

Ovinos y Porcinos

ORDENANZA N° 26417

SANCIONADA: 22.04.1993

PROMULGADA: 28.04.1993

PUBLICADA: 28.04.1993

ARTICULO 1°.- A partir de la promulgación de la presente ordenanza, la habilitación y funcionamiento dentro de la jurisdicción municipal, de los establecimientos donde se proceda al faenamiento de animales ovinos y porcinos, se regirán por las disposiciones contenidas en el articulado de la presente norma legislativa:

TITULO I:

a) **Ámbito de aplicación:** Ejido Municipal de Concordia.-

b) **Mataderos de porcinos y ovinos:** se autorizarán para faenar estos animales en una cantidad promedio de hasta cincuenta (50) ovinos y/o cincuenta (50) porcinos por faena. Las carnes y menudencias de los animales faenados deberán consumirse exclusivamente dentro del Ejido Municipal de Concordia.-

En todos los casos los animales destinados a la faena, los productos y subproductos constarán con el Certificado de Inspección Veterinaria habilitante.-

Se establece la prohibición de la faena simultánea de animales de distintas especies. En cambio se autoriza su faena en turnos separados.-

c) **Medios de transporte:** son todos aquellos que se utilizarán para los traslados de animales vivos y carga para productos y subproductos derivados de la faena y deberán contar con la habilitación municipal correspondiente. El establecimiento podrá disponer de un sistema de lavado de camiones y jaulas de animales vivos y control higiénico-sanitario para los transportes de cargas y afines.

d) **Habilitación:** será expedida por la Dirección de Bromatología, con la intervención de la Dirección de Veterinaria, para lo cual se deberá dar cumplimiento a las exigencias y condiciones higiénico-sanitarias que se determinan en la presente ordenanza y las que se encuentren vigentes en este Municipio.

e) **Tasas:** serán las que establezca éste Municipio para inspección o reinspección del servicio veterinario y las que corresponda como establecimiento, según el Código Tributario Municipal.

TITULO II

a) **Ubicación.**

a-1) Emplazamiento en terreno no inundable.

a-2) Distantes 1 (un) kilómetro como mínimo de zonas residenciales.

a-3) Contar con abastecimiento de agua potable.

a-4) Contar con tratamiento de desagües industriales.

a-5) No deberá existir dentro del cerco perimetral del matadero otras construcciones, industrias o viviendas ajenas a las actividades del establecimiento.

a-6) El cerco perimetral encerrará todas las dependencias de la planta fabril incluidos los corrales.

Asegurará asimismo que no puedan entrar ni salir animales de dichos establecimientos, sino por los portones habilitados.

TITULO III

a) **Corrales:** el establecimiento contará con corrales suficientes, que asegure la contención para el reposo y faena diaria. Estarán contruidos de material inalterable con una altura de 1,20 metros.

Los pisos serán de material impermeable, resistente a la corrosión, antiresbaladizo con una pendiente mínima del 2% hacia la canalización o boca de desagüe. No deberán presentar baches, pozos, ni deterioros que permitan la acumulación y estancamiento de los líquidos.

b) **Bebedores:** los corrales contarán con bebederos alimentados con agua potable y un sistema que no permita derramarse sobre el piso del mismo, con sistema de flotante u otro similar.

Si los animales permanecen más de 24 horas los corrales deberán disponer de comedores adecuados al uso y a la cantidad de animales albergados.

TITULO IV

a) **Limpieza y cerco de los corrales:** los vallados serán de material o de caño adecuado de fácil limpieza y desinfección. Se contará además con suficiente agua y la red de distribución que facilite la operación mencionada.-

b) **Evacuación de efluentes:** los pisos de los corrales, de las mangas, desaguarán por medio de canales, sumideros, bocas de desagües y tuberías descargando al sistema de evacuación de efluentes. Todos serán de un caudal suficiente que asegure la fácil y eficiente eliminación de los líquidos mencionados.-

c) Pinturas de corrales y cercos: se pintarán con cal toda vez que la inspección veterinaria lo requiera.

La desinfección de los corrales es obligatoria cada vez que se constate algún caso de enfermedad infecto-contagiosa. Se puede usar en la desinfección hipoclorito de sodio, cresoles, hipoclorito cálcico, lechada de cal, hidróxido de sodio y otros.

TITULO V

a) Estercolero: el establecimiento contará con un anexo adecuado para depositar el estiércol procedente de los camiones de transportes de hacienda y de los corrales. El mismo se higienizará cada 48 horas.

TITULO VI

a) Acceso a la matanza: los corrales estarán conectados entre sí directamente o a través de un pasadizo con la playa de faena, que puede ser utilizado para ovinos y/o porcinos en horarios diferentes.

b) Rampa de acceso: tendrá un pasadizo para el personal de servicio y un dispositivo de trampa o cierre que regule el avance de los animales.

TITULO VII

a) Playa de faena.

a-1) Zona sucia o séptica. En caso de porcinos contará con un dispositivo de noqueo o insensibilización, volteo, degüello, sangría, pelado y escaldado. En caso de ovinos se dispondrá de un sistema de manejo, rieles para colgado, degüello y sangría. En ambos casos la sangre del degüello derivará a un recolector especialmente destinado a este efecto.

a-2) Zona intermedia: se realizarán todas las operaciones que van desde la sangría hasta el eviscerado inclusive.

Se comunicará con un sector especial para clasificación, limpieza y acondicionamiento de vísceras provenientes de la faena.

a-3) Zona limpia: se realizarán todas las operaciones que van desde la finalización del eviscerado hasta la salida de reses de la playa de faena.

La playa de faena contará de: techos, pisos lavables y antideslizantes, canaletas de desagües, paredes con un friso impermeable de tres (3) metros de altura.

En comunicación con las zonas sucias e intermedias se emplazarán baños guardarropas y una dependencia para lavado, desinfección y almacenamiento de cuchillos, sierra, etcétera, necesario para faena.

TITULO VIII

a) Personal: Estarán habilitados por la empresa para poder desarrollar tareas en el establecimiento. Los mismos deberán contar con libretas sanitarias expedidas por la Asistencia Pública Municipal. La empresa proveerá de indumentaria que contará con los siguientes elementos: cascos de protección blancos, blusas o chaquetas y pantalones blancos, botas de goma blanca y delantales impermeables.

TITULO: IX

a) Suministro de agua: En todas las dependencias se dispondrán de canillas y piletas que aseguren la realización de la higiene de las manos y botas como así también del instrumental y de las reses.-

TITULO: X

a) Iluminación y ventilación. Serán las adecuadas para cumplir con las operaciones mencionadas.-

TITULO: XI

a) Corral de aislamiento: Tendrán bebederos y comederos adecuados que permitirán el aislamiento de animales enfermos y observación veterinaria correspondiente.-

TITULO XII

a) Triquinoscopio: Todos los porcinos que se faenen serán sometidos a exámen triquinoscopio.

TITULO XIII

a) Sellos, precintos: Todo animal o fracción que salga del establecimiento contará con sellos, precintos u otro sistema de identificación que certifique la inspección veterinaria.-

TITULO XIV

a) Secado de cueros: Los cueros de ovinos se secarán a una distancia no menor de cincuenta (50) metros de la playa de faena.-

