

REGLAMENTO MUNICIPAL DE RASTROS PARA EL MUNICIPIO DE JAMAY JALISCO.

CAPITULO I DISPOSICIONES GENERALES

Art. 1.- Los preceptos contenidos en este reglamento municipal de productos cárnicos para consumo humano, son de orden público e interés social y de observancia general en el municipio de Jamay Jalisco.

El presente reglamento tiene su fundamento en lo establecido por el artículo 115 fracciones II y III inciso f), de la constitución política de los estados unidos mexicanos; artículo 79 fracción VII de la constitución política del estado de Jalisco; artículo 2 tercer párrafo de la ley federal de sanidad animal; artículos 37 fracción V, 40 fracción II, 94 fracción V de la ley de gobierno y la administración pública municipal del estado de Jalisco; artículos 4 fracción III, 140 fracción I inciso e, y 222 de la ley estatal de salud; 20, 82, 83, 84, 132, 162, 163, 164, y 167 ley de hacienda municipal.

Art. 2.- Las disposiciones de este ordenamiento son de interés público, jurídico y de salud pública, y tienen por objeto establecer las normas y principios básicos conforme a las cuales se realizará:

- I.- El sacrificio de cualquier especie de animales cuya carne se destine al consumo humano deberá efectuarse en los rastros municipales bajo la reglamentación que expida el ayuntamiento en lo referente a su organización y funcionamiento.
- II.- El estricto control sanitario de la matanza del ganado vacuno, porcino y menor, a efecto de que la carne que se expendan al público consumidor se encuentre en perfectas condiciones para su consumo humano.
- III.- La verificación de la documentación que acredite la propiedad legítima de los dueños de los animales que ingresan al rastro para su sacrificio, así como que sea cubierto el pago de derechos respectivos ante la tesorería municipal.
- IV.- La supervisión permanente para que las plantas de sacrificio de animales funcionen con toda la eficacia e higiene.
- V.- Cuidar la introducción de carnes frescas refrigeradas procedentes de matanzas localizadas fuera del territorio municipal.
- VI.- Observar las diferentes ordenamientos federales, estatales y municipales en materia de salud pública.
- VII.- Proporcionar a las autoridades sanitarias la información que le soliciten en el ejercicio de sus funciones conforme a derecho.
- VIII.- Supervisar en general el funcionamiento de los diferentes rastros que se establezcan en el municipio.
- IX.- Cumplir y hacer cumplir la reglamentación específica que se expide en cuanto al funcionamiento de los rastros municipales.
- X.- Evitar el sacrificio clandestino de ganado que se haga sin la autorización correspondiente. Sancionando a toda persona que lo haga en instalaciones insalubres.
- XI.- La celebración de acuerdos interinstitucionales de coordinación, convenios y acuerdos con dependencias y entidades de la administración pública federal y del gobierno estatal, para eficientar el ejercicio de las funciones, ejecuciones y operación del servicio público municipal.
- XII.- La instrumentación y aplicación de las normas oficiales mexicanas para el control sanitario de todos los productos cárnicos de consumo humano, durante todo el proceso de elaboración. así como los reglamentos operativos para lograr dichos objetivos.

Art. 3.- Corresponde la aplicación del presente reglamento:

- I.- Ayuntamiento;
- II.- Presidente municipal.
- III.- Secretario general.
- IV.- Tesorero municipal.
- V.- Director servicios públicos.
- VI.- Inspección y reglamentos.
- VII.- Juez municipal

Art. 4.- Para efectos de este reglamento se entiende por:

I.- animal de abasto: todo aquel animal que de acuerdo a su función zootécnica produce un bien o derivados destinados a la alimentación humana, tales como bovinos, ovinos, caprinos, porcinos, aves, etc.

II.- cajón de sacrificio: espacio para un solo animal, donde se insensibiliza a los animales de abasto.

III.- canal: el cuerpo de un animal, desprovisto de la piel, cabeza, vísceras y patas.

IV.- carne: los tejidos musculares, conjuntivos y elásticos, grasas, vasos linfáticos y sanguíneos, nervios, etc., que constituyen las masas musculares que recubren el esqueleto del animal.

V.- certificado zoosanitario: documento oficial expedido por la secretaria de agricultura, ganadería y desarrollo rural o por los médicos veterinarios aprobados y acreditados por la misma, para constatar el cumplimiento de las normas oficiales mexicanas, tratándose de animales, será signado por un médico veterinario zootecnista de la secretaría o por el médico veterinario aprobado o acreditado.

VI.- corrales: locales destinados a la recepción, alojamiento y mantenimiento de los animales de abasto dentro de un rastro. Estos se dividen en corrales de recepción, de estancia o descanso y de pre sacrificio. Todos deberán contar con instalaciones que faciliten su alimentación.

VII.- decomisos: penalidad a la que se hace acreedor el propietario de animal de abasto cuando en canal o carnes no cumple tanto con preceptos de sanidad o fiscales, y es la pérdida total o parcial del producto cárnico, y pueden ser:

Decomiso total: cuando el producto no es apto para consumo humano, o que la carne aun siendo apta para consumo proviene de matanzas clandestinas.

Decomisos parciales: es la pérdida de una parte de la canal y/o sus órganos por no encontrarse aptos para el consumo humano.

VIII.- electroinsensibilización: inducción de la pérdida de la conciencia por métodos eléctricos.

IX.- enfermedades zoo noticas: son enfermedades que se transmiten de una especie a otra.

X.- expuestos: animales aparentemente sanos que han estado en contacto directo o indirecto con animales atacados de una enfermedad infecto-transmisible.

XI.- examen ante-mortem: es aquel que realiza el médico veterinario zootecnista aprobado y acreditado ante Sagarpa, en los animales antes de su sacrificio.

XII.- examen organoléptico: es el que realiza el médico veterinario zootecnista acreditado y aprobado ante Sagarpa con sus sentidos y durante el proceso del sacrificio, se basa en la utilización de los sentidos, interviniendo, el color, olor, textura, color, etc., del producto cárnico y/o sus canales.

XIII.- examen post-mortem: es el que realiza el médico veterinario zootecnista aprobado y acreditado ante Sagarpa. a las canales y sus órganos después del sacrificio.

XIV.- factura tipo: forma valorada de la secretaria de finanzas del estado, para acreditar la propiedad de los animales.

XV.- fierro de herrar: instrumento para herrar o marcar el ganado como medida de identificación de los animales que pertenecen a un mismo propietario, la figura de herrar está registrada ante las autoridades correspondientes, no existirán dos figuras repetidas. También se le conoce como "marcas de animales".

XVI.- lesión patológica: daño o alteración morbosa, orgánica o funcional de los tejidos de un animal, que lo hace impropio para el consumo humano.

XVII. - libro de registro: libro de control de entradas y salidas de animales, productos, foliado, sellado, y firmado por el encargado del rastro.

XVIII.- laboratorio aprobado: laboratorio reconocido por la secretaria de agricultura, ganadería y desarrollo rural, para realizar pruebas o análisis en materia zoosanitaria.

XIX.- marca: identificación individual que se hace en los animales a través de cortes o muescas en las orejas

XX.- médico veterinario oficial: profesional que forma parte del personal de la secretaria de agricultura, ganadería y desarrollo rural.

XXI.- médico veterinario zootecnista aprobado: profesional reconocido por la secretaria de agricultura, ganadería y desarrollo rural, para realizar actividades oficiales en materia zoosanitaria, (en rastros, en brúcela y tuberculosis, movilización de ganado, etc.)

XXII.- médico veterinario zootecnista: profesionista de esta rama con título legalmente expedido y registrado de acuerdo con las autoridades educativas competentes.

XXIII.- permiso de sacrificio.: autorización a través de un sello impreso en la factura que hace el inspector de rastro.

XXIV.- riesgo epizootiológico. Probabilidad de que una enfermedad se presente con alta difusión y transmisión, en los animales.

XXV.- sacrificio zoosanitario: sacrificio humanitario que se realiza en uno o varios animales con el fin de evitar la propagación de enfermedades; también se le conoce como "rifle sanitario"

XXVI.- subproductos cárnicos: todas aquellas partes del animal que no son comestibles para el hombre, como son la grasa, los cuernos, la sangre de neonato, etc., a estos también se le conocen como esquilmos.

Art. 5.- El H. Ayuntamiento prestara el servicio público de rastros, por lo cual se deberán cubrir los derechos correspondientes que establecen la ley de ingresos de Jamay, Jalisco, debiendo pagarlos de manera anticipada a la ejecución del servicio.

El presidente municipal a través de la dirección de servicios públicos determinará mediante acuerdo el horario de los rastros municipales, acordes a las necesidades de la población.

Art. 6.- Las personas que introduzcan carnes para consumo humano provenientes de otros municipios o estados, para comercializarse dentro del municipio. Deberán cubrir los derechos que estipulen las leyes correspondientes por concepto de inspección sanitaria.

Art. 7.- El ayuntamiento podrá otorgar la concesión del servicio público de rastros y servicios complementarios conforme a las disposiciones de la constitución del estado, la ley orgánica municipal y la ley de hacienda municipal. Quedando obligado el concesionario a cumplir con el presente ordenamiento.

Asimismo, tendrá la obligación de reportar mensualmente sus libros de ganadería y/o registro de matanza a el directo de servicios públicos del municipio.

Queda estrictamente prohibido el sacrificar a animales para consumo humano en obradores y otros establecimientos, que no sean rastros autorizados para tal fin. Se exceptúa de lo dispuesto en el presente artículo, cuando la matanza sea exclusivamente para consumo familiar, y que no tenga fin lucrativo o comercial y previa autorización del administrador general de rastros. se podrán sacrificar exclusivamente cerdos, borregos, cabras, y aves para consumo familiar en los domicilios de particulares y de conformidad con la ley regulatoria.

Art. 8.- Los rastros y los servicios complementarios que operen en el territorio municipal deberán observar las normas oficiales mexicanas, así como las estipulaciones siguientes:

I.- Los rastros de bovinos, ovinos, caprinos y equinos estarán constituidos por las siguientes áreas:

- 1.- área de desembarque
- 2.- área de marcado y pesaje
- 3.- corrales de reposo y examen ante-mortem
- 4.- área de lavado para animales en pie
- 5.- shott de conducción
- 6.- área de insensibilidad y cajón de sacrificio
- 7.- área de desangrado
- 8.- área de desollado
- 9.- área de separación de extremidades e identificación
- 10.- área de evisceración
- 11.- área de canales
- 12.- área de lavado
- 13.- área de oreo
- 14.- área de enmantado
- 15.- área de refrigeración
- 16.- área de comercialización
- 17.- área de inspección de carnes
- 18.- a la entrada de cada rastro y a la salida existirá un tapete sanitario
- 19.- oficina para la administración
- 20.- oficina para el médico veterinario zootecnista.
- 21.- oficina para el inspector de ganadería.
- 22.- tapetes sanitarios en las entradas y salidas de los rastros.
- 23.- y las demás que se consideren necesarias a juicio de las autoridades municipales correspondientes

II.- Para el sacrificio de porcinos, además de las áreas que correspondan conforme a la fracción anterior, serán opcionales a juicio de las autoridades municipales las siguientes áreas:

- 1.- área de escaldado
- 2.- área de flameado
- 3.- área de muestreo para el estudio de traqueoscopia.
- 4.- área de fluidificación de las grasas
- 5.- y las que se consideren necesarias a criterio de las autoridades correspondientes.

III.- Los rastros deberán de contar con los siguientes servicios:

- 1.- laboratorio de análisis físicos, químico y bacteriológico
- 2.- laboratorio de triquinoscopia

- 3.- área de necropsias o anfiteatro
- 4.- horno crematorio
- 5.- oficinas para las autoridades sanitarias
- 6.- sanitarios estos deberán de estar aparte de las regaderas y de los vestidores.
- 7.- vestidores y regaderas independientes de los sanitarios.
- 8.- salas de frituras
- 9.- cámara de refrigeración para canales retenidos o sospechosos de enfermedades.
- 10.- cámara de refrigeración para canales aptos para consumo humano.
- 11.- planta de rendimiento
- 13.- fosas de decantación séptica necesarias a juicio de las autoridades municipales correspondientes.

Los numerales 1, 2, 4, 8, 11, se podrá prescindir de estos siempre que exista dentro del municipio, o cercano al mismo, laboratorios oficiales y aprobados por las autoridades correspondientes en sanidad animal; en el caso de plantas de rendimiento o industrialización que sean de particulares, deberán de contar con la aprobación y respaldo de un médico veterinario aprobado por la secretaria de ganadería y desarrollo rural y los permisos sanitarios correspondientes.

Asimismo, los rastros contarán con áreas para separación de grasas, almacenamiento de pieles, de cueros, pezuñas, y cuernos. pudiendo prescindir en los rastros municipales de las áreas indicadas anteriormente, si los esquilmos grasas y pieles son retirados diariamente a planta de rendimiento autorizadas y aprobadas por la secretaria de ganadería y desarrollo rural, a dichas plantas se podrán destinar los decomisos de las canales no aptas para consumo humano, siempre que el transporte de los decomisos se realicen en vehículos oficiales y con un responsable del h. ayuntamiento adscrito a el rastro municipal.

IV.- Las instalaciones y servicios para el personal de inspección y demás empleados deberán estar separadas de las áreas de matanza, pero todas invariablemente contarán con:

- 1.- vestidores con casilleros en cantidad suficiente para los trabajadores.
- 2.- mingitorios con agua a presión y descarga a voluntad.
- 3.- excusados con servicio de agua corriente y descarga de agua de pedal
- 4.- regaderas y lavabo con agua caliente y fría
- 5.- recipientes de material resistente y de fácil limpieza, con tapa de balancín para la basura.

Los lugares anteriormente señalados no deberán estar comunicados directamente donde se manipulen productos comestibles, así mismo sus drenajes no deberán estar en comunicación con los de área de matanza.

V.- Los locales en que se maneje carne o subproductos de esta y que sea destinada para consumo humano, tendrán lavamanos dispuestos de tal forma que sean de fácil acceso al personal.

VI.- El equipo y utensilios que se utilicen en el rastro, deberán tener las especificaciones siguientes:

- 1.- superficies impermeables y lisas.
- 2.- de material resistente a la corrosión.
- 3.- que no transmitan ningún olor o sabor.
- 4.- no tóxico ni absorbente.
- 5.- ser de fácil limpieza y resistencia a la acción de los desinfectantes.

Los cuchillos, chairas, cuchillas, sierras, y otros utensilios que se usen en las áreas de matanza y faenado no deberán utilizarse para corte, deshuesado y preparación ulterior de la carne, aun cuando en ambos casos se trate de productos aptos para consumo humano.

VII.- No deberán almacenarse, ni acumularse en las áreas de sacrificio, faenado, deshuesado, corte, preparación, manipulación, o empaque; recipientes, canastos, y cajones, a menos que su uso sea indispensable para las actividades ahí realizadas.

Art. 9.- La iluminación con que cuenten, los rastros deberá de ser adecuada.

Art. 10.- Los materiales que se utilicen para la construcción de los rastros deberán ser resistentes, impermeables, incombustibles y aprueba de fauna nociva, conforme a las normas sanitarias de construcción.

Asimismo, toda construcción y equipamiento de establecimientos para el sacrificio de animales y los productos dedicados a la industrialización de productos cárnicos, se deberán ajustar a las especificaciones que se establecen en las normas oficiales de la materia.

Art. 11.- En las edificaciones de los rastros se deberá cuidar que:

I.- Las ventanas tengan antepechos internos deberán de estar inclinados para evitar que se usen como repisas.

II.- Las salas del rastro, a excepción de las que se ocupen para oficinas y vestidores de los trabajadores y personal sanitario, deberán de contar con las siguientes especificaciones:

III.- Los techos deberán de ser proyectados y contruidos para impedir la acumulación de suciedad y deben de ser de fácil limpieza.

IV.- Las paredes deberán de ser material impermeable, no tóxico, de superficie lisa y de colores claros a fin de facilitar su limpieza y desinfección, la altura deberá de ser la apropiada para realizar las maniobras que en el interior se lleven a cabo y las uniones entre pared y piso serán en forma cóncava (evitando formar esquinas).

V.- Contarán con pisos de material impermeable, no tóxico, antiderrapante y sin grietas, debiendo tener la inclinación suficiente para permitir el desagüe de los líquidos a las coladeras, mismas que estarán protegidas con rejillas.

Atendiendo a la especie animal que se sacrifique, se contará con una área independiente para el vaciado, limpieza y preparación posterior de los órganos digestivos, la manipulación de carnes y vísceras se efectuara siempre sobre mesas de material impermeable.

Art. 12.- Las partes de la maquinaria e instalaciones, deberán ser lavadas con jabón detergente enjuagadas y esterilizadas antes y después de su uso, teniendo la precaución de no mojar los motores ni las partes eléctricas que puedan dañar al aparato o pongan en riesgo al trabajador.

Cuando se requiera el uso de montacargas, sus tarimas serán plásticas para su fácil aseo y desinfección, evitando así la contaminación de la carne.

Art. 13.- El agua que se disponga para el procesamiento de la carne, deberá ser potable de presión suficiente, debidamente protegida contra la contaminación y durante las horas de trabajo se contará con agua caliente.

Se examinará la potabilidad del agua mínimo dos veces por día antes, durante y al terminar la matanza, para revisar el pH y los niveles de cloro, llevando un registro de clorometría del agua.

Se podrá utilizar agua no potable para fines de producción de vapor, y extinción de fuego. este tipo de agua deberá transportarse por tuberías completamente separadas e identificadas con colores y en ningún caso tendrán conexiones ni sifones de retroceso con los de agua potable.

Art. 14.- Queda estrictamente prohibido sustraer de los rastros municipales y particulares, material decomisado con el objeto de alimentar perros, u otros animales domésticos o silvestres en cautiverio. Dichos decomisos no son aptos para consumo de animales, ya que deben de ser incinerados o tratados por una planta industrializada o de rendimiento.

Cuando exista una canal que sea causa de decomiso total (tuberculosis, ántrax, etc) por no ser apta para consumo humano, se deberá de llevar a incinerar o las plantas de rendimiento autorizadas y aprobadas por sanidad animal.

Art. 15.- Los rastros deberán contar con un laboratorio para analizar clínicamente las carnes o sus canales pudiendo prescindir del mismo si se apoya y auxilia en el laboratorio de patología animal oficial y aprobado.

Art. 16.- El anfiteatro de los rastros será un local especial, que se reservara para la realización de las actividades de examen post-mortem para todos los animales que en la inspección ante-mortem hayan sido retenidos en los corrales.

Art. 17.- El sacrificio, evisceración e inspección sanitaria de los animales destinados a consumo humano será obligatorio que se realice dentro de las instalaciones de los rastros municipales y en presencia de un médico veterinario zootecnista aprobado por la autoridad correspondiente, previa autorización del inspector de ganadería.

Art. 18.- La carne que salga del anfiteatro como apta para consumo humano, deberá remitirse a la sección correspondiente, en las condiciones adecuadas para evitar su contaminación.

Art. 19.- Cuando en los rastros que operen en el municipio existan las áreas de corte y deshuese deberán de estar cerca de la sala de matanza, contarán con una temperatura como máximo de 10 grados centígrados, una vez terminadas estas operaciones, la carne deberá de trasladarse a las cámaras frigoríficas o a las salas de productos elaborados.

Art. 20.- Las áreas de deshuese, no son de carácter obligatorio para los rastros municipales.

CAPITULO II DE LA ADMINISTRACIÓN GENERAL DE LOS RASTROS

Art. 21.- Son facultades y obligaciones de la administración general de rastros:

a) El cumplimiento y establecimiento de normas, y leyes sobre rastros y servicios complementarios en el municipio, acordes a los establecidos por el estado y la federación.

b) Coadyuvar con la federación y el estado en la aplicación de las normas oficiales mexicanas que en la materia se dicten.

c) Coordinarse con las dependencias de la administración pública estatal y federal para la realización de acciones tendientes a preservar y restaurar el equilibrio ecológico del municipio.

d) Cumplir y hacer cumplir las disposiciones contenidas en el artículo 2 de este ordenamiento jurídico.

e) Establecer medidas necesarias para que todos los rastros del municipio verifiquen la documentación que acredite la legal procedencia y propiedad legítima de los semovientes que ingresen a los distintos rastros para su sacrificio o que se encuentren detenidos en conformidad a las leyes correspondientes del estado de Jalisco, así como a la tesorería municipal y a las demás instituciones correspondientes.

f) Llevar el control de los ingresos de animales en pie y de animales sacrificados en el libro de ganadería de conformidad a las normas oficiales, en cada uno de los rastros que operen en el municipio sean concesionados o pertenecientes al H. Ayuntamiento

El citado libro de ganadería deberá existir en cada rastro implementándose los libros que sean necesarios con las mismas características, debidamente autorizadas por el secretario y el síndico municipal, así como también por el administrador del rastro municipal, en los lugares y/o delegaciones que tengan autorizados para sacrificio de animales, debiendo notificar a la secretaria de desarrollo rural el número y lugar exacto donde se implemente cada uno, ya que son los registros de consulta en cualquier investigación que se presente en esta materia

g) El libro de ganadería deberá contar por lo menos:

1.- al principio del libro la leyenda;

"Libro de registro para el rastro municipal de Jamay, Jalisco, con domicilio en calle Álvaro obregón No.15 del municipio de Jamay, Jalisco, en cumplimiento de las normas oficiales que establecen: "llevar un registro autorizado por el secretario y el síndico del H. Ayuntamiento de la localidad, en el que se ostentara por número de orden de sacrificio y fecha la entrada de animales al rastro, especie, raza, edad, sexo, color, características del ganado, marca, y marcas de animales (figura de herrar) , el nombre del propietario vendedor, nombre del introductor, numero de factura , procedencia , guía de tránsito, guía sanitaria, número de orden de pago o contribución por el servicio de rastro.

Este libro de ganadería deberá ser llenado con puño y letra por el administrador o por la persona a la que se delegue esta función y en ese caso, la responsabilidad será compartida con el administrador si no se cumple con los requisitos marcados en el párrafo anterior

h) Garantizar la observación de las normas en materia de salud pública, para lograr el estricto control sanitario de la matanza de las distintas especies a efecto de que la carne expedida al público consumidor se encuentre en perfectas condiciones de consumo, igualmente proporcionara a las autoridades sanitarias la información que soliciten de acuerdo a la norma de salud vigente.

i) Se proporcionara el servicio de reparto de carne, previo pago de lo que estipule la ley de ingresos.

j) Coordinar y supervisar en general el funcionamiento de los rastros del municipio en su aspecto administrativo, servicios, mantenimiento, control sanitario en coordinación con el resguardo de rastros, recopilar mensualmente un informe de cada rastro municipal incluyendo los concesionados o tipo TIF.

k) Hará un informe mensual de cualquier falla, necesidad, así mismo el reporte mensual de la matanza, el movimiento de ganado, los canales decomisados y lo que sea necesario para el buen funcionamiento de los rastros, al Presidente Municipal, al Director de Servicios Públicos, a la comisión de rastros del H. Cabildo, en dicho informe mensual también detallara los ingresos que generen cada uno de los rastros municipales y el volumen de matanza de rastro concesionados.

l) Cumplir y hacer cumplir la reglamentación específica que se expide en cuanto al funcionamiento de rastros municipales, la ley de ingresos municipales y las demás leyes o normas tanto federales como estatales en lo que a rastros y a esta materia se refiera.

m) Dicho registro de ganadería podrá ser revisado en cualquier momento por el Presidente Municipal, el inspector de ganadería, por los agentes del Ministerio Público en materia de abigeatos, y las autoridades oficiales que así lo solicite. A este registro se le nombrara libro de ganadería.

n) Denunciar ante las autoridades competente los hechos que constituyan irregularidades en la documentación, falta de hierros, matanzas clandestinas, etc. ante las autoridades competentes, siendo el administrador de cada rastro el responsable en los términos del código penal y de conformidad a la ley de desarrollo pecuario del estado de Jalisco y su reglamento, si por omisión, contravención y/o alteración de registros se sacrifica ilegalmente algún animal.

Art. 22.- En cada rastro se contará con un administrador, pudiendo ser médico veterinario aprobado por las autoridades federales correspondientes para realizar la inspección zoonosanitaria.

Art. 23.- Para cubrir las áreas de inspección se podrán requerir pasantes de medicina veterinaria y zootecnia. A excepción del médico veterinario zootecnista aprobado y del administrador de rastros, las demás áreas de inspección se podrán cubrir con personal de servicio social de la carrera de médico veterinario y zootecnista.

Los administradores de los rastros que operen dentro del municipio, deberán reunir un informe mensual por escrito, donde reporten las actividades que realizaron al administrador general de rastros. Independientemente de los informes que realicen a las autoridades sanitarias correspondientes.

Art. 24.- La máxima autoridad municipal en el rastro es el administrador, por lo que está facultado para retener el ganado que no cumpla con los requisitos legales. La retención se realizará dentro de las instalaciones y no permitirá la salida de ningún animal o la matanza del mismo si no está en regla la documentación que acredite su legal procedencia y con el permiso de ganadería correspondiente. De ser necesario podrá solicitar auxilio de la fuerza pública municipal, para el cumplimiento de sus funciones.

Art. 25.- Los administradores de los diferentes rastros se coordinarán con el administrador general de rastros para elaborar, planes estrategias que conduzcan a una optimización de los servicios que brindan los rastros y garanticen la sanidad de los productos que se producen en los diferentes rastros y que van al consumo humano, dentro del plan de desarrollo municipal.

CAPITULO III DE LAS OBLIGACIONES DEL PERSONAL

Art. 26.- La administración de los rastros, será responsable de mantener estos en buen estado, su conservación y el aseo de todas las instalaciones, para lo cual realizarán las siguientes actividades:

- I. lavar cuidadosamente las instalaciones utilizando los medios necesarios para ese fin, pero en donde se manipule, carne de cerdo, se procurará emplear el lavado, lejías potasa o sosa que eliminen las grasas.
- II. en excusados, mingitorios, lavaderos, baños, desagües y demás instalaciones sanitarias, deberán aplicar desinfectantes, previamente autorizados por las autoridades municipales y sanitarias competentes.
- III. recolectar en un lugar cerrado la basura y desperdicios, que deberán ser retirados o incinerados diariamente.
- IV. implementar sistemas, a fin de prevenir y controlar debidamente todo tipo de fauna nociva.
- V. las demás que así establezcan, las autoridades municipales correspondientes.

Art. 27.- Todo personal que labore dentro de los rastros, deberán sujetarse a un examen médico general, mismo que se realizará cuantas veces se considere necesario por las autoridades correspondientes.

La administración del rastro cuidará de que no laboren, personas enfermas infecto-contagiosas, que entrañen peligro de contaminación para las carnes o sus despojos.

Art. 28.- Los empleados que padezcan de alguna enfermedad o herida, tiene la obligación de hacerlo saber a la administración del rastro. a fin de tomar las medidas necesarias que el caso amerite.

Art. 29.- La administración del rastro, deberá mantener un programa periódicamente de capacitación obligatoria para sus empleados, a fin de que puedan realizar satisfactoriamente sus actividades.

Art. 30.- Toda persona que labore dentro de los rastros, deberá lavarse las manos cuidadosamente, con jabón o detergente y agua corriente o potable, durante la jornada de trabajo, pero invariablemente lo hará:

- I. antes de iniciar el trabajo
- II. después del uso de retrete
- III. cuando termine de manejar materias contaminantes
- IV. en los demás casos que así lo señalen las autoridades municipales correspondientes.

Art. 31.- En las áreas donde se manipule carne apta para consumo humano, los empleados deberán mantener sus uniformes de trabajo en un estado de limpieza, que corresponda a la naturaleza de la actividad que realizan.

Art. 32.- No se permite depositar efectos personales o vestimenta en ninguna de las áreas del rastro donde se trata directo o indirectamente con productos cárnicos comestibles.

a) no se permite que durante las horas laborales, el trabajador se dedique a comercializar durante la matanza de manera particular productos cárnicos; cualquier trabajador que realice labores de comercialización de productos cárnicos lo deberá de realizar fuera del horario de la matanza, al que se le sorprenda realizando este hecho será acreedor a una acta administrativa y si reincide será dado de baja como trabajador, aplicándole la ley de servidores públicos del estado de Jalisco y lo que resulte.

b) no se permite aceptar carne por parte de los usuarios como regalo o dádiva dentro del área de matanza

Art. 33.- En las áreas donde se manipulen la carne y sus productos, se evitara realizar toda acción contaminante.

CAPITULO IV JORNADA DE TRABAJO

Art. 34.- Se entiende por jornada de trabajo el tiempo durante el cual el servidor público y matancero está a disposición del rastro municipal, obligado a laborar de acuerdo a la distribución de sus actividades. Asimismo, los servidores públicos se conducirán conforme al reglamento de condiciones generales de los trabajadores del ayuntamiento.

Art. 35.- Los servidores públicos del área del rastro, tendrán su horario de jornada de trabajo, de acuerdo a la actividad desarrollada, la cual será determinada por la administración de cada rastro de acuerdo a sus necesidades.

Art. 36.- Se considerara como faltas de asistencia, los ingresos registrados por encima de los marcados de tolerancia, las entradas y salidas sin marcar tarjeta o listas respectivas, salvo justificación formal y/o autorización del jefe de personal.

Art. 37.- La inasistencia para que se considere justificada, se comprobara mediante la entrega de incapacidad medica respectiva a la administración del rastro, a más tardar al día siguiente de su otorgamiento.

Art. 38.- El trabajador disfrutara de permisos y licencias, con o sin goce de sueldo, de conformidad con lo establecido con la ley para los servidores públicos del estado de Jalisco y sus municipios, previa solicitud ante el administrador general de rastros y autorizada por el oficial mayor administrativo.

CAPITULO V DE LA INSPECCIÓN ZOOSANITARIA

Art. 39.- Todos los rastros y establecimientos en que procesen, industrialicen o comercialicen productos de origen animal para consumo humano que se encuentren dentro del municipio, quedarán sujetos a la inspección y vigilancia del Ayuntamiento Constitucional.

Art. 40.- Es responsabilidad de los médicos veterinarios zootecnistas:

1.- Dar aviso a la secretaria de agricultura, ganadería y desarrollo rural cuando tenga conocimiento de la presencia de enfermedades o plagas que afecten a los animales de abasto y que sean de notificación obligatoria en concordancia con las normas que expida dicha dependencia sobre el particular, tomando especial interés en aquellas que sean enfermedades que sean zoo noticas, como es el caso de la cisticercosis, tuberculosis y las que son llamadas enfermedades exóticas, como por ejemplo: fiebre aftosa, enfermedad vesicular del cerdo, peste porcina africana, gusano barrenador, encefalopatía espongiiforme bovina, encefalitis equina venezolana, hidropericardio, influenza aviar, etc.

2.- Colaborar con la administración general de rastros en Jamay, Jalisco, para el buen funcionamiento de los servicios que se prestan en los mismos.

3.- Será el responsable de inspeccionar que en cada en cada área de trabajo, tales como área de sacrificio, cámaras de refrigeración, corrales de inspección, áreas de desembarque, hornos crematorios, sierras corta canales, electro sensibilizadores, pistola de perno cautivo y en general de todo el equipo de trabajo se encuentre en perfectas condiciones higiénicas y de mantenimiento, reportando inmediatamente, a la persona encargada del mantenimiento y/o al administrador del rastro de cualquier anomalía que se detecte al respecto.

4.- Es responsable de que se cumplan las disposiciones sanitarias en el área de sacrificio sobre la preparación de las canales y las vísceras.

5.- Será responsable de que se realice una adecuada inspección ante-mortem y post-mortem.

6.- Velara por la seguridad de las operaciones laborales para evitar en lo posible accidentes a los trabajadores.

7.- Es responsabilidad del médico aprobado el manejo de los sellos, tintas y demás equipo que sirva para distinguir las canales que son aptas para consumo humano y las que no lo son.

8.- Deberá elaborar informes de inspección, operación y producción a las autoridades correspondientes tanto estatales como municipales.

9.- Enviara obligatoriamente las muestras de los nódulos linfáticos o ganglios linfáticos con lesiones sugestivas a tuberculosis, o cuando sean de animales reactivos a la prueba de tuberculina, dicho envío se realizara acompañado con un reporte por escrito de conformidad a la norma oficial mexicana nom-031-zoo-1995.

10.- Llevar los archivos de decomisos parciales, entregando un reporte diario a la administración general de rastros.

11.- Realizara los decomisos que resulten de la labor de inspección zoonosanitaria en las canales que no sean aptas para consumo humano, o en partes de las mismas canales (decomisos parciales).

12.- Cumplir y hacer cumplir las normas oficiales mexicanas, especialmente en el aspecto sanitario y en lo que se señala al respecto de el sacrificio de los animales, dando cumplimiento a la ley estatal de protección a los animales del estado de Jalisco, y a la norma oficial mexicana nom-em-09-zoo-1994.

13.- El médico veterinario zootecnista aprobado y/o el médico veterinario zootecnista oficial, serán los únicos autorizados para determinar que las canales son aptas para consumo humano.

14.- Es responsabilidad de todos los médicos veterinarios asistir a la secretaria de agricultura, ganadería y desarrollo rural en casos de emergencia zoonosanitaria.

15.- Seleccionar y supervisar el uso de detergentes y desinfectantes que se deban de utilizar en la limpieza del equipo, vehículos y del rastro en general, supervisando además al limpieza de los trabajadores.

16.- Verificar mínimo tres veces por turno la temperatura de las cámaras de refrigeración, reportando cualquier alteración de la temperatura en las mismas a la administración.

17.- El material que sea decomisado parcial o totalmente será desnaturalizado con ácido fénico, diesel, o cualquier otro material que asegure su desecho. Y estos decomisos se almacenaran en forma separada de los productos aptos para consumo humano.

Art. 41.- Las canales, vísceras y órganos rechazados para el consumo humano serán enviadas para su industrialización a las plantas de rendimiento autorizadas para tal fin, o al horno crematorio del rastro según sea el caso para dar cumplimiento a la normas que lo establecen.

Art. 42.- El material decomisado a las plantas de rendimiento se hará en vehículos oficiales previa desnaturalización dentro del rastro de los mismo, bajo ningún motivo lo realizaran los particulares, aun siendo estos los propietarios de las canales decomisadas.

Art. 43.- Queda estrictamente prohibido que las personas que no laboren en las áreas de matanza deambulen por las mismas, solo se podrá tener acceso a estas áreas cuando la administración autorice en su momento a particulares y bajo circunstancias extraordinarias.

Art. 44.- Las personas que padezcan enfermedades contagiosas no podrán laborar con productos cárnicos ni se les permitirá el contacto con los mismos, especialmente cuando se trate de enfermedades zoo noticas y antropozoonoticas.

Art. 45.- El equipo, los utensilios y la maquinaria en general deberán de ser desinfectados cuando hayan estado en contacto con carne o canales que no sean aptas para consumo humano y de manera especial, sin excepción cuando se trate de canales que presentan enfermedades sugestivas a problemas linfogranulomatosos, o zoo noticas, siendo responsable el trabajador de mantener en buen estado los utensilios de trabajo así como la maquinaria existente

Art. 46.- Será obligatorio el sangrado y este deberá de ser eficiente y siempre después de haber insensibilizado a el animal de acuerdo a las normas oficiales mexicanas correspondientes.

Art. 47.- Las canales de cerdo se les inspeccionaran el codillo o masas musculares que a criterio del médico veterinario zootecnista aprobado considere necesarias, esto con el fin de detectar la presencia de cisticercos, abscesos, etc.

Art. 48.- Si durante la inspección ante-mortem que realice el médico veterinario, detecta animales y/o reactores a la prueba de tuberculina o brucelosis serán sacrificados al final de la matanza.

Art. 49.- Independientemente de lo mencionado en los artículos anteriores es responsabilidad del médico veterinario detectar en los animales a sacrificar o en la misma carne en canal, cualquier tipo de enfermedad que sea dañina al consumo humano y por supuesto llevar a cabo su confiscación y aplicación de las medidas para el producto desechado.

Art. 50.- El médico veterinario zootecnista responsable de los establecimientos destinados al sacrificio de animales y/o a los que industrialicen, procesen productos o subproductos de origen animal destinados al consumo humano será el único responsable y autorizado para determinar dentro de los rastros, si la carne de un animal es apta para consumo humano.

I.- De conformidad con las normas oficiales se deberá de sellar las canales que hayan sido inspeccionadas por el médico veterinario zootecnista aprobado.

II.- Con la excepción de los animales que hayan muerto durante el trayecto ("ahogados"), ningún animal muerto, piel o parte de la canal de cualquier animal que haya perecido de otra manera que no sea el sacrificio, podrá introducirse al rastro

Art. 51.- Una vez realizada la inspección sanitaria, se determina que un animal o sus carnes no son aptos para consumo humano, la misma será decomisada.

La carne decomisada que sea apta para consumo humano, se le dará el fin que al efecto determine el DIF. y/o instituciones de beneficencia, si la misma resultara apta para consumo humano.

Art. 52.- La inspección sanitaria se realizará en los animales o en sus carnes, cuantas veces se considere necesario a juicio de las autoridades municipales correspondientes, pero por lo menos deberá hacerse una revisión previa al sacrificio y otro posterior. Por la inspección sanitaria se cubrirán los derechos que establezca la ley de ingresos municipales anticipadamente.

Art. 53.- Queda prohibido al público en general la entrada a los lugares en que se realice la inspección sanitaria de los animales o de sus carnes, especialmente en las áreas de matanza.

Art. 54.- No se permite la salida de carnes de los rastros, ni comercializar la misma cuando no cuenten con los sellos respectivo de sanidad, que acrediten su inspección, o bien que se trate de carne que no sea apta para consumo humano, dándole los usos autorizados.

Las autoridades municipales correspondientes, determinan los sellos, marcas o contraseñas que utilizara para acreditar la inspección sanitaria, de acuerdo a las normas oficiales mexicanas vigentes y que acrediten o señalen el destino de las carnes inspeccionadas; que podrán ser:

a) aptas para consumo humano;

b) aptas para cocción;

c) destinadas para planta de rendimiento y/o industrialización. Las carnes o canales que se comercialicen para consumo humano deberán de contar con el sello visible, para su inspección.

CAPITULO VI DE LOS CORRALES

Art. 55.- Los rastros deberán contar con lugares destinados para la guarda de los animales que se pretendan sacrificar, a fin de que puedan ser adecuadamente inspeccionados.

Art. 56.- Los corrales deberán estar contruidos y ser conservados, para la guarda de los animales que se pretendan sacrificar, a fin de que puedan ser adecuadamente inspeccionados.

I.- estarán cercados de mampostería, madera o cualquier otro material que preste las seguridades debidas.

II.- los pesebres y abrevaderos, serán de granito, cemento u otro material semejante.

III.- los cobertizos serán de material impermeable, tendrán el declive y nivel debido y cubrirán a los animales adecuadamente.

IV.- contarán con dispositivos de contención, como manga, compuerta, cajones o cualquier otro que permita tener sujetos a los animales en caso de ser necesario.

Art. 57.- Cuando en un rastro se sacrifiquen diferentes especies animales, los corrales deberán estar dispuestos de manera que se evite el transito cruzado de dichas especies.

Art. 58.- Si se observa en los corrales la presencia de animales atacados por alguna enfermedad, el sacrificio de estos en su caso, se hará en las áreas específicas para estos fines.

Art. 59.- Si algún animal falleciera dentro de los corrales del rastro, el mismo será sujeto a los exámenes sanitarios post mortem que determinen las autoridades correspondientes, a fin de que sean tomadas las providencias que el caso amerite.

Art. 60.- Queda relevada la autoridad municipal, de la obligación de alimentar a su costo a los animales que se introduzcan al rastro para su sacrificio, en consecuencia sus propietarios deberán proporcionar al administrador del rastro los alimentos que vayan a consumir dichos animales durante su estancia en el rastro.

CAPITULO VII DEL SACRIFICIO DE ANIMALES

Art. 61.- de conformidad con la norma oficial NOM-EM-09-ZOO-1994, queda prohibido sacrificar animales con métodos que provoquen daño y dolor a los animales; así mismo los animales deberán haber sido inspeccionados previamente por las autoridades zoosanitarias

correspondientes (médicos veterinarios aprobados y responsables de establecimientos destinados al sacrificio de animales y/o a los industrialicen procesen productos o subproductos de origen animal destinados al consumo humano.

Art. 62.- para sacrificar en los rastros o en los lugares autorizados para tal fin, solamente se utilizarán los procedimientos que determinen las autoridades municipales. y de conformidad a la ley estatal de protección a los animales.

Art. 63.- la administración del rastro será responsable de que los productos de los animales sacrificados no se confundan, colocándoles marcas o señales, como son sellos con los colores que determinen las normas oficiales.

Art. 64.- el servicio de sacrificio de animales, comprende también el de separación de la piel, la extracción de vísceras y un lavado preparatorio de las carnes.

Quedan en propiedad exclusiva del ayuntamiento, los esquilmos de los animales, a los que se les dará el tratamiento que las propias autoridades municipales determinen, entendiéndose otorgado el consentimiento del propietario del animal por la introducción del mismo al rastro.

Para efecto del artículo anterior, se entienden por esquilmos: la sangre, el estiércol, las cerdas, los cuernos, la vesícula biliar, las glándulas, el hueso calcinado, los pellejos provenientes de la limpia de pieles, los residuos y las grasas de las pailas, los productos de los animales enfermos y demás que determinen en su caso las autoridades municipales.

Art. 65.- Por el servicio del sacrificio de animales se cubrirán, los derechos que establezcan la ley de ingresos municipales de Jamay, Jalisco vigente.

Art. 66.- A las áreas de sacrificio, solamente tendrán acceso los trabajadores autorizados del ayuntamiento.

Art. 67.- Sin perjuicio de lo dispuesto por este ordenamiento, el sacrificio de animales, se hará tomando en consideración lo siguiente:

- I. la insensibilización de los mamíferos de abasto se deberá realizar invariablemente antes del sangrado, debiendo cumplir con las normas que para este fin establezcan la ley estatal de protección de los animales y las normas oficiales mexicanas y leyes federales afines.
- II. el desangrado deberá ser lo más completo posible, a fin de evitar la descomposición de la carne.
- III. la insensibilización y el sangrado se harán con la rapidez necesaria, a fin de no tener animales derribados o colgados ociosamente.
- IV. los canales deberán estar separados unas de otras, a fin de evitar su contaminación.
- V. la evisceración, deberá efectuarse sin demora alguna.
- VI. si la sangre se destina a preparar alimentos, deberá recogerse y manipularse higiénicamente.
- VII. las vísceras y las cabezas, se mantendrán separadas y no entraran en contacto con superficies que puedan contaminarlas.
- VIII. se cambiarán las demás medidas que para tal fin, determinen las autoridades sanitarias municipales correspondientes.

Art. 67.- Tratándose de las operaciones de desuello deberán realizarse de acuerdo a las siguientes especificaciones:

- I. en todas las especies, con excepción de cerdos, el desollado se hará antes de la evisceración.
- II. los porcinos, deberán limpiarse de cerdas, costras y suciedad pudiendo desollarse total o parcialmente.
- III. el agua de los tanques de escalado para los cerdos, deberá cambiarse tantas veces como sea posible.
- IV. las ubres de las hembras en producción y las enfermas, deberán separarse y eliminarse, siendo decomisadas, a fin de evitar que se contaminen las carnes.
- V. las demás que para tal fin, establezcan las autoridades municipales correspondientes.

Art. 68.- En las operaciones de faenado, se deberán observar lo siguiente:

- I. los despojos aptos para el consumo humano, deberán manipularse por separado de las carnes de las canales, para evitar su contaminación.
- II. se debe prevenir, que las descargas orgánicas no contaminen las canales.
- III. durante la evisceración, no se cortaran los intestinos, extrayéndose, conjuntamente con el estómago.
- IV. el pene y el cordón espermático, deberán ser extirpados de la canal.
- V. queda prohibido insuflar aire, inyector agua o sustancias, con fines de maduración o ablandamiento en forma mecánica de las carnes o sus despojos.
- VI. para el lavado de las canales, se usará exclusivamente agua potable, quedando prohibido utilizar cualquier otro elemento o sustancia.
- VII. las pieles, cueros o pellejos, provenientes de los animales sacrificados, deberán ser separados de la canal inmediatamente después del desollado, enviándolos a lugares distintos, de donde se encuentren las carnes aptas para consumo humano.
- VIII. las demás que para tal fin determinen oportunamente las autoridades municipales.

Art. 69.- Las operaciones de manipulación de los productos aptos para el consumo humano después de la inspección post mortem, se deberán ajustar a lo siguiente:

Se manipularán, almacenarán y transportarán de modo que se protejan contra la contaminación o deterioro.

Los productos aptos para el consumo humano se retirarán sin demora del área de sacrificio y faenado, pudiendo ser sometidas a refrigeración transportarse directamente a las áreas de corte y deshueso.

Por ningún motivo, se usaran los locales, el equipo y los utensilios que se utilizan en el sacrificio y faenado de los animales para otros fines, como deshuesado.

Art. 70.- Los animales mamíferos destinados al sacrificio, deberán tener un predio de descanso en los corrales del rastro de un mínimo de doce horas antes de este, durante el cual deberán recibir agua suficiente, salvo los animales lactantes que deban sacrificarse inmediatamente.

Art. 71.- Queda prohibido la presencia de menores de catorce años en las salas de sacrificio antes, durante y después del sacrificio de cualquier animal.

Art. 72.- Los animales deberán pasar individualmente a una caja o embudo que facilite el sacrificio con pistolete en ningún caso los animales presenciaren el sacrificio de otros, lo que facilita su acarreo, tensa menos al animal y ayuda a la calidad del producto. Queda prohibido estrictamente el sacrificio de hembras en el periodo de tiempo próximo al parto (último tercio de gestación).

Art. 73.- El personal que realice la matanza deberá estar previamente entrenado y habilitado para manejar los aparatos necesarios.

Art. 74.- Una vez verificado el sacrificio de los animales, permanecerán por un plazo máximo de ocho horas, durante el transcurso de este podrán ser trasladadas por el vehículo del rastro o retiradas por sus propietarios en las mismas instalaciones haciéndose responsables de la higiene para el traslado a sus negociaciones.

CAPITULO VIII DEL MANTENIMIENTO DE LOS RASTROS

Art. 75.- La administración general de rastros contara con un departamento de mantenimiento para dar servicio a los distintos rastros del municipio contando con el apoyo de las demás dependencias del ayuntamiento.

Art. 76.- El mantenimiento se realizara de la siguiente forma:

a) preventivo.

b) correctivo

El servicio preventivo se llevara a cabo al concluir las labores en cada sección, revisando y manteniendo el equipo e instalaciones lista para ser usadas en la siguiente jornada.

El mantenimiento correctivo se realizara durante las labores en todas las áreas, garantizando el buen funcionamiento

Art. 77.- Este departamento tendrá facultades para coordinar su función con la dirección de obras públicas, servicios municipales, emergencia y aquellas que en su momento se debe involucrar para cumplir con su función.

CAPITULO IX CONTROL DE FAUNA NOCIVA

Art. 78.- Los mataderos deberán operar un programa permanente de detención, control y erradicación contra plagas; aves y roedores, insectos y demás fauna nociva

Las zonas adyacentes al rastro deberán examinarse con regularidad, para detectar con anticipación cualquier indicio de invasión de fauna nociva.

En caso de que la fauna nociva entrara al matadero, se dará aviso al médico veterinario responsable quien en coordinación con el administrador general de rastros ordenaran las medidas a tomar para la erradicación de la plaga.

Art. 79.- Los plaguicidas que se utilicen en los rastros deberán ser de los probados por la secretaria de salud del gobierno federal, y para su uso se tendrá especial cuidado en no contaminar la carne, evitando con ello riesgos de contaminación y/o intoxicación por ingesta de productos cárnicos contaminados

Art. 80.- La carne, los utensilios y el equipo que se encuentren dentro de un local donde vayan a utilizarse plaguicidas, deberán sacarse en su totalidad con excepción de los que se encuentren fijos, los que serán cubiertos antes de aplicar el plaguicida, después de la maniobra y para poder utilizarlos de nuevo se lavaran cuidadosamente.

CAPITULO X MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA DE MAQUINARIA, APARATOS Y ÚTILES DE TRABAJO

Art. 81.- La dependencia se obliga a proporcionar a los trabajadores durante todo el tiempo de la prestación de sus servicios, las maquinas, los materiales, herramientas y útiles necesarios para ejecutar el trabajo convenido.

Las herramientas y maquinaria proporcionadas a los trabajadores para ejecutar las labores, deberán de ser devueltas cada día al responsable del área respectiva al terminar la jornada laboral en perfecto estado de limpieza.

CAPITULO XI DE LAS OBLIGACIONES DE LOS INTRODUCTORES Y USUARIOS DE LOS RASTROS

Art. 82.- Los usuarios de los servicios del rastro, tienen las siguientes obligaciones:

a) sujetarse al horario señalado en el reglamento interior del rastro para recepción, sacrificio e inspección de carnes.

b) respetar las instrucciones dictadas por la administración, de acuerdo con el reglamento y leyes respectivas.

c) sujetarse a las disposiciones sanitarias de este reglamento y leyes respectivas.

d) guardar orden dentro del establecimiento.

e) no permitir que sus subordinados molesten al público o empleados, profiriendo palabras obscenas o de cualquier otra manera, o que se presenten en estado de ebriedad en el establecimiento o bajo la influencia de algún psicotrópico.

f) no hacer uso de vehículos que puedan causar daños materiales al establecimiento.

g) no introducir al rastro, bovinos, ovinos, caprinos, porcinos, destinados al sacrificio, que procedan de zonas que estén declaradas en cuarentena.

h) efectuar los pagos que señalen las tarifas comprometidas en la ley de ingresos del municipio de Jamay, Jalisco, anticipadamente a la matanza

i) cubrir cualquier daño que ocasione el o sus empleados con vehículos u otros objetos que deterioren las instalaciones de los rastros.

j) queda estrictamente prohibido que se obsequien dádivas o regalos a los matanceros dentro de las áreas de trabajo, el introductor, tablaero y/o carnicero que desee obsequiar a los trabajadores lo deberá de hacer en sus carnicerías.

CAPITULO XII DEL TRANSPORTE DE LOS ANIMALES.

Art. 83.- Los animales que deban ser transportados en vehículos no deberán cubrir etapas de 24 horas sin tener un descanso en un lugar adecuado dotado de agua y alimentación con la suficiente amplitud para que pueda descansar durante un periodo de tiempo mínimo fijado en el párrafo anterior.

De ninguna manera se efectuaran prácticas dolorosas y mutilantes en animales de consumo vivos y conscientes para comprobar el estado de sanidad de estos, pues esta comprobación la realiza científicamente la secretaria de agricultura, ganadería y desarrollo rural.

La carga o descarga de animales deberá hacerse siempre por medio de plataformas a los mismos niveles de paso o arribo, o bien por medio de pequeños vehículos o elevadores con las mismas características.

Art. 84.- Los rastros deberán contar con las instalaciones suficientes que permitan el desembarco, estancia u acarreo de los animales sin maltrato a fin de que no sufran dolor ni pérdidas.

a) deben de evitarse las rampas de desembarque y de acarreo hacia el área de sacrificio ya que dificultan la maniobra y en un buen diseño de rastro no son necesarias.

b) los corrales deben de contar con bebedores y pesebres para la estancia de los animales.

c) el diseño del rastro debe proporcionar el traslado de los animales por medios naturales evitando al máximo el acarreo con puntas eléctricas, en caso de requerirse estimuladores eléctricos, estos deberán tener una punta redondeada y se de bajo voltaje (baterías).

CAPITULO XIII DEL TRANSPORTE DE LAS CARNES

Art. 85.- Se podrán transportar las carnes y su despojos, solo cuando previamente hayan sido inspeccionadas por el médico veterinario zootecnista aprobado, y que presente sus sellos de que son aptos para consumo humano.

El transporte de la carne apta para consumo humano, solo se podrá realizar en vehículos que el ayuntamiento asigne para tal fin. y bajo ningún concepto se emplearan estos vehículos para otro tipo de transporte que no sea carne apta para consumo.

Art. 86.- Queda prohibido transportar carnes o despojos de animales, por los que no se hayan cubierto los derechos que establezca la ley de ingresos municipales vigentes y por anticipado.

Art. 87.- Los vehículos que se utilicen para el transporte de carnes o despojos de animales sacrificados, deberán reunir los siguientes requisitos:

I. el lugar para los conductores no deberá estar comunicado con el espacio de tren de las carnes.

II. deberán estar provistos en su caso de sistemas de refrigeración.

III. la superficie interna, deberá ser de material resistente a la corrosión, lisa de impermeable, fácil de limpiar y desinfectar.

IV. las puertas y uniones deberán ser herméticas, para impedir todo escurrimiento al exterior.

V. el piso deberá tener rejillas o tarimas, que permitan que los escurrimientos se desalojen fácilmente del vehículo.

VI. deberán estar equipados con perchas y ganchos, de manera que la carne no entre en contacto con el suelo.

VII. las cajas o cartones en que transporte carne, se estimaran de manera que permitan la circulación de aire entre ellas, y tendrán en su caso, un forro interior adecuado para estos fines.

VIII. las demás que para tal efecto señalen las autoridades municipales.

Art. 88.- Cuando el transporte de carnes o despojos de animales sacrificados y que sean aptos para consumo humano, que se haga en vehículos propiedad del ayuntamiento, se deberán cubrir los derechos que señale la ley de ingresos municipales vigente.

El particular solo podrá transportar en su vehículo propio carne para consumo humano siempre y cuando cumpla con las condiciones higiénicas del transporte..

CAPITULO XIV COMERCIALIZACIÓN

Art. 89.- La comercialización de las canales, menudos, cabezas y demás subproductos se podrá realizar solo al final de la matanza.

a) ninguna canal y/o subproducto podrá salir del rastro sin presentar los sellos que avalen su condición de ser apta para consumo humano.

b) también deberá de llevar el pase de salida autorizado.

c) ningún trabajador comercializara o realizara actividades ajenas a las labores de matanza, durante la jornada de trabajo

CAPITULO XV DE LAS INFRACCIONES Y SANCIONES

Art. 90.- Las sanciones a que se refiere el artículo anterior, se aplicaran sin perjuicio de la obligación que tiene el infractor de reparar el daño que se haya ocasionado o de cualquier otra responsabilidad que le resulte.

Art. 91.- Son infracciones de los usuarios.

I. iniciar operaciones sin contar con la licencia que lo acredite como usuario, expedida por el área de padrón y licencias.

II. alterar los comprobantes de pago de derecho u otras obligaciones fiscales.

III. no cumplir con el horario de funcionamiento del rastro

IV. introducir o sacar ganado de los corrales del rastro, sin contar con la autorización de la administración.

V. abandonar en las instalaciones del rastro, las canales y vísceras que no se hayan vendido.

VI. entrar a los lugares en que se efectúe la matanza, sin autorización.

VII. Obsequiar a los matanceros, acarreadores y a los trabajadores en general dentro del área de matanza productos cármicos.

VIII. Las demás que establezca la ley y el presente reglamento.

Art. 92.- La administración apercibirá a los usuarios que abandonen las canales en las por más tiempo que el autorizado, levantándoles acta administrativa y turnándosele al juzgado municipal para su sanción, se considera abandono, aquella canal que no sea retirada 72 horas después de las 24 primeras autorizadas en refrigeración.

Art. 93.- Las vísceras que no sean recogidas por su dueño al cerrarse el rastro, serán rematadas por la administración y el producto quedará en favor del h. ayuntamiento como pena para el propietario. Los canales, que no se recojan después de la hora señalada para su entrega serán decomisados por el H. Ayuntamiento,

Art. 94.- Los usuarios que infrinjan las disposiciones contenidas en este reglamento o los acuerdos y demás disposiciones emitidas por el ayuntamiento, podrán ser sancionados con multas, las cuales serán fijadas por el juez municipal con base en lo reglamentado, o en su caso, por las autoridades correspondientes.

En lo referente a las obligaciones de los introductores y usuarios de rastros se le suspenderá al usuario del rastro el servicio de matanza por ocho días, si se le sorprende obsequiando carne dentro de las instalaciones de los rastros a los trabajadores se iniciará proceso administrativo a ambas personas.

Art. 95.- Por las infracciones cometidas a lo dispuesto por este reglamento, se impondrán las siguientes sanciones:

- a) amonestación.
- b) las sanciones que estipule la ley de ingresos vigente en el momento de la infracción al reglamento.
- c) cancelación de la licencia y clausura del establecimiento.
- d) en el supuesto que no prevea el ordenamiento anterior, la infracción, se atenderá concurrentemente a lo dispuesto por los ordenamientos estatales en materia de salud.
- e) multa de 3 a 180 días de salario mínimo general vigente en el momento de la comisión de la infracción.

Art. 96.- Las sanciones a que se refiere el artículo anterior, se aplicarán sin perjuicio de la obligación que tiene el infractor de reparar el daño que se haya ocasionado o de cualquier otra responsabilidad que le resulte.

CAPITULO XVI DE LOS MEDIOS DE DEFENSA

Art.- 97 Los usuarios infraccionados podrán hacer uso de los recursos de revisión como de inconformidad contemplados en la ley de procedimiento administrativo del Estado de Jalisco, quedando a salvo para acudir a la instancia que consideren adecuada para la sanción aplicada.

Art.- 98 las sanciones a la norma de trabajo por el personal del rastro serán aplicadas conforme a lo establecido por la Ley de responsabilidades de los servidores públicos del Estado de Jalisco, y los afectados podrán acudir a las instancias indicadas para ventilar la procedencia de la sanción que se trate.

TRANSITORIOS

PRIMERO.- Este reglamento entrará en vigor el día siguiente de su publicación en la gaceta municipal.

SEGUNDO.- Lo no contemplado en el presente reglamento estará supeditado a lo establecido en las leyes federales y estatales que correspondan.