

Memoria

== del ==

Laboratorio Municipal

== de Higiene en 1934



Jerez de la Frontera



: : Jerez 1935 : :
Tipografía Municipal

AYUNTAMIENTO DE JEREZ DE LA FRONTERA

LABORATORIO MUNICIPAL
DE HIGIENE



MEMORIA DE LOS TRABAJOS
REALIZADOS DURANTE EL AÑO
-:- -:- DE 1934 -:- -:-



REDACTADA POR EL DIRECTOR
JOSE ESTRADA CAMUÑEZ



JEREZ, 1935.

Tipografía Municipal



El Sr. Alcalde y el Sr. Presidente de la Comisión Municipal de Beneficencia con el personal técnico y subalterno del Centro

Al Excmo. Ayuntamiento:

Al finalizar el año de 1934 me dispongo a confeccionar la Memoria que según establece el artículo 6.º del R. D. de 22 de Diciembre de 1908, debe redactarse por los Directores de los Laboratorios Municipales e imprimirse por el Excmo. Ayuntamiento para los efectos de estadística.

He de procurar en las líneas que siguen dar cuenta lo más fielmente posible de los trabajos realizados por este Centro Municipal de mi dirección, apuntando con el máximo detalle los resultados obtenidos de la campaña sanitaria llevada a cabo con la eficaz cooperación del personal técnico y subalterno a mis órdenes, a quienes desde este modesto trabajo expreso el profundo reconocimiento que hacia ellos siento, que espero no necesitará de más estímulos para lo sucesivo; si la labor realizada es digna de alabanza por quienes sienten verdaderamente la Sanidad, sean para estos compañeros los primeros aplausos.

Durante este año ha experimentado el Laboratorio Municipal de Higiene un gran avance en su organización, de acuerdo con el informe de que hablábamos en la Memoria de 1933 que había sido presentado a la Corporación Municipal, y aprobado casi en la totalidad de sus puntos de vista; vuelvo en este trabajo a mencionar como es de justicia el apoyo moral que en cuanto a la organización del Centro se refiere, debemos todos a la persona que ocupa la Alcaldía de Jerez; sean nuestros aplausos para la venerable figura de D. Juan Narváez Ortega que es el padre de cuanto el Laboratorio ha conseguido en eficacia.

Los servicios han experimentado notables mejoras en cuanto a perfección y a rapidez; por lo que puede ufanarse el vecindario de Jerez de contar en la actualidad con un Centro de primer orden entre los de la provincia. La vigilancia de los alimentos que consume la Ciudad se aquilata más y más cada día y también en ello toman buena parte las autoridades municipales, que atienden perfectamente

cuantas denuncias sobre infracciones se le comunican; en el transcurso del año se han descubierto noventa y ocho adulteraciones en estas sustancias alimenticias.

Otro de los aspectos del servicio es el que vá directamente a buscar el beneficio de las clases necesitadas en cuanto se refiere a la realización de cuantos análisis clínicos y de productos patológicos envían los Sres. Médicos de la Beneficencia Municipal y del Hospital Municipal; estos trabajos tienen orden de preferencia entre cuantos se llevan a cabo por el personal técnico, emitiéndose los informes correspondientes con la máxima premura, y aun en el mismo día en que se reciben, cuando la naturaleza de éstos lo permiten.

El servicio de observación de animales sospechosos de rabia, ha sido atendido por turnos quincenales por los Veterinarios Municipales que han acudido con asiduidad al cumplimiento de su cometido.

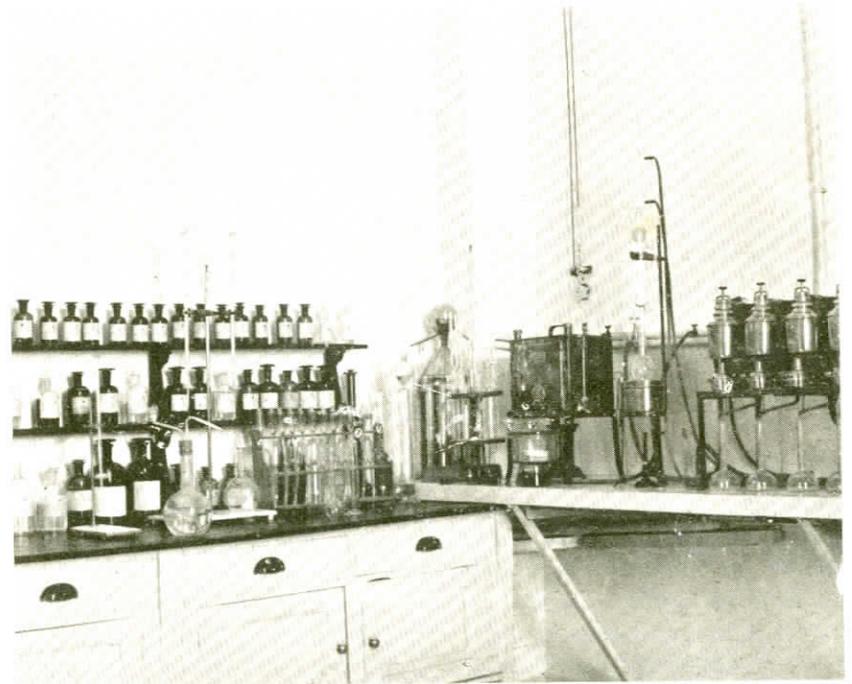
Quiero hacer notar la diferencia numérica de los servicios prestados en el año que vence y los de igual período anterior, habiendo acusado según la estadística procedente un considerable aumento, que hasta últimos del mes de Abril no fué aumentado el personal técnico del Centro, contando en la actualidad con un Jefe de Sección de Química de que no disponíamos en el anterior período; este aumento del personal ha hecho factible el rendimiento insospechado que se acusa en un gran incremento en los trabajos llevados a cabo por el Laboratorio, que suple con creces lo que correspondería a tan pequeña carga para el Presupuesto Municipal.

Los ingresos obtenidos en dicho ejercicio también han sido de mayor consideración, comparados con el anterior año, pues de la pequeña cantidad de quince pesetas recaudadas en 1933 por servicios de pago, pasamos en el actual a la recaudación de unas dos mil ochocientas pesetas, entre análisis de pago, vigilancia de animales y multas impuestas por adulteraciones o alteraciones de los alimentos; sin contar con lo que la Caja Municipal ha recaudado por las exacciones por reconocimiento sanitario de los vinos y aceites que procedentes de otros términos municipales han entrado en la población, y que según calculamos debe arrojar una cifra muy considerable.

Y antes de terminar este preámbulo, reitero mi agradecimiento y saludo en nombre de mis compañeros de actuación, a la Excelentísima Corporación Municipal en la persona del Sr. Alcalde, al culto Presidente de la Comisión de Beneficencia D. Isidro González y Gon-

zález de quién hemos recibido siempre una cooperación cariñosa y eficaz, a las Autoridades militares y judiciales, que nos han honrado con la petición de informes técnicos y cuya confianza tenemos en gran galardón y al pueblo de Jerez, para quien especialmente y por su Sanidad laboramos.





Sección de Química



I

Organización del Centro

Según las bases de reorganización del Laboratorio, aprobadas en la sesión del Excelentísimo Ayuntamiento de 11 de Noviembre de 1933, queda el servicio montado de la forma siguiente:

Sección de Química.

Sección de Bacteriología y Serología.

Servicio Veterinario.

Servicio de Inspección de alimentos.

Servicio administrativo.

La Sección de Química comprende: Los análisis químicos de aguas, hielo, tierras, leches, quesos, requesones, mantecas, vinos, alcoholes, vinagres, cervezas, sidras, bebidas alcohólicas destiladas, harinas, féculas, pan, pastas para sopa, productos de confitería, azúcares, chocolates, té, cafés, y sucedáneos, condimentos, jarabes, bebidas gaseosas y azucaradas, helados, conservas alimenticias, materias colorantes, papeles metálicos, productos de perfumería, jabones y lejías, análisis clínicos en su aspecto químico y la leche de mujer.

La Sección de Bacteriología y Serología comprende: Los análisis bacteriológicos de alimentos y bebidas, la parte bacteriológica y serológica de los análisis clínicos, la histo-patología y el diagnóstico de las enfermedades infecciosas.

El Servicio Veterinario comprende: La observación de los animales del Parque Antirrábico, análisis, autopsia e inoculación de animales muertos sospechosos de rabia, visitas de inspección a los despachos de leches con la recogida de muestras cuando es necesario y los análisis de pescados, carnes, embutidos y otros alimentos de origen animal.

El Servicio de Inspección de alimentos comprende: Las visitas a los establecimientos y la recogida de muestras que precise la vigilancia sanitaria de los alimentos. Los establecimientos sujetos a inspección son los de ultramarinos, panaderías, fábricas de hielo, bodegas, verdulerías, fruterías, café-bares, fábricas de caramelos, cervecerías, lecherías, almacenes de aceites, fábricas de gaseosas, fábricas de jabón, carnicerías, peluquerías, fábricas de harinas, de sopas, de vinagres, confiterías y pastelerías, puestos de bollos, de churros y buñuelos, pescaderías, vinos y licores, abacerías, cafés, fábricas de pan de Viena, bares, cabarés, ventas, fábricas de pan, freidurías, casas de comidas, cafés económicos, etc.

Y el Servicio administrativo comprende todo lo relativo a la oficina de la Dirección, libros de entrada de análisis y de oficios, salidas y copias de los mismos, multas, certificaciones, certificados o informes de análisis, estadísticas, archivo de documentos, etc.

Artículos del R. D. de 23 de Diciembre de 1908 y de la Ordenanza del Presupuesto del Excmo. Ayuntamiento por los que se rige el Centro:

Los servicios sanitarios que este Centro presta, son de dos clases: gratuitos y remunerados.

Los primeros se prestan a los acogidos a la Beneficencia Municipal, los ordenados por las Autoridades Sanitarias, Delegados del Sr. Alcalde, Mercados, Inspecciones Sanitarias, los practicados por iniciativa del Director del Laboratorio y los reclamados por el vecindario como denuncia a un producto alimenticio.

Los servicios remunerados son aquellos que se prestan a los que voluntariamente los solicitan de este Centro y también aquellos otros servicios de carácter general y obligatorio, como es la inspección sanitaria de alimentos.

Las certificaciones de análisis responden sólo de la muestra presentada.

Las muestras de productos de análisis pasan todas a la Dirección y en ésta se asientan en un libro registro y se entregan al técnico de la sección a que pertenezcan.

Los técnicos entregan el informe una vez terminado el análisis a la Dirección y a este resultado pone el Director el visto bueno.

Los técnicos emiten sus informes claros y concretos en un espacio de tiempo que no excede de ocho días, a partir de la fecha que se recibió la muestra. Los análisis clínicos tienen preferencia.

Los informes que emite el Laboratorio sobre los análisis de ali-

mentos, sólo dicen como resultado si reúnen o no las condiciones que exige la legislación sanitaria vigente y si no las reúnen se dice si está alterada, adulterada o falsificada y si es nociva a la salud, especificándose en qué consiste la alteración, adulteración o falsificación. En los de pago se declaran los componentes con la cantidad de ellos.

Al hacer la entrega de un producto de análisis al Conserje del Centro, entrega éste un justificante del producto recibido con el sello del Laboratorio con la fecha.

Cuando se trata de investigaciones de productos patológicos de enfermos de la Beneficencia Municipal, los señores facultativos de la misma serán los encargados de recogerlos y remitirlos al Laboratorio y no se recibirán si no vienen acompañados de la receta de la Beneficencia Municipal, indicando claramente las investigaciones deseadas.

Los análisis remitidos al Centro por las Autoridades sanitarias, Delegados del Sr. Alcalde, Mercados, etc, vendrán siempre acompañados de su oficio indicando detalladamente lo que hay que investigar; sin este requisito no se podrán recibir en este Laboratorio.

Cuando sea necesaria la presencia de un técnico del Laboratorio en el Mercado Central de Abastos, el Director mandará un delegado suyo con los instrumentos necesarios según requiera el caso para determinar investigaciones sencillas, y si son delicadas, éste tomará una muestra y la presentará a la Dirección del Centro.

Cualquier sustancia u objeto que presentado para su análisis de pago no se halle comprendida en la tarifa del Centro, será clasificada por analogía para el pago de derechos a juicio del Director del Centro.

No se admiten para el reconocimiento de sus alteraciones, alimentos que hayan sufrido preparación culinaria.

Siempre que el Laboratorio toma una muestra de alimentos utiliza las actas impresas que tiene el Centro con arreglo al Real Decreto de 22 de Diciembre de 1908 y recoge dichas muestras con arreglo a esta disposición.

No se efectúan análisis ni trabajos científicos en el Laboratorio, sin autorización del Director.

No se consiente asistencia al Centro a personal ajeno al mismo, sin permiso de la Alcaldía, ni se permite el trabajo al personal, ni a ajenos a la casa, en horas fuera de las reglamentarias, más que en los casos en que por exceso de trabajo, tiene que volver todo el personal técnico y subalterno.

Obras realizadas y nuevo material

Del conjunto de obras que creíamos eran indispensables para la buena marcha de los servicios del Centro y comodidad del trabajo, y que expusimos a la Corporación Municipal en el informe de que hemos hecho referencia en el prólogo de esta Memoria, sólo ha sido factible la realización de algunas, esperando que en plazo no muy remoto, cuando las disponibilidades del Erario lo permitan, se llevarán a efecto en su totalidad, puesto que abrigamos grandes confianzas en la buena disposición de los elementos que integran la Excm. Corporación.

Mencionaremos rápidamente estas mejoras para no cansar la atención del benévolo lector: División en tres compartimientos del gran salón con que solamente se contaba para toda clase de trabajos, solado de los mismos y alicatado de las partes superiores de las mesas de trabajo; instalación de grifos, de algunas llaves de gas del alumbrado, desagües, etc; con estas pequeñas modificaciones ha quedado la Sección de Química en condiciones de comodidad y facilidad para los trabajos científicos que en ella se ejecutan, que sin que puedan presumirse lujosas, si son lo suficiente.

Se ha destinado a sala de Bacteriología y Serología una habitación de dimensiones suficientes en que se encontraba la sala de reconocimientos del Dispensario Antipalúdico, y para este nuevo fin, ha sido también enlosada y provista de las mesas e instalaciones pertinentes.

Y por último, en el patio del edificio, se ha construido el Parque Antirrábico y Dispensario Antipalúdico. El local que aquél ocupa, contiene 18 jaulas de distintos tamaños para diversos animales que han de estar sometidos a la observación veterinaria; su suelo es impermeable y de fácil limpieza, las jaulas reúnen grandes condiciones de seguridad y comodidad y el local cuenta con una excelente ventilación que aleja malos olores.

Y respecto a adquisición de material, mencionaremos que se han invertido 3.000 ptas. de un crédito extraordinario que nos fué concedido en la compra de material de uso general y algunos aparatos, entre los que se cuentan una batería de alambiques Sallerón y otra de acidez volátil sistema Mathieu, unos ciento cincuenta productos químicos para uso analítico que han servido para la reposición de los que no había o estaban alterados.

Personal

En principios del pasado año el personal del Laboratorio lo for-

maban, el Director, el Ayudante Químico y el Mozo de limpieza y portería.

La intensa campaña iniciada por nosotros en 1933 encaminada a la persecución de fraudes en las materias alimenticias y en general a hacer verdadera sanidad, cual corresponde a población de la importancia de Jerez, era labor de titanes que no podía tener lisonjera realización con el escaso personal técnico y subalterno con que contábamos; la consecuencia no dejó de sentirse a los pocos meses de iniciada la labor, y como podía preverse la acumulación de muestras fué la inmediata; a este cúmulo correspondía una paralización de los servicios de inspecciones con notorio perjuicio en las calidades de las sustancias alimenticias, que si beneficiaban a algún comerciante de mala fé, libre de una continuada fiscalización, perjudicaba grandemente al sufrido vecindario.

Por estas razones que gravitaban sobre nuestra conciencia profesional, propusimos a la Excm. Corporación la creación de nuevas plazas, tanto de técnicos, como de personal auxiliar y subalterno, y la autoridad municipal perfectamente compenetrada de las necesidades tan perentorias que le argüíamos, aprobó en forma reglamentaria las creaciones de que le informábamos.

En consecuencia, en el mes de Abril de 1934 se celebraron en el Instituto Provincial de Higiene de la capital, oposiciones para cubrir la plaza de Jefe de la Sección de Química de este Laboratorio Municipal; después de brillantes ejercicios que merecieron la felicitación del competente tribunal, obtuvo dicha plaza el farmacéutico jerezano, Licenciado D. Lorenzo Alonso y Alonso, a quien desde estas mal hilvanadas líneas, rendimos nuestro homenaje, tanto por los méritos demostrados en el certámen, como por la valiosa cooperación que nos ha prestado desde su toma de posesión.

En el transcurso del año y no contando en el Laboratorio con cargo técnico para la inspección de sustancias alimenticias, se encomendó este servicio cuando lo precisaba la naturaleza del asunto al Ayudante Químico del Centro, Licenciado D. Luis Paz Varela. Gracias a sus meritorios trabajos ha podido llevarse a cabo una fructífera labor en la inspección de las leches para el consumo público, que han sido vigiladas en todas las entradas de la población casi continuadamente. Estimamos estos servicios extraordinarios prestados diligente y gustosamente por nuestro querido colaborador.

Ya para los presentes presupuestos ha sido creada la plaza de Veterinario del Laboratorio con cargo de Inspector de alimentos. En tanto no se proveía reglamentariamente, fué nombrado en pri-

meros de Diciembre para desempeñar interinamente dicha plaza, el veterinario municipal D. Guillermo Muñoz Custodio, quien seguidamente se posesionó de su cargo, ejerciendo su cometido con el beneplácito de todos, restándose incluso horas al descanso en aras de la causa sanitaria, por tener que prestar simultáneamente sus servicios de Mercados y Matadero.

A mediados de Junio del mismo año, se posesionó del cargo de Auxiliar del Laboratorio y oficinas del mismo, la profesora mercantil, Srta. Carmen López Navarro, nombrada al efecto; la adquisición de tan distinguida y culta señorita ha sido un verdadero acierto, contribuyendo con su laboriosidad y competencia a la organización administrativa que no existía y al buen orden y perfecta marcha de la complicada y numerosa documentación que diariamente expide este Centro.

También a instancias nuestras, la Alcaldía viendo el incremento que tomaban los servicios, nos concedió que los dos mozos del Parque de Desinfección que no pertenecían a nuestra jurisdicción pasasen con cargo acumulado a personal subalterno del Centro, habiendo sido nombrado uno de ellos chófer para la conducción del autocamión que realiza el servicio de recogida de muestras y transporte de géneros decomisados para su posterior inutilización.

Todas estas son las modificaciones que en el decurso del año que finalizó ha experimentado el personal afecto a este Laboratorio, con lo que la plantilla se encuentra actualmente de la siguiente forma:

Director.—Don José Estrade Camúñez.

Jefe de la Sección de Química.—Don Lorenzo Alonso Alonso.

Ayudante Químico.—Don Luis Paz Varela.

Jefe de la Sección de Bacteriología.—Don José Estrade Camúñez.

Inspector de Alimentos.—Don Guillermo Muñoz Custodio (int^o).

Servicio Veterinario.—Don Guillermo Muñoz Custodio (int^o).

Auxiliar del Lab^o y Oficina.—Srta. Carmen López Navarro.

Conserje.—Don Eleuterio Hernández Estévez.

Mozo-Chofer.—Don Juan Viejo García.

Mozo.—Don Ramón Camián Valdivieso.



Sección de Química



Número total de servicios durante el año

Alimentos y bebidas	5.862
Productos patológicos	783
Otros productos	3
Observaciones de animales . . .	301
Inspecciones efectuadas	938
Comunicaciones puestas	534

Los análisis han sido ordenados por:

Delegación de Abastos	5
Delegación de Vías y Obras . . .	2
Juzgado Militar	2
Beneficencia Municipal	755
Inspección Sanitaria	4.771
Por iniciativa del Centro	1.107
Particulares	6

Relación de los trabajos efectuados por meses

E N E R O

ANÁLISIS DE:

	Parciales	52
Orina	Totales	3
	Examen microscópico	3
Espustos		2
	Fórmula leucocitaria	4
Sangre	Recuento de leucocitos	4
	Velocidad de sedimentación	1
Dermorreacción de Cassoni		1
Aguas	Buenos	4
	Malos	0

Mantecas	Buenos	1
	Malos	0
Aceites	Buenos	27
	Malos	0
Vinagres	Buenos	3
	Malos	11

Número total de análisis en el mes, 116

F E B R E R O

ANÁLISIS DE :

Orina	Parciales	44
	Totales	1
	Examen microscópico	1
Espustos		2
Sangre	Fórmula leucocitaria.	1
	Recuento de leucocitos	1
Aguas	Buenos	2
	Malos	0

Número total de análisis en el mes, 52

M A R Z O

ANÁLISIS DE :

Orina	Parciales	40
	Totales	2
	Examen microscópico	2
Espustos		2
Líquido céfalo raquídeo		1
Sangre	Fórmula leucocitaria.	2
	Recuento de leucocitos	2
Aceites	Buenos	35
	Malos	0
Vinos	Buenos	122
	Malos	4

Número total de análisis en el mes, 212

A B R I L

ANÁLISIS DE :

Orina	Parciales	38
	Totales	3
	Examen microscópico	3
	» bacterioscópico	2
Espustos		1
Líquido pleural		1
Sangre	Fórmula leucocitaria.	3
	Recuento de leucocitos	2
Aceites	Buenos	102
	Malos	0
Aguas	Buenos	1
	Malos	1
Vinagres	Buenos	0
	Malos	1
Vinos	Buenos	355
	Malos	18

Número total de análisis en el mes, 531

M A Y O

ANÁLISIS DE :

Orina	Parciales	65
	Totales	4
	Examen microscópico	7
	» bacterioscópico	7
Sangre	Fórmula leucocitaria.	1
	Recuento de hematias	1
	» de leucocitos	1
	Hemoglobina	1
Espustos		1
Aguas	Buenos	5
	Malos	1
Aceites	Buenos	163
	Malos	0
Vinagres	Buenos	4
	Malos	3
Leche de cabras	Buenos	0
	Malos	3

ANÁLISIS DE:

Vinos.....	Buenos	810
	Malos	1
Helados.....	Buenos	4
	Malos	0
Tierras		2

Número total de análisis en el mes, 1.084

J U N I O**ANÁLISIS DE:**

Orina.....	Parciales	51
	Totales	1
	Examen microscópico	3
	» bacterioscópico	1
Espustos.		2
Inoculación de conejo		1
Sangre.....	Fórmula leucocitaria.	1
	Recuento de leucocitos	1
	» de hematias	1
Dermorreacción de Cassoni		1
Vinos.....	Buenos	456
	Malos	1
Helados.....	Buenos	4
	Malos	0
Café.....	Buenos	2
	Malos	0
Azúcares.....	Buenos	1
	Malos	0
Aguas.....	Buenos	6
	Malos	0
Aceites.....	Buenos	107
	Malos	0
Vinagres.....	Buenos	17
	Malos	14
Leche de vacas.....	Buenos	9
	Malos	4
Leche de cabras.....	Buenos	11
	Malos	1

Número total de análisis en el mes, 686

J U L I O**ANÁLISIS DE:**

Orina.....	Parciales	58
	Totales	4
	Examen microscópico	5
Espustos		1
Urea en sangre		1
Aceites.....	Buenos	87
	Malos	0
Vinos.....	Buenos	283
	Malos	1
Cervezas.....	Buenos	3
	Malos	0
Agua de Seltz.....	Buenos	4
	Malos	0
Café molido.....	Buenos	1
	Malos	0
Gaseosas.....	Buenos	11
	Malos	0
Helados.....	Buenos	2
	Malos	0
Leche de cabras.....	Buenos	39
	Malos	11
Azúcar.....	Buenos	1
	Malos	0
Aguas.....	Buenos	10
	Malos	1
Vinagres.....	Buenos	33
	Malos	12
Leche de vacas.....	Buenos	17
	Malos	4

Número total de análisis en el mes, 589

A G O S T O**ANÁLISIS DE:**

Orina.....	Parciales	49
	Totales	4
	Examen microscópico	5
Espustos		1

ANALISIS DE:

Leche de mujer		1
Sangre	Fórmula leucocitaria	1
	Recuento de leucocitos	1
Aceites	Buenos	82
	Malos	0
Vinos	Buenos	179
	Malos	3
Agua de Seltz	Buenos	1
	Malos	0
Geseosas	Buenos	2
	Malos	0
Helados	Buenos	2
	Malos	0
Cafés	Buenos	6
	Malos	0
Azúcares	Buenos	5
	Malos	0
Leche de cabras	Buenos	29
	Malos	4
Leche de vacas	Buenos	32
	Malos	14
Vinagres	Buenos	45
	Malos	3
Cervezas	Buenos	11
	Malos	0
Aguas	Buenos	8
	Malos	1

Número total de análisis en el mes, 489

SEPTIEMBRE**ANÁLISIS DE:**

Orina	Parciales	44
	Totales	6
Espustos	Examen microscópico	7
		3
Sangre	Fórmula leucocitaria	1
	Recuento de leucocitos	1
Aceites	Buenos	74
	Malos	0

(18)

ANALISIS DE:

Mosto	Buenos	1
	Malos	0
Vinos	Buenos	77
	Malos	0
Pimentón	Buenos	2
	Malos	0
Canela en polvo	Buenos	1
	Malos	0
Cervezas	Buenos	1
	Malos	0
Cafés	Buenos	9
	Malos	0
Agua de Seltz	Buenos	1
	Malos	0
Gaseosas	Buenos	2
	Malos	0
Aguas	Buenos	6
	Malos	1
Limonada helada	Buenos	3
	Malos	0
Azúcares	Buenos	16
	Malos	0
Leche de cabras	Buenos	13
	Malos	2
Leche de vacas	Buenos	30
	Malos	4
Vinagres	Buenos	38
	Malos	6

Número total de análisis en el mes, 349

OCTUBRE**ANÁLISIS DE:**

Orina	Parciales	47
	Totales	15
Espustos	Examen microscópico	18
	» bacterioscópico	1
		2
Sangre	Fórmula leucocitaria	2
	Recuento de leucocitos	2
	Urea en sangre	1

(19)

ANÁLISIS DE:

	Velocidad de sedimentación	1
	Aglutinaciones	2
Sangre	Reacción de Wassermann	1
	» de Meinicke	1
Leche de mujer		1
Reacción de Cassoni		1
Aguas	Buenos	6
	Malos	0
Vinos	Buenos	482
	Malos	1
Aceites	Buenos	83
	Malos	0
Vinagres	Buenos	19
	Malos	6
Leche de vacas	Buenos	26
	Malos	6
Leche de cabras	Buenos	24
	Malos	3
Pimentón	Buenos	2
	Malos	0
Canela	Buenos	7
	Malos	0
Caseosas	Buenos	2
	Malos	0
Azúcares	Buenos	15
	Malos	0
Cafés	Buenos	10
	Malos	0
Café caramelizado ...	Buenos	0
	Malos	1
Cervezas	Buenos	1
	Malos	0
Especias mezcladas ..	Buenos	1
	Malos	0
Azafrán	Buenos	3
	Malos	0
Escoria de un incendio (judicial)		1
Frasco de contenido sospechoso (judicial)		1

Número total de análisis en el mes, 795

NOVIEMBRE**ANÁLISIS DE:**

	Parciales	32
	Totales	9
Orina	Examen microscópico	8
	» bacterioscópico	1
Reacción de Cassoni		1
	Fórmula leucocitaria	1
Sangre	Reacción de Weinberg	1
	» de Wassermann	2
	» de Meinicke	2
Aguas	Buenos	7
	Malos	0
Vinos	Buenos	557
	Malos	1
Aceites	Buenos	187
	Malos	1
Vinagres	Buenos	13
	Malos	3
Leche de vacas	Buenos	19
	Malos	4
Leche de cabras	Buenos	10
	Malos	0
Pimentón	Buenos	2
	Malos	0
Canela	Buenos	5
	Malos	0
Gaseosas	Buenos	2
	Malos	0
Azúcares	Buenos	7
	Malos	0
Cafés	Buenos	7
	Malos	0
Cervezas	Buenos	1
	Malos	0
Azafrán	Buenos	6
	Malos	0

Número total de análisis en el mes, 889

DICIEMBRE

ANÁLISIS DE:

	Parciales	31
	Totales	10
Orina	Examen microscópico	10
	Glucosa	1
	Reacción de Wassermann	3
Sangre	» de Meinicke	3
	» de Weinberg	1
	Aglutinaciones	2
Espustos		3
	Buenos	505
Vinos	Malos	0
	Buenos	3
Vinagres	Malos	5
	Buenos	2
Pimentón	Malos	0
	Buenos	1
Canela	Malos	0
	Buenos	36
Leche de vacas	Malos	3
	Buenos	25
Leche de cabras	Malos	1
	Buenos	184
Aceites	Malos	4
	Buenos	1
Agua de Seltz	Malos	0
	Buenos	2
Gaseosas	Malos	0
	Buenos	6
Azúcares	Malos	0
	Buenos	3
Cafés	Malos	0
	Buenos	1
Cervezas	Malos	0
	Buenos	1
Azafrán	Malos	0
	Buenos	9
Aguas	Malos	0

Número total de análisis en el mes, 856

NUMERO TOTAL DE ANALISIS POR MESES

Enero	116	Julio	589
Febrero	52	Agosto	489
Marzo	212	Septiembre	349
Abril	531	Octubre	795
Mayo	1.084	Noviembre	889
Junio	686	Diciembre	856

Número total en el año, 6.648.

Cantidad de análisis de cada alimento

Aguas		Leche de vacas	
Buenos	63	Buenos	172
Malos	5	Adulteradas por adición de agua	3
Vinos		Adulteradas por sustracción de manteca	2
Buenos	3.760	Naturalmente pobre en manteca	29
Con exceso de acidez volátil	29	Mezcla con cabra	4
Aguado	1	Mezcla con cabra y aguada	1
Helados		Leche de cabras	
Buenos y aceptables	12	Buenos	152
Aceites		Adulteradas por adición de agua	8
Buenos	1.114	Naturalmente pobre en manteca	16
Con exceso de acidez	5	Con suciedades	1
Vinagres		Pimentón	
Buenos	175	Buenos y aceptables	8
Con materia colorante y falta de acidez	1	Canela	
Con ácido clorhídrico y poca acidez	1	Buenos	14
Con escasa acidez	16	Gaseosas	
Con escasa acidez y anguillulas	8	Buenos	21
Aguados	10		
Con anguillulas	29		

Agua de Seltz		Cervezas	
Buenos	7	Buenos	18
Mantecas		Mostos	
Buenos	1	Buenos	104
Azúcares		Limonada helada	
Buenos y aceptables . .	51	Buenos y aceptables . .	3
Cafés		Azafrán	
Buenos	38	Buenos y aceptables . .	10
Café torrefacto			
Buenos	1		

Las muestras calificadas por buenas dan 97,1 0/0.

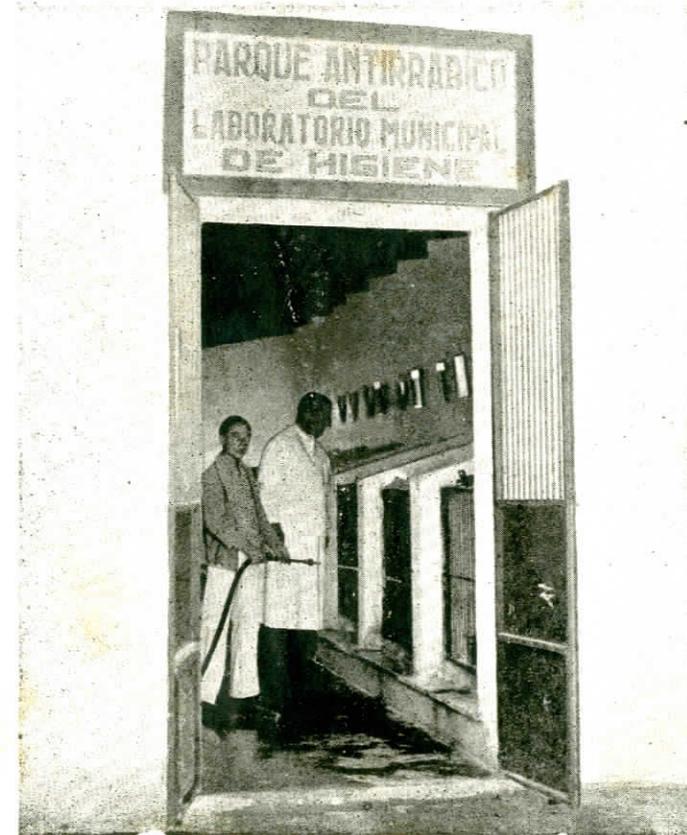
Las muestras calificadas por malas dan 2,9 0/0.

Otros productos		Reacción de Weinberg .	2
Tierras	2	Glucosa	1
Escoria de incendio . .	1	Aglutinaciones.	4
Frasco de contenido sos-		Velocidad de sedimenta-	
pechoso	1	ción	2
Análisis Clínicos		Urea	2
Espustos	20	Hemoglobina	1
Leche de mujer	2	Recuento de hematias . .	2
Reacción de Cassoni . .	4	» de leucocitos	15
Líquido céfalo-raquídeo .	1	Fórmula leucocitaria. .	17
» pleural	1	Orina	
Inoculación cuin	1	Examen parcial	550
Sangre		» total	62
Reacción de Wasserman		» microscópico	72
» de Meinicke	6	» bacterioscópico	12
	6		

PARQUE ANTIRRABICO

Ingreso en el año:

Perros callejeros	96
» mordidos por uno rabioso	42
» en observación por mordeduras	128
» que ingresaron muertos	14



Jaulas para animales en observación del Parque Antirrábico

Gatos en observación por mordeduras	7
» mordidos por uno rabioso.	9
» muertos	4
Mono en observación por mordedura	1

NÚMERO DE ANIMALES QUE INGRESARON POR MESES

Abril	13	Septiembre	27
Mayo	61	Octubre	18
Junio	58	Noviembre	16
Julio	47	Diciembre	14
Agosto	47		

Número total de animales que ingresaron durante el año, **301**

INSPECCION DE ALIMENTOS

Meses	Número de establecimientos	Muestras de alimentos	Multas	Inutilización
Enero	74	52	0	0
Febrero	2	0	0	0
Marzo	41	35	0	0
Abril	4	1	1	0
Mayo	20	14	7	0
Junio	78	83	10	0
Julio	128	148	21	5
Agosto	122	178	23	5
Septiembre	116	148	9	4
Octubre	104	135	17	4
Noviembre	113	159	9	2
Diciembre	136	164	16	0

RESUMEN DEL AÑO

Visitas efectuadas.	938	Inutilización de alimentos	20
Muestras recogidas	1.107	Multas recomendadas	113

Las visitas han sido a los siguientes establecimientos:

Comestibles	320	Lecheros entradoras . . .	179
Carbonerías	5	Aceites (mayoristas) . . .	37
Tabernas	72	Cervecerías	11
Verdulerías	23	Café-bares	6
Fábricas de gaseosas . . .	7	Abacerías	145
Lecherías	133		

SERVICIO ADMINISTRATIVO

Oficios remitidos

Enero	9	Julio	72
Febrero	8	Agosto	70
Marzo	7	Septiembre	59
Abril	17	Octubre	65
Mayo	31	Noviembre	56
Junio	74	Diciembre	67

Número total en el año, 534

ESTOS OFICIOS HAN SIDO REMITIDOS AL:

Sr. Alcalde	284
» Presidente de la Comisión de Beneficencia	14
» Delegado del Mercado Central de Abastos	8
» » de Vías y Obras	3
» » del Matadero	4
» Jefe de los Servicios Sanitarios	21
» Inspector de los Servicios Municipales	161
» Jefe de la Inspección Sanitaria	2
» Administrador del Hospital	2
» Mayordomo	26
» Juez del Distrito de San Miguel	1
Sres. Médicos de la Beneficencia	8

CERTIFICADOS

Certificaciones de vinos	16
» » de perros en observación	84
» » de gatos en observación	4
Informes a la Alcaldía	2



III

Resultados que dan los análisis de alimentos

Aguas.—Casi la totalidad de las casas de la población cuentan con instalación del suministro de agua del manantial de Tempul, y existen además repartidos en distintos lugares, grifos públicos de que se surte el vecindario no pudiendo para sus necesidades. La mayoría de los análisis de aguas practicados durante el pasado año, lo han sido de la del referido manantial, con resultados satisfactorios. Las muestras calificadas como malas han sido aguas de pozos de la campiña, captadas por el personal técnico del Centro en virtud de denuncias del Sr. Inspector de los Servicios Sanitarios unas, o de particulares en algún caso. En otro lugar de esta Memoria se consigna con cierto detalle, la composición química encontrada en las aguas de consumo público. Las muestras calificadas como malas lo han sido por la existencia de nitritos, amoniaco por reacción directa, o por excesivamente cloruradas y duras. Durante la redacción de esta Memoria se están llevando a cabo en la sección correspondiente, investigaciones bacteriológicas en el agua de consumo público, de las que daremos cumplida cuenta en el resumen de fin de este año. Podemos adelantar que dada la composición normal de sus elementos químicos, la ausencia de amoniaco y nitritos y la pequeña cifra de materias reductoras, no hay posibilidad de existencia de contaminación.

Vinos.—Hemos encontrado 29 muestras que han sido calificadas como malas, por su excesivo contenido en ácidos volátiles, y una muestra mala por aguado; se han decomisado varios vinos que procedían de los residuos de las consumaciones.

Aceites alimenticios.—Los aceites ensayados han sido en su totalidad aceites de olivas declarados corrientes habiéndose calificados tres muestras malas por exceso de acidez (más de 5 por ciento en ácido oléico); no se han encontrado adulteraciones por mezclas de aceites de otras procedencias. Las constantes físicas y químicas de los analizadas han sido normales.

Vinagres.—En este condimento es donde se han encontrado más anomalías y fraudes, observándose, no obstante, que a medida que se ha ido extremando la vigilancia han disminuido como era de esperar, aquellos resultados anómalos. Así, se han multado y decomisado vinagres aguados, vinagres con extraordinaria cantidad de anguilulas, otros con acidez inferior a la exigida por la ley, uno coloreado con materia colorante artificial, y hasta un vinagre con contenido en ácidos minerales.

Leches.—La campaña realizada en el pasado año sobre este interesante alimento ha sido fructífera, habiéndose podido calificar, aun en los casos en que los resultados analíticos no hubiesen sido decisivos, gracias a los trabajos que para el conocimiento de las cifras normales de composición de las leches de esta región se efectuaron por el personal de este Centro en el pasado año de 1933. Se han encontrado muestras adulteradas, sustraídas, pobres en elementos nutritivos, etc. Las adulteraciones encontradas han sido: el aguado, la más frecuente, aunque es de notar que no se practica el aguado con compensación de la densidad; el descremado sólo se ha hallado en dos muestras; la adulteración por mezclas de leches de distinta procedencia animal ha sido frecuente, pero con tendencia a disminuir gracias a las multas impuestas. Las alteraciones encontradas han sido debidas a un avance en el proceso fermentativo y alguna muestra por contenido de excremento de animales y otras suciedades.

Pimentón, canela, azafrán y especias.—Los resultados encontrados en estos condimentos han sido buenos o aceptables. Los pimentones, aceitados casi todos, pero dentro de los límites que tolera la legislación.

Grasas alimenticias y mantecas.—Sólo se ha realizado el análisis de una muestra de manteca, con buen resultado.

Agua de Seltz artificial y bebidas gaseosas.—Los trabajos analíticos efectuados en esta clase de alimentos, se han dirigido especialmente a la investigación de la potabilidad de las aguas empleadas en su elaboración, dado que algunas fábricas de estos productos consu-

men agua de pozo. No se ha encontrado nada anormal, ni en cuanto a ésta se refiere, ni en cuanto a los colorantes empleados que aunque artificiales, son de los permitidos como no nocivos a la salud. El edulcorante empleado siempre ha sido sacarosa y no se han encontrado ácidos minerales, ni orgánicos, excepción hecha naturalmente, del carbónico.

Helados y bebidas heladas.—Han sido sometidas a análisis las muestras recogidas en las fábricas de la población y las de algunos vendedores ambulantes.

Hemos atendido en primer lugar al estado de conservación de estos alimentos, que por la naturaleza de sus componentes son excelentes medios de prosperidad para toda clase de bacterias. En las limonadas se ha investigado la naturaleza de los edulcorantes y de los colorantes artificiales empleados, no habiéndose encontrado nada punible. Respecto a los llamados mantecados, no existiendo en nuestra legislación una norma a seguir por el analista nos hemos limitado a comprobar además del estado de conservación, la existencia de leche, huevo y sacarosa y la búsqueda de antisépticos y colorantes nocivos y edulcorantes prohibidos, no habiéndose descubierto estas últimas sustancias.

Hemos de anotar la presencia constante en los mantecados que se consumen en Jerez, de una notable cantidad de féculas al estado de engrudo, pero no se ha impuesto correctivo alguno, por no encontrarnos amparados por la legislación en este punto, toda vez que en el acto de recogida de muestras, declaran los industriales que la mercancía es de clase corriente, quedando así al margen de toda sanción.

Cafés y té.—Las adulteraciones encontradas en estos alimentos, han sido un exceso de caramelo en el barnizado de algún café de los llamados «torrefactos». No se han encontrado barnizados resinosos, ni en las muestras en polvo se han hallado mezclas con sucedáneos, ni café agotado. La mayor parte de las muestras recibidas en el Laboratorio han sido de cafés tostados enteros, porque los industriales no disponen casi nunca en el acto de la inspección de cafés molidos, declarando que lo someten a molienda en el acto de la venta.

Cervezas.—Todas las muestras analizadas de esta bebida, han dado resultados excelentes, tanto en su estado de conservación, como en su composición, respondiendo a las exigencias de nuestra legislación respecto a los antisépticos, aromáticos, etc.

Azúcares.—Nada punible se ha encontrado en la calidad de los azúcares, y aunque a veces han resultado cifras ligeramente inferiores a las exigidas en la legislación en lo que se refiere a sacarosa por ciento, lo achacamos a azúcar con impurezas de procedencia legítima, quizás de los métodos de elaboración y a veces de los restos de los tejidos de los sacos de envase.



Fachada principal del edificio



IV

Informe emitido por la Dirección de este Laboratorio Municipal de Higiene relacionado con una instancia presentada por el señor Presidente de la Asociación Gremial de Abastecedores de leche:

"Sr. Alcalde Presidente del Excmo. Ayuntamiento de Jerez de la Frontera.

El infrascrito Director del Laboratorio Municipal de Higiene de esta Ciudad, tiene el honor de complimentar la petición de informe, que con fecha veinte y cinco del corriente recibe de esa Alcaldía de su digna presidencia, referente a petición suscrita por el Sr. Presidente de la Asociación Gremial de Abastecedores de leche en el sentido de que le sea condonada la multa de 25 ptas. impuesta por la autoridad de V. S. el día 21 del corriente, como sanción por el resultado del análisis de una muestra de leche de cabras recogida en el despacho de la entidad recurrente, cuyo informe fué desfavorable por contener una proporción de grasa inferior a la normal.

El que suscribe cree necesario hacer resaltar sobre todo, y para la íntima satisfacción de la Sociedad expendedora, que en el informe que emitió este Laboratorio no se calificó la muestra como adulterada, alterada ni adicionada ni sustraída de ninguno de sus principios inmediatos; no existe el fraude ni manipulación fraudulenta de ninguna especie.

Pero si tenemos en cuenta que la escasa proporción de materia grasa hace restar propiedades nutritivas a alimento tan esencial como es la leche, sostén del enfermo y del niño y queremos que el jerezano adquiera en el mercado una leche pura y rica como lo debe ser la procedente de animales sanos y bien alimentados, es

deber de las autoridades y por ende de sus técnicos asesores, velar por conseguir este objeto, imponiendo sanciones de pequeña cuantía cuando no exista fraude o delito sanitario, como en el caso presente, en el que a nuestro entender, quizás sólo haya cierta despreocupación por parte del ganadero, o del expendedor; éstos deben aunar sus esfuerzos: el primero en obtener de sus animales lecheros, un producto que reúna las cualidades alimenticias suficientes para que con su consumo quede asegurada una completa alimentación, y el segundo en exigir del primero una inmejorable calidad y ejercer gran escrupulosidad en sus manipulaciones durante el tiempo de la venta al público de tan ponderable alimento.

No se nos oculta la parte de razón que puede asistir a los reclamantes al resaltar la gran influencia que en la calidad del producto ejerce la de los pastos con que se alimenta el ganado, pero si podemos certificar que la muestra en litigio, contiene una proporción de manteca muy inferior a la media que en época presente, está resultando en las leches de esta región analizadas por este Laboratorio.

El promedio de contenido en grasa de unas cincuenta muestras de leches de *cabra* analizadas en el presente trimestre arroja una cifra de 3,87 % y la cifra *mínima* obtenida en estas mismas leches es la de 3,6 % de riqueza en manteca. Nosotros siguiendo un criterio de tolerancia y con el fin de no perjudicar al industrial de buena fé, admitimos en una leche pura de cabras que no haya sido objeto de manipulaciones extrañas la cifra mínima de 3,5 % de contenido en grasa. La muestra objeto de este expediente solo contiene un 3,1 por ciento.

Las causas de esta pobreza en grasa de leches puras son difíciles de precisar por su variedad de origen; no obstante señalaré algunas, v. g., deficiente alimentación del ganado, anormalidad sanitaria del mismo, idiosincrasia de raza, la llamada edad de la leche, etc.; esto en lo que respecta al animal. Y en lo que al industrial atañe y al ganadero, recordemos, ordeños mal conducidos, mezclas con leches de otras procedencias animales más pobres en manteca y que rebajan la proporción de la misma, (taxativamente están prohibidas estas mezclas en la legislación española y en la de casi todos los países), y hasta inadecuada expendición de la misma que deberá agitarse cada vez que se vaya a proceder a su despacho, pues bien pudiera suceder que por un reposo prolongado ascendiera la grasa a la superficie del continente, exponiéndose a expender leche de una misma vasija con distinta riqueza grasa según la profundidad de la capa de que se haya captado, con beneficio de

unos consumidores y perjuicio de otros; presumimos que, sin que presida mala fé, bien pudiera achacarse a esta última causa, el origen de la pobreza en grasa de la leche en cuestión.

No podemos dejar de consignar en este informe la ligereza con que se juzga en el recurso de la Asociación de Abastecedores, al personal técnico de este Laboratorio, ya que en él se sienta como *indudable* nuestro olvido de circunstancia tan conocida que es del dominio vulgar, como la influencia que en la calidad de las leches ejerce el valor nutritivo de los pastos con que se alimenta el ganado lechero; en dicho escrito se transluce la creencia de que volamos a remotas regiones para adoptar de modo ignorante, las cifras normales que nos han de servir de patrón para nuestros dictámenes. Se equivoca quien tal piense; cuando este Centro emite un informe sobre la calidad de un alimento, precede a éste, un meditado estudio del problema, pues en ello vá la fama de un comerciante y nuestro crédito profesional. Cuando de leches se trata, tenemos la fortuna de contar con una estadística confeccionada a la vista de inúmeros análisis efectuados por nosotros durante el decurso del pasado año 1933, en que no se impuso multa alguna, a pesar de haber encontrado leches sospechosas, porque no queríamos pecar de ligereza sin tener un conocimiento exacto de las calidades y cualidades de las leches de esta región en las distintas estaciones del año.

Esta Dirección, en virtud de lo anteriormente manifestado y considerando la ausencia de toda manipulación fraudulenta, en el presente caso estima, que puede sin escrúpulo condonarse la multa impuesta, previo aviso a la entidad reclamante de que este proceder no ha de sentar precedente para lo sucesivo, pues seguimos sosteniendo que la leche exista o nó el fraude, debe tener en su composición las cifras límites toleradas y que estimamos como *mínimas* para asegurar un valor nutritivo normal.

V. S., sin embargo, sabrá en este caso, resolver con más acertado criterio, armonizando lo conveniente con lo justo.

Jerez de la Frontera a 28 de Julio de 1934.»



Leches de cabras y vacas

Cantidad media que entra diariamente en esta población

POR LA MAÑANA

Punto de entrada	Cabra Litros	Vaca Litros	Total Litros
Carretera Cartuja	211	136	347
Carretera Cortes	105	346	451
Carretera Arcos	144	122	266
Carretera Puerto y Sanlúcar	246	246	492
Carretera Sevilla	562	250	812
Carretera Trebujena	137	303	440
Carretera de Calvario	158	245	403
Hijuela de las Coles	40	70	110
Carretera de San Telmo	82	203	285
TOTALES	1.685	1.921	3.606

POR LA TARDE

Punto de entrada	Cabra Litros	Vaca Litros	Total Litros
Carretera Cartuja	—	20	20
Carretera Cortes	—	69	69
Carretera Arcos	—	12	12
Carretera Puerto y Sanlúcar	—	42	42
Carretera Sevilla	—	35	35
Carretera Trebujena	—	—	—
Carretera de Calvario	5	—	5
Hijuela de las Coles	10	15	25
Carretera de San Telmo	35	70	105
TOTALES	50	263	313
Cantidad en el año (media)	633.275	797.160	1.430.435

ACEITE DE OLIVAS

Cantidad media mensual 75.963 kilos
 Cantidad anual 911.556 kilos



Un aspecto de la Sección de Bacteriología

	<u>Miligramos por litro (C. pesmetria)</u>
Reactiva fija por evaporacion en estufa seca a 180°	306
hunto peso constante	---
Reactiva fija por calcinacion al rojo cobalto	261
Cloro, evaporado en NaCl	57
Sulfato, evaporado en acido sulfurico	41
Cal, evaporado en Oxido de Calcio	122
Magnesia, evaporado en Oxido de Magnesio	38,3
Mat. organica total, valorada en oxigeno y evaporada en oxigeno	1,2
Mat. organica total valorada en azufre y evaporada en oxigeno	0,6
Amonio por reaccion directa	0
Amonio total, determinado por indicio	indicio
Amonio albuminico	0
Nitrosos	0
Nitratos	indicio
Quercina total por hidrolisis, en Cl_2	280
" " " " " " " "	160
" " " " " " " "	130
Acido carbonico total, en Cl_2	140
" " libre, " " " "	1,4
" " constante " " " "	142
Oxigeno disuelto	9

Se dan cifras de composición media,
 por un agua variable, pues depende
 de las proporciones de la mezcla
 de las dos aguas de origen distinto
 de que se compone el agua de
 suministro público.

AGUA DE TEMPUL
 TOMADA DE LA FUENTE DEL LABORATORIO

ANALISIS QUIMICO COMPLETO

	Milligramos en litro
Residuo fijo por evaporación seca a 180° hasta peso constante	346
Residuo fijo por calcinación al rojo sombra	273
Cloro, expresado en cloruro de sodio	45
Sulfatos, expresados en ácido sulfúrico.	45,2
Cal, expresada en óxido de calcio.	131
Magnesia, expresada en óxido de magnesio	42,6
Materia orgánica total, valorada en medio ácido y expresada en oxígeno	1,3
Materia orgánica total, valorada en medio alcalino, y expresada en oxígeno	0,659
Amoniaco por reacción directa	0
Amoniaco libre, determinado por destilación	0,011
Amoniaco albuminoideo	0,0034
Nitritos, expresados en anhídrido nitroso	0
Nitratos, expresados en anhídrido nítrico	1,5
Dureza total, expresada en carbonato cálcico	340
Dureza temporal, expresada en carbonato de cal.	250
Dureza permanente, expresada en carbonato de cal	90
Ácido carbónico total, expresado en CO ₂	222
Ácido carbónico libre, expresado en CO ₂	1,8
Ácido carbónico combinado, expresado en CO ₂	220,7
Oxígeno disuelto	10,6

Jerez de la Frontera 4 de Marzo de 1935.

El Director,
 José Estrade.