

# FABRICA DE CHACINADOS

## CATEGORIA "C"

Ley Provincial Sanitaria de Carnes N° 11.123

### REGIMEN DE HABILITACION

Los establecimientos encuadrados dentro de la categoría fabrica de chacinados "C", que reúnan las condiciones higiénico - sanitaria establecidas en la Ley Provincial Sanitaria de Carnes, N° 11.123 y sus Decretos Reglamentarios N° 2683/93 y 2464/97, para obtener la habilitación correspondiente deberán cumplimentar los siguientes requisitos:

#### SOLICITUD:

Presentar una solicitud en la que constará:

- 1) Datos personales del solicitante, domicilio real y legal, número de teléfono, número y tipo de documento de identidad, dirección de correo electrónico.
- 2) Detallar la variedad de productos frescos que elabora o elaborara.

Simultáneamente con la solicitud de Habilitación e Inscripción se presentarán:

1. **Planos de obra del establecimiento**, copia heliográfica o fotocopia autenticada en escala 1:100, aprobado por el municipio donde figuren todas las dependencias actualizadas, implicadas para la habilitación solicitada, (*firmada por propietario o apoderado y profesional actuante*).
2. **Nota en carácter de Declaración Jurada**, detallando las características de materiales de cada sector del establecimiento: pisos, paredes, techos, mesadas, disponibilidad de agua (fría/caliente), equipamiento, servicios sanitarios, etc. (*firmada por propietario o apoderado*).
3. **Memoria descriptiva operativa**, detallando todos los procesos operativos, en concordancia con las dependencias que figuran en el plano. Incluir como anexo a la memoria operativa un flujograma de procesos, consignando circulación del personal, circulación de la materia prima hasta el producto final y destino de los subproductos incomedibles. (*firmada por el propietario o apoderado*)
4. **Papel sellado** de \$ 5 del Banco de la Provincia de Buenos Aires.
5. **Certificado de localización, radicación o habilitación Municipal** que contemple todos los rubros de habilitación solicitados, extendido a nombre de la firma que la peticionó. (*fotocopia autenticada por Escribano Público o Juez de Paz*).
6. **Aprobación de vuelco de efluentes**, otorgado por autoridad Municipal u organismo competente (*fotocopia autenticada por Juez de Paz o Escribano Público*).
7. **Acta de constitución de la firma**. Si es unipersonal, copia del documento de identidad, (*fotocopia autenticada por Juez de Paz o Escribano Público*).
8. **Título de propiedad** (*fotocopia autenticada por Escribano Público o Juez de Paz*) y **contrato de arrendamiento, cesión, concesión o cualquier otro título que gratuita u onerosamente le permita actuar como responsable del establecimiento** (*fotocopia autenticada por Juez de Paz o Escribano Público, con firmas certificadas*). En el primer caso podrá suplirse la escritura por el **certificado de dominio** actualizado (*fotocopia autenticada por Escribano Público o Juez de Paz, se aclara que el término de validez no debe exceder los 45 días*).

9. **Inscripción en AFIP (condición ante el I.V.A.) y en ARBA (Ingresos Brutos),** *(fotocopia autenticada por Escribano Público o Juez de Paz).*
10. **Declaración Jurada** estimativa expresada en kilogramos de cada producto elaborado por mes o por año calendario.
11. En condiciones de lograr su habilitación, abonará anualmente la **Tasa de Habilitación** que vencerá (el **31/12** de cada año).
12. **Libro de Actas** de 200 folios para registrar las inspecciones
13. Los establecimientos deberán, una vez obtenida la **Habilitación**, tramitar la inscripción del producto obtenido ante el Ministerio de Salud.

*Toda la documentación deberá presentarse ante la MUNICIPALIDAD CORRESPONDIENTE.  
El Municipio será el encargado de caratular y otorgar un Certificado Provisorio de Habilitación.*