

**MGAP - DGS - DIVISIÓN DE SANIDAD ANIMAL
DEPARTAMENTO CONTROL SANITARIO DE LÁCTEOS**

MARQUE CON UNA X LO QUE CORRESPONDA: HABILITACIÓN REFRENDACIÓN
TAMBO MATRICULA: QUESERÍA ARTESANAL MATRICULA:

ESPECIE ANIMAL: FECHA DE SANIDAD ACTUAL:

DATOS DEL ESTABLECIMIENTO

Razón Social.....N° DICOSE.....
 Departamento.....Paraje..... Ruta..... Km..... Sec.Pol.....

VETERINARIO RESPONSABLE DEL ESTABLECIMIENTO

Nombre..... N° de Registro MGAP..... N° CJPP
 Departamento..... Domicilio..... Tel/Fax.....

SANIDAD DEL GANADO

FECHA DE SANIDAD ANTERIOR:

BRUCELOSIS Fecha:..... N° Animales..... Laboratorio.....
 CARBUNCO Fecha..... Vacuna.....
 FIEBRE AFTOSA (solo para bovinos) Fecha..... Vacuna..... Serie
 TUBERCULOSIS Fecha..... N° Boleta (Adjuntar Boleta).
 N° animales Negativos Positivos
 MASTITIS: Programa de Control: con RB y CS ó CMT.....

PLANILLA SANITARIA: PLANILLA DE USO DE ANTIMICROBIANOS:

SANIDAD DEL PERSONAL

N° DE ORDEÑADORES..... CARNÉ DE SALUD (expedido por)..... VENCIMIENTO.....
 N° DE QUESEROS CARNÉ DE SALUD (expedido por)..... VENCIMIENTO.....

INSTALACIONES DEL TAMBO (Si el estado no es Bueno indique en Observaciones identificando la letra)

a.- SALA DE ORDEÑO –Material Estado de conservación :
 b.- DESAGÜES - c.-DEPOSITO DE ESTIERCOL - SI NO Distancia(m)
 d.- SISTEMA DE ORDEÑO –Manual Mecánico Máquina Ordeño –Marca Tipo.....
 N° de órganos Fecha instalación..... Fecha de último control.....
 e.- PIEZA DE ENFRIADO - Estado de conservación:
 f.- SISTEMA DE ENFRIADO: Tanque frío: Capacidad Otros sistemas de enfriado:

INSTALACIONES DE LA QUESERÍA (Si el estado no es Bueno indique en Observaciones identificando la letra)

a- Paredes..... Estado de conservación-
 b- Techo..... Estado de conservación-
 c- Piso..... Estado de conservación-
 d- Puertas..... N°..... Estado de conservación- Protección contra insectos: SI NO
 e- Ventanas..... N°..... Estado de conservación- Protección contra insectos: SI NO
 f- N° de canillas..... Estado de los Equipos: Piletas de salmuera:
 g- Sala de maduración separada de Sala de elaboración SI NO Estantes (Material)..... Estado de conservación.....
 h- Vereda frente a puerta de entrada: SI NO Material..... Estado.....
 i. Control de plagas y manejo de sustancias tóxicas adecuado:

AGUA

Fuente: OSE Pozo-Excavado Pozo Perforado Otros
 Brocal..... Tapa completa SI NO
 Sistema de extracción-Molino..... Bomba Otros..... Tanque Reserva (en l) Tapa:
 Análisis de Agua -Fecha..... Físicoquímico..... Microbiológico.....
 Realizado en: Intendencia..... DILAVE..... Otros.....
 Medidas Correctivas - Sistema de Cloración (Tipo)..... Otros.....

EFLUENTES

Distancia de desagüe a quesería (m): Tratamiento: Pozos: SI NO Lagunas: SI NO Otros.....

DATOS GENERALES

N° de perros..... Fecha de Dosificación..... N° de Cerdos..... N° de Aves.....
 Ubicación de cerdos y/o aves: Distancia (m):
 Ubicación de Vacas Secas- Departamento: Paraje: DICOSE

OBSERVACIONES

TIMBRE PROFESIONAL FIRMA DEL PRODUCTOR..... FIRMA DEL VETERINARIO RESPONSABLE

LUGAR..... FECHA..... FUNCIONARIO RECEPTOR..... Sello Oficial