

HABILITACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS INDUSTRIALES ALCANZADOS POR LEY N° 22.375 FEDERAL SANITARIA DE CARNES y LEY PROVINCIAL N° 6959

INSTRUCTIVO PARA LA PRESENTACION DE ESTABLECIMIENTOS

REQUISITOS

- A los efectos de identificar la empresa y su situación legal y económica se exige:
 - 1) Nombre de las personas o sociedad que formulen el pedido**, acompañando los datos correspondientes a su identidad y domicilios real y legal y copia o fotocopia certificada del contrato social;

2) Capital en giro;

- Para poder determinar las actividades a realizar y/o productos a producir y con fines estadísticos para el sector se solicita:

3) Actividad o actividades para las que se solicita habilitación y servicio de inspección, declaración jurada de volumen presumible de faena, depósito y/o elaboración y/o materia prima a introducir durante un mes;

4) Declaración jurada de la capacidad mensual máxima de faena, depósito y/o elaboración del establecimiento, detallada por actividades;

- Lo siguiente es para certificar que el establecimiento se encuentra ubicado en lugar permitido conforme a las disposiciones municipales:

5) Permiso provisional o definitivo de funcionamiento otorgado por la Autoridad Municipal;

- Para iniciar todo trámite previamente deberá abonarse la tasa estipulada según tipo de establecimiento y actividad:

6) Boleta de pago de tasa por Derecho de Habilitación Anual según la actividad, conforme al siguiente detalle:

Mat. Frig. Gan. Mayor y/o menor	código 569	\$ 7,00/17,00/cab/gan.Mayor
		\$ 4,00/10,00/cab/gan.Menor
Mat. Frig. de aves y otras especies menores	código 570	\$ 0,37/ 0,86/ave faenada
		Cat "A" \$ 12.239
		Cat "B" \$ 8.112
Fábricas de chacinados, conservas y graserías	código 571	Cat "C" \$ 3.330
		\$ 6.827
Barracas y/o curtiembres	código 572	Cat. "A" \$ 16.224
	código 573	Cat "B" \$ 10.674
Depósitos frigoríficos	código 604	Cat. "C" \$ 6.461
	código 605	

- Por la necesidad de llevar una estadística actualizada:
 - 7) Deberá presentar antes del día diez (10) de cada mes una *Declaración Jurada de los volúmenes de faena, depósito y/o elaboración*;**

- La sola lectura de cada expediente debe dar una idea muy aproximada a la realidad de cómo es cada establecimiento por lo que la solicitud deberá estar acompañada de la siguiente documentación:

8) Memoria descriptiva edilicia, de instalaciones y equipamiento del establecimiento (detallando características constructivas del edificio y cada una de sus dependencias, ubicación y descripción técnica de maquinarias utilizadas, sistemas de iluminación y ventilación, refrigeración, agua, gas, vapor, efluentes, etc..)

9) Memoria descriptiva operativa de la planta, por especialidad (explicando cómo y dónde se procesan cada uno de los productos, haciendo mención de los números de registro en el Ministerio de Salud R.N.P.A.)

Los datos aportados relacionados a la situación patrimonial de la firma quedan protegidos por la Ley de Secreto Estadístico

La declaración jurada de producción deberá detallarse por tipo de producto o especialidad que produzca la firma

Se debe tener en cuenta los códigos de planificación urbana de cada municipio.

El pago de la tasa debe realizarse en el Banco Nación, Dirección Gral de Rentas o sucursales habilitadas, haciendo mención del N° de Código que corresponda a la/s actividad/es para la/s que solicita habilitación anual

La autorización de vuelco de efluentes deberá encontrarse certificada por la autoridad competente. (Obras Sanitarias S.A. o Dpto Gral de Irrigación)

En la planimetría solicitada deberán aportarse todos aquellos detalles relacionados a los aspectos higiénico sanitarios que deben tenerse en cuenta durante los procesos de producción. Se evitará aportar datos relacionados a la ingeniería de la construcción, lo cual es competencia de la autoridad municipal

Para la incorporación obligatoria de un profesional idóneo con el cargo de Director Técnico, existe legislación regulatoria: Decreto 246/94, Resoluciones N° 63/94 y 58/98

10) Memoria del desplazamiento de los operarios desde su ingreso a la planta, siguiendo por las distintas áreas de trabajo, hasta su egreso;

11) Plano de toda la planta en escala uno en dos mil (1:2000) con el conjunto del terreno, lugar que ocupa el establecimiento, vías de acceso, cursos de agua próximos, pozos de agua del establecimiento si los poseyera; principales edificios vecinos, indicando claramente la ubicación geográfica con respecto a puntos fácilmente identificables;

12) Planos de las obras en escala uno en cien (1:100) de cada uno de los pisos del edificio, con indicación de las aberturas, ramales principales de evacuación de aguas servidas, instalación sanitaria interna y disposiciones previstas para la evacuación final de los efluentes; indicación del recorrido de los rieles para las reses y/o productos; ubicación y características de los corrales; ubicación de los equipos; ubicación y medidas de las tuberías de agua caliente y fría; comodidades sanitarias para el personal; distribución de los departamentos para las distintas operaciones; locales previstos para la inspección veterinaria. **Cuando haya ventilación y/o iluminación cenitales, se incluirá también un plano de techos en escala uno en cien (1:100).** Para la iluminación en los distintos lugares de trabajo, la intensidad de la misma se expresará en unidades Lux;

13) Planos en escala uno en cien (1:100) de cortes transversales del edificio, mostrando las características constructivas de los pisos, paredes y techos, altura libre de los ambientes, altura de los rieles en las playas de faena, ambientes de trabajo y cámaras frigoríficas y perfil de los canales de evacuación de efluentes;

14) Planos del sistema de eliminación de efluentes. Para cumplir este requisito deberá acompañarse también un **certificado acreditando la aprobación del mismo** por las autoridades nacionales, provinciales y/o municipales, competentes.

- Con el fin de garantizar que todos los insumos y los productos elaborados sean aptos, y además todas las empresas cuenten con un asesoramiento técnico y legal apropiado:

15) Todos los establecimientos alcanzados por la Ley Federal Sanitaria de Carnes (N° 22375), deberán designar un Director Técnico con título habilitante, quien será responsable por el establecimiento ante las autoridades de la Dirección Provincial de Ganadería.

- Toda la documentación mencionada, deberá contar con la firma del solicitante o de su representante legal y la de los profesionales encargados de la proyección y cálculos, debiendo el representante legal acreditar su condición de tal.

- Un profesional veterinario deberá avalar lo referente a los aspectos higiénico-sanitarios de la documentación presentada, bajo los requisitos que determine el Servicio de Inspección Veterinaria de la Dirección Provincial de Ganadería.

- La información técnica que presenten los interesados, podrá ser motivo de mayores aclaraciones cuando así lo solicite el Servicio de Inspección Veterinaria de la Dirección Provincial de Ganadería.

- **La Dirección Provincial de Ganadería podrá rechazar total o parcialmente la documentación presentada**, tanto en los aspectos edilicios, operativos o de equipamiento, toda vez que no se ajusten en los aspectos higiénico-sanitarios y de funcionalidad a juicio de dicha autoridad de aplicación.

- La Habilitación Provincial otorgada por la Dirección Provincial de Ganadería, **deberá ser actualizada anualmente y será requisito indispensable que la solicitud de renovación de la habilitación venga acompañada de un informe técnico elaborado por el profesional responsable del control de calidad interno de la empresa, detallando: Nombre/s y apellido/s, profesión y N° de matrícula profesional, días de la semana y hora en que presta servicio efectivo en el establecimiento, que deberá ser acorde a la categoría (“A”, “B” o “C”) en la que se encuentre encuadrada la firma, N° de teléfono móvil del profesional, razón social de la empresa en que presta servicio, el estado de ingeniería sanitaria y la operatividad de la planta industrial y controles de calidad que se practiquen, sin el cual se denegará la solicitud. No obstante lo informado por el profesional de la empresa, el Servicio de Inspección Veterinaria está facultado para la realización de todas las auditorías que estime corresponder y hasta podrá, en su caso, denegar la habilitación solicitada y ordenar el cese de actividades, sin perjuicio de otras sanciones que pudieran corresponder.**
- La habilitación de todo establecimiento comprendido en el reglamento de inspección de productos, subproductos y/o derivados de origen animal (Dto. N° 4.238/68), estará supeditada a una Inspección Conjunta entre el Médico Veterinario Municipal y su par de la Dirección Provincial de Ganadería, con participación a las asociaciones intermedias del sector cuando lo considere necesario la autoridad de aplicación.

IMPORTANTE

- **Toda la documentación requerida y detallada en el presente instructivo deberá ser presentada en forma física (papel) y en soporte digital en formato pdf.**

Con la presente se notifica al Sr:
quien lo hace en nombre/ representación de la firma.....
.....

INFORMACIÓN: (0261) 4255315- 4230427