciones vigentes.

8) Inspeccionar las operaciones que se realicen en la mondon-gueria, no permitiendo el faenado de aquellos despojos que en el reco-nocimiento previo que se verifique no reúnan condiciones de salubridad.

9) Comprobar si el ganado equino que sea presentado para el abasto reúne las condiciones que se exigen en las disposiciones que regu-lan el sacrificio de équidos, y extender, si procede, el correspondiente documento oficial.

10) Realizar el examen de las canales y carnes que ingresen en la localidad procedentes de otros términos municipales, que deben ir acompañadas de documento oficial expedido por el Veterinario Titular en que se acrediten la procedencia y sanidad de las mismas, según dis-pone la vigente legislación.

Si la documentación se halla en la forma indicada y el transporte se ha hecho adecuadamente, se procederá a su examen, y si alguna par-tida no reúne las condiciones exigibles para su consumo, se procederá al decomiso con sujeción a lo dispuesto en el Reglamento General de Mataderos. En igual forma se procederá si por defectos de transporte o conservación las carnes hubiesen llegado al Matadero contaminadas o ensuciadas en tal forma que pudieran considerarse «carnes repugnantes».

11) Proceder al examen de la caza de pelo y pluma que se pre-sente en el Matadero para su inspección, antes de ser destinada a la venta pública.

12) Dirigir y vigilar las operaciones de destrucción de reses, carnes y vísceras decomisadas, en el horno crematorio.

13) Cuidar de que cada expedición de reses para la matanza vaya acompañada del oportuno documento de origen y sanidad. La carencia del mismo será subsanada mediante las medidas sanitarias y administra-tivas por los Veterinarios de servicio.

14) Tener a su cargo el Laboratorio sarcológico, con su corres-pondiente sala de necropsias y gabinete micrográfico, destinado a las comprobaciones diagnósticas en los casos patológicos dudosos que sur-jan en las inspecciones de carnes.

15) Recurrir al Laboratorio Municipal o Laboratorio veterinario del Instituto Provincial de Sanidad, según mejor convenga, en cuantos casos sea necesario con fines diagnósticos, poniéndolo en conocimiento de la Jefatura de Servicios a la brevedad posible.

16) Tener bajo su custodia las marcas utilizadas para el sellado sanitario de las carnes y el marchamado de los cueros y pieles, y vigi-lar que las herramientas y utensilios de trabajo utilizados en el Mata-dero se mantengan en buenas condiciones y que los vestidos que usen los matarifes estén debidamente aseados.

17) Cuidar de que los vehículos para el transporte de carnes desde el Matadero hasta el lugar de su venta al público se presenten perfec-tamente limpios.

18) Requerir el concurso del personal municipal del Matadero para cuantas operaciones de reconocimiento e inspección le sea preciso.

19) Dirigir, cuando lo haya ordenado, la separación parcial de carnes para los expurgos, procurando que los matarifes la ejecuten a corte limpio, para extraer lo nocivo y dejar en perfecto estado las partes sanas de las canales o cuartos.

20) Ordenar y dirigir las operaciones de limpieza, desinfección, desinsectación y desratización que se realice en las dependencias del Matadero.

21) Evitar y prohibir que por el personal del Matadero se realicen funciones que no sean de su competencia, no permitiendo práctica alguna que sea atentatoria a la higiene pública o de las carnes.

22) Velar rigurosamente para que se cumplan los preceptos que se contienen en el Reglamento General de Mataderos, Reglamento del Régimen Interior del Matadero, en las presentes Ordenanzas y en cuantas disposiciones sobre dicha materia emanen de organismos y autoridades competentes.

23) Dirimir en el acto, con su autoridad, cualquier transgresión del Reglamento General de Mataderos, Reglamento de Régimen Interior o de las presentes Ordenanzas, así como cualquier irregularidad o alteración del orden que se produjese entre los empleados o particulares, poniéndolo en conocimiento de la Jefatura de Servicios, la cual dará cuenta al Alcalde para la debida corrección y aplicación de las sanciones a que hubiera lugar.

24) Dar parte a la Jefatura de Servicios de cuantas incidencias se deriven de la matanza, así como de cuantos casos de enfermedad infecto-contagiosa y de zoonosis transmisibles al hombre se observen en los animales presentados a la matanza.

25) Proponer a la Jefatura de Servicios cuantas medidas tiendan al bien de la higiene pública y a la mejora del servicio que les está encomendado.

26) Elaborar las estadísticas que se interesen relacionadas con los servicios del Matadero, facilitando y realizando cuantas informaciones y gestiones relacionadas con ellos se soliciten por la Jefatura de Servicios.

27) Remitir el primer día de cada mes a la Jefatura de Servicios una relación de todos los decomisos practicados durante el mes anterior, dándole cuenta igualmente del número y especie de animales sacrificados, con indicación del peso y de los cueros y pieles obtenidos, ateniéndose a la clasificación oficial de los mismos. Acompañará igualmente parte-resumen del número y especie del ganado equino que se haya sacrificado, con expresión de su sexo.

ART. 12. Los Veterinarios Titulares de servicio en el Matadero se atenderán en todo caso a los preceptos del Reglamento General de

Mataderos vigente y disposiciones concordantes y complementarias en cuanto se refiera a normas y procedimientos de carácter general no previstos en estas Ordenanzas.

ART. 13. Todos los empleados y dependientes del Matadero estarán obligados a obedecer las órdenes verbales o escritas de los Veterinarios de servicio con la autoridad delegada de la Dirección del establecimiento, en cuanto se refiera a cuestiones técnico-sanitarias o a aquellas otras emanadas de la Alcaldía, Inspección Provincial de Sanidad Veterinaria y cuantas se deriven de las misiones encomendadas a la Jefatura de Servicios.

ART. 14. El Ayuntamiento proveerá al Laboratorio sarcológico del Matadero del indispensable material de análisis e inspección, manteniendo en perfecto estado de funcionamiento el triquinoscopio que preceptivamente tiene que existir en tales centros.

CAPITULO III

Sacrificio domiciliario de reses porcinas

ART. 15. El Ayuntamiento organizará el servicio e inspección de reses de cerda con destino al consumo familiar teniendo en cuenta las disposiciones generales que la regulan.

ART. 16. Para el sacrificio domiciliario de reses porcinas, de cualquier peso y edad, los interesados deberán solicitar permiso del Ayuntamiento con 24 horas de antelación, señalándose la hora de la mañana hasta las 12 del día autorizado, y debiéndose guardar los despojos hasta la visita del Veterinario Titular.

ART. 17. Al solicitar el permiso deberán abonarse las cantidades que rijan oficialmente en concepto de honorarios por inspección sanitaria y para el pago de los impresos y documento oficial extendido con tal fin.

Los dueños de los cerdos que se sacrifiquen en domicilios particulares abonarán al Veterinario Titular que realice el servicio, la cantidad fijada como incremento del importe por reconocimiento a domicilio, así como el importe de las placas sanitarias que se apliquen a los jamones y paletillas que no sean objeto de despiece, abonándose además al facultativo que efectúe el servicio los gastos de locomoción señalados en las diferentes zonas establecidas.

ART. 18. A efectos del servicio de inspección domiciliaria de reses porcinas, el término municipal se considera dividido en las siguientes zonas:

- 1.ª
- 2.ª
- Etc.

ART. 19. Las fechas autorizadas cada año para el sacrificio de reses porcinas en los domicilios particulares se fijarán por la Alcaldía,

a propuesta de los Servicios Veterinarios, de acuerdo con las disposiciones vigentes.

ART. 20. El incumplimiento de las normas establecidas en las disposiciones que regulan la policía sanitaria de la circulación y comercio de carnes frescas y clandestinidad en el sacrificio de reses de abasto, será sancionado con arreglo a lo prescrito en la legislación correspondiente.

CAPITULO IV

Establecimientos públicos de venta

ART. 21. La función bromatológica asignada a los Servicios Veterinarios Municipales de acuerdo con lo dispuesto en la legislación, comprende no solamente el reconocimiento de las carnes antes de ser libradas al consumo, efectuado en el Matadero Municipal, si no que alcanza a toda clase de mercados públicos de abastecimiento, municipales y particulares, establecimientos y puestos de venta (carnecerías, tocinerías, lecherías, tiendas de comestibles, casas de comida, bodegones, cafés, bares, etc.), en cuanto se refiere a las carnes y sus conservas, leches y sus derivados, huevos, mieles, productos de la caza y pesca, y frutas y verduras que en ellos se despachen o se sirvan.

ART. 22. Los Veterinarios Titulares de servicio en los Mercados practicarán la inspección de los géneros alimenticios de toda clase que se expendan en los mismos. Durante las horas en que los Mercados permanezcan abiertos al público girarán las visitas de inspección que estimen convenientes a los despachos o puestos de venta, con el fin de que resulte más completa la vigilancia sanitaria establecida.

ART. 23. Los vendedores deberán tener a la vista del público todos los géneros en venta y no podrán oponerse, si no que están obligados a facilitar la inspección veterinaria, y el decomiso de las mercancías cuando se disponga.

ART. 24. Los Veterinarios de servicio, con arreglo a las disposiciones vigentes, procederán al decomiso de todos los artículos que no reúnan las condiciones sanitarias exigidas para ser destinadas al consumo.

ART. 25. Si algún vendedor estima que ha sido perjudicado en sus intereses por la decisión facultativa, tendrá derecho a una segunda inspección que podrá efectuar un Veterinario por él designado y a sus costas. Si el dictamen de ambos ofreciera disconformidad, decidirá un Veterinario Titular designado por la Alcaldía.

ART. 26. Cuando se formularan reclamaciones por los compradores respecto al estado de los productos adquiridos, dictaminará sobre la procedencia o no de la reclamación, y en caso afirmativo extenderá el correspondiente informe para que el perjudicado pueda justificar su derecho a ser indemnizado por el vendedor.

Si el vendedor no estuviera conforme con el dictamen, se procederá en la forma señalada en el artículo anterior.

ART. 27. Los mercados, almacenes y despachos de venta de productos al por mayor, están sujetos en igual forma a la inspección veterinaria, que se desarrollará con las mismas normas que las señaladas para los mercados al detall y establecimientos de venta directa al público.

ART. 28. En cada Mercado, existirá, junto al despacho de la inspección sanitaria, un laboratorio de análisis de urgencia, y se habilitará un local adecuado para la custodia de mercancías intervenidas y decomisadas.

ART. 29. En los Mercados se dispondrá de unos recipientes metálicos especiales para depositar los productos decomisados; deberán ser de tamaño apropiado para facilitar su transporte al horno crematorio del Matadero; cerrarán herméticamente y estarán provistos de doble llave, que obrarán una en poder del Director del Matadero y la otra del Veterinario de servicio en el Mercado.

ART. 30. Los Veterinarios de servicios inspeccionarán el estado de limpieza de los Mercados, comunicando a la Jefatura toda falta de orden higiénico, sanitario o bromatológico que observen, para que se ponga en conocimiento de la Alcaldía, a la que se propondrán igualmente las desinfecciones, desinsectaciones, y desratizaciones que convenga practicar.

ART. 31. Los Veterinarios Titulares en los Mercados dispondrán de un libro registro de anotaciones diarias donde harán constar los decomisos efectuados, detallando su clase y peso, así como la causa que los ha motivado. Asimismo harán constar en dicho libro las incidencias que se produzcan aunque no hayan sido determinadas por decomiso. El día 1.º de cada mes deberán remitir a la Jefatura de Servicios un parte mensual, resumen de las anotaciones diarias.

ART. 32. El personal municipal con destino en los Mercados, atenderá cuantas indicaciones le sean formuladas por los Veterinarios de servicio en los mismos, sobre materias de su competencia, debiendo prestarles la colaboración que les sea requerida para los decomisos que efectúen, tomas de muestras, vigilancia higiénica, etc.

ART. 33. Para cuanto no se halle previsto en la presente Ordenanza, los Veterinarios de servicio se atenderán a cuantas obligaciones y atribuciones vienen determinadas por la legislación vigente y de modo particular la relativa a Mercados.

ART. 34. En los Mercados y establecimientos de venta de pescados y mariscos, los Veterinarios Titulares cuidarán de que se observen los preceptos sanitarios vigentes, respecto a la higiene de los locales y a la salubridad de los productos que expendan.

ART. 35. Los Servicios Veterinarios Municipales atenderán y resolverán cuantas incidencias puedan presentarse en materia de su com-

petencia, en lo que afecta a la recepción, circulación y venta de los productos de la pesca.

ART. 36. La reexpedición de pescado fresco se realizará en las debidas condiciones higiénicas, necesitando estas expediciones guía sanitaria que acredite las buenas condiciones del pescado reexpedido. En casos de reexpedición de partidas de moluscos, se extenderá nuevo documento sanitario con los datos que consten en la guía de origen.

ART. 37. El transporte del pescado desde la Lonja se efectuará en envases metálicos inoxidables o de madera limpia, en los que se acondicionará con hielo triturado o en escamas en la proporción de un kilo por cada dos de pescado. Cualquier otro tipo de transporte deberá contar, antes de su uso, con la aprobación de la Alcaldía.

ART. 38. Los moluscos no podrán ser transportados a granel para su libramiento al consumo público, debiendo realizarse en envases de madera o sacos precintados provistos de la correspondiente etiqueta de sanidad nacional, fechada, sellada y suscrita por el Veterinario Titular que tenga a su cargo la vigilancia de los criaderos. Los moluscos procedentes de bancos naturales deberán ir provistos igualmente de guía de procedencia.

ART. 39. No serán admitidos en los Mercados y pescaderías de destino, los fardos o cajas conteniendo moluscos, que no lleven la correspondiente etiqueta de salubridad y se acompañen de la guía sanitaria de circulación.

La falta de estos requisitos determinará el decomiso de la mercancía y el ulterior reconocimiento de la misma, poniéndose a disposición de la autoridad gubernativa los que se encuentren en buenas condiciones para ser condimentados por cocción, y desnaturalizados o destruidos los que por sus características higiénicas sean impropios para el consumo.

ART. 40. Los Veterinarios de servicio podrán recoger las muestras que consideren necesarias para la comprobación de su buen estado en el Laboratorio, autorizándose la venta de los que se encuentren en buenas condiciones y decomisando los insalubres.

ART. 41. Tanto el pescado fresco como el procedente de descongelación, no podrá ser conservado por los detallistas más de 24 horas, y siempre en cámaras frigoríficas o con mezcla de hielo triturado, en la proporción exigida para su transporte.

ART. 42. El pescado no deberá lavarse con agua dulce a pretexto de su mejor presentación, quedando prohibido el empleo de antisépticos y conservadores para retardar sus posibles alteraciones.

ART. 43. Con arreglo a lo señalado en los artículos correspondientes del Reglamento de Personal de los Servicios Sanitarios Locales, los Veterinarios Titulares tendrán a su cargo la inspección de los establecimientos de ventas de productos alimenticios, y vienen obligados a denunciar las infracciones que se cometan para la corrección que proceda.

Los propietarios de dichos establecimientos aceptarán cuantas intervenciones e investigaciones estime oportuno realizar el Excmo. Ayuntamiento, relativas a la higiene de aquéllos y a la salubridad de los productos que expendan.

ART. 44. Para realizar la misión inspectora señalada, la parte urbana de la ciudad se considerará dividida en sectores o demarcaciones, designándose un Veterinario Titular para el servicio en cada uno de ellos. Dichos sectores quedan constituidos en la siguiente forma:

1.º

2.º

Etc.

ART. 45. Las inspecciones se realizarán sin sujeción a horarios ni itinerarios fijos, sin perjuicio de las inspecciones especiales que en cada uno de los sectores se dispongan por la Jefatura.

ART. 46. En las visitas que realicen a los establecimientos de venta de productos alimenticios, los Veterinarios Titulares comprobarán el estado higiénico de los locales, advirtiéndolo a los propietarios sobre la necesidad de corregir las deficiencias observadas que sean fácilmente subsanables, comprobando en visitas ulteriores si se han cumplimentado sus instrucciones; caso de que no se hubieran atendido lo pondrán en conocimiento de la Jefatura, a la que comunicarán igualmente las deficiencias que comprueben cuando sean de más difícil o costoso arreglo.

Comprobarán el estado sanitario de los productos alimenticios; procederán sistemáticamente al examen de los huevos puestos a la venta, en el ovoscopio que obligatoriamente debe existir en cuantos establecimientos los expendan, si es que no se considera necesario la práctica de otras técnicas para su inspección, y hasta tanto no lleguen a expenderse con garantía y fecha de control sanitario; velarán por el cumplimiento de las disposiciones reguladoras de la fabricación, circulación y venta de mantequilla y margarina, etc., etc., dando cuenta a la Jefatura de cuantas contravenciones observasen, a los efectos que procedan de acuerdo con la legislación en vigor.

Exigirán la presentación del Libro de Visitas en el que harán constar el resultado de las inspecciones practicadas.

ART. 47. En el caso de encontrar productos que no reúnan las condiciones de sanidad exigidas para su consumo, actuarán de acuerdo con las normas señaladas en el Capítulo VI de estas Ordenanzas, debiendo tener en cuenta lo prevenido en el Art. 69 de las mismas, cuando se trate de productos de chacinería.

ART. 48. Las cámaras frigoríficas estarán sometidas a la inspección técnico-sanitaria de los Servicios Veterinarios Municipales, en cuanto atañe a los productos alimenticios que en ellas se conserven.

ART. 49. El personal municipal de los servicios de recaudación y de policía de abastos del Excmo. Ayuntamiento, dará cuenta inmediata a los Servicios Veterinarios para que se adopten las medidas pertinentes, cuando tenga noticias o indicios racionales de que se expendan artículos adulterados o en malas condiciones higiénicas; en caso necesario intervendrá los artículos hasta el dictamen facultativo, en evitación de un posible daño a la salud pública.

ART. 50. En los Servicios Veterinarios Municipales se llevará un registro de establecimientos de venta de sustancias alimenticias en forma de fichas, consignándose en cada una de ellas los datos que interesen, y clasificándolas por especialidades.

Complementando el fichero se formará un plano en que queden distintamente determinadas, representándose por signos convencionales, las carnicerías, tocinerías, ultramarinos, etc., y anualmente un resumen numérico por sectores urbanos y zonas rurales.

CAPITULO V

Producción y suministro de leche

ART. 51. El servicio de leches de la Inspección Municipal Veterinaria tendrá a su cargo la vigilancia sanitaria del ganado lechero y las condiciones higiénicas de la producción y suministro lácteo, que comprende: a) La inspección periódica de las vaquerías y cabrerías; b) La inspección periódica de las reses lecheras; c) La recogida de muestras de leche para su análisis; d) La práctica de los análisis correspondientes en el laboratorio; e) La vigilancia y control higio-sanitario del transporte de leche y de cuantas operaciones se practiquen en las centrales lecheras; f) La realización de los trabajos que se estime oportuno efectuar en los correspondientes gabinetes propios para los Servicios Veterinarios Municipales, anejos a los laboratorios de las centrales lecheras.

ART. 52. La inspección de vaquerías y cabrerías se referirá a las condiciones higiénicas de los locales, que deben reunir las condiciones señaladas en la correspondiente Ordenanza Municipal. Asimismo se vigilará la alimentación que se suministra a las reses alojadas en las mismas.

ART. 53. Los propietarios de vaquerías y cabrerías están obligados a dar las máximas facilidades a los Servicios Veterinarios Municipales para la inspección higiénico-sanitaria de las mismas, así como de los animales productores de leche.

ART. 54. Por los Servicios Veterinarios Municipales se confeccionará un censo-fichero de las vaquerías y cabrerías existentes en el término municipal, con expresión del número y raza de las reses de cada una, condiciones higiénico-sanitarias de las mismas y circunstancias del personal que en ellas interviene.

ART. 55. La inspección periódica del ganado lechero se referirá al estado sanitario de los animales productores en general y a la presencia de enfermedades transmisibles al hombre en particular.

ART. 56. En la inspección sanitaria de las reses lecheras, los Veterinarios Titulares realizarán cuantas pruebas y reacciones biológicas estimen precisas para el perfecto dictamen sobre la sanidad de aquéllas, pudiendo los Servicios Veterinarios Municipales proponer a la Superioridad se dispongan vacunaciones preventivas cuando la presencia de focos infecciosos así lo aconseje.

ART. 57. En el caso de que los locales o los animales albergados en ellos no reúnan las condiciones mínimas indispensables de higiene y sanidad, el Veterinario Titular formulará la oportuna denuncia a la Alcaldía, a través de la Jefatura de Servicios, dando cuenta al mismo tiempo a la Inspección Provincial de Sanidad Veterinaria para que se adopten las medidas que se estimen convenientes en defensa de la salud pública.

ART. 58. La práctica de los análisis de leche se referirá a las condiciones organolépticas y físicas, químicas y biológicas de la misma, para descubrir los posibles fraudes o adulteraciones cometidas y las alteraciones o contaminaciones sufridas por la leche.

ART. 59. Si del resultado del análisis realizado se viniera en conocimiento de que la leche no reúne las condiciones señaladas para la misma, cualquiera que sea su causa, se procederá al decomiso de la misma dando cuenta a la Alcaldía.

Si la falta de condiciones de la leche examinada fuese imputable al vendedor por negligencia, mala comercialización en cualquiera de sus fases, o mala fe, se propondrá a la Alcaldía, al darle cuenta del decomiso, la sanción que corresponda, según la naturaleza de la falta.

ART. 60. Los Veterinarios Titulares exigirán del personal que intervenga en la producción, manipulación y distribución de la leche y sus productos derivados, la presentación de la respectiva certificación médica expedida por la Inspección Municipal de Sanidad.

ART. 61. Por los titulares del servicio de leches, se enviará a la Jefatura un parte mensual que deberá tener entrada en la misma el día primero de cada mes, expresivo de los servicios realizados durante el anterior, resumiéndose en el mismo las infracciones observadas, con independencia de las comunicaciones que se hayan tramitado en el momento de producirse aquéllas.

CAPITULO VI

Visitas de inspección. Decomisos. Tomas de muestras

ART. 62. Todos los establecimientos de venta pública de productos sujetos a control veterinario oficial, se proveerán obligatoriamente

de un Libro de Visitas de Inspección, en el que se anotarán los pormenores de las mismas.

Las inspecciones deberán realizarse con exención de todo carácter vejatorio o abusivo, evitando la supresión de las transacciones comerciales y usando la discrección conveniente para evitar posibles suposiciones malévolas por parte del público.

Las inspecciones podrán llevarse a cabo a cualquier hora de las dedicadas al comercio, sin que los dueños o encargados puedan oponerse a ellas. En caso de oposición o negativas dilatorias, los Veterinarios Titulares lo pondrán en conocimiento de la Jefatura, para que ésta dé cuenta a la autoridad municipal a efectos de imposición de las sanciones que procedan.

ART. 63. Cuando los Veterinarios Titulares se encuentren en presencia de un género manifiestamente desprovisto de condiciones sanitarias para el consumo, ordenarán en el acto su inutilización, previa toma de muestras para la debida garantía de su resolución, ateniéndose en caso de oposición por parte del dueño a lo determinado en las disposiciones vigentes sobre esta materia.

ART. 64. Los Veterinarios Titulares al efectuar el decomiso están obligados a entregar al propietario del género el correspondiente documento de decomiso.

ART. 65. Cuando la inspección ocular y los medios que tenga a su alcance no sean suficientes al Veterinario Titular para dictaminar sobre la salubridad de las materias objeto de aquélla, dispondrá su secuestro, quedando depositadas en poder del propio dueño, a resultas del dictamen definitivo, procediendo a la toma de muestras.

ART. 66. Las muestras se tomarán por triplicado, mientras no se disponga de otra forma por la legislación. Una muestra se dejará en poder del interesado para su utilización en caso de disconformidad con el dictamen que se emita; las otras dos serán entregadas al Laboratorio Municipal, empleándose una para la ejecución del análisis, y quedando la otra en depósito como garantía para un posible nuevo análisis de contradicción. Se levantará acta por triplicado que se firmará por el dueño o encargado y por el Veterinario Titular. Si el dueño se negase a firmar lo hará un testigo o un agente de la autoridad, entregándose al interesado uno de los ejemplares.

Las muestras serán selladas de modo inequívoco para evitar su posible sustitución.

ART. 67. Las cantidades que deberán tomarse en concepto de muestras serán las siguientes: Leche, medio litro, y un frasco de equivalente capacidad por muestras, si se trata de leche embotellada. Mantecquilla, manteca y grasas diversas, 200 gramos por muestra. Quesos, 200 gramos si son blandos y 125 si son duros. Conservas de todas clases, un bote, caja, tarro o frasco por muestra, del menor tamaño. Pescados

de todas clases, embutidos, jamones, tocino y productos de salchicheria, 150 gramos.

ART. 68. En caso de que el propietario manifestara su disconformidad con el dictamen del Laboratorio Municipal, podrá reclamar ante el Alcalde la ejecución de un análisis contradictorio en el plazo de tres días a partir de la fecha de la notificación. Dicho análisis se llevará a cabo utilizando la muestra obrante en poder del propietario, y por el facultativo que libremente se haya designado como perito de parte, debiendo realizarse precisamente en el Laboratorio Municipal, que facilitará los elementos de trabajo necesarios. El resultado de este segundo análisis se hará constar por el perito de parte en certificación en que consigne clara y concretamente la calificación que le merece la muestra analizada, y que entregará al Director del Laboratorio, quien está obligado a tramitarla en el plazo de 24 horas.

Si existiese desacuerdo entre el dictamen del Laboratorio y el del perito de parte, el Jefe Provincial de Sanidad designará un tercer facultativo para realizar un nuevo análisis utilizando la muestra existente en el Laboratorio.

ART. 69. Cuando el Veterinario Titular deba efectuar algún decomiso de productos cárnicos por carecer de las condiciones legales requeridas, se levantará acta por triplicado en las hojas del correspondiente talonario, los cuales quedarán en depósito bajo la custodia del propietario del establecimiento. El original del acta se entregará al interesado, remitiendo el mismo día la primera copia a la Jefatura para el ulterior destino de los productos, de acuerdo con las instrucciones de la Superioridad; la tercera copia quedará adherida al talonario en poder del titular que realice el servicio.

ART. 70. Los productos decomisados por los Servicios Veterinarios por carecer de las condiciones legales exigidas en su elaboración, circulación o venta, y que se encuentren en condiciones de salubridad, se pondrán a disposición de la autoridad gubernativa para su entrega a establecimientos benéficos.

Todos los productos que se decomisen por motivos de insalubridad, serán destruidos en el horno crematorio del Matadero Municipal, mientras no exista un centro de aprovechamiento y transformación, debidamente autorizado, que hubiera concertado con el Ayuntamiento la entrega de aquéllos, en cuyo caso la entidad concesionaria tendrá a su cargo su recogida y transporte.

CAPITULO VII

Mataderos industriales. Chacinerías menores

ART. 71. Con arreglo a lo dispuesto en la Ley de Bases de 29 de mayo de 1945 sobre obligaciones sanitarias de los municipios, está a cargo de los Veterinarios Titulares la vigilancia e inspección de la ela-

boración de embutidos y conservas cárnicas en las chacinerías y salchicheras de comercio legal que no estén autorizadas para la exportación fuera del término municipal respectivo.

ART. 72. La vigilancia e inspección de los productos de chacinería en general, se llevará a efecto con el máximo rigor para evitar la posible presentación de toxi-infecciones cárnicas.

ART. 73. Los Veterinarios Titulares comprobarán que las expediciones de jamones, embutidos y chacinería en general van acompañadas de las guías legales expedidas en los impresos oficiales y firmadas por los interventores sanitarios de los mataderos industriales, fábricas de embutidos o almacenes de productos cárnicos al por mayor, y que cada unidad chacinera de la expedición está provista del marchamo sanitario que acredita la clase y el origen de la industria correspondiente.

ART. 74. Los productos elaborados en las chacinerías menores deberán llevar el marchamo especial propia de tales industrias, que impide su confusión comercial con los productos autorizados para la exportación.

ART. 75. Por los interventores sanitarios de los mataderos industriales y fábricas de embutidos, se comunicará a la Jefatura de los Servicios Veterinarios Municipales el primer día de cada mes, mediante el correspondiente parte, el número, especie y peso de las reses que se hayan sacrificado o faenado en las industrias respectivas, remitiendo igualmente a la misma los documentos sanitarios que hayan amparado la circulación de aquéllas.

ART. 76. En los Servicios Veterinarios Municipales, existirá una relación o registro de las fábricas de embutidos legalmente autorizadas, con o sin matadero industrial, así como de las chacinerías menores, almacenes de productos cárnicos, talleres de elaboración de tripas y secaderos y almacenes de cueros y pieles.

CAPITULO VIII

Alojamientos para el ganado

ART. 77. Los Veterinarios Titulares vigilarán las condiciones higiénicas de las cuadras, establos, paradores y alojamientos del ganado en general, cuidando de que se mantenga en dichos establecimientos la mayor limpieza y se practiquen las correspondientes desinfecciones ajustándose en todo momento a las condiciones exigidas en la vigente legislación y Ordenanzas municipales.

ART. 78. Darán cuenta a la Jefatura de Servicios de las infracciones observadas y de cuantas incidencias se produzcan en las inspecciones que realicen, para que se pongan en conocimiento de la Alcaldía y del Servicio Provincial de Ganadería, o de la Inspección Provincial de Sanidad Veterinaria, según proceda.

CAPITULO IX

Industrias de aprovechamiento de cadáveres de animales

ART. 79. Las industrias de aprovechamiento de cadáveres animales y sus residuos deberán atenerse en su funcionamiento a las prescripciones oficiales que las regulan y a cuanto se disponga en el Reglamento municipal correspondiente, siendo indispensable para su instalación el informe favorable de los Servicios Veterinarios Municipales.

ART. 80. Los Veterinarios Titulares girarán a estos establecimientos las visitas que se consideren oportunas, devengando los honorarios que se señalan en las tarifas oficialmente aprobadas en concepto de intervención sanitaria.

CAPITULO X

Zoonosis transmisibles

ART. 81. En lo que se refiere a los medios de profilaxia contra las antroponosis, por los Servicios Veterinarios Municipales se tendrá en cuenta lo dispuesto por la Ley y Reglamento de Epizootias y Reglamento de Zoonosis transmisibles en vigencia, y demás disposiciones concordantes.

ART. 82. Siempre que se presente algún foco de enfermedad infecto-contagioso de los animales domésticos, que por ser Zoonosis transmisible constituya peligro de contagio para la población humana, los Servicios Veterinarios Municipales además de adoptar las medidas pertinentes en cada caso con arreglo a la legislación, lo comunicarán con urgencia a la Alcaldía e Inspección Provincial de Sanidad Veterinaria, poniéndolo igualmente en conocimiento del Consejo Municipal de Sanidad.

ART. 83. Los Veterinarios Titulares tendrán a su cargo los trabajos necesarios a efectuar en el Municipio para el diagnóstico de las Zoonosis transmisibles, debiendo realizar asimismo cuanto se disponga en tal sentido por la Dirección General de Sanidad.

ART. 84. A fines de profilaxis antirrábica, los perros, gatos y demás animales sospechosos de padecer rabia, deberán ser conducidos al depósito municipal de perros para su observación y diagnóstico por los Veterinarios Titulares. En las mismas condiciones serán reclusos y sometidos a observación todos los perros y gatos que hayan mordido.

ART. 85. En el depósito municipal de perros existirá un número suficiente de jaulas o perreras en las que se someterá a observación sanitaria los perros que presenten señales o síntomas de rabia o que sean sospechosos de la misma. Los perros o gatos ingresados en el depósito municipal por haber mordido, no podrán ser entregados a sus dueños hasta que no haya transcurrido el reglamentario plazo de observación.

ART. 86. Se autoriza no obstante la observación de los animales que hayan mordido, en el mismo domicilio de sus propietarios bajo la vigilancia sanitaria de un veterinario siempre que a ello presten su conformidad las personas mordidas. En este caso el veterinario particular viene obligado a dar cuenta a la Jefatura de los Servicios de las fechas en que se haga cargo de la observación y cuando ésta termine, sin ninguna demora en los casos en que no exista anormalidad, y en el momento de producirse cuando ésta se observe. Caso de no cumplir esta prescripción se denegará en lo sucesivo al facultativo que incumpla estos requisitos la pertinente autorización.

ART. 87. La Policía municipal comunicará a la Jefatura de Servicios relación de perros que ingresen en el depósito municipal por haber mordido. El Veterinario Jefe, una vez transcurrido el plazo reglamentario de observación, dará cuenta al Jefe de aquélla del resultado de la misma a los efectos oportunos.

ART. 88. Cuando por haber muerto el animal sospechoso no pudiera ser sometido a observación, se remitirá a la Inspección Provincial de Sanidad Veterinaria, dentro de las 48 horas siguientes a la muerte del animal, el cadáver del mismo si fuese posible, y por lo menos su cabeza, para proceder a las investigaciones diagnósticas pertinentes.

ART. 89. Los Veterinarios Titulares realizarán las campañas de vacunación antirrábica obligatoria, cuando se dispongan por la Superioridad.

ART. 90. El Servicio municipal de Recaudación de derechos sobre tenencia y circulación de perros, o la entidad concesionaria si aquél estuviera contratado, facilitarán trimestralmente a los Servicios Veterinarios una relación de altas y bajas de los mismos, debiendo enviarle anualmente una copia del censo canino en la forma que se disponga.

El referido Servicio o entidad concesionaria en su caso, viene obligado a atender las indicaciones concretas que la Jefatura de Servicios Veterinarios Municipales le formule en relación con la recogida de perros y la localización e inscripción de los mismos en el censo canino.

ART. 91. Los Servicios Veterinarios Municipales llevarán un registro especial de los propietarios de perros existentes en este término municipal.

CAPITULO XI

Higiene pecuaria. Fomento ganadero

ART. 92. Los Veterinarios Titulares desempeñarán en general todos los servicios a desarrollar en la localidad, que se deriven del cumplimiento de lo dispuesto en las Leyes, Reglamentos y demás disposiciones emanadas del Ministerio de Agricultura en orden a la defensa sanitaria, fomento y mejora de la ganadería.

ART. 93. Cuando se tenga conocimiento de la existencia en el término municipal de animales atacados de enfermedad contagiosa, los Servicios Veterinarios darán cuenta inmediata al Alcalde, procediendo a girar visita de inspección y comunicando al Servicio Provincial de Ganadería y autoridad municipal el resultado de la misma, consignándose el diagnóstico de la enfermedad, número de atacados, etc., y cumplimentando seguidamente cuanto disponga para la infección o infestación de que se trate el Reglamento de Epizootias vigente.

ART. 94. Si en el Matadero Municipal o en el Mercado de ganados, se encontrasen animales atacados de enfermedad contagiosa, los Servicios Veterinarios darán cuenta inmediata al Jefe Provincial de Ganadería, expresando el punto de procedencia, nombre del propietario y enfermedad de que se trate.

ART. 95. El Ayuntamiento habilitará como mercado municipal de ganados un recinto cerrado con unas condiciones mínimas necesarias para el fin a que se destina, de acuerdo con las prescripciones higio-sanitarias y donde periódicamente pueda realizarse la concentración de animales para su venta, al que podrán concurrir no sólo los propietarios de este término municipal, si no los ganaderos y tratantes de otras localidades.

ART. 96. Los propietarios del ganado que concurra deberán estar en posesión de la correspondiente Cartilla Ganadera que exhibirán previamente para su admisión. A la entrada del mismo los animales serán reconocidos por el Veterinario de Servicio, extendiéndose si procede la correspondiente guía de origen y sanidad pecuaria e impidiendo el acceso de cuantos considere enfermos o sospechosos de padecer enfermedades epizooticas.

ART. 97. Los Veterinarios de servicio cuidarán de que se mantengan en el mercado las condiciones higiénicas requeridas y se cumplan las medidas ordenadas en el Reglamento de Epizootias.

ART. 98. En el mercado semanal de volatería y similares, establecido para que los productores vendan directamente al público, los Veterinarios de servicio contarán con el personal subalterno necesario para el perfecto desempeño de sus funciones.

Para concurrir al mismo cada expedición irá acompañada del respectivo documento sanitario de origen, cuidando los Veterinarios de servicio de retirar de la venta cuantos ejemplares presenten afecciones de tipo contagioso, que serán decomisados, sacrificándose para su destrucción en el horno crematorio del Matadero, y extendiéndose los correspondientes justificantes de decomiso, entrega y recepción.

ART. 99. Los Veterinarios Titulares tendrán a su cargo la dirección e inspección técnica de las paradas de sementales particulares establecidas en el término municipal de Palma, cumplimentando cuanto se dispone, lo mismo en el Reglamento de paradas de sementales equi-

nos del Ministerio del Ejército, que en el Reglamento del Ministerio de Agricultura, para las paradas de las restantes especies domésticas.

ART. 100. Los Servicios Veterinarios Municipales realizarán asimismo en el Municipio cuantos trabajos se ordenen por la Dirección General y Servicio Provincial de Ganadería en relación con la defensa, fomento y mejora de la ganadería local.

ART. 101. Por el Veterinario Jefe se remitirán al Servicio Provincial de Ganadería los partes periódicos que correspondan con arreglo a las disposiciones oficiales.

ART. 102. Los Servicios Veterinarios Municipales formarán el censo pecuario municipal mediante las fichas declaratorias de los propietarios de ganado, ordenadas para la expedición de las Cartillas Ganaderas.

CAPITULO XII

Jefatura de Servicios

ART. 103. El Veterinario Jefe organizará de acuerdo con la presente Ordenanza los servicios técnicos de la Inspección Municipal Veterinaria, siguiendo las normas establecidas en los RR. DD. de 22 de diciembre de 1908 y 18 de junio de 1930, y Orden Ministerial de 29 de mayo de 1945, ajustándose a cuanto dispone el Reglamento de Personal de los Servicios Sanitarios Locales.

ART. 104. Para la debida coordinación de los servicios y eficiencia de los mismos, adoptará las medidas oportunas en la distribución del trabajo, teniendo en cuenta la especialización de los Veterinarios Titulares.

En su organización cuidará de que queden debidamente atendidos los servicios en todo tiempo y lugar, proponiendo a la Alcaldía las modificaciones y sustituciones que sea procedente adoptar.

ART. 105. Los Veterinarios asignados a cada servicio no son inamovibles en el mismo; el Veterinario Jefe podrá proponer, y el Alcalde disponer, el cambio de dichos funcionarios de uno a otro servicio, cuando las necesidades o conveniencia de éstos lo exijan o aconsejen.

ART. 106. Siendo función esencial de los Servicios Veterinarios oficiales la lucha contra toda clase de clandestinidad, por la Jefatura de Servicios se dispondrá lo conveniente para impedir la entrada y salida de este municipio de cualquier clase y número de animales domésticos y de todo género de productos alimenticios que no vayan amparados con la correspondiente guía reglamentaria de circulación expedida por la Autoridad competente.

ART. 107. El Veterinario Jefe estará exento de la prestación de todo servicio de turno o guardia, y ejercerá la inspección de los que

ANALES DEL COLEGIO OFICIAL DE VETERINARIOS DE BARCELONA

lengan encomendados los Veterinarios Titulares con el fin de conseguir su mayor eficacia, perfeccionándoles en cuanto sea posible.

Si observase negligencia en el cumplimiento de sus funciones por parte de los Veterinarios Titulares, deberá advertirles, y en caso de incumplimiento de las obligaciones señaladas, dará cuenta a la Autoridad Municipal y a la Inspección Provincial de Sanidad Veterinaria.

ART. 108. Son funciones del Veterinario Jefe:

- 1.º Dar cuenta a la Alcaldía de la forma en que están organizados en todo momento los servicios veterinarios, y de los funcionarios asignados a cada uno de ellos.
- 2.º Proponer a la Alcaldía el horario más adecuado para la realización de los distintos servicios veterinarios, así como para las operaciones de matanza en el Matadero Municipal.
- 3.º Dar cuenta a la Alcaldía de los servicios efectuados y de sus resultados, corrigiendo las deficiencias que observe y que estén a su alcance subsanar.
- 4.º Proponer al Alcalde la publicación de los Bandos y Notas que correspondan sobre materias de su competencia, cuando se haya dispuesto por la superioridad y siempre que las circunstancias lo aconsejen.
- 5.º Informar todas las disposiciones municipales que en materia de abasto de carne deban comunicarse a ganaderos, abastecedores, carniceros y casqueros; y las que en relación con el abastecimiento de leche deban darse a ganaderos, industriales y comerciantes.
- 6.º Redactar, firmar y enviar los partes relacionados con los Servicios Veterinarios Municipales a las autoridades y entidades que correspondan con la periodicidad que esté ordenada.
- 7.º Firmar los dictámenes, informes, estadísticas y cuantos documentos oficiales se interesen de los Servicios Veterinarios, que se refieran a la labor desarrollada por éstos.
- 8.º Organizar y dirigir las campañas de vacunación obligatoria de los animales que sean ordenadas por la autoridad competente.
- 9.º Dar cuenta de todas las incidencias y datos de carácter sanitario a la Inspección Provincial de Sanidad Veterinaria y de todas las incidencias y datos de carácter pecuario al Jefe Provincial de Ganadería.
10. Redactar anualmente, dentro del primer trimestre y dando cuenta a la Secretaría General del Ayuntamiento, una Memoria expositiva de la labor realizada en el ejercicio anterior, expresando en la misma cuantas sugerencias estime convenientes para el mejoramiento de los Servicios.

ART. 109. Corresponde asimismo a la Jefatura de Servicios:

- 1.º Velar por el cumplimiento de las disposiciones oficiales por parte de los Veterinarios Titulares.

2.º Comunicar a los Titulares las disposiciones oficiales que se publiquen y resoluciones que les afecten, y promover los trámites necesarios, tomando las decisiones apropiadas para la puesta en práctica de nuevas disposiciones.

3.º Proponer al Alcalde los Titulares que deban efectuar el reconocimiento de las carnes procedentes de reses de lidia, e informar en general y proponer en cada caso la designación de personal veterinario municipal cuando se interese por autoridad competente.

4.º Proponer al Alcalde las permutas en los servicios señalados a los distintos Titulares cuando le sean solicitadas de común acuerdo entre los interesados.

5.º Nombrar comisiones de Titulares para las visitas de inspección, redacción de Memorias, estudios, etc., relacionados con los Servicios Municipales Veterinarios.

6.º Emitir los informes que procedan, por delegación de la Alcaldía, en las solicitudes de licencia formuladas por los Veterinarios Titulares, y elaborar el plan de vacaciones anuales de los mismos, con arreglo a las necesidades de los servicios que aquéllos atiendan.

7.º Proponer al Alcalde, el Veterinario Titular que deba sustituirle en los casos de ausencia, enfermedades, etc.

ART. 110. En tanto no se disponga de otra forma por disposición de rango jurídico superior, la provisión de la Jefatura de Servicios se efectuará de la siguiente forma: La Comisión Permanente a propuesta de la Alcaldía y teniendo en cuenta las condiciones de solvencia profesional, expediente personal, etc., de los Veterinarios Titulares que constituyan la plantilla local propondrá la designación al Jefe Provincial de Sanidad, siendo indispensable para el desempeño del cargo estar en posesión del título de Oficial sanitario o del Diploma de Sanidad. La designación realizada por la Jefatura Provincial, deberá ser confirmada por la Dirección General de Sanidad.

Se estará a lo preceptuado en las disposiciones en vigor, en cuanto se refiera a sobresueldos o gratificaciones, por el hecho de la Jefatura.

ART. 111. El Ayuntamiento facilitará a la Jefatura de los Servicios, local con el mobiliario adecuado, personal administrativo y subalterno, así como el indispensable material de oficina para el cumplimiento de sus funciones.

El personal administrativo y subalterno asignado a los Servicios Veterinarios desarrollará las funciones de su competencia y estará a las órdenes directas de Veterinario Jefe, atendiendo cuantas indicaciones le sean formuladas por éste para el mejor cumplimiento de su cometido.

ART. 112. En la oficina veterinaria, como sede de la Jefatura de Servicios, se llevará un libro registro de entrada y otro de salida de documentos oficiales.

Además de las comunicaciones recibidas y las copias de las cursadas, se archivarán en la oficina las Actas de tomas de muestras y de decomisos, abriéndose una carpeta de personal de cada Titular en la que se anotarán sus actuaciones, especificándose los trámites a que hayan dado lugar y las determinaciones adoptadas.

ART. 113. En tanto no disponga el Ayuntamiento de personal subalterno auxiliar afecto a los Servicios Veterinarios como Policía sanitaria municipal, cuando sea necesario por la índole de la misión a desarrollar, la Jefatura de Servicios podrá interesar la colaboración temporal de personal subalterno dependiente del Negociado de recaudación con la consideración de Policía sanitaria.

CAPITULO XIII

De los Veterinarios Titulares

ART. 114. Todos los Veterinarios Titulares vienen obligados a prestar los servicios que reglamentariamente les correspondan, ordenados por la Jefatura, asumiendo su representación y la responsabilidad de su gestión propia en cuantos tengan a su cargo, y efectuando con escrupulosidad, actividad e interés los trabajos técnicos que tengan encomendados, debiendo regir la más estrecha colaboración entre dichos funcionarios para el mejor resultado de su labor.

Bajo ningún concepto deberá abandonarse la prestación de un servicio antes de su finalización; en caso imprevisto de fuerza mayor, se dará cuenta a la Jefatura para que tome las medidas oportunas con el fin de evitar la interrupción de aquél.

ART. 115. A pesar de que se ordenen en lo posible las horas de trabajo asignadas a los distintos servicios, debido a la peculiaridad de su función los Veterinarios Titulares deben ser considerados en servicio permanente, por lo cual cuando lo requieran circunstancias especiales o lo exijan las necesidades de aquéllos, deberán prestar además los servicios extraordinarios que por la Jefatura se les señale.

Igualmente deberán considerarse de servicio en cualquier hora y lugar del Municipio donde encontrasen motivo para ejercer su función.

ART. 116. Deberán dar cuenta a la Jefatura por escrito, y en el plazo que se les señale cuando éste se haya fijado, de la realización de los Servicios que se les hubieran confiado de oficio, no relevando de aquella obligación cualquier comunicación verbal.

Igualmente darán cuenta inmediata a la Jefatura de cuantas noticias o hechos conozcan que por su naturaleza estén relacionados con el ejercicio de sus funciones.

ART. 117. Los Veterinarios Titulares remitirán mensualmente a la Jefatura de Servicios, un parte comprensivo de la labor desarrollada durante el mes anterior, y noticia de las inspecciones realizadas con relación de los establecimientos visitados en los que no se haya observado anormalidad alguna.

Los Veterinarios de Servicio en el Matadero y Mercados de abasto, remitirán mensualmente los partes reglamentarios a que se refieren los Capítulos II y IV de estas Ordenanzas.

Por los Veterinarios Titulares a cuyo cargo se encuentre el depósito municipal de perros se enviará a primeros de mes, un parte expresivo de las altas, bajas e incidencias producidas entre los animales sometidos a observación y de cuantos se hayan encontrado en el citado depósito durante el mes anterior.

Por los Veterinarios Titulares a quienes corresponda, se cursará el parte semanal de concurrencia al Mercado de ganados con expresión del número aproximado de cada especie, transacciones realizadas, precios medios de las mismas, etc.

ART. 118. Las licencias y vacaciones de los Veterinarios Titulares se regularán por lo dispuesto para las mismas en el Reglamento de Personal de los Servicios Sanitarios Locales, no pudiendo, sin embargo, usar de las mismas sin autorización del Veterinario Jefe.

La Alcaldía delegará en el Jefe de Servicios la emisión del correspondiente informe reglamentario a la Jefatura de Sanidad para la concesión de licencias o vacaciones.

ART. 119. Las relaciones documentales de los Veterinarios Titulares con la Jefatura de Servicios y de ésta con las autoridades técnicas, se tramitarán siempre en forma respetuosa y correcta y con la rapidez posible, no pudiendo en ningún caso dirigirse un Titular a la Superioridad, tratándose de asuntos relacionados con el Servicio, sin intervención de la Jefatura.

Las relaciones de ésta con las Autoridades municipales se efectuarán a través de la Secretaría General.

CAPITULO XIV

Disposiciones complementarias

ART. 120. Dispuesto por la Orden de 29 de mayo de 1945, la intervención de los servicios de Veterinaria Municipal en las aperturas de establecimientos de su competencia, según previene la Ley de Sanidad, cuando se solicite del Ayuntamiento la tramitación de solicitud de apertura de un nuevo local destinado a industria o comercio sujeto legislativamente a control veterinario, requerirá el informe favorable de las condiciones higio-sanitarias de aquél, de acuerdo con la Ordenanza municipal que corresponda, emitido por los Servicios Veterinarios

respondiente visita de inspección, que devengará la cantidad señalada en las disposiciones vigentes en cada momento.

Para la emisión del correspondiente dictamen la Jefatura de Servicios dispondrá que por los Veterinarios Titulares se practique la correspondiente visita de inspección, que devengará de derechos la cantidad de cien pesetas.

ART. 121. Cuando se formule alguna denuncia ante el Ayuntamiento que requiera la visita de personal facultativa veterinario para dictaminar sobre la procedencia de aquélla, se aplicarán los derechos previstos en las Ordenanzas municipales para tales casos. Si la denuncia resultase justificada los derechos serán abonados por el propietario de la industria, comercio o local, y si fuese injustificada correrán a cargo del denunciante, debiéndose levantar en todo caso, la correspondiente Acta que se unirá al dictamen.

ART. 122. A fin de que se realicen por lo menos una vez al año las visitas a que se refieren el R. D. de 24 de febrero de 1908 y R. O. de 22 de mayo de 1929 a los establecimientos de toda clase en que se expendan sustancias alimenticias, y a toda clase de alojamientos de ganados, sean de abasto o de trabajo, y cuando no se hayan efectuado por orden expresa de la Jefatura Provincial de Sanidad, el Alcalde como autoridad competente, dispondrá la realización de las mismas por los Veterinarios Titulares.

ART. 123. Todos los servicios veterinarios oficiales que hayan de realizarse a instancia de parte, devengarán los honorarios aprobados oficialmente y que correspondan en cada caso, según las Ordenanzas municipales o disposiciones generales.

ART. 124. Para la necesaria coordinación con los distintos servicios municipales que emanan de Comisiones y Negociados diversos, los Veterinarios Titulares prestarán su máxima colaboración en cuantas ocasiones sea requerida por aquéllas, que por su parte facilitarán a la Jefatura de Servicios los datos o ayuda que por ésta se interesen.

El Laboratorio municipal facilitará a los Servicios Veterinarios la realización de las determinaciones analíticas y los trabajos técnicos que por éstos se interesen. En todo momento se mantendrá la más estrecha colaboración entre la Dirección del Laboratorio y la Jefatura de Servicios para la resolución de cuantos problemas afecten a sus fines peculiares.

La Policía municipal, urbana y rural, prestará a los Veterinarios Titulares en el ejercicio de sus funciones, la ayuda y colaboración que les sea requerida, teniendo en cuenta no solamente su carácter de funcionarios oficiales, si no su condición de Autoridad sanitaria.

La Policía municipal rural colaborará con todo interés con los Veterinarios Titulares, para la realización de los fines que éstos tienen

asignados, atendiendo cuantas instrucciones les sean dirigidas a través de las respectivas Jefaturas.

ART. 125. Los Servicios Veterinarios Municipales contarán con la correspondiente partida presupuestaria para la adquisición, conservación o sostenimiento y reposición del instrumental, utillaje y material de laboratorio necesario a sus fines específicos, pago de Bancos, etc.

Cuando se considere necesario y para atenciones especiales de la Jefatura, podrá ponerse a su disposición una cantidad, que deberá figurar en presupuesto, y cuya inversión justificará con los respectivos comprobantes y previo informe de la Intervención municipal ante la Comisión correspondiente.

CAPITULO XV

Adicional

ART. 126. Los Veterinarios Titulares del Ayuntamiento de Palma podrán percibir, en concepto de gratificación, un porcentaje, de la cuantía que la Corporación acuerde, del importe total de lo recaudado en concepto de arbitrios y derechos por el reconocimiento sanitario de carnes, pescados, y demás mantenimientos destinados al abasto público, en razón de la inspección y control de los mismos. Dicha gratificación tendrá carácter eventual, no computable bajo ningún concepto a efectos de haberes activos ni pasivos.

Percibirán, además, el tanto por ciento que corresponda del importe de las sanciones impuestas por el Ayuntamiento, por contravenciones relacionadas con los servicios que desempeñan.

La hipodermosis bovina y el marchamado de cueros.

Por el Dr. D. JUAN ROSELL RIBAS

Veterinario de Barcelona

La hipodermosis es una enfermedad parasitaria que afecta seriamente la producción de carne, leche y cueros. Casi todos los trabajos realizados para lograr su erradicación han partido de la iniciativa de los industriales del sector cueros y pieles, apoyados desinteresadamente por los veterinarios. Después de realizadas algunas experiencias, se ha

sacado la conclusión de que es necesaria una labor de divulgación en el ámbito ganadero, para lograr que los mismos se adhieran a estos trabajos, ya que sin su total adhesión es imposible intentar la empresa.

Las pérdidas ocasionadas por esta enfermedad parasitaria, más conocidas, son las que hacen referencia a la Industria del Cuero, pero las más considerables y lamentablemente más desconocidas son las que afectan a la producción de carne y leche, o sea las pérdidas económicas que más interesan a los ganaderos ya que restan rentabilidad a sus explotaciones. Por lo tanto, es de interés que éstos conozcan el desastre económico que esta enfermedad supone para que colaboren eficazmente en las campañas colectivas de erradicación de la hipodermosis.

Se realiza desde hace unos años el marchamado de cueros. No hemos sabido aprovecharlo en el sentido amplio de su imposición. No se ha operado positivamente, nos ha bastado colocar el marchamo de devaluación, cuando el criterio veterinario le aconsejaba. Nada se ha dicho, nada se ha realizado, estadísticas de presentación de la enfermedad, mapas epizootológicas, aconsejar tratamientos, etc. El marchamado de cueros sería visto con agrado por los industriales del cuero si después de su implantación hubiesen visto mejorada la materia prima que deben trabajar, si la presentación de los «barros» hubiese descendido. Algo se ha logrado en otros aspectos, cortes, aguijón, etc., pero en el aspecto de esta enfermedad muy poco, únicamente el producto de algunas campañas aisladas que no han tenido la repercusión que se merecían y citaremos por ejemplo, las realizadas en la isla de Menorca y en la provincia de Gerona.

PÉRDIDAS EN LA PRODUCCIÓN CÁRNICA

Las pérdidas en peso vivo son considerables y las más importantes tienen lugar durante el primer año de infestación, que es cuando puede observarse una mayor alteración del estado general, siempre proporcional al número de larvas en emigración. Esta alteración en el estado general del animal se presenta muy precozmente, se manifiesta a finales de verano o a mediados de otoño y persiste durante todo el periodo de emigración de la larva a través del organismo del animal afectado, que no se recupera hasta la eliminación de la larva.

Al año siguiente, durante la época de pasto, estos animales son expuestos nuevamente a la infestación parasitaria, pero ésta es ya menos grave y la alteración del estado general menos marcado, debido a que el animal ha adquirido una cierta resistencia, un cierto grado de inmunidad, como consecuencia de la primera emigración de las larvas, en la primera infestación, en el curso de la cual liberan en el organismo del animal afectado, productos tóxicos de su metabolismo los cuales son capaces de producir anticuerpos. Esta inmunidad adqui-

rida puede compararse a la que se observa en otras infestaciones parasitarias, como las verminosis.

En la tercera infestación larvaria, se desarrolla un número muy inferior de larvas, sin presentarse apenas alteración en el estado general del animal parasitado.

Por lo tanto, las pérdidas en producción cárnica no tiene lugar únicamente en una época de la vida del animal, sino en el transcurso de las varias infestaciones. En el curso de la primera se puede calcular una pérdida, que algunos técnicos han valorado muy modestamente, en 20 kgr. por cabeza, otros en 50, y otros en un 20 por 100 del peso vivo del animal. Después de expulsada la larva del organismo el animal se restablece, pero en la segunda infestación el animal nuevamente sufre un retraso en su crecimiento que si bien no alcanza las proporciones de la primera, también debe tenerse en cuenta a la hora de contabilizar ya que las pérdidas no bajan de un diez por cien, cifra aún muy considerable.

PÉRDIDAS EN PRODUCCIÓN LECHERA

Son muy importantes. Antes únicamente se creían debidas a la excitación que provocaba el insecto adulto en período de vuelo, ahora en cambio se considera más la acción tóxica y traumática de las larvas durante el curso de la emigración a través del organismo parasitado.

En la primavera, cuando termina el segundo año de infestación, o sea a los dos años de vida del animal se presenta lo que podría llamarse drama de las primíparas. Estos animales durante el invierno han repuesto su dentición (10 piezas), están en período de gestación, que llegará a término al mismo tiempo que las larvas de hipodermas llegan al final de su emigración. Estas primíparas son incapaces, con una alimentación normal, de hacer frente a las necesidades de crecimiento, dentición, gestación y defensa orgánica contra las larvas de hipodermas y por lo tanto sufren efectos carenciales con riesgos de perder su buen estado sanitario y la producción láctea queda gravemente afectada.

Se considera muy prudente evaluar la pérdida en producción de leche en un 4 por 100, o sea en unos 100-120 litros por vaca y año.

CONCLUSIONES

A) El marchamado de cueros que se realiza en los mataderos, debe ser un medio eficaz para la confección de mapas epizootológicos, estadísticos y de evaluación de las pérdidas, tanto en lo que hace referencia al sector cueros como en producción cárnica y lechera.

- B) Campañas de divulgación entre los ganaderos, con el fin de que conociendo las pérdidas que esta enfermedad les ocasiona, se adhieran y colaboren en las campañas contra la hipodermosis por medio de insecticidas de uso externo e interno.
- C) Organizar métodos de lucha contra la hipodermosis por medio de insecticidas de uso externo e interno.
- D) Que estas campañas sean de tipo colectivo, o por lo menos que abarque grandes zonas, geográficamente bien delimitadas.
- E) Dar a conocer a la Superioridad, la importancia y urgencia de este problema.
- F) Con estas medidas podríamos asegurar a los industriales del cuero una materia prima de calidad.
- Una mayor productividad de las explotaciones de ganado vacuno, tanto en carne como en leche.
- Mayor rentabilidad de la ganadería.
-

El pequeño cooperativismo ganadero en el abasto de leche sana a la población rural

Por el Dr. D. FRANCISCO JAVIER ARESO CORTADI

Veterinario Titular de Cascante (Navarra).

El decreto de 18 de abril de 1952 sobre erección de Centrales Lecheras en municipios de más de 25.000 habitantes representa un buen avance para el abasto de leche sana, como ya se viene comprobando en las localidades en que se ha llevado a efecto dicho decreto.

Pero la Ley en esta ocasión, al menos ahora, nos ha dejado huérfanos a una parte muy importante de la población española, precisamente la de los municipios de menos de 25.000 habitantes, dentro de los cuales se halla comprendida la mayor parte del censo rural, dedicado a la agricultura y a la ganadería.

En vista de que nada podíamos esperar del decreto de Centrales Lecheras pensamos en 1958 que la mejor solución para los municipios rurales sería la creación en cada uno de ellos de una pequeña Cooperativa que recogiera la leche de todos los vaqueros y la distribuyese entre los consumidores.

Para la formación de dicha Cooperativa en Cascante aportamos nuestros mayores esfuerzos y nuestros mejores entusiasmos, y como desde

el día 21 de julio de 1958 la Cooperativa Lechera San Antón es una realidad y un éxito, tanto higio-sanitario como económico, que ha abastecido de leche en buenas condiciones a esta localidad, nos hemos atrevido a mandar esta comunicación a la I Semana Nacional Veterinaria, con el fin de contribuir dentro de nuestras pequeñas posibilidades al estudio de la 3.ª Ponencia General «La Inspección de Alimentos en el Medio Rural».

CASOS QUE PUEDEN PRESENTARSE EN MUNICIPIOS RURALES

1.º Que la Central Lechera más próxima recoja la leche producida en la localidad, la pasteurice y vuelva una parte para ser vendida en la misma localidad.

2.º Que la Central Lechera adquiera la leche en la localidad y no venda leche pasteurizada en la misma.

3.º Que ni adquiera la leche ni la venda.

4.º Que la Central no quiera comprar la leche producida en la localidad y sin embargo traiga leche pasteurizada para su venta.

Exceptuando el primer caso, en los tres restantes se producen perjuicios para alguna de las partes que intervienen en el negocio lechero, tal es así en el 2.º caso en el que la población rural no se beneficia de la pasteurización y además le encarecen el producto al no quedar para su venta en el pueblo más que una mínima parte.

Igualmente ocurre en el caso 3.º en el que continúa la anarquía de siempre, dada la dificultad de la inspección de leche en el medio rural.

En el caso 4.º los perjudicados son los productores de la localidad donde un aumento de la venta de leche pasteurizada hace disminuir la venta de la producida en la localidad, ya que por ahora no se puede hablar de aumento de consumo en la población rural y caso de existir éste en una proporción muy pequeña, por todo lo cual se verán los vaqueros con un sobrante de leche que les hace completamente anti-económica su explotación.

ESTADO EN QUE SE HALLABA EL COMERCIO DE LECHE EN CASCANTE AL SER FUNDADA LA COOPERATIVA

Se trata de una localidad de 4.000 habitantes que se hallaba abastecida de leche por 17 vaqueros los cuales explotan sus vacas en plan de estabulación permanente, en establos sucios y completamente anti-higiénicos.

En el aspecto de fraude por aguado era muy difícil la vigilancia por hallarse las vaquerías diseminadas y llevarse la leche en su gran mayoría a domicilio, sin embargo logramos en muchas ocasiones denunciar fraudes por aguado que fueron debidamente sancionados, pero estas sanciones no fueron suficientes para evitar que el fraude continuara.

CONDICIONES PREVIAS NECESARIAS PARA LA FUNDACIÓN DE
UNA COOPERATIVA LECHERA

Es condición «sine qua non» que se comprometan a inscribirse en la Cooperativa por lo menos 15 vaqueros ya que es éste el número menor de socios que la legislación admite para formar legalmente una Cooperativa.

Se necesita cierto «espíritu cooperativo» cosa que a Dios gracias no va siendo difícil de encontrar en España y sobre todo en Navarra donde el Cooperativismo Agrícola es un gran éxito que los Veterinarios debemos aprovechar para extenderlo al campo ganadero donde tiene un campo prácticamente sin límites.

Otra de las condiciones es asegurar a los vaqueros un precio remunerador y en esto hay que tener en cuenta que la leche sin adulteraciones ni fraudes y con un mínimo de higiene y sanidad a cualquier precio es *barata*, además para exigir esas condiciones de los vaqueros es preciso que éstos reciban una remuneración justa a su trabajo, a su capital y al riesgo que éste corre.

Y por último es necesario que el Laboratorio Municipal disponga de un mínimo de material necesario, suficiente para hacer comprender a los vaqueros que cualquier fraude será fácilmente detectado por nosotros.

VENTAJAS HIGIO-SANITARIAS DEL COOPERATIVISMO GANADERO

1.º La Inspección se realiza fácilmente pues los vaqueros llevan la leche a un centro recogedor donde es muy fácil tomar muestras diariamente para su análisis.

2.º Los mismos vaqueros colaboran con la Inspección pues basta que haya un solo vaquero dispuesto a no aguar su leche para que se convierta en fiscalizador de los demás, aprenden muy pronto a manejar el termo-lacto-densímetro y éste ya es un índice bastante bueno para ellos.

3.º También es más fácil de vigilar la venta ambulante ya que es efectuada por un solo repartidor empleado de la Cooperativa.

4.º El encargado de la recogida de la leche exige un mínimo de limpieza de los envases cosa que sin la Cooperativa es muy difícil de controlar y sin embargo tiene una importancia decisiva para la calidad de la leche sobre todo en verano.

5.º Se les ordena traer la leche refrigerada inmediatamente después del ordeño y el que la trae caliente la tiene que refrigerar en un aparato refrigerador del que dispone la Cooperativa, en general lo usan muy pocos pues no les interesa esperar a que sea refrigerada por lo que casi siempre la traen fría.

6.º Paulatinamente se van dando normas para la limpieza de establos, retirada de estiércoles y ordeño higiénico con el fin de ir disminuyendo dentro de lo posible la carga microbiana de la leche.

VENTAJAS ECONÓMICO-ZOOTÉCNICAS

1.º Los vaqueros no tienen que distribuir la leche ni cobrarla, con lo que ahorran horas de trabajo y dificultades para cobrar, también se eliminan de un golpe todos los morosos.

2.º El mercado lechero se halla completamente regulado no ocurriendo que haya épocas de exceso de producción en que la leche es dada a los terneros o a los cerdos, ni épocas de gran demanda en que tenían que comprar leche o lo que es peor efectuar el aguado como única solución.

3.º Caso de haber mayor producción que consumo siempre es más fácil encontrar una industria lechera dispuesta a absorber el excedente o en su defecto siempre es más remunerativo el industrializar el excedente o en su defecto siempre es más remunerativo el industrializar el excedente de todos que el de cada uno por separado.

4.º La compra de piensos la puede efectuar la Cooperativa en la mejor época y los mejores precios y puede distribuirlos entre los vaqueros en la época de precios caros al precio de costo.

5.º La compra de vacas también la pueden hacer en común y directamente en las ferias, eliminando los tratantes y chalanés que tanto las encarecen.

6.º La venta de vacas de desecho y de los novillos para carne se puede efectuar por la Cooperativa al pie del matadero con las ventajas que esto supone para el vendedor.

7.º La Cooperativa puede adquirir buenos sementales para servir a las vacas de sus socios a un precio que no resulta caro.

8.º Da normas a los socios para la paulatina modernización de establos y estercoleros dentro de las posibilidades de cada vaquero.

POSIBLES DIFICULTADES

1.º Que el sobrante no sea absorbido por una industria lechera. Siempre se puede paliar esta pega industrializando la leche aunque resulte a un precio algo inferior al de la venta de leche en fresco.

2.º La adquisición y venta de vacas debe estar supervisada por la Cooperativa no pudiéndose aumentar ni disminuir libremente el número de vacas ya que un aumento desmesurado del número por un solo vaquero puede hacer disminuir el precio medio del litro de leche repercutiendo desfavorablemente en la economía de los demás vaqueros.

3.º Se evitará a toda costa el gran productor en competencia aún dentro de la misma Cooperativa con los pequeños vaqueros.

LA COOPERATIVA EN LA PRÁCTICA

En 1958 después de múltiples conversaciones con las autoridades locales y con los vaqueros logramos que se unieran todos los vaqueros de Cascante excepto uno.

Para empezar a trabajar se montó un despacho para la recogida de leche y para su venta en el cual solamente se exigió paredes y suelos impermeables y pintura blanca con el fin de que pudiera limpiarse bien.

Posteriormente se adquirió un refrigerador de tubos por los cuales circula en dirección contraria a la leche una corriente de agua fría y aparatos medidores y de limpieza.

En cuanto al personal tiene un administrador y dos personas que se encargan de la recogida y el reparto de la leche.

En el aspecto económico se montó todo aportando 150 pesetas por vaca cifra que no supone ninguna dificultad para los vaqueros y que posteriormente ha sido devuelta íntegramente.

En lo referente a gastos de luz, agua, limpieza, transporte, sueldos del administrador y encargados del despacho sostuvimos desde un principio la teoría de que con 0'25 pesetas sería suficiente para abonarlos puntualmente. El tiempo ha venido a darnos la razón pues con esos 25 céntimos se han pagado todos los gastos, se ha amortizado el capital inicial aportado por los propios vaqueros y se está formando un pequeño capital para casos imprevistos.

Desde que funciona la Cooperativa en Cascante se toma leche íntegra y en unas condiciones de higiene y sanidad nada corrientes en el medio rural.

No queremos terminar este trabajo sin antes repetir que la base fundamental para llevar adelante esta tarea es conseguir un precio remunerador para la leche pues de lo contrario con un negocio que no rinde no se puede exigir nada a los vaqueros.

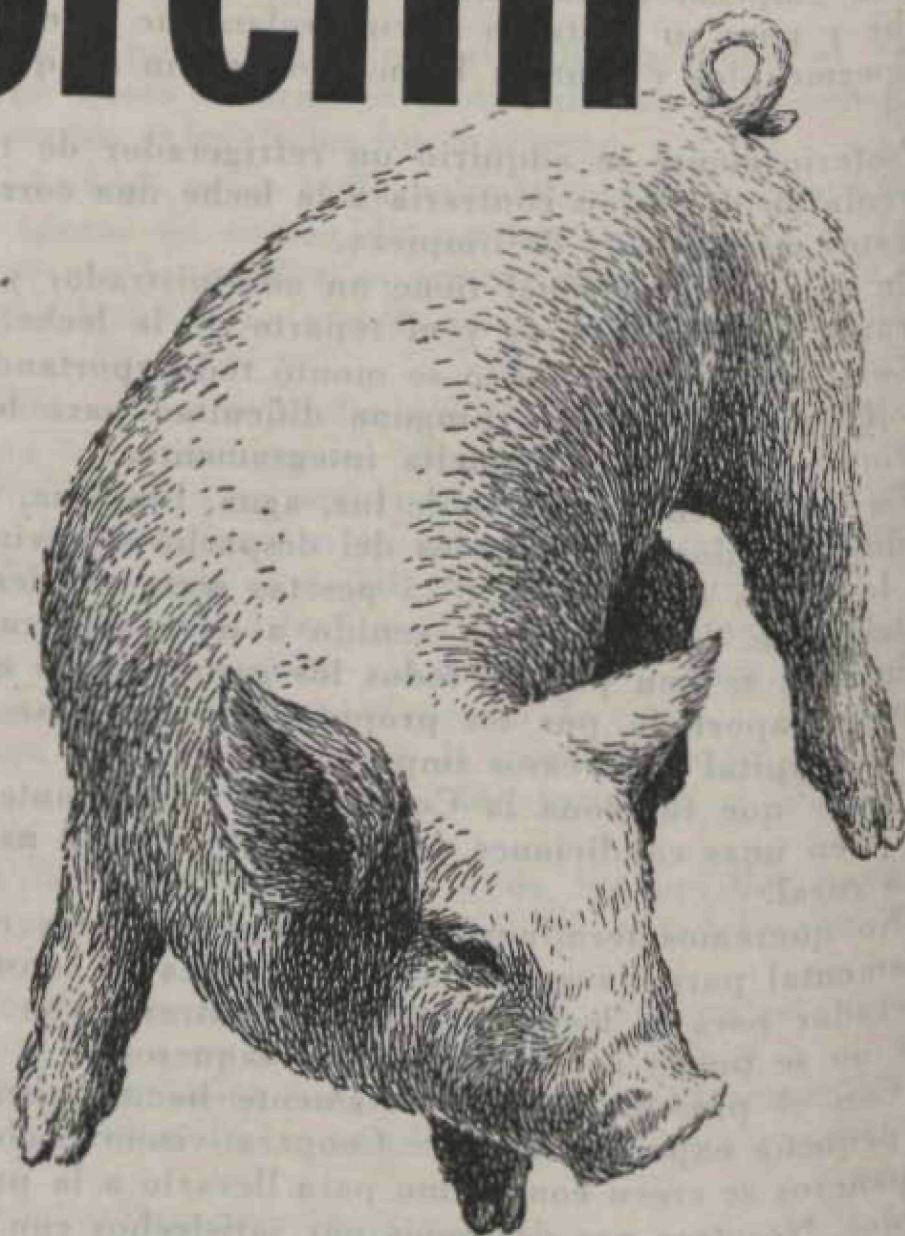
Con el presente trabajo solamente hemos querido dar a conocer una pequeña experiencia sobre Cooperativismo Lechero por si nuestros compañeros se creen con ánimo para llevarlo a la práctica en otros municipios. Nosotros nos daríamos por satisfechos con que estas Cooperativas se multiplicasen.

RESUMEN

Se da cuenta de una experiencia de Pequeña Cooperativa Lechera, se citan las ventajas en cuanto a facilidad de Inspección al estar centralizada toda la leche, las ventajas higio-sanitarias para el público consumidor y los beneficios económico-zootécnicos para el vaquero y por fin se dan datos económicos sobre los que se basa la formación de una Cooperativa Lechera Rural.

vacuna liofilizada contra la peste porcina

Porcifil



virus vivo lapinizado

**DISPONIBLE SUERO UNISOL
ALTAMENTE CONCENTRADO**

PRODUCTOS NEOSAN, S. A.
FRANCISCO TARREGA, 10-20 - BARCELONA-10



SECCION LEGISLATIVA

Ministerio de Agricultura

RESOLUCION de la Dirección General de Ganadería por la que se anuncia la concesión de título de «Ganadería Diplomada» a la explotación ganadera de don José Sala Amat, situada en la finca denominada «Can Font de Gayá», del término municipal de Tarrasa (Barcelona).

A solicitud de don José Sala Amat, para que le fuese concedido el título de «Ganadería Diplomada» a la de su propiedad de especie porcina, de raza pura Large-White, situada en la finca denominada «Can Font de Gayá», del término municipal de Tarrasa (Barcelona), y vistos los informes preceptivos, y de acuerdo con lo que determina el Decreto de 26 de julio de 1956 y la Orden ministerial de 14 de enero de 1957, el Excmo. señor Ministro de este Departamento ha dado su conformidad, con fecha 26 del pasado mes de julio del corriente año, a la propuesta de esta Dirección General, concediendo el título de «Ganadería Diplomada» a la citada agrupación animal.

Todo ello lo pongo en conocimiento de V. S., a los efectos preceptuados en las referidas Disposiciones y para general conocimiento.

Dios guarde a V. S. muchos años.

Madrid, 6 de agosto de 1960. — El Director general, A. CAMPANO.
Sr. Jefe del Servicio Provincial de Ganadería de Barcelona.

(B. O. del E., de 13 de agosto de 1960).

ORDEN de 8 de agosto de 1960 por la que se dictan normas por las que ha de regirse la campaña chacinera de 1960-61.

Ilustrísimo señor:

Cercana la finalización de la campaña chacinera actual, procede dictar las normas por las que se ha de regir la próxima de 1960-61.

Al mismo tiempo, considerando la experiencia recogida de anteriores campañas, parece conveniente perfeccionar y ampliar las actividades de las industrias de salchicherías, carnicerías y tocinerías a fin de utilizar al máximo tanto en la alimentación cuanto en la industria,

las carnes y los subproductos obtenidos del sacrificio del ganado, evitando las pérdidas que se pueden ocasionar por manipulaciones defectuosas.

En su virtud,

Este Ministerio ha tenido a bien disponer:

1.º La temporada de matanza de ganado de cerda para la industrialización dará comienzo en 1 de octubre próximo y finalizará el 30 de septiembre de 1961 para los mataderos frigoríficos, mataderos industriales, fábricas de embutidos, carnicerías, salchicherías y tocinerías que dispongan de instalaciones frigoríficas.

Para las industrias de análoga clase que no dispongan de instalación frigorífica, la campaña comenzará en la misma fecha y terminará el 30 de abril de 1961.

2.º Los titulares de industrias que no dispongan de instalaciones frigoríficas solicitarán de la Jefatura del Servicio Provincial de Ganadería de la provincia en que la industria radique, y antes del 1 de octubre próximo, la autorización correspondiente, acompañando declaración jurada en la que se haga constar que los elementos de producción no han experimentado variación alguna, de acuerdo con lo que dispone el artículo 13 de la Orden de este Departamento de 15 de julio de 1952.

3.º El marchamo a que obliga la legislación vigente para la identificación de las clases de embutidos de consumo local será de cartón endurecido u otras materias de consistencia análoga que no perjudiquen las cualidades del embutido, de un diámetro de 25 mm., en el que figurarán las iniciales de Registro, Direcciones, Sanidad y Ganadería (R. Ds. S. y G.) y la siguiente inscripción: «Consumo local», el número de la industria y la localidad.

4.º Teniendo en cuenta las actividades tradicionales de los industriales carniceros, salchicheros y tocineros, este Ministerio considera oportuno ampliar las facultades reconocidas a los mismos en el apartado primero de la Orden ministerial de 13 de noviembre de 1952, en el sentido de que además de la elaboración de salchichas frescas, morcillas de sangre y despojos u otros embutidos, siempre que dichos productos sean expedidos dentro del propio establecimiento, en fresco, puedan en lo sucesivo proceder a salar tocino, derretir grasas sobrantes del despiece para la venta al por menor en sus propios establecimientos.

5.º Se mantienen en vigor todas las disposiciones sobre industrias cárnicas dictadas con anterioridad por este Ministerio en tanto no se opongan a lo preceptuado en la presente Orden.

6.º Queda facultada esa Dirección General para dictar cuantas disposiciones complementarias sean precisas para el mejor cumplimiento de lo que se dispone en la presente Orden, prosiguiendo las

tareas de tipificación y control de garantía de los productos elaborados por las industrias pecuarias, en orden a su más idónea comercialización.

Lo digo a V. I. para su conocimiento y efectos.

Dios guarde a V. I. muchos años.

Madrid, 8 de agosto de 1960. — CÁNOVAS.

Ilmo. Sr. Director general de Ganadería.

(B. O. del E., de 23 de agosto de 1960).

Ministerio de la Gobernación

RESOLUCION de la Dirección General de Sanidad por la que se dictan normas para le renovación anual del permiso sanitario de funcionamiento de las industrias de la carne.

Próxima a terminar la presente campaña de sacrificio e industrialización de cerdos, es procedente renovar la autorización sanitaria del funcionamiento de las industrias de la carne, consumo en fresco y familiar, para la campaña 1959-60, así como las actividades del comercio al por mayor de productos cárnicos, almacenes y talleres de elaboración de tripas para el año natural de 1960.

Por lo expuesto, y en virtud de la delegación conferida a esta Dirección General como consecuencia de lo prevenido en el artículo segundo de la Orden del Ministerio de la Gobernación de 17 de septiembre de 1957, se dispone lo siguiente:

1.º La autorización sanitaria para elaborar salazones, embutidos, conservas cárnicas y productos de fiambrería en las industrias chacineras mayores, reglamentariamente registradas en la Dirección General de Sanidad, tendrá efectos a partir de 1 de octubre de 1960 hasta el 30 de septiembre de 1961, en aquellas industrias que dispongan de instalaciones frigoríficas para una perfecta maduración y conservación de las carnes y productos derivados, limitándose tal vigencia hasta el 30 de abril en aquellas otras industrias que carezcan de instalaciones frigoríficas y efectúen sus labores de fabricación en ambiente natural.

2.º Los expedientes de prórroga se formularán ante la Dirección General de Sanidad, por conducto de sus Organizaciones Sindicales, dentro de un plazo que termina el 15 de septiembre próximo para los mataderos industriales y fábricas chacineras.

El plazo para los expedientes de prórroga de almacenes al por mayor de productos cárnicos, almacenes y talleres de elaboración de tripas terminará el 30 de noviembre.

3.º Los mataderos industriales y fábricas chacineras cuyos expedientes de prórroga hayan sido resueltos favorablemente, deberán in-

gresar de modo directo en la primera quincena del mes de noviembre del corriente año, en la cuenta corriente de Inspección General de Sanidad Veterinaria, en el Banco de España de Madrid, el 50 por 100 del canon mínimo sanitario que corresponda a la categoría en que esté clasificada la industria o del importe de su concierto, cuando hubiese sido éste solicitado y aprobado por la Superioridad, abonándose el 50 por 100 restante en la primera quincena del mes de enero de 1961, y mensualmente, cuando sobrepase el número de cerdos sacrificados al fijado para cada categoría, efectuarán el ingreso del importe de dicho exceso, a razón de 9'40 pesetas cerdo, en la citada cuenta, dentro de los diez primeros días del mes siguiente al que corresponda la liquidación.

Los almacenistas al por mayor de productos cárnicos, almacenistas y talleres de elaboración de tripas efectuarán el ingreso del canon mínimo sanitario, en su totalidad, al igual que los fabricantes de embutidos, directamente en la referida cuenta de la Inspección General de Sanidad Veterinaria, en el Banco de España de Madrid, en la primera quincena del mes de enero de 1961, y mensualmente, en el período de tiempo indicado en el párrafo anterior, los excesos de kilos que pudieran sobrepasar el mínimo indicado.

4.º Las industrias denominadas chacineras menores incoarán sus expedientes de renovación sanitaria hasta el 15 de septiembre próximo, ante las Jefaturas Provinciales de Sanidad, autorizadas por delegación de esta Dirección General, las cuales, previos los informes resultantes de la visita reglamentaria efectuada por la Inspección Provincial de Sanidad Veterinaria, resolverán lo procedente, bien entendido que será condición obligada para autorizar su funcionamiento que se hallen provistas de las instalaciones frigoríficas adecuadas a su capacidad.

También por delegación de esta Dirección General, y dando cuenta a la misma, las Jefaturas Provinciales de Sanidad, en los casos de autorización de estas industrias menores, harán los nombramientos de los Veterinarios Interventores Sanitarios.

Los propietarios de chacinerías menores efectuarán el ingreso del canon mínimo sanitario en la misma forma establecida en el apartado anterior para los mataderos industriales y fábricas chacineras, abonando al final de la campaña, que a estos efectos será referido el 31 de agosto, los excesos de cerdos sacrificados sobre los que ampare el referido canon sanitario.

5.º Los embutidos elaborados por las chacinerías menores —salchichas frescas, morcillas y un embutido fresco de tipo local— no podrán ser objeto de comercio fuera del propio establecimiento, y llevarán un marchamo sanitario de cartón endurecido o del modelo que en su día se adopte por esta Dirección, con el número de la industria y

localidad, tal como se dispone en la Orden de este Ministerio de 21 de junio de 1954.

6.º Habiendo sido considerados los mataderos de aves existentes en el país, y a efectos sanitarios, por Circular de esta Dirección de 27 de julio de 1959, como mataderos industriales, sujetos, por tanto, a los mismos preceptos legales para la autorización sanitaria de su funcionamiento, se señalan a continuación las condiciones mínimas que han de reunir estos mataderos:

a) Departamento de recepción de aves, donde éstas no podrán permanecer en libertad sino encerradas en jaulas adecuadas. Anejo a este departamento figurará el de sacrificio.

b) Sala de pelado o desplume dotada, como mínimo, por un depósito de agua caliente y una peladora mecánica.

c) Departamento de preparación (eviscerado y chamuscado con el toque de desplume).

d) Sala de clasificación por peso y embalaje.

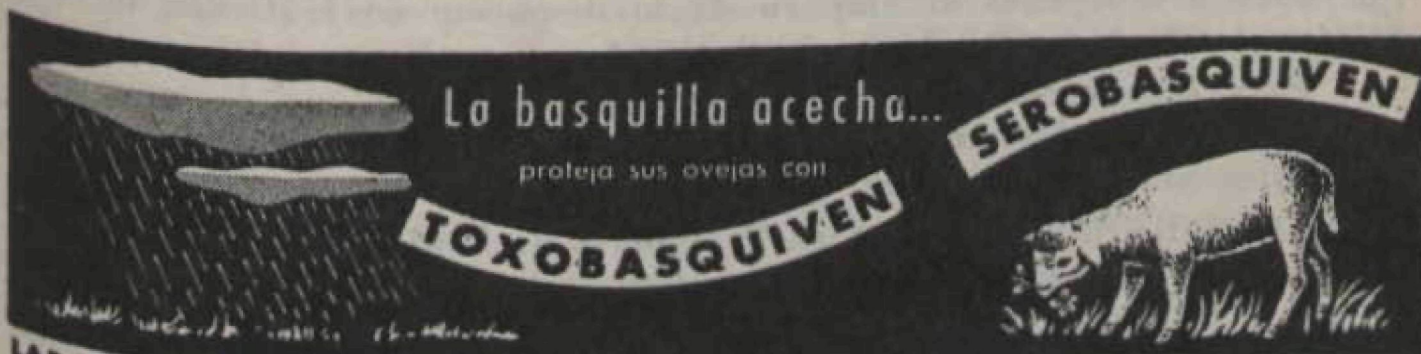
e) Cámara frigorífica.

f) Oficina y laboratorio para la Inspección Veterinaria.

g) Dependencias de aseo y limpieza del personal.

h) Las generales de estas industrias en cuanto a luz, ventilación, capacidad, en relación con sus necesidades, agua potable química y bacteriológicamente fría y caliente. Paredes cubiertas de piedra artificial lisa, estucado en caliente, mármol o azulejos, que cubrirán hasta tres metros de altura y el resto revocado o pintado al óleo; los ángulos de las paredes entre sí y con el suelo y techo serán redondeados. Pavimento impermeable con inclinación suficiente para la más fácil limpieza y desinfección. Desagües, capaces e higiénicos de aguas residuales con derivación a pozos higiénicos o bien a cauces alejados del establecimiento.

Los mataderos de aves pueden ser municipales, particulares e industriales, según los construyan los Ayuntamientos, los avicultores para el sacrificio de los animales de sus propios gallineros y los industriales para su explotación económica.



La basquilla acecha...

proteja sus ovejas con

TOXOBASQUIVEN

SEROBASQUIVEN

Dentro del plazo máximo de un año todas las aves que se vendan en establecimientos públicos procederán obligatoriamente de mataderos autorizados por esta Dirección General, a cuyo efecto, y dentro del indicado plazo, todos los Municipios de censo superior a 10.000 habitantes habilitarán en sus mataderos una nave aneja para el sacrificio y preparación de aves, pudiendo realizarlo también aquellos otros con censo inferior que lo deseen.

Las aves sacrificadas circularán sujetas a las mismas normas que los productos cárnicos y serán presentadas envueltas en bolsas o papel de «cellophane», cerradas a presión por fusión de los bordes o de otra forma que impida su posterior utilización. Irán marcadas con el sello del matadero de procedencia estas bolsas, haciendo constar número del registro de la industria en esta Dirección y fecha de elaboración.

Cualquier otra forma de presentación o protección de las aves para su venta requerirá la autorización previa de esta Dirección General.

Los propietarios de los mataderos de aves, a excepción de los municipales ingresarán directamente en la cuenta de la Inspección General de Sanidad Veterinaria, y según la tarifa de 0'05 pesetas por ave, en los diez primeros días de cada mes y según el parte de liquidación que practique el Veterinario Interventor Sanitario de la industria.

7.º Tanto para las industrias cárnicas en general como almacenes, talleres de elaboración de tripas y mataderos de aves, una vez transcurridos los plazos señalados para efectuar los ingresos correspondientes o el de las reclamaciones por débitos pendientes por liquidaciones, se procederá al cobro por la vía de apremio, ajustándose a los trámites previstos en el Reglamento de Recaudación, conforme al Decreto del 10 de marzo del corriente año, por el que se convalidaban las tasas por servicios sanitarios, y artículo 51 de la Ley de 26 de diciembre de 1958, sobre régimen jurídico de Entidades estatales autónomas.

8.º Quedan anuladas todas las autorizaciones concedidas hasta el momento por esta Dirección General a las industrias cárnicas para la adquisición de canales y piezas selectas de vacuno o de cerda, procedentes de mataderos municipales o industriales de fuera de la localidad que fueron otorgadas al amparo de lo dispuesto en la Orden de este Ministerio de fecha 21 de junio de 1954.

Para la concesión de nuevas autorizaciones será tenido en cuenta lo dispuesto en el apartado 11 de la mencionada Orden, que señala las siguientes normas sanitarias:

a) Solicitud a la Jefatura Provincial de Sanidad manifestando las Empresas y lugares donde deseen adquirir las carnes selectas, acompañando a la instancia un certificado del Inspector Veterinario de la industria que acredite la necesidad y conveniencia para la industria solicitante de adquirir carnes de vacuno y de cerda procedentes de sacri-

ficios de ganado efectuados fuera del matadero propio del municipal de la población de su residencia.

b) Tramitación de la solicitud por la Inspección Provincial de Sanidad Veterinaria comprobando las razones que alega la Empresa correspondiente para adquirir carnes foráneas, y las garantías sanitarias que ofrecen las que se pretende adquirir.

c) El expediente será elevado a la Dirección General de Sanidad, que resolverá en cada caso, concediendo, si procediere, la autorización sanitaria interesada para adquirir el tipo de piezas cárnicas que se solicita y fijando la vigilancia que convenga ejercer tanto en origen como durante el transporte de las mismas.

Dicha autorización lleva implícito el reconocimiento sanitario de las carnes a la entrada de la industria por el Inspector Veterinario de la misma, recabando los antecedentes sanitarios correspondientes y efectuando, si lo estimare necesario, comprobaciones de inspección y análisis.

A estos efectos se señala que sólo podrá autorizarse el transporte, en carnes de vacuno, de canales completas, medias canales y cuartos de canal, y en porcino, jamones, paletillas y lomos. Estas piezas selectas de porcino pueden proceder también de matanzas domiciliarias.

El transporte de las carnes de vacuno y piezas selectas se hará de acuerdo con las normas que en cada caso se señalen por las Jefaturas Provinciales de Sanidad correspondientes.

Los documentos sanitarios para la circulación interprovincial de estas carnes serán expedidos precisamente por los Inspectores provinciales de Sanidad Veterinaria, tomando como base la declaración de sanidad expedida por el Veterinario titular cuando se trate de mataderos municipales y por el Veterinario Interventor Sanitario cuando procedan de mataderos industriales. Los citados documentos consignarán el itinerario que han de seguir las carnes, así como las fechas de llegada y salida de cada expedición.

9.º De acuerdo con lo dispuesto en la Orden de este Ministerio de 3 de octubre de 1945 se recuerda que todos los titulares de almacenes al por mayor de productos cárnicos tienen obligación de registrar éstos en la Dirección General de Sanidad, siendo considerados clandestinos y perseguidos como tales aquellos que no lo estuviesen.

Tanto los propietarios de estos almacenes como sus agentes de compras, están obligados a poseer la tarjeta profesional de identidad expedida por el Sindicato Nacional de Ganadería, completada con la autorización de esta Dirección General para efectuar la compra de los productos cárnicos correspondientes.

Todos los carnets expedidos hasta el momento serán renovados obligatoriamente a partir del día 1 de enero próximo.

Al objeto de evitar el comercio clandestino, los Inspectores Veterinarios al expedir las guías para la circulación de jamones y piezas selectas, exigirán la presentación del mencionado carnet y harán constar en las mismas el número del registro de la industria en esta Dirección.

10. Los jamones y paletillas elaborados por las industrias chacineras serán objeto de aplicación de la placa sanitaria reglamentaria en presencia del Inspector Veterinario de la industria, debidamente precintada, bien inmediatamente de practicado el reconocimiento o después de haber permanecido en la salazón, en el momento de ser colgados para su oreo y curación.

Los Interventores Sanitarios de almacenes al por mayor de productos cárnicos no formalizarán la entrada en almacén de jamones y paletillas que carezcan de placa sanitaria, levantando acta de intervención de las piezas que no la lleven y dando conocimiento a la Jefatura Provincial de Sanidad correspondiente, que procederá en la forma dispuesta en el apartado noveno de la Orden del Ministerio de la Gobernación de 17 de julio de 1958 («Boletín Oficial del Estado» del 29).

11. Los talleres de elaboración de tripas habrán de reunir en sus instalaciones las condiciones mínimas previstas en la Orden del Ministerio de la Gobernación de 3 de junio de 1947 («Boletín Oficial del Estado» de 9 de julio siguiente), a los cuales habrán de referirse con todo rigor los informes de viistas de las Inspecciones Provinciales de Sanidad Veterinaria, tanto en los talleres del nuevo establecimiento como en los ya establecidos, dándose a aquéllos de estos últimos que no reúnan las condiciones citadas un plazo no superior a seis meses para efectuar las correspondientes ampliaciones o modificaciones, siéndole retirada la autorización sanitaria si en el plazo fijado no cumple el requerimiento.

Teniendo en cuenta que los almacenistas importadores de tripas se ocupan de manipulaciones y tareas de transformación de intestinos análogas a las que realizan los industriales elaboradores de tripas, se les recuerda la obligación de tener sus establecimientos debidamente autorizados e intervenidos sanitariamente por esta Dirección General y hallarse en posesión del carnet profesional expedido por el gremio correspondiente del Sindicato Vertical de Ganadería.

12. Los Veterinarios Directores de los mataderos municipales cuidarán, bajo su responsabilidad, de que las tripas de reses sacrificadas en los mismos sean entregadas a propietarios de talleres autorizados por la Dirección General de Sanidad, a cuyo efecto exigirán la presentación del carnet de identidad expedido por el Grupo Sindical correspondiente o documento autorizado por éste que acredite hallarse encuadrado en la organización, tal como dispone la Orden del Ministerio de la Gobernación de 19 de septiembre de 1955.

En aquellas localidades donde haya instalados talleres serán éstos precisamente los que tienen derecho preferente para la recogida de tripas en los respectivos mataderos municipales, en evitación de circulación de estos productos de tan fácil alteración. En atención a esta misma consideración sanitaria, cuando el Grupo Sindical de elaboradores de tripas afecto al Sindicato Nacional de Ganadería pueda realizar una organización de zonas de recogida entre sus afiliados, deberá tener en cuenta la mayor proximidad de la situación del taller con los mataderos abastecedores.

Podrá ser objeto de autorización sanitaria la instalación de talleres complementarios en localidad distinta a donde la Empresa tenga su taller principal, siempre que aquéllos reúnan las condiciones mínimas fijadas para esto, y sin que ello suponga el derecho preferente de recogida a que se alude en el párrafo anterior.

13. Las expediciones de tripas secas y saladas que procedentes de los talleres elaboradores circulan con destino a las industrias de la carne o a los almacenes distribuidores, cualquiera que sea el formato del envase, llevarán en cada uno la placa sanitaria reglamentaria, del modelo adaptado para jamón y paletillas.

Las Empresas propietarias de talleres de elaboración de tripas que dejen transcurrir dos ejercicios consecutivos sin solicitar la renovación anual del permiso de funcionamiento sanitario y carnet de identidad sindical, se entenderá que renuncian a sus derechos, siendo baja en el Registro de Elaboradores de la Dirección General de Sanidad; para recuperación de aquellos derechos habrá de incoarse expediente como nueva industria.

14. Todos los Ayuntamientos organizarán en sus respectivos términos municipales el servicio de reconocimiento domiciliario del cerdo sacrificado para el consumo familiar, al igual que ha estado ordenado en campañas anteriores, de forma que ni uno de ellos se sustraiga al examen microscópico de sus carnes.

A estos efectos serán tenidas en cuenta las normas que se señalan por esta Dirección en Circular de 27 de julio de 1957.

Ante los casos comprobados de triquinosis en personas que consumieron carne de jabalí sin previo reconocimiento sanitario, se hace extensiva a las carnes de estos animales la obligación de su inspección microscópica, al igual que las de los cerdos domésticos antes de autorizarse su consumo.

15. A los fines del apartado anterior, y para mejor cumplimiento de las disposiciones sanitarias, los Ayuntamientos facilitarán a los Servicios Veterinarios locales, antes de comenzar la temporada de sacrificio de cerdos, relación nominal de los vecinos que han de llevar a cabo matanzas en su domicilio para consumo familiar, con objeto de que los Veterinarios titulares encargados del servicio sanitario organicen de

acuerdo con la Ordenanza municipal prevista en el artículo 51 del Reglamento de Personal de los Servicios Sanitarios Locales, la inspección y reconocimiento de las reses, como dispone el apartado 15 de la Orden de este Ministerio de 21 de junio de 1954 («Boletín Oficial del Estado» de 3 de julio siguiente).

16. Sistemáticamente se llevará a cabo por los Veterinarios titulares la aplicación de placas sanitarias a los jamones y paletillas o lacones que no sean objeto de despiece, no pudiendo venderse, circular ni adquirir estas piezas si van desprovistas de las citadas placas, recayendo la sanción correspondiente sobre quienes efectúen su comercio sin dicha garantía sanitaria.

17. Al terminar cada campaña de sacrificio de cerdos para consumo familiar, los Servicios Veterinarios Locales entregarán a las Alcaldías respectivas la relación de vecinos que han sacrificado cerdos en los fines dichos, cuyas listas se expondrán al público que si hubiera reclamaciones de tipo sanitario o fiscal.



JERINGA

de metal totalmente desmontable y cristal cambiabile.

Ajuste alta precisión sin juntas de ninguna clase.

Se fabrican en tamaños de 5 y 10 c.c. en varilla graduada y corriente (sin graduar).

AGUJAS

Veterinaria Record Grande y cono interior, enchufe pequeño o grande.

Acero inoxidable alta calidad y resistencia.

De venta en los principales Bazares de instrumental quirúrgico



ENCHUFE INTERIOR

18. A todos los efectos habrán de cumplirse las prevenciones que por Ordenes ministeriales anuales han venido regulando estas actividades, aunque no se haga expresada mención de ellas en la presente Circular.

Las Jefaturas Provinciales de Sanidad difundirán los preceptos de la presente Circular por medio del «Boletín Oficial» de las provincias respectivas, a fin de facilitar el general conocimiento y cumplimiento de las mismas.

Madrid, 2 de agosto de 1960. — El Director general, JESÚS GARCÍA ORCOYEN. — (B. O. del E., de 17 de agosto de 1960).

ORDEN de 16 de agosto de 1960 por la que se resuelve provisionalmente el concurso de prelación para ocupar vacantes entre Veterinarios Titulares, autorizado por Orden ministerial de 10 de noviembre de 1959 y convocado por Resolución de la Dirección General de Sanidad de 1 de marzo del corriente año.

Núm.	Nombre y apellidos	Antigüedad			Plaza adjudicada
		A.	M.	D.	
356	D. Cristóbal Muñoz Rodríguez	8	6	21	Mataró, 2.ª plaza
613	D. Vicente Acuña Rey ...	8	6	21	Manresa, 4.ª plaza
694	D. José Ochoa del Solar ...	8	6	21	Granollers, 2.ª plaza
894	D. Sixto Cosme Medrano				
	García-Argudo	8	6	21	Sabadell, 4.ª plaza
1.509	D. Alfredo Yustas Bustamante	8	6	21	Villafranca del Panadés, 2.ª plaza
2.308	D. José-Luis Lostau Estévez.	8	6	21	Villanueva y Geltrú, 2.ª plaza
699	D. Damián Borobia Palacios	2	9	4	Masnou
3.888	D. Hilario Pérez Rodríguez	8	6	21	Moyá
4.976	D. Alfredo Sáenz Ibáñez ...	5	11	21	Llisá de Munt
5.177	D. Juan Antonio Barraguer				
	Reboll	5	10	15	Serchs
4.980	D. Luis Bonet Cuffí	5	0	29	Sta. M.ª de Corcó
4.435	D. Jesús Melgar Alvarez ...	3	8	12	San Pedro de Riudevitlles
5.067	D. Gaspar Monreal Luis ...	0	10	19	Vil·l·el de Mesa (Guadalajara)

(B. O. del E., del 2 de septiembre de 1960).

Gobierno Civil

CIRCULAR

El Excmo. señor Ministro de la Gobernación comunica, con fecha 13 del presente mes, a este Gobierno Civil lo siguiente:

El Decreto de la Presidencia del Gobierno de 18 de abril de 1952, disponiendo la creación de centrales lecheras, tiene, como objetivo primordial, que producto tan necesario en la alimentación humana llegue al consumidor en perfectas condiciones nutritivas e higiénicas; pero teniendo en cuenta, por otra parte, las dificultades con que tropieza la instalación de Centrales Lecheras, y por otra, que la obligatoriedad de las mismas queda limitada en el Decreto a poblaciones con censo superior a 25.000 habitantes, se hace preciso, con carácter general, ejercer una rigurosa vigilancia sobre todos los factores que pueden contribuir a que la leche suministrada al público consumidor, tanto en poblaciones donde existan Centrales Lecheras, pero muy especialmente en aquellas en que se realiza la venta a granel por los distintos procedimientos al uso, tengan un mínimo exigible en cuanto a su composición nutritiva y a sus características higiénico-sanitarias.

A este fin —de conformidad con las instrucciones cursadas por la Dirección General de Sanidad que se insertan al final del presente escri-

VACUNA LAPINIZADA OVEJERO

CONTRA LA PESTE PORCINA

(Liofilizada y cerrada en vacío)

Se dispone de suero **PESTE OVEJERO**

DELEGA-) Diputación, n.º 365, 6.º, 1.ª - Tel. 26 90 74
CION: | **LABORATORIOS OVEJERO, S. A.**

to—, se ordenará por V. E. que, por los Servicios Veterinarios Municipales de toda la provincia, con la colaboración de los Agentes de la Autoridad que se considere precisa, se realice la función inspectora, abarcando los siguientes extremos:

1.º Visita a los establos donde se aloja el ganado productor de leche, informando a la Autoridad sobre las deficiencias que observe y proponiendo la prohibición de concurrir con la leche al mercado cuando los mencionados establos carezcan de las más elementales condiciones higiénicas, concediendo un plazo prudencial para el mejoramiento.

2.º En las visitas a que se refiere el apartado anterior se procurará coincidir con las horas del ordeño, presenciando éste y anotando el grado de limpieza en la práctica del mismo; recipientes en que la leche es recogida directamente de las mamas, trasvasado a los recipientes de transporte, características de éstos, comprobando si habitualmente se efectúan operaciones de filtrado y refrigerado, distribución y destino de los ordeños de la mañana y la tarde.

3.º Información detallada de los medios utilizados para el transporte de la leche a la población de consumo, limpieza de los mismos, prohibiendo que en el mismo departamento del vehículo se acumulen, en inmediato contacto con las vasijas de la leche, legumbres, hortalizas, huevos, etc., etc.

4.º Una vez llegada la leche a la población se prohibirá terminantemente el establecimiento y permanencia de las vasijas en la vía pública, así como el trasiego de leche de unas a otras y la venta en plena calle.

5.º Recogida de muestras de leche en las visitas a establos y análisis subsiguientes para conocer, en cada caso, las características de limpieza, por la prueba del filtrado por discos e investigación de impurezas procedentes del ganado, como pelo, descamaciones de la piel, heces, mucosidades de recto y vagina; del medio ambiente, partículas de forraje, paja, insectos; del propio ordeñador, por manos sucias, pelos, vestidos, etc. Asimismo se evidenciará la composición de la leche en su aspecto nutritivo (determinación de grasa).

6.º Recogida diaria de muestras, en gran número, de la leche llegada a la población, efectuándose en el Laboratorio Municipal, o en el Laboratorio del Instituto Provincial de Higiene, el análisis completo, que estará integrado por las determinaciones que se especifican en la hoja adjunta.

7.º Del resultado de todos los análisis e inspecciones figurados en los distintos apartados se dará conocimiento inmediato a la Autoridad, acompañando informe sobre la procedencia de imposición de sanciones a los infractores en la cuantía e importancia que en cada caso corresponda proporcionalmente a la gravedad de la infracción.

INSTRUCCIONES DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE SANIDAD

Leche cruda total. — Análisis completo

A) *Investigación de impurezas.* — Filtrado de la leche a través de unos filtros de algodón, enjuiciándose el grado de impureza según el aspecto del filtro o bien por pesada de los mencionados filtros antes y después del filtrado, previa desecación. El aspecto, la naturaleza, la abundancia de las impurezas, así como la coloración eventual del filtro, permite la clasificación de la leche en varias categorías (muy limpia, limpia, ligeramente sucia, sucia, muy sucia, etc.).

B) *Composición - Pruebas para verificar la calidad.* — 1.º *Determinación de la densidad:* Utilización del lactodensímetro. Valores límites: Densidad de 1,028 a 1,934, a 15° C. de temperatura (siempre debe verificarse la determinación a esta temperatura o realizar la corrección correspondiente si se ha determinado a otra temperatura). 2.º *Determinación de la acidez:* a) *Acidez titulable*, expresada en grados Dornic, es decir, en decigramos de ácido láctico por litro. Valores límites: de 16 a 20 grados Dornic. b) *Acidez actual - Determinación del pH.* — Prueba simple del alcohol de 68 grados. Presencia de floculación y coagulación en leches ácidas. Los coágulos grandes revelan una acidez equivalente a los 22 grados Dornic. Prueba del alcohol alizarina. Es una combinación de la prueba del alcohol con el indicador alizarina, que marca el pH de la leche. Si la leche toma color lila o lila violeta, la leche es alcalina (infección o inflamación de la ubre o presencia de bicarbonato u otro tipo de sustancias alcalinas. Color rojo oscuro corresponde a una acidez de 17 a 19 grados Dornic; si coagula, además, indica que hay presencia abundante de bacilos lácticos. Color rojo lila corresponde a la leche normal fresca. Color rojo ligeramente pardo corresponde a una acidez de 19 a 21 grados Dornic; se le calcula de dos a seis horas de conservación. Color pardo corresponde a una acidez de 21 a 23 grados Dornic, conservación muy escasa. Color amarillo corresponde a una acidificación grande, de 24 a 30 grados Dornic. c) *Papeles indicadores.* Basta mojar una de estas tiras en la leche y comparar la reacción coloreada que se presenta con la gama de colores que llevan adherida los envases. 3.º *Determinación de grasas.* — Se utilizará el método Gerber o el método de Röse-Gottlieb. Mínimo de 3 gramos por ciento. 4.º *Determinación de cloruros.* — Se utilizará el método de Champertier Voehland. Valores variables según la alimentación; valores normales comprendidos entre 0'9 y 1'3 gramos por ciento.

C) *Contaminación microbiana.* — 1.º *Reductasa microbiana:* Decoloración del azul metileno por acción microbiana. Criterio: Decoloración antes de 15 minutos, corresponde a una leche muy fuertemente contaminada; la decoloración en menos de una hora, a una leche muy contaminada; la decoloración entre una y tres horas, a una leche lige-

ramente contaminada; una decoloración después de tres horas corresponde a una leche de buena calidad con las siguientes reservas: Algunos microbios, como el estreptococo de la mamitis contagiosa, no decoloran el azul de metileno. Cuando se ha agregado a la leche formol para su conservación, se realiza una decoloración más rápida. 2.º *Determinación de la flora microbiana total*: Se expresa por la media aritmética del número de colonias presentes sobre cápsulas de Petrio con agar común, sembradas, respectivamente, con diluciones diferentes de leche. Incubación a 30-32 grados centígrados durante 72 horas. Criterio: Leche de buena calidad, menos de 500,000 gérmenes por c. c. Leche de mala calidad, de 500,000 a 4.000,000 de gérmenes por c. c. Leche de muy mala calidad, más de 20.000,000 de gérmenes por c. c. 3.º *Presencia de gérmenes productores de Indol*: Cultivo en agua peptonada y evidenciación del Indol por el reactivo de Ehrlich-Kovacs y cultivo en agar-desoxicolato. Se consideran como leches peligrosas aquellas que contienen más de 10 colis por litro. 4.º *Identificación de otros gérmenes si se sospecha su presencia*: Empleo de los medios especiales necesarios. Criterio: Ausencia.

D) *Investigación de fraudes, sustancias conservadoras y extrañas*. — Determinación del aguado, descremado, almidón, bicarbonato, agua oxigenada, etc., si se sospecha su existencia.

Lo que se hace público en este periódico oficial para general conocimiento de los señores Alcaldes-Presidentes de los Ayuntamientos de la Provincia y estricto cumplimiento de lo ordenado por la Superioridad.

Barcelona, 24 de agosto de 1960. — El Gobernador Civil, FELIPE ACEDO COLUNGA. — (B. O. de la P., de 30 de agosto de 1960).

Presidencia del Gobierno

ORDEN de 26 de julio de 1960 por la que se nombra representante del Ministerio de Educación Nacional en la Comisión interministerial creada por Orden de 21 de junio de 1955 al Director de la Escuela de Bromatología de la Universidad de Madrid.

Excmos. e Ilmos. Sres.: De acuerdo con la propuesta del Ministerio de Educación Nacional sobre conveniencia de ampliar con una representación de dicho Departamento la Comisión interministerial creada por Orden de 21 de junio de 1955 para la Reglamentación Técnico-sanitaria de las Industrias de Alimentación, cuyo Presidente lo estima asimismo conveniente, restando su conformidad a tal propuesta,

Esta Presidencia del Gobierno ha dispuesto ampliar la mencionada Comisión interministerial con un miembro de la Escuela de Bromatología de la Universidad de Madrid, dada la íntima relación de este

Centro con la materia de que se trata, y nombrar al efecto para dicho puesto al Director de la citada Escuela de Bromatología, quien representará al Ministerio de Educación Nacional en la expresada Comisión interministerial.

Lo digo a VV. EE. y a V. I. para su conocimiento y demás efectos.

Dios guarde a VV. EE. y a V. I. muchos años.

Madrid, 26 de julio de 1960. — CARRERO.

(B. O. del E., del 3 de agosto de 1960).

Ministerio de Hacienda

ORDEN de 23 de julio de 1960 por la que se dictan normas para la recaudación, inspección y contabilidad de las tasas y exacciones parafiscales.

(B. O. del E., del 11 de agosto de 1960).

Ministerio de Educación Nacional

ORDEN de 9 de julio modificando el artículo 12 del Reglamento de la Escuela de Bromatología, suspendiendo con carácter general el límite máximo de edad.

(B. O. del E., del 5 de agosto de 1960).

VIDA COLEGIAL

Nacimiento. — El hogar formado por nuestro compañero de Barcelona, don Máximo Vivas Rodríguez y su esposa, doña Amalia Sabido, se ha visto alegrado con el nacimiento de una preciosa niña —cuarto de sus hijos— el día 17 de agosto último, a la que se ha bautizado con el nombre de Gregoria.

Nuestra más cordial enhorabuena, por tan feliz acontecimiento.



CORICIVEN

especifico contra el
CORIZA AVIAR

LABORATORIOS IVEN - ALCANTARA, 71 - MADRID

Suministros NOVA

HARINAS DE PESCADO BERNA
(Especial y Extra)

SOLUBLES SOLIDOS DE HIGADOS DE PESCADO
(Tres aminoácidos y Vitamina B-12)

HARINA DE CARNE

**CORRECTORES VITAMINICOS PARA POLLAS
PONEDORAS, CERDOS Y VACAS LECHERAS**

**PRODUCTOS ESPECIALES PUROS POR
ENCARGO**

**Laboratorio de alimentación animal
Farmacéutico Director: Agustín Llach**

Delegación de ventas de:

Jeringas y agujas Llorach

Material avícola Bacu:

Criaderos, Baterías, etc.

Información a: **Suministros NOVA**
Pujadas, 95 **Tel. 25 41 67**

Correspondencia, Apartado de Correos 5278 - Barcelona-5

Rogamos soliciten información:

Saludamos a todos los Sres. facultativos, comunicándoles que en sus demandas podrán disponer de precios, condiciones y presupuestos especiales

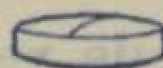
Especialidades CARLO ERBA en Veterinaria



Sulfachemi "V"

Cloramfenicol y cuatro Sulfamidas
en un feliz hallazgo de las asociaciones

TERAPEUTICA DE LAS DIARREAS DE LOS TERNEROS, POTROS, CERDOS Y PERROS, ESPECIALMENTE LAS GRAVES Y RESISTENTES A OTROS TRATAMIENTOS



5 comprimidos de 2,5 grs.



4 comprimidos de 1,25 grs.

PRESENTACION ESPECIAL PARA EL TRATAMIENTO DE LAS GASTRO-ENTEROPATIAS DE LOS LECHONES

Carlo Erba Española, S. A.

DISTRIBUIDORA:

INDUSTRIAL FARMACÉUTICA ESPAÑOLA, S. A.

QUINTANA, 26 - Tel. 23 06 02
MADRID

ROSELLON, 186 - Tel. 28 98 94
BARCELONA