

## Aves y Huevos: Establecimientos

ORDENANZA N° 17856

SANCIONADA: 08.08.1973

PROMULGADA: 22.08.1973

ARTICULO 1°.- Dispónese el control higiénico sanitario de los establecimientos faenadores de aves y de los que comercialicen y/o procesen huevos, ubicados dentro del ámbito municipal y zonas de influencia.-

ARTICULO 2°.- El control sanitario a que se refiere el artículo 1° será efectuado por la Inspección Veterinaria Municipal.-

ARTICULO 3°.- La Inspección Veterinaria Municipal determinará la habilitación higiénica sanitaria de los establecimientos citados en el artículo 1° sin perjuicio de los habilitados por las autoridades nacionales.-

ARTICULO 4°.- Los establecimientos mencionados deberán reunir los requisitos exigidos por el decreto n° 4238/68 de Sanidad Animal, en lo que respecta a la ubicación, construcción, etcétera. Cada establecimiento deberá poseer nombre y número. Este último será asignado por la Municipalidad.- (1)

ARTICULO 5°.- Acuérdesse un plazo de NOVENTA (90) días a contar de la promulgación de la presente ordenanza, para que los establecimientos que funcionan actualmente se encuadren dentro de las condiciones exigidas por el decreto n° 4238/68.-

El Departamento Ejecutivo Municipal podrá prorrogar ese plazo cuando existan razones que lo justifiquen.-

ARTICULO 6°.- La Inspección Veterinaria Municipal practicará la inspección ante mortem y pos mortem de las aves, como así también la inspección de huevos. Asimismo tendrá a su cargo la reinspección de aves faenadas en establecimientos habilitados y que se comercializarán en Concordia o zonas de influencia.-

ARTICULO 7°.- Las aves que se faenen serán evisceradas.-

ARTICULO 8°.- Toda ave o trozo de ave destinada al consumo de la población de Concordia y zonas de influencia deberá tener un marchamo inviolable en una extremidad, que será colocado por la Inspección Veterinaria Municipal, lo cual indicará que fue inspeccionada o reinspeccionada. En el marchamo podrá agregarse su clasificación.-

ARTICULO 9°.- Toda ave o trozo de ave que salga de un establecimiento habilitado deberá contar con el certificado sanitario firmado por el veterinario municipal o por el personal autorizado para ello. Todo cajón que se utilice para el transporte de las aves deberá reunir las condiciones especificadas en el decreto n° 4238/68.-

ARTICULO 10°.- La reinspección de aves o trozos de aves en tránsito se realizará en el lugar que determine la Inspección Veterinaria Municipal, aplicando el criterio de mayor higiene sanitaria.-

ARTICULO 11°.- El transporte de aves o trozos de aves deberán efectuarse en vehículos para tal fin, empacado y con temperatura e higiene correcta. En caso contrario, dará lugar el decomiso de las aves. La falta del certificado sanitario motivará también el decomiso.-

ARTICULO 12°.- Todo vehículo destinado al transporte de productos y sub-productos de origen animal debe reunir las exigencias del decreto n° 4238/68.-

ARTICULO 13°.- Los vehículos referidos en el artículo anterior serán habilitados por la Inspección Veterinaria Municipal, la cual procederá periódicamente a la reinspección de los mismos. Además podrá anular o rehabilitar el uso de estos vehículos acorde a las condiciones higiénico sanitarias.-

ARTICULO 14°.- Se realizará la reinspección de aves en locales de comercialización, restaurantes, ventas al paso, etcétera, exigiéndose en cada caso el certificado sanitario o la boleta de adquisición donde figure el número del certificado. Se verificará si el cajón es de primer uso e higiénico y si tiene los sellos reglamentarios de acuerdo a lo requerido por el decreto n° 4238/68. Si las aves poseen envoltura individual, o general por dentro del cajón, con papel encerado, impermeable o plástico autorizado, como así también si tiene marchamo o precinto de metal. Asimismo deberá verificarse la temperatura del ave o trozo de ave en lo profundo de su masa muscular.-

La misma oscilará de 2° C bajo cero a 2° C sobre cero para el refrigerado y para el congelado será de 15° C bajo cero como mínimo.-

ARTICULO 15°.- Los establecimientos comprendidos en esta ordenanza deberán declarar a la Inspección Veterinaria Municipal días y horarios de trabajo, a los efectos del respectivo control veterinario.-

ARTICULO 16°.- La Municipalidad cobrará un derecho en concepto de inspección y/o reinspección de aves, el que se fija en la siguiente forma:

a) Por inspección o reinspección de aves que se realice en el frigorífico municipal, que se

---

destinen al consumo de Concordia y zonas de influencia, por Kg. limpio\_\_\$ 0,43.

b) Por inspección de aves que se realice en establecimientos privados, que se destinen para su consumo fuera del Municipio y zonas de influencia, por Kg. limpio\_\_ \$ 0,25.

c) Por reinspección de aves que se realice en los mismos establecimientos del apartado anterior, para su comercialización en el Municipio y zonas de influencia, por Kg. limpio\_\_ \$ 0,43.

Las aves serán admitidas para su reinspección siempre que se encuadren dentro de la reglamentación pertinente.-

ARTICULO 17°.- Los establecimientos deberán faenar como mínimo 300 animales por vez. En caso de faenar menor cantidad se cobrará el derecho por el mínimo establecido en el presente artículo, teniendo en cuenta para ello el promedio de peso de los animales, a fin de cubrir el gasto originado por la inspección.-

ARTICULO 18°.- Los certificados sanitarios y las boletas de adquisición de aves en cada caso deberán conservarse por el término de un año, debiendo ser clara y legible la escritura de estas.-

ARTICULO 19°.- El Departamento Ejecutivo podrá modificar el derecho fijado en el artículo 16°, en función del costo del servicio.-

ARTICULO 20°.- Toda infracción a las disposiciones de esta ordenanza será sancionada con multas de DOSCIENTOS A QUINIENTOS PESOS, según la gravedad y del duplo en caso de reincidencia hasta el máximo permitido por la Ley 3001.-

(1) El decreto nº 4238/68 nacional, aprueba el Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal, que forma parte integrante del presente decreto y que regirá en todos los aspectos higiénico-sanitarios de elaboración e industrialización de las carnes, subproductos y derivados, y de todo producto de origen animal, como asimismo los requisitos para la construcción e ingeniería sanitaria de los establecimientos donde se sacrifiquen e industrialicen.