

**SOLICITUD DE HABILITACIÓN PERSONAS HUMANAS**

**Al Sr. Ministro de Agricultura y Ganadería**  
**Provincia de Córdoba**  
**S / D**

El que suscribe.....DNI N°.....en su carácter  
de.....del establecimiento con denominación  
comercial.....domicilio legal en  
.....localidad.....,  
Departamento..... CP..... celular ....., de la  
Provincia de Córdoba. Domicilio electrónico en la identidad digital registrada en la Plataforma CIDI  
correspondiente al CUIT N°..... (art. 6 – Ley N° 10.618,  
Decreto Reglamentario N° 750/2019), se dirige a Ud. solicitando la APROBACIÓN de la  
documentación adjuntada a la presente, del establecimiento ubicado  
en.....  
localidad.....CP.....,Tel:.....

Correo electrónico....., en el/los rubro/s (seleccionar lo que  
corresponda):

- Matadero Frigorífico Bovinos  Matadero Frigorífico Porcinos  Matadero Frigorífico Aves  
 Matadero Frigorífico Cabritos, Corderos y Lechones

Para lo cual se acompaña la siguiente documentación:

- 1- Fotocopia del DNI del propietario del establecimiento.
- 2- Constancia de CUIT/CUIL.
- 3- Constancia de Pago de la tasa de Ley (Art. 93 – Inc. 2).
- 4- Factibilidad de uso de suelo, para la actividad seleccionada, emitida por la Comuna o Municipalidad correspondiente.
- 5- Resolución de aprobación del sistema de eliminación de efluentes (cloacales e industriales) propuesto por el establecimiento, otorgado por APRHI (Administración Provincial de Recursos Hídricos de la Provincia de Córdoba). Decreto Provincial N° 847/16.
- 6- Protocolo de análisis físico-químico y bacteriológico de agua expedido por laboratorio (la muestra debe ser tomada de grifo de la planta).
- 7- Resolución de autorización de la Secretaría de Ambiente de la Provincia de Córdoba (Ley N° 7343, Decreto N° 2131/00 y Ley N° 10208).
- 8- Plano general con ubicación geográfica (Escala 1:2000).

- 9- Planos de planta (ANEXO). Firmados por profesional idóneo.
- 10- Planos de corte (ANEXO). Firmados por profesional idóneo.
- 11- Memoria descriptiva constructiva.
- 12- Memoria descriptiva operativa.
- 13- Propuesta de designación de Servicio de Inspección Veterinario (ANEXO II).
- 14- Constancia de matrícula tipo A expedida por CMVC (Colegio Médico de Veterinarios de la Provincia de Córdoba).

**La documentación presentada deberá estar firmada por el solicitante en cada una de sus fojas.**

**Los datos aquí consignados, como los contenidos en la documentación adjunta tienen carácter de Declaración Jurada.**

Lugar y Fecha: .....

Firma:

**(debidamente certificado por: autoridad Policial, Escribano, Juez de Paz o Entidad Bancaria)**

Aclaración.....

DNI N° .....

## ANEXO I - PLANIMETRÍAS

**En caso de solicitar habilitación en el rubro: matadero frigorífico de vacunos y porcinos, deberá presentar:**

Planos de Planta escala 1:100 – 1:50

1.1-Indicando las distintas dependencias y sectores con sus dimensiones: playa de faena: zona sucia, intermedia y limpia, locales de vísceras: verdes, rojas y cabezas, baños y vestuarios para el personal de zona limpia y sucia, cámaras de frío, cuarteo y vestido, playa de oreo, playas de carga: de carnes, de menudencias y de incomedibles, local de retención, comisos y digestor de playa, local de patas y cueros, local de caldera, local veterinario, laboratorio para efectuar digestión artificial, complejo sanitario externo (corral de aislamiento, sala de necropsia y digestor), corrales: de observación (con brete y cepo) y de descanso, rampa de descarga, manga y bañadero de animales.

1.2-Indicando la ubicación de los equipos de trabajo, instalaciones fijas y móviles (esterilizadores de cuchillos, lavamanos, filtros sanitarios, palcos, olla de escaldado, peladora, etc).

1.3-Señalando en el mismo los circuitos o líneas de flujo (con distintos colores) de personal, de productos, de vehículos, de incomedibles, de comisos, etc.

1.4-Señalando los circuitos e instalaciones de agua fría, caliente, vapor, aire comprimido, gas, etc.

1.5-Indicando líneas de efluentes (desagües cloacales, rejillas, filtros, cámaras de inspección, de decantación, de intercepción de grasas, sépticas, de pretratado y tratado y diseño de las mismas para todos los efluentes líquidos hasta su destino final: pozos negros o lagunas de oxidación.

2- Planos de corte transversal escala 1:50 (dos de planta y dos de corrales)

2.1- Indicar las características constructivas y medidas de pisos, frisos, paredes, techos, alturas libres de los ambientes, altura de rieles, de puertas, ventanas, etc.

En las memorias constructivas se debe detallar completamente cada uno de los locales que figuran en planos, indicando los materiales y niveles de terminación de pisos, paredes, techos, cielos rasos, aberturas, equipamiento, instalaciones fijas y móviles, etc.

3- Plano general de ubicación geográfica: Plano de toda la planta en escala 1:2.000 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.

**PARA MAYOR INFORMACIÓN SOBRE EL MARCO LEGAL EN MATERIA CÁRNICA, SE RECOMIENDA LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS/LEGALES, COMPRENDIDAS EN EL DECRETO NACIONAL 4238/68, LEY PROVINCIAL Nº 6974 Y SU DECRETO DE APLICACIÓN Nº 4995/83.**

**En caso de solicitar habilitación en el rubro: Matadero de Aves, deberá presentar:**

## 1- Planos de Planta escala 1:100 – 1:50

1.1-Indicando las distintas dependencias y sectores con sus dimensiones: playa de faena (zona sucia, intermedia y limpia), cámaras de frío, sala de embalaje, depósito de desperdicios o detritos, depósito de productos incomedibles, lavadero de cajones, depósitos de cajones, local veterinario, baños y vestuarios para el personal, digestor o incinerador, playa de carga, playa de inspección ante-mortem, corrales de descanso, corral de aislamiento, playa de descarga, etc.

1.2-Indicando la ubicación de los equipos de trabajo, instalaciones fijas y móviles (sistema de insensibilización, equipos para el sangrado, escaldadora, peladora, tanques de enfriamiento, mesas de eviscerado, cámaras de frío, heladeras, norias, filtros sanitarios, esterilizadores de cuchillos, lavamanos de áreas de trabajo, etc.).

1.3-Señalando en el mismo los circuitos o líneas de flujo (con distintos colores) de personal, de productos, de vehículos, de incomedibles, de comisos.

1.4-Señalando los circuitos e instalaciones de agua fría, caliente, vapor, aire comprimido, gas, etc.

1.5-Indicando líneas de efluentes (desagües cloacales, rejillas, filtros, cámaras de inspección, de decantación, de intercepción de grasas, sépticas, de pretratado y tratado y diseño de las mismas para todos los efluentes líquidos hasta su destino final: pozos negros o lagunas de oxidación.

## 2- Planos de corte transversal escala 1:50 (dos de planta y dos de corrales)

2.1- Indicar las características constructivas y medidas de pisos, frisos, paredes, techos, alturas de rieles, altura de rieles, de puertas, de ventanas, etc.

En las memorias constructivas se debe detallar completamente cada uno de los locales que figuran en planos, indicando los materiales y niveles de terminación de pisos, paredes, techos, cielos rasos, aberturas, equipamiento, instalaciones fijas y móviles, etc.

3- Plano general de ubicación geográfica: Plano de toda la planta en escala 1:2.000 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 de fácil identificación.

**PARA MAYOR INFORMACIÓN SOBRE EL MARCO LEGAL EN MATERIA CÁRNICA, SE RECOMIENDA LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS/LEGALES, COMPRENDIDAS EN EL DECRETO NACIONAL 4238/68, LEY PROVINCIAL Nº 6974 Y SU DECRETO DE APLICACIÓN Nº 4995/83.**

**En caso de solicitar habilitación en el rubro: matadero frigorífico de cabritos, lechones o corderos, deberá presentar:**

1- Planos de Planta escala 1:100 – 1:50

1.1-Indicando las distintas dependencias y sectores con sus dimensiones:

Playa de faena: zona sucia y limpia

Local de vísceras

Baños y vestuarios para personal de zona limpia y sucia

Cámaras de frío

Playa de carga

Local de retención de comisos Local de patas y cueros

Digestor de Playa

Local de Caldera

Local veterinario

Laboratorio de digestión artificial

Corrales: de observación, descanso y aislamiento

Rampa de descarga.

1.2-Indicando la ubicación de los equipos de trabajo, instalaciones fijas y móviles: esterilizador de cuchillos, lavamanos, filtros sanitarios, palcos, olla de escaldado, peladora, etc.

1.3-Señalando en el mismo los circuitos o líneas de flujo de personal, de productos, de vehículos (con distintos colores)

1.4-Señalando los circuitos e instalaciones de agua fría, caliente, vapor, aire comprimido, gas, etc.

1.5-Indicando líneas de desagües cloacales, rejillas, filtros, cámaras de inspección, de decantación, de interceptación de grasas, sépticas, de pretratado y tratado y diseño de las mismas para todos los efluentes líquidos hasta su destino final.

2- Planos de corte transversal escala 1:50 (dos de planta y dos de corrales)

2.1- Indicar las características constructivas y medidas de pisos, frisos, paredes, techos, alturas libres de los ambientes, altura de rieles, de puertas, ventanas, etc. En las memorias constructivas se debe detallar completamente cada uno de los locales que figuran en planos, indicando los materiales y niveles de terminación de pisos, paredes, techos, cielos rasos, aberturas, etc.

3- Plano general de ubicación geográfica: Plano de toda la planta en escala 1:2.000 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 de fácil identificación.

**PARA MAYOR INFORMACIÓN SOBRE EL MARCO LEGAL Y TÉCNICO EN MATERIA CÁRNICA, SE RECOMIENDA LAS ESPECIFICACIONES COMPRENDIDAS EN EL DECRETO NACIONAL 4238/68, LEY PROVINCIAL Nº 6974 Y SU DECRETO DE APLICACIÓN Nº 4995/83.**

## ANEXO II – SERVICIO DE INSPECCIÓN VETERINARIO

## A Secretaría de Ganadería

## Div. Faenamiento e Industrialización de Carnes

Me dirijo a Ud. a fin de comunicar que el Médico Veterinario .....M.P. .... otorgada por el colegio Médico Veterinario de la Provincia de Córdoba, ejercerá el Servicio de Inspección Veterinario (S.I.V) y el contralor higiénico-sanitario integral en mi establecimiento rubro ..... de la localidad de.....C.P. Nº ....., Celular .....

Sin más saludo a Ud. Atentamente

Firma:

Aclaración:

DNI:

Quien suscribe la presente, ..... de profesión Médico Veterinario M.P. Nº ..... desea dejar constancia expresa ante esa Secretaría que se compromete a ejercer a partir de día ..... / ..... / ..... el contralor higiénico – sanitario integral del establecimiento ..... sito en ..... localidad ..... y a cumplir y hacer cumplir las disposiciones legales y reglamentarias vigentes en la materia, así como toda otra indicación que en el sentido imparta la División Faenamiento e Industrialización de Carnes, quedando obligado a comunicar en forma fehaciente y dentro del plazo de 5 días previo o 48 horas posteriores de producido, todo cambio que surja respecto al presente compromiso.

Domicilio Particular .....C.P.....

Localidad .....Celular .....

Correo electrónico.....

Sin más saludo a Ud. Atentamente

Firma:

Aclaración:

DNI: