

DECRETO N° 4.933

La Plata, 30 de Octubre de 1989.

Visto el expediente N° 2.707-2.301/89, del Ministerio de Asuntos Agrarios y Pesca, por intermedio del cual se propicia reglamentar las disposiciones de la Ley N° 10.510, que regula el funcionamiento de los establecimientos dedicados a la cría, acopio y/o comercialización de porcinos (fs. 5/8); y

CONSIDERANDO:

Que mediante dicho cuerpo legal se dota a la Dirección Provincial de Ganadería de esa Jurisdicción de un instrumento fundamental para poder ejercer el control de los establecimientos dedicados a la comercialización de porcinos en el ámbito provincial, y consecuentemente garantizar a la población las condiciones higiénico sanitarias a las que deberán ajustar su cometido, tal como se desprende del proyecto cuyo texto obra a fs. 16/19;

Que a fs. 12, se expide en función de su competencia la Contaduría General de la Provincia;

Que a fs. 13, obra dictamen de la Asesoría General de Gobierno, ratificado a fs. 21, y fs. 14 vista del señor Fiscal de Estado;

Por ello,

EL PODER EJECUTIVO DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES

DECRETA:

Art. 1° - Los establecimientos para explotaciones porcinas que funcionen en la Provincia de Buenos Aires, deberán dar cumplimiento a los siguientes requisitos:

- a) Certificado de radicación municipal o permiso de funcionamiento, otorgado por la autoridad municipal correspondiente.
- b) Croquis detallando las instalaciones de la explotación.
- c) Diagrama de la ubicación del establecimiento dentro del cuartel, ruta más cercana y acceso al mismo.
- d) Memoria descriptiva, de acuerdo a las siguientes indicaciones:

Actividad: Indicar si es criadero, engordadero, acopiadero, invernado, cabaña, etc.

Reproductores: Razas, cantidad, procedencia.

Plan Sanitario: Indicar el plan que se ejecuta y profesional responsable del mismo.

Instalaciones: Alambrado perimetral, provisión de agua, parideras, cría, recria, terminación, potrero, padrilleras, lazareto, etc. (medidas y materiales empleados en su construcción). Bebederos y comederos:

Desagües y deyecciones: Su destino (aprobados por Ministerio de Obras y Servicios Públicos o Dirección Provincial de Ganadería de acuerdo a lo que corresponde).

e) Nota dirigida al señor director provincial de ganadería solicitando la inscripción de referencia, indicando claramente el domicilio del solicitante y ubicación de la explotación (para facilitar su localización).

f) Papel sellado o timbrado adquirido en el Banco de la Provincia de Buenos Aires, para iniciar su trámite.

g) Boleto de señal actualizado.

Art. 2° - Estos establecimientos estarán cercados en todo su perímetro con alambrado u otros sistemas que imposibiliten la salida de los cerdos al exterior. Dichos sistemas deben ser aprobados por la Dirección Provincial de Ganadería.

Art. 3° - Los cercos deberán construirse en madera o alambre fácilmente desmontable a fin de poder arar y/o realizar aquellas labores tendientes a eliminar focos de fermentación, infecciosos y parasitarios que se formen en el potrero o en zonas del mismo y que comprometan el estado sanitario de la piara.

Art. 4° - Los comederos deberán estar contruidos con materiales que posibiliten una fácil limpieza y realizados de tal forma que impidan la acumulación de residuos y restos de alimento que pueden comprometer el estado sanitario de la piara.

Art. 5° - Los bebederos serán contruidos de tal forma que posibiliten una fácil limpieza, provean agua fresca y de buena calidad.

Art. 6° - Todo establecimiento deberá contar con refugios naturales o artificiales que protejan a los animales de las inclemencias del tiempo.

Art. 7° - En caso de existir refrescaderos en el establecimiento o cualquier instalación destinada a funcionar como tal, deberá ajustarse a las normas higiénico- sanitarias que indique la Dirección Provincial de Ganadería. Queda prohibido el uso de charcos.

Art. 8° - Toda explotación contará con un corral o potrero destinado a lazareto para el aislamiento de los porcinos enfermos. El mismo deberá tener una superficie mínima de diez por ciento (10%) de la capacidad total del establecimiento, debiendo contar además con el sistema de desagües independientes al resto de las instalaciones.

Art. 9° - En caso de producirse muertes o enfermedades que afecten el estado general de la piara, como así también a otras especies animales y/o a la salud humana, el profesional a cargo del establecimiento denunciará dicha circunstancia en forma inmediata (no más de 48 hs.) a la autoridad sanitaria competente, la que determinará las acciones a desarrollar (cremación de cadáveres, interdicción, clausura del establecimiento, etc.).

Art. 10° - Aquellos establecimientos que utilicen residuos de restaurantes, hoteles, bases militares, etc., deberán clasificarlos en comestibles o no comestibles (plásticos, vidrios, latas, papeles, etc.), procediendo al cocimiento de los comestibles antes de su administración. Este se realizará en un recinto construido para tal fin, que conste de un recipiente acorde con el volumen a procesar, con una fuente calórica que provoque la ebullición y mantención de este punto durante treinta minutos, a fin de garantizar que la sustancia que se elabore quede libre de gérmenes y toxinas que puedan contener la materia prima afectando la sanidad del establecimiento o la salud pública. Los huesos serán trozados previo a la cocción.

Art. 11° - En todos los casos se deberá acreditar el origen de los residuos mediante boleta o remito en el que se consigne procedencia y fecha.

Art. 12° - Queda prohibida la alimentación con residuos de hospitales, domiciliarios y todos aquellos productos que no sean debidamente autorizados por la Dirección Provincial de Ganadería dependiente del Ministerio de Asuntos Agrarios y Pesca.

Art. 13° - Los residuos comestibles una vez procesados deben ser administrados a los animales en bateas o comederos de fácil limpieza y desinfección, debiendo realizarse una limpieza a fondo de dichas instalaciones una vez concluida la alimentación diaria de los animales. Queda prohibida la administración de cualquier tipo de alimento a base de residuos o subproductos industriales sobre el piso directamente.

Art. 14° - La selección de elementos comestibles o no comestibles de residuo se deberá hacer sobre piso de cemento el cual tendrá los desagües correspondientes para evitar la acumulación de aguas servidas. Estas instalaciones deberán ser lavadas a chorro de agua y barridas diariamente.

Art. 15° - Los residuos seleccionados como comestibles deberán ser depositados en el recinto destinado a cocción, no pudiendo superar dicho tiempo de almacenamiento las 24 horas en épocas de alta temperatura y las 48 horas en épocas de baja temperatura. De la misma manera los residuos procesados deberán cumplir con los mismos plazos de almacenamiento.

Art. 16° - Los residuos no comestibles deberán ser retirados del establecimiento cada dos días como

máximo.

Art. 17º - El recinto donde se realice el proceso de cocción de los alimentos, deberá ser aislado y protegido del lugar donde se encuentren los animales, cerrado completamente, con piso de cemento y sus correspondientes desagües y dimensionado a la capacidad del establecimiento con ventilación adecuada, protegida con alambre antinsecto. Las instalaciones deberán ser sometidas a barrido y lavado diario para evitar la acumulación de desechos.

Art. 18º - Las infracciones a lo dispuesto en los artículos precedentes, serán sancionadas con las penalidades establecidas por el art. 10 de la ley 10.510 y conforme al procedimiento previsto por la ley de faltas agrarias.

Art. 19º - El presente decreto será refrendado por el señor ministro secretario en el Departamento de Asuntos Agrarios y Pesca.

Art. 20º - Comuníquese, etc.