



TAMBOS PARA U.E.

BASES REGLAMENTARIAS:

Aspectos de la Directiva 92/46

Reglamento N° 99/2002

Reglamento N° 178/2002

Reglamento N° 852/2004

Reglamento N° 853/2004

INCORPORACION DE TAMBOS



A – Habilitación provisoria

B - Habilitación



HABILITACION PROVISORIA

Condiciones básicas

A - Validez máxima por 90 días

B - Por Declaración Jurada:

1- Propietario del tambo

2- Veterinario Privado

3- Planta Láctea

4- Visado por Veterinario

SENASA



Habilitación Provisoria

A - Requisitos informativos:

1- Brucelosis y Tuberculosis

1.1. Categoría

2- Uso de medicamentos

2.1. Registros y archivos

3- Calidad de leche

3.1. Células somáticas

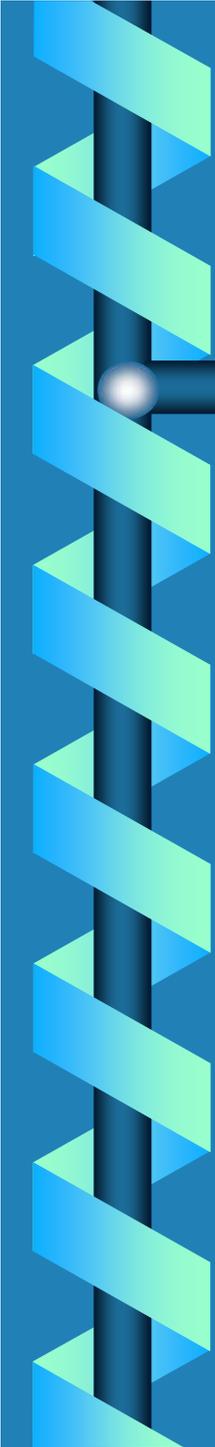
3.2. U F C

4- Datos complementarios



Habilitación Provisoria

- 1- Aprobación documental
- 2- Posibilidades de inspección
- 3- Constancia de habilitación
 - 3.1. Entrega constancia a planta
 - 3.2. Caduca a los 90 días
- 4- Ingresa por el sistema de habilitación por inspección.



Filmina Declaración Jurada Habilitación Provisoria



Filmina sobre estructura
del Tambo y
funcionalidad



Filmina de
Interpretación de
Algunos Numerales
del Check List

SISTEMA DE HABILITACION

A- Participa en el SENASA local:

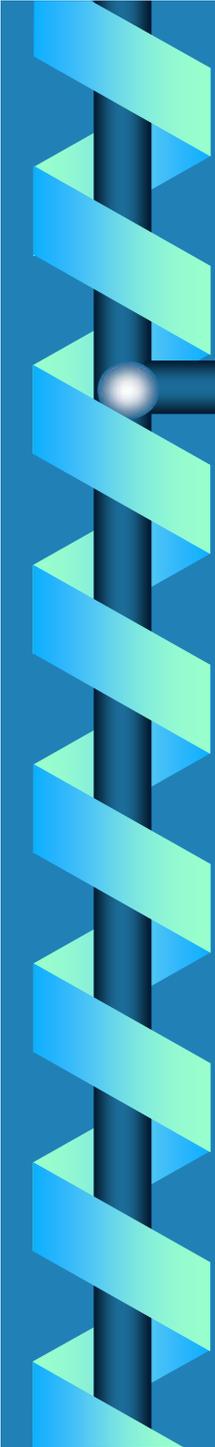
1- El interesado responsable

2- El Veterinario privado

3- Ambos suscriben los requisitos informativos requeridos

4- Interviene El Veterinario de SENASA con inspección in situ con el Parte de Supervisión

5- Aprobación por 1 año



Filmina Parte de Supervisión



SISTEMA DE HABILITACION

A-Posibilidades post-inspección

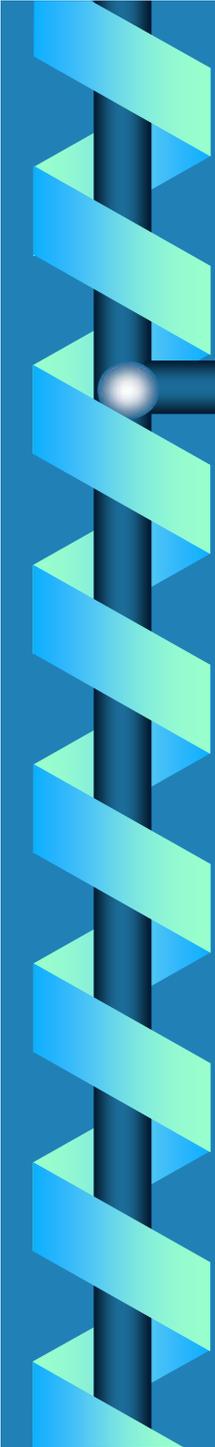
1- Tambo admisible-validez 1 año-

2- Admisible a reinspeccionar

3- No admisible

4- Entrega de la Constancia de
Habilitación

5- Envío de la Constancia a planta



Filmina Requisitos Informativos de Habilitación



CONTROL DE BRUCELOSIS

A- Reglamento 853/2004

(Intervención SENASA)

- 1- Establecimiento libre,
- 2- Saneamiento con erradicación,
- 3- Saneado



CONTROL DE TUBERCULOSIS

A- Reglamento 853/2004

(Intervención SENASA)

1- Libre

2- Saneamiento



PIENSOS EN EL TAMBO

1- Trazabilidad

2- Elaboradores

2.1. Boleta de compra/habilitación

3- Autoelaboradores

3.1. Lista de ingredientes

3.2. Origen de ingredientes

3.3. Constancias de compra

4- Controles Plan CREHA

5- Controles de Laboratorio