

## ANEXO II LISTA DE VERIFICACIÓN GENERAL

Datos del Establecimiento	
Razón Social	
Dirección	
Provincia	
Georeferencias	
Dueño / Responsable de Est.	

Servicio de Inspección Veterinaria Provincial	
Cuenta con SIV Permanente?	
Nombre del Profesional	
Promedio de Faena diaria	

Agua Potable		
Agua Potable	Prioridad	C/NC
Abastecimiento de Agua Potable		
Volumen total de agua disponible	-	
Agua fría y caliente en todas las dependencias		

Caldera y Digestor		
Caldera y Digestor	Prioridad	C/NC
Presencia de Sala de Digestor		
Digestor: tamaño mínimo 3 m <sup>3</sup> y con una boca con capacidad de entrada de un bovino		
Manómetro(Presión mayor a 1,5 atm)		
termómetro (temp. mayor a 125 grados)		
Condiciones edilicias adecuadas de la Sala		
Presencia de Sala de Calderas		
Funcionamiento adecuado de la caldera		
Material incombustible y dispositivos contra incendios		

Ante y Post – Mortem		
Ante – Mortem	Prioridad	C/NC
Se realiza control ante-mortem		
Correcto control documental de la tropa (Dte; guía, cierre y lavado de camiones)		
Presencia de tarjeta de corrales		
Correcto manejo de animales enfermos, muertos, caídos		
Correcta Notificación de Enfermedades De Declaración Obligatoria (Ley 3959 de Policía Sanitaria)		
BA: Cumple el tiempo mínimo de permanencia en corrales? 6 hs pudiéndose reducir a la mitad si proviene de menos 50 km (transporte mecánico)		

General

BA: Cumplimiento de la Ley Nacional 14.346 de Protección Animal		
---	--	--

<b>Post – Mortem</b>	<b>Prioridad</b>	<b>C/NC</b>
Existe Inspección post-mortem		
<b>Inspección de Pezuña y Morro</b>		
Correcto examen de las pezuñas y morro en busca de lesiones compatibles con FA		
Inspección de Carcasas		
Foliado de linfonódulos en la Inspección usual?		
Manejo de Cisticercosis (Cámara de Cisticerco)		
<b>Inspección de Cabezas</b>		
Se realiza Inspección de Cabezas?		
Contempla: cortes foliados de linfoglándulas retrofaríngeas, submaxilares y parotídeas; extirpación de amígdalas;		
se incidirán los músculos maseteros y pterigoideos		
la lengua (una vez desprendida) se inspeccionará por visualización y palpación		
<b>Inspección de Vísceras</b>		
Correcta observación visual, palpación y corte de órganos y linfoglándulas viscerales y parietales.		
<b>Criterios Generales</b>		
El espacio para la línea de Inspección es adecuado?		
Los operarios cuentan con el instrumental necesario?		
Existe correlación cabeza, carcasa y vísceras de cada animal (número de identificación)		
Correcto circuito de las reses y sus órganos decomisados		
Cuenta con una zona para reinspección?		

<b>Condición Edilicia y del Equipamiento</b>		
<b>Condición Edilicia</b>		
<b>Exteriores</b>	<b>Prioridad</b>	<b>C/NC</b>
Accesos pavimentados / consolidados		
Cerco perimetral (2 metros) hormigón armado o mampostería o murete de 50 cm cemento como mínimo.		
Mantenimiento de exteriores (pastos cortos, presencia de chatarra)		
Iluminación artificial		
Rampa de descarga		
Lavables, desinfectables, piso antideslizante, sin salientes, pendiente menos 25%		
<b>Corrales de Descanso - Encierre</b>		

General

Suficientes para la faena diaria		
Presencia de bebederos		
Pisos impermeables, antirresbaladizos, 2% pendiente hacia desagüe, sin estancamiento.		
Vallados metálicos, hierro o mampostería pero revocado con material Impermeable y ángulos redondeados (1.5 metros).		
Desagües hacia efluentes y con cierre sifónico cubierto por rejillas		
Presencia de corrales techados (3 metros de altura)		
Presencia de comederos		
Iluminación artificial 70 a 150 Ulux		
<b>Corral de Aislamiento</b>		
Existencia de corral de aislamiento		
Condiciones edilicias: cerco de mampostería u hormigón revestido material impermeable con encuentros redondeados,		
puerta a hoja llena,		
canaleta de contención,		
desagüe independiente con tratamiento antiséptico		
<b>Sala de Necropsia</b>		
Existencia de sala de necropsia		
Paredes pisos techos y puerta impermeables,		
puerta deslizante de 1 hoja impermeable,		
aberturas con protección anti-insectos;		
desagüe independiente o compartido con corral aislamiento;		
poseer agua fría y caliente		
Presencia de catre para realizar necropsia, utensilios de trabajo del sector,		
presencia de antisépticos aprobados		
Filtro sanitario o batea 1 cm de profundidad con solución antiséptica para desinfección de botas		
<b>Rampa de Ingreso</b>		
Bañadero x aspersion de vallado de caños de hierro galvanizado, pintado u otro material impermeable,		
piso impermeable y antideslizante;		
desagüe		
<b>Playa de Faena</b>		
Cajón de noqueo: piso frente al cajón que permita limpieza entre animales, desagüe propio		
Luz artificial, mínimo 150 Ulux; en lugares de inspección y clasificación 300 Ulux SIN ALTERAR EL COLOR DE LA RES		

General

Recepción de Sangre en sector de degüello: Doble desagüe, para sangre y para limpieza		
Piso del sector de lavado de medias con receptáculo y desagüe propio		
Pisos lisos, antideslizantes y conservados (sin estancamiento de líquidos), pendiente hacia desagües;		
paredes revestida de azulejo blanco o claro (3m) u otro material impermeable, todos los ángulos de encuentro serán redondeados;		
desagües cada 50 m2 con boca de cañería de mínimo 15 cm, las aguas servidas deben tener cierre sifónico;		
aberturas al exterior con malla anti-insecto inoxidable o cortina de aire		
ventilación cada 60m3 debe existir ventana o abertura cenitales de 1m2,		
<b>Sala de Oreo</b>		
con capacidad para el 50% de la faena, iguales condiciones edilicias a playa de faena		
Temperatura de Sala menor o igual a 10 grados C		
<b>Vestuarios y baños</b>		
Capacidad suficiente según la cantidad de operarios		
Presencia de bancos;		
duchas con agua fría y caliente;		
lavamanos con agua fría y caliente,		
jabón toallas de papel, accionamiento a pedal, rodilla		
Lava-botas		
Circuito del personal, sectores ropa de calle y de trabajo.		
Ubicado separado de las dependencias de proceso, accesos pavimentados;		
mampostería, pisos impermeables,		
desagües con cierre sifónico,		
paredes impermeables hasta 2,5 m con colores claros, ángulos redondeados;		
Puertas de cierre automático,		
aberturas con protección anti-insecto, correcta ventilación;		
Luz artificial 100 Ulux;		
<b>Cámaras Frigoríficas</b>		
Mínimo 2, una para reses con capacidad para la faena diaria.		
para menudencias		
Piso impermeable, antideslizante;		

General

paredes y columnas lisas, de fácil limpieza, impermeable, colores claros, ángulos redondeados;		
cielo raso de material impermeable, fácil limpieza;		
puertas a hoja llena, material impermeable, con apertura desde su interior;		
Iluminación artificial 40 a 60 Ulux;		
Presencia de termómetro interno;		
Alarma de activación interna para seguridad del personal;		
Rieles a 80 cm entre sí, y a 60 cm con paredes, equipos de enfriado, etc. A 30 cm del techo y res a 30 cm del suelo;		
Bandejas protectoras del goteo de condensación debajo de los equipos de frío		
Presencia de pallets de madera para almacenamiento de productos (aireación)		
Reses dispuestas hueso con hueso y carne con carne, mientras estén enfriadas no deben tocarse		
hermeticidad en los fuelles de salida de producto.		
<b>Filtros Higiénico-Sanitarios</b>		
A la Salida de las dependencias sanitarias y a la entrada a la zona de producción		
Deben poseer rodillo lava-suelas,		
cepillo lava-botas		
lavamanos de accionamiento a pedal,		
jabón, toallas descartables, pediluvio		
<b>Ropa de trabajo</b>		
Blanca, limpia, sana, cofias, calzado de cuero o goma, limpio		

<b>Condición del Equipamiento</b>		
<b>Cajón de Sacrificio</b>	<b>Prioridad</b>	<b>C/NC</b>
Hierro madera u hormigón, pared lateral que da al sector de volteo y piso móviles para la descarga del animal insensibilizado		
A su entrada fina cortina de agua permanente para evitar ingreso de insectos,		
A su salida rejilla metálica con receptáculo y corriente de agua permanente		
<b>Inspección de Vísceras</b>		
Bandejas removibles, una para estomago e intestino y otra corazón hígado y pulmón;		
acero inoxidable, aluminio, sus dimensiones, bordes, altura debe evitar escurrimiento de líquidos		
Correcto lavado bandejas, ganchos y utensilios antes de su uso		

General

agregado de antiséptico en caso de material Infeccioso		
<b>Rieles y Perfilera</b>		
Metálicos, libres de óxido, limpios, sin goteo de grasa		
<b>Sierra</b>		
Motorizada o no;		
elementos para limpieza		
elementos de desinfección de hoja de la sierra		
<b>Palcos – Palco de Inspección Veterinaria</b>		
Altura que permita llegar a LN de Cuartos posteriores, frente libre o con baranda;		
metálicos o mampostería con revestimiento impermeable o azulejos;		
piso antideslizante con zócalo 10 cm, escalera con baranda		
Los de productos no comestibles deben decir "incomestibles" en color violeta. Poseer sustancias apropiadas para desnaturalizar		
Los de comisos deben identificarse como "comisos" en color violeta junto a cruz violeta		
<b>Lavabos y esterilizadores</b>		
Cantidad suficiente;		
deben poseer agua a 45°C;		
accionamiento de grifos a pedal o presión de rodilla;		
provistos de jabón y toallas descartables;		
50% debe estar provisto de esterilizadores a 82°C		

<b>Control Operacional y Documental</b>	<b>Prioridad</b>	<b>C/NC</b>
Control de temperatura de lavamanos y esterilizadores		
Control de temperatura ambiente (Cámaras – Despostada)		
Control de Temperatura del Producto		
Programa de Control de Plagas		
Productos químicos utilizados para lavado y saneamiento de las instalaciones, equipo y utensilios tiene aprobación de productos para uso en la industria alimentaria.		
* el respaldo documental tiene prioridad 2.		
Análisis de Agua (Pozos y tanque) (asociado a la presencia del clorinador)		
Análisis de E. coli O157H7		
Registro de Decomisos en playa de faena		
Registros de Animales caídos y muertos		
Registros del uso de digestor		

General

Lavadero y desinfección de Roldanas		
Control de Reflejos palpebral y corneal		

<b>Tratamiento de Efluentes</b>	<b>Prioridad</b>	<b>C/NC</b>
Habilitación Municipal del Sistema de Evacuación de Efluentes		
Estercolero: mampostería e impermeable, desagüe, malla anti-insectos y puerta.		

<b>Estado del Establecimiento</b>	
Condición General Edilicia	
Condición General de Higiene	

Firma y aclaración del responsable de la empresa

Firma y aclaración

General

General

General

General

General

General





GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES  
2021 - Año de la Salud y del Personal Sanitario

**Hoja Adicional de Firmas**  
**Informe**

**Número:**

**Referencia:** ANEXO II

---

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 13 pagina/s.