

SOLICITUD DE HABILITACIÓN PERSONAS HUMANAS

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

El que suscribe DNI 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.....,Celular.....

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

- Fábrica de Chacinados/Salazones Despostadero Depósito Cámara Frigorífica
 Fábrica de Conservas/Semiconservas Otros (especificar).....

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) trs.cba.gov.ar
- 4- Factibilidad de uso de suelo, para la actividad seleccionada, emitida por la Comuna o Municipalidad correspondiente.
- 5- Certificado de conexión a red cloacal expedido por el organismo oficial competente (Municipio/Cooperativa/Comuna), resolución o inicio de trámite en la Secretaría de Recursos Hídricos dependiente del Ministerio de Servicios Públicos de la Provincia de Córdoba (Decreto 847/16); según corresponda.
- 6- Protocolo de análisis físico-químico y bacteriológico de agua expedido por laboratorio.
- 7- Plano general con ubicación geográfica (Escala 1:2000).
- 8- Planos de planta (ANEXO I), firmados por profesional idóneo.
- 9- Planos de corte (ANEXO I), firmados por profesional idóneo.
- 10- Memoria descriptiva constructiva.

- 11- Memoria descriptiva operativa.
- 12- Propuesta de designación de Servicio de Inspección Veterinario (ANEXO II).
- 13- 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 FÁBRICA DE CHACINADOS/SALAZONES, deberá presentar:

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

1.1-Indicando las distintas dependencias y sectores con sus dimensiones: sala de elaboración, desposte, cámara de frío para materias primas y para productos elaborados, sala de cocción, lavadero de utensilios, sala de condimentos y aditivos, local de rotulado y expedición, oficina del servicio de inspección veterinario, depósito y lavadero de tripas, local de desperdicios y comisos, secaderos, estufas, baños y vestuarios para el personal, playas de carga y descarga.

1.2-Indicando la ubicación de los equipos de trabajo, instalaciones fijas y móviles (mesas, picadoras, embudidoras, mezcladoras, sierras, cámaras de frío portátiles, heladeras, filtros sanitarios, y esterilizadores de cuchillos, etc.); señalando los circuitos o líneas de flujo (de personal, de productos elaborados, de materia prima, de desperdicios y decomisos, etc.) todo con colores codificados.

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

1.4-Indicando líneas desagües de cada local, rejillas, cámaras de: inspección, desgrasadoras, sépticas, de tratado y pretratado (con diseño), para los efluentes líquidos y su destino final.

2- Planos de Planta de corte transversal escala 1:50 (dos cortes como mínimo)

2.1- Indicando características constructivas y niveles de pisos, frisos, paredes, techos, alturas libres de los ambientes, altura de rieles, de puertas y ventanas, equipos, etc.

3- Plano general de ubicación geográfica: plano de toda la planta en escapa 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.

En caso de solicitar habilitación en el rubro: CONSERVAS/SEMI CONSERVAS, deberá presentar:

1- Planos de Planta escala 1:50

1.1-Indicando las distintas dependencias y sectores con sus dimensiones: Sala de Elaboración, Cámara de Frío para Materias Primas Sala de Condimentos y Aditivos, Sala de Cocción, esterilización, Local de Rotulado y Expedición, sala para lavado y preparación de verduras, Local Veterinario, Lavadero de utensilios de trabajo, Baños y Vestuarios para el personal.

1.2-Indicando la ubicación de los equipos de trabajo, instalaciones fijas y móviles: mesas, picadoras, sierras, envasadoras, ollas de cocción, autoclave, campanas de evacuación de vapores, extractores, conservadoras de frío, heladeras, filtros sanitarios, esterilizadores de cuchillos, termógrafo, manómetro, etc.

1.3-Indicando los circuitos e instalaciones de agua fría, caliente, vapor, aire comprimido, gas, etc.
1.4-Indicándose líneas desagües desde cada local, rejillas, cámaras de: inspección, desgrasadoras, sépticas, de tratado y pretratado y diseño para los efluentes líquidos y su destino final.

2- Planos de Planta de corte transversal escala 1:50 (dos cortes como mínimo)

2.1- Indicando características constructivas y niveles de pisos, frisos, paredes, techos, alturas libres de ambientes, de rieles, de puertas y ventanas, equipos fijos, 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.

En caso de solicitar habilitación en el rubro DESPOSTADERO, deberá presentar:

1- Planos de Planta escala 1:50

1.1-Indicando las distintas dependencias y sectores con sus dimensiones: sala de desposte acondicionado, cámara de frío para materias primas y para productos acondicionados, antecámara, local para detritos o desperdicios, lavadero de utensilios, local de rotulado y expedición, local veterinario, baños y vestuarios para el personal, playas de carga y descarga.

1.2-Indicando la ubicación de los equipos de trabajo, instalaciones fijas y móviles (mesas, rieleras, gancheras, sierras, cámaras de frío portátiles, heladeras, filtros sanitarios y esterilizadores de cuchillos, etc.).

1.3-Señalando en el mismo los circuitos o líneas de flujo de personal, de productos acondicionados, de materias primas, de desperdicios y decomisos, etc. todos con colores codificados.

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

1.5-Indicándose líneas de desagües desde cada local, rejillas, cámaras de inspección, desgrasadora, séptica, de tratado, pretratado y diseño para los efluentes líquidos y su destino final.

2- Planos de Planta corte transversal escala 1:50 (dos cortes como mínimo)

2.1- Indicando características constructivas y medidas de pisos, frisos, paredes, techos, alturas libres de los ambientes, altura de rieles, de puerta y ventanas, equipos fijos, etc.

En caso de solicitar habilitación en el rubro DEPÓSITO CÁMARA FRIGORÍFICA, deberá presentar:

1- Planos de Planta escala 1:50

1.1- Indicando las distintas dependencias y sectores con sus dimensiones: cámaras de frío, antecámara, recepción, expedición, local veterinario, lavadero de zorras y utensilios de trabajo, baños y vestuarios para el personal, playa de carga y descarga.

1.2- Indicando la ubicación de los equipos de trabajo, instalaciones fijas y móviles, y filtros sanitarios.

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

1.4- Indicando líneas de desagües de cada local, rejillas, cámaras de inspección, desgrasadora, séptica, de tratado, pretratado y diseño para los efluentes líquidos y su destino final.

2- Planos de Planta corte transversal escala 1:50 (mínimo dos)

2.1- Indicando características constructivas y medidas de pisos, frisos, paredes, techos, alturas libres de los ambientes, altura de rieles, de puerta y ventanas, equipos fijos, etc.

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.

ANEXO II – SERVICIO DE INSPECCIÓN VETERINARIO

A Secretaría de Ganadería

Div Faenamamiento e Industrialización de Carnes

Me dirijo a Ud. a fin de comunicar que el Médico VeterinarioM.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. Nºdesea 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 Faenamamiento e Industrialización de Carnes, quedando obligado a comunicar en forma fehaciente y dentro del plazo de 5 días previo o 48 hs. posteriores de producido, todo cambio que surja respecto al presente compromiso. -

Domicilio ParticularC.P.....

LocalidadCelular

Correo electrónico.....

Sin más saludo a Ud. Atentamente

Firma:

Aclaración:

DNI: