



DECRETO Nº 572/2017

VISTO:

La Ordenanza Nº 2028/16, sancionada por el Concejo Deliberante en sesión ordinaria del día 30 de Noviembre del 2016, que tiene como objeto la regulación de los sistemas intensivos y concentrados de producción animal presentes o a crearse en el Ejido Municipal de la Ciudad de Colonia Caroya, que son todas aquellas actividades y/o procedimientos destinados a la producción y reproducción de animales, sus productos y subproductos (carne, huevos, leche, cueros, pieles, plumas, pelos, lana, etc.) desarrollados en establecimientos donde los alimentos son suministrados directamente al animal en confinamiento.

Y CONSIDERANDO:

Que resulta necesario, a los fines de la implementación de las normas contenidas en la Ordenanza mencionada, adecuar al trámite que prevé, con el procedimiento establecido por el Estatuto para el Personal Municipal.

POR TODO ELLO:

**EL INTENDENTE MUNICIPAL
DE LA CIUDAD DE COLONIA CAROYA
DECRETA:**

Artículo 1º: Reglaméntese la Ordenanza Nº 2028/16.

Artículo 2º: Prevéase la necesidad de establecer disposiciones generales que regulen no sólo las actividades de tenencia, cría y reproducción como lo establece la Ordenanza supra mencionada, sino también las actividades de faenas para aves de corral y conejos pertenecientes a establecimientos de Categoría B, Familiar-Comercial, según especifica su artículo 13º.

Artículo 3º: Al momento de iniciar el trámite de habilitación municipal, el solicitante deberá presentar en el Área de Bromatología, u organismo que en el futuro la reemplace, un detalle de los diferentes pasos que implementará para la faena de aves de corral y conejos, con el objeto de asegurar las condiciones higiénicas necesarias para cada proceso.



Artículo 4º: Los establecimientos encuadrados en la Categoría B podrán realizar la faena de aves de corral y conejos en instalaciones destinadas para tal fin, y que deberán ajustarse a las siguientes normas:

Deben situarse a una distancia mínima de cincuenta metros (50 mts) de la Zona Urbana, y de quinientos metros (500 mts) de cualquier industria que pudiera ser considerada como “contaminante”.

El establecimiento deberá contar con una playa de descarga, como así también con una playa de inspección ante-mortem, donde se observará el estado de los animales vivos, y deberá separar o retirar las que presentan síntomas de enfermedad para posteriores diagnósticos, e incluso proceder al sacrificio sanitario, el cual deberá realizarse obligatoriamente después de la faena de los animales sanos.

Asimismo, deberá contar con un local construido de mampostería, con pisos revestidos de material impermeable, el cual podrá ser de revestimiento cerámico o estucado con sus correspondientes declives o canaletas hacia los desagües. En caso de no contar con los desniveles de piso se podrán utilizar recipientes metálicos para recoger el agua y la sangre.

Las paredes se deberán estar revestidas con una superficie impermeable hasta una altura de 1,80 mt a 2,00 mt, la cual podrá ser de azulejos, cerámicos, estucado o pintura sintética.

Las puertas y ventanas del local y toda otra abertura existente en el edificio deberán estar protegidas con tela mosquitera; las puertas que comuniquen al exterior deberán poseer instalado el sistema de cierre automático.

Las instalaciones deberán contar con elementos que impidan el ingreso de plagas y con la protección anti plagas que resulten necesarias.

El local no podrá encontrarse comunicado con viviendas particulares u otros recintos ajenos a su función, y los espacios libres a su alrededor deberán ser impermeabilizados o adecuados como espacios verdes.

A su vez, el local se deberá encontrarse dividido en tres zonas: una “Zona Sucia”, una “Zona Intermedia” y una “Zona Limpia”.

Cada zona deberá estar separada de las otras por paredes de mampostería con puerta de mampara con sistema de cierre automático y una ventanilla por donde pasarán los animales de una zona a la otra en forma manual o por medios mecánicos (cintas transportadoras).

Se denomina “Zona Sucia” a aquella donde se produce el sacrificio del animal, el que podrá ser automático o manual, y su posterior sangrado. En este lugar podrá ubicarse la escaldadora.

En la “Zona Intermedia” se procederá al escaldado, el que deberá realizarse a una temperatura no mayor a 50 ° C, debiendo renovarse el agua del escaldado con agua limpia cada vez que se comienza la faena del día. Posteriormente se procederá al desplume o despelaje con máquinas o en forma manual; se efectúa el corte de cabezas



y patas a la altura de la articulación, también mecánico o manual; y la evisceración que comenzará con el corte de la cloaca y la abertura de la cavidad abdominal (donde se exige la mayor protección ante la posibilidad de contaminación con materiafecal, al volcar las vísceras fuera de la carcasa); y se realizará la extracción del hígado, bazo, corazón y pulmones. En este punto deberá el predio contar con suficiente iluminación natural o artificial de color blanco común, a efectos de que permita una perfecta visión de los colores en cada corte.

La "Zona Limpia" deberá contar con piletas y canillas para agua fría y caliente, debiendo dicha agua ser potable.

En esta zona se producirá el lavado de las aves evisceradas, en lo posible a presión, y a efectos de un rápido enfriado deberán ser sumergidas en agua fría a temperatura cercana a los 0°C para que la propia temperatura de la carne baje a entre 4°C y 6 °C aproximadamente. Posteriormente deberá finalizarse con el escurrido, clasificación y empaque en bolsas individuales o en granel, protegidas por una película de plástico de envase primario, y la ubicación en envases secundarios que podrán ser cajones, cajas u otros contenedores, donde se lo podrá envasar con hielo a efectos de ser remitido directamente al consumo, o depositarlo en cámaras frigoríficas para enfriamiento o congelado.

El edificio, en todas sus zonas, deberá contar en sus puertas de ingresos con pediluvios conteniendo agua clorada, siendo obligatorio que la totalidad de los operarios realicen la introducción de sus pies en el mismo para la higienización del calzado cada vez que ingresen a las diferentes salas del matadero. Deberá contar además con lavamanos con jabón, grifería para agua caliente y fría, toallas descartables u otro tipo sanitarios. Queda terminantemente prohibido al personal que desempeñe funciones y/o terceros que se encuentren en el predio fumar dentro de los locales, como también tener las uñas largas, pintadas, y el uso de pulseras y collares.

Artículo 5º: Queda expresamente definido que estos tipos de establecimientos de faenas podrán tener una capacidad no superior a doscientas (200) aves y a cien (100) conejos por mes.

Artículo 6º: Queda excluida de lo estipulado en el presente decreto la faena de otro tipo de producción de cría de animales que se encuentren dentro de la Categoría B, por tratarse de exigencias y normativas mayores.

Artículo 7º: Queda excluida de lo estipulado en el presente decreto la faena de producción animal dentro de Categoría C, debiendo realizar las correspondientes adecuaciones de sus instalaciones a lo estipulado por el SENASA para tal fin.



Artículo 8º: Los responsables de los establecimientos deberán implementar métodos que aseguren un óptimo estado de higiene y evitar todo tipo de contaminación. En el supuesto de surgir alguna contaminación, de la especie o tipo que fuera, deberá tomar las medidas necesarias para evitar la comercialización y consumo de dicho alimentos, y debe dar inmediato aviso a la autoridad municipal de aplicación.

Artículo 9º: Los residuos de la faena deberán disponerse de acuerdo a las normativas vigentes en la materia.

Artículo 10º: Para la comercialización de los productos obtenidos deberá proceder previamente a su enfriamiento, y envasarlo con los materiales correspondientes en origen, en envases de materiales aprobados por el SENASA, de primer o único uso, para su modalidad de venta directa al público. En caso de no realizarse la comercialización de manera inmediata, los productos obtenidos podrán ser congelados a una temperatura no superior a -4º C.

Artículo 11º: Al momento del envío para su comercialización todos los productos deberán poseer una rotulación en la que se especifique: lugar de procedencia, dirección del predio faenador, tipo de animal, fecha de faena, periodo de aptitud de consumo y temperatura de conservación.

Artículo 12º: La validez de la Habilitación Municipal está restringida exclusivamente al ejido de la Ciudad de Colonia Caroya.

Artículo 13º: Comuníquese, publíquese, dese al Registro Municipal y archívese.

Colonia Caroya, 29 de Noviembre del 2017.-

FDO.: DR. GUSTAVO BRANDÁN – INTENDENTE MUNICIPAL
ANA PAOLA NANINI – SECRETARIA DE GOBIERNO