



“... Sin Leyes no Hay Patria...”

F.M.E. 09/07/1853 - Ord. N° 4223/07

SAN FERNANDO DEL VALLE DE CATAMARCA, 27 de Marzo de 2015.

SEÑOR

PTE DEL CONCEJO DELIBERANTE DE

S.F. DEL VALLE DE CATAMARCA

C.P.N Juan Cruz Miranda

SU DESPACHO :

Tengo el agrado de dirigirme a UD y por su intermedio al Cuerpo de ese Concejo Deliberante a los efectos de elevar para su tratamiento en el Orden del Día de la próxima Sesión Ordinaria, el presente Proyecto de Comunicación sobre *“Solicitase al DEM informe sobre el funcionamiento del Matadero Municipal de San Fernando del Valle de Catamarca”*.

Sin otro particular, saludo a Usted muy atentamente.



“... Sin Leyes no hay Patria...”

F.M.E. 09/07/1853 - Ord. N° 4223/07

AUTOR: Ing. Ricardo Rosales

FUNDAMENTOS

Señoras y Señores Concejales, me dirijo a UDS a fin de elevar para su consideración, el proyecto de Comunicación sobre *“Solicitase al DEM informe sobre el funcionamiento del Matadero Municipal de San Fernando del Valle de Catamarca”*.

El presente informe surge principalmente por los conflictos generados en estos últimos meses en el Matadero Municipal, que son de público conocimiento, tal como se expresó en la edición digital del diario El Ancaesti del 06/01/2016: *“Conflicto en el Matadero: ...los trabajadores del Matadero Municipal se encontraban reunidos en asamblea, donde se habrían planteado diferentes temas relacionados con las funciones que cumplen en el lugar”*; así también como la edición del 17/01/2016 del mismo diario digital local: *“Concejales se interiorizaran sobre el Frigorífico: ... el presidente del bloque del frente Cívico y Social, Néstor Rosales, explico que tendrán un encuentro con los matarifes a fines de conocer con más detalle su situación; es que los matarifes entienden que quieren cerrar el Frigorífico municipal y entregarlo a manos privadas...”*

Por tal motivo se solicita mediante la presente un Informe detallando los aspectos que hacen al funcionamiento del mismo.

La Ordenanza N° 1155 sancionada en el año 1984 establece:

“ARTICULO 1°.- Establécese la obligatoriedad de faenar en Matadero o Mataderos frigoríficos autorizados, todo animal con destino a consumo de la población, debiendo ajustarse el procedimiento a la presente reglamentación.

ARTICULO 2°.- El Departamento Ejecutivo, fijará por Decreto el Horario de faenamiento y otras normas de funcionamiento interno del Matadero Municipal.

ARTICULO 3°.-El faenamiento en establecimientos del Matadero Municipal estará sujeto, al horario establecido por el Departamento Ejecutivo, a la tasa por Inspección Sanitaria Animal que contempla la Ordenanza Tarifaria Anual, sufriendo un recargo del 100% cuando a solicitud del interesado deba hacerse en horario especial.

ARTICULO 4°.-La entrada de los animales al Matadero deberá hacerse en presencia del personal de Inspección Municipal, quién además de efectuar la primera inspección, verificará la exactitud de los datos consignados en la documentación que acompaña a la tropa, y en virtud de ello autorizará su ingreso a los corrales. La misma quedará en el establecimiento, y se



“... Sin Leyes no hay Patria...”

F.M.E. 09/07/1853 - Ord. N° 4223/07

utilizará de acuerdo a la legislación vigente y en el caso de que este ampare un número mayor de animales que los ingresados, se dejará constancia en la misma guía de los que quedaran como remanente. Una vez completada se inutilizará con el sello correspondiente.

ARTÍCULO 5°.- NORMAS DE INSPECCIÓN SANITARIA

a) No podrá faenarse ningún animal sin previa autorización de la Inspección Sanitaria Municipal.

b) Es obligatorio el examen pre-mortem de todos los animales destinados al sacrificio; este examen se realizará al llegar la tropa al Matadero y se repetirá periódicamente, debiendo efectuarse el último inmediatamente antes del sacrificio.

c) En el trato dado a la hacienda, la inspección sanitaria hará cumplir las disposiciones contenidas en la Ley N° 14.346, de protección animal.

d) Los animales destinados al sacrificio, deberán permanecer en reposo dentro de los corrales del Matadero según su especie de acuerdo al siguiente detalle: Bovinos; mínimo 24 hs., máxima 72 hs.; Ovinos y Porcinos mínimo 12 hs. máximo 24 hs.; estos períodos podrán reducirse a la mitad, cuando los animales provengan de establecimientos situados en un radio no mayor de 10 km. del límite del radio de ubicación del Matadero o Mataderos Frigoríficos, y su traslado se haya efectuado por transporte mecánico.

e) La inspección podrá prolongar el período de reposo, cuando las condiciones sanitarias así lo requieran.

f) Los animales lactantes de la especie Ovina, Caprina, o Porcina quedan eximidas de la obligatoriedad de descanso.

g) Los animales durante el encierro, deberán tener agua en abundancia y ser alimentados cuando el período de descanso supere las 24 hs. corriendo estos cuidados por exclusiva cuenta del propietario de los mismos.

h) Cuando durante el examen de ganado en pié, el inspector sospeche la presencia de alguna enfermedad infectocontagiosa, procederá a notificar a su propietario, manteniendo la hacienda en corrales aislados hasta tanto la inspección veterinaria termine el destino de los mismos.

i) No se permitirá el faenamiento de ganado hembra con preñez patente hasta pasado diez días de la fecha de parición.

j) Todos los animales inmediatamente después de su sacrificio, serán sometidos al examen post-mortem,

y cuando a raíz de ello se observan anormalidades en la res o sus vísceras, se procederá a su decomiso total o parcial según corresponda.

k) A todos los efectos no previstos en la presente



“... Sin Leyes no hay Patria...”

F.M.E. 09/07/1853 – Ord. N° 4223/07

Reglamentación serán de aplicación las normas Legales Provinciales o Nacionales en la materia.

ARTÍCULO 6°.- Toda persona o firma comercial autorizada por organismos oficiales competentes que comercialice carnes por mayor o menor, deberá reunir los siguientes requisitos:

- a) Inscripción ante la Junta Nacional de Carnes como carnicero, abastecedor, etc., y en el Registro Municipal.*
- b) Abonar tributos Provinciales Y Municipales vigentes.*
- c) El o los vehículos afectados al transporte de medias reses y menudencias, deberán inscribirse en el Registro Correspondiente y reunir las condiciones fijadas por el Departamento Ejecutivo.*
- d) Observar estrictamente las normas vigentes referidas a higiene, sanitarios y otros detalles de construcción de su venta.*

ARTICULO 7°.-Toda persona que introduzca carne faenada en otro municipio deberá reunir los siguientes requisitos:

- a) Inscripción como abastecedor en la Junta Nacional de Carnes y de introductor, Acopiador cte. en el Registro Municipal.*
- b) La carne a introducirse deberá proceder de Matadero o Mataderos Frigoríficos autorizados por la Autoridad Provincial o Nacional correspondiente.*
- c) Abonar los Tributos Municipales y/o Provinciales correspondientes.*
- d) Cumplimentar las reglamentaciones bromatológicas y de higiene vigentes.*
- e) El o los vehículos afectados al transporte de medias reses y/o menudencias deberá reunir las condiciones exigidas por la Legislación Provincial y/o Nacional vigente y contar con la autorización municipal pertinente.*

ARTICULO 8°.-Deberá reservarse hasta el Final de las ventas la parte de medias res que tenga el sello de la Inspección Sanitaria de aptitudes para el consumo a los efectos de su control cuando sea requerido por la autoridad competente, sin perjuicio de lo establecido en el Artículo 9°, se procederá al decomiso de la mercadería toda vez que se compruebe la infracción de lo normado en el presente artículo.

ARTICULO 9°.-La infracción a lo reglado en los artículos precedentes será pasible de multa de \$a.20.000 (veinte mil pesos argentinos) el que será actualizado anualmente mediante la Ordenanza Impositiva. En caso de reincidencia se incrementará el monto previsto, en forma automática y sucesivamente en progresión aritmética.

ARTICULO 10.-Todo comercio, restaurant, parrilla, hoteles o afines que adquieren para su elaboración carne en infracción a lo establecido en la presente Ordenanza será penado de multa de \$a 10.000 (diez mil pesos argentinos), y cinco días de clausura la primera infracción y en



“... Sin Leyes no hay Patria...”

F.M.E. 09/07/1853 - Ord. N° 4223/07

caso de reincidencia \$a. 20.000 (veinte mil peos argentinos), y treinta días de clausura, procediéndose en todos casos al decomiso de la mercadería.

ARTICULO 11.-El funcionario a cargo del Departamento Matadero, tomará las providencias necesarias para que la designación del empleado encargado de confeccionar el remito después de ser faenada la hacienda y antes de la distribución a los respectivos puestos comerciales, recaiga sobre una persona de probada idoneidad, honestidad y eficiencia, para salvar de esta manera la evasión en el pago de la tasa correspondiente.”

Por todo lo normado, es que es menester esta solicitud de un informe detallado del Matadero Municipal para corroborar su correcto funcionamiento dentro de las normativas vigentes.

Por ello es que solicito a mis pares apoyen la iniciativa de Pedido de informe , con su voto positivo, ya que redundara en beneficio de la Sociedad toda.-



“... Sin Leyes no Hay Patria...”
F.M.E. 09/07/1853 - Ord. N° 4223/07

El Concejo Deliberante de San Fernando del Valle de Catamarca

Sanciona la Siguiete

COMUNICACIÓN.

ARTICULO 1°.- SOLICITASE al DEM en un plazo máximo de diez días, informe sobre los siguientes aspectos de funcionamiento del Matadero Municipal de la Ciudad Capital:

- **PLANTA DE FAENA:** Estado actual de la línea de vapor (caldera, mezcladores, esterilizadores, sancochado de sangre, mondonguera, Digestor); Estado actual de Línea de Frio (Compresores, Torres de Frio, deposito de amoniaco, Cámaras de cuantas en funcionamiento, forzadores); Corrales (cantidad, estado de cada uno, luz, puertas, pasadores de seguridad); Zona Roja (estado de cajón de noqueo, insensibilizador, túnel de sangrado, rieles, palcos, sierra de pecho y media, lavado de medias reses, balanza, pisos de playa, cámaras de frio); Zona Verde (estado de mampostería, líneas de vapor, mondonguera, masas de lavado, bandejas de vísceras); Efluentes (estado de canales verdes, rojos, grasas, tratamiento); Estercolero (estado de funcionamiento); sala de Necropsia (estado general, si se encuentra en funcionamiento).
- **ADMINISTRACION:** Recursos Humanos (detalle de personal afectado a tareas administrativas; en inspección veterinaria y planta de faena; inspección bromatológica e introducción; personal contratado o bajo la figura de cooperativa, temporarios).
- **OPERATIVIDAD:** Faena (sistema de registros ante Organismo Nacional – SENASA); Cantidad de usuarios registrados en el establecimiento; Cantidad de animales faenados por mes y año; nomina de firmas u Organismos oficiales que faenan por mes.
- **INTRODUCCION:** Detalles de kg. De pollos por mes; kg. De carnes rojas, bovinos, ovinos, caprinos y porcinos por mes; kg. De Pescados y mariscos por mes; limite por de ingresos por día de animales; por productos o propietarios.

ARTICULO 2°.- DE Forma.-