

REGLAMENTO DEL RASTRO PARA EL MUNICIPIO DE LA HUERTA, JALISCO.

DR. CARLOS ROMÁN RAMÍREZ NÚÑEZ, PRESIDENTE MUNICIPAL DEL H. AYUNTAMIENTO CONSTITUCIONAL DE LA HUERTA, JALISCO; EN CUMPLIMIENTO A LO DISPUESTO EN LOS ARTÍCULOS 37, FRACCIÓN II Y 40, FRACCIÓN II, 42 FRACCIÓN VI, Y 47 FRACCIÓN I Y V, DE LA LEY DEL GOBIERNO Y LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA MUNICIPAL DEL ESTADO DE JALISCO, A TODOS LOS HABITANTES DEL MUNICIPIO HAGO SABER:

QUE EL H. AYUNTAMIENTO DE LA HUERTA, EN SESIÓN ORDINARIA DE CABILDO CELEBRADA EL DÍA 19 DE ABRIL DEL 2010, HA TENIDO A BIEN EN APROBAR Y EXPEDIR EL SIGUIENTE

ACUERDO:

PRIMERO. SE APRUEBA EL REGLAMENTO DEL RASTRO PARA EL MUNICIPIO DE LA HUERTA, JALISCO; PARA QUEDAR COMO SIGUE:

Capítulo I Disposiciones generales

Artículo 1.- El presente reglamento tiene por objeto regular el sacrificio de cualquier tipo de animales en rastros oficiales o de particulares, cuya carne sea apta para consumo humano, a fin de garantizar las condiciones óptimas de sanidad e higiene aplicables a esta materia, así como la vigilancia y supervisión respecto de las provenientes de fuera del municipio.

Artículo 2.- Son aplicables en esta materia, las disposiciones de la Ley de Sanidad Animal y las Normas Oficiales Mexicanas en lo relativo a las características y especificaciones sanitarias que deben operar en los establecimientos dedicados al sacrificio animal.

Artículo 3.- La aplicación del presente reglamento le compete:

I.- Al Presidente Municipal.

II.- Al Secretario General.

III.- Al Síndico.

IV.- Al Director General de Servicios Municipales.

V.- Al Administrador General de Rastros.

VI.- A los Inspectores del Resguardo del Rastro.

VII.- A los Médicos Veterinarios.

VIII.- A las Comisiones Edilicias de Rastros y de Salubridad e Higiene, en sus aspectos normativos y de vigilancia; y

IX.- A los demás servidores públicos en los que las autoridades municipales referidas en las fracciones anteriores deleguen sus facultades, para el eficaz cumplimiento de los objetivos del presente reglamento.

Artículo 4.- Las autoridades municipales correspondientes, en los casos necesarios, se coordinarán con otras autoridades competentes, a fin de lograr una mejor prestación del Servicio Público de Rastro, cumpliendo al efecto con las obligaciones que señala la reglamentación respectiva.

Artículo 5.- Los rastros deberán ubicarse solamente en aquellos lugares previamente autorizados por las autoridades correspondientes.

Artículo 6.- Es facultad del Ayuntamiento concesionar el Servicio Público de Rastro a particulares, condicionando la concesión al cumplimiento de todos y cada uno de los requisitos que prevean las diversas normas aplicables en la materia. Dichos concesionarios deberán cubrir los derechos establecidos en la Ley de Ingresos.

Artículo 7.- Queda prohibido comercializar dentro del municipio con carnes para consumo humano que no provengan de rastros municipales o particulares debidamente autorizados.

Artículo 8.- Solamente tendrán acceso a las diferentes instalaciones del rastro las personas relacionadas con la actividad.

Artículo 9.- Se concede acción popular, a fin de que cualquier persona denuncie las irregularidades que se cometan tanto en rastros municipales como en particulares.

Artículo 10.- Para los efectos de este reglamento se entiende por autoridad sanitaria, aquella autoridad competente que realice la inspección sanitaria de los animales que se introduzcan al rastro, así como las que revisen sus productos.

Capítulo II De las disposiciones técnicas.

Artículo 11.- Los materiales que se utilicen para la construcción de los rastros, instalaciones, herramientas y equipo deberán ser resistentes a la corrosión, a las roturas y al desgaste, impermeables, de fácil limpieza, incombustibles y a prueba de fauna nociva.

Artículo 12.- Cuando en un rastro se sacrifiquen diferentes especies animales, los corrales deberán estar dispuestos de manera que se evite el tránsito cruzado de dichas especies.

Artículo 13.- Los rastros deberán contar con las instalaciones suficientes que permitan el desembarco, estancia y acarreo de los animales sin maltrato; a fin de que no sufran dolor ni pérdidas, por lo que:

I.- Deben evitarse las rampas de desembarque y de acarreo hacia el área de sacrificio; y

II.- El diseño del rastro debe propiciar el traslado de los animales por medios naturales.

Artículo 14.- Los rastros deberán contar con lugares destinados para la guarda de los animales que se pretenda sacrificar, a fin de que puedan ser adecuadamente inspeccionados:

Artículo 15.- Los rastros bovinos, ovicaprinos, porcinos o equinos, estarán constituidos por las siguientes áreas:

I.- Corrales de desembarque.

II.- Corrales de marcado y peaje.

III.- Corrales de reposo y examen de antemortem.

IV.- Corrales de depósito.

V.- Área de higiene.

VI.- Área de insensibilidad.

VII.- Área de sangrado y recolección.

VIII.- Área de desollado y recolección de pieles.

IX.- Área de separación de extremidades e identificación.

X.- Área de visceración e identificación de vísceras y canales.

XI.- Área de inspección.

XII.- Área de lavado.

XIII.- Área de inspección e identificación de carnes provenientes de rastros autorizados por otros municipios.

XIV.- Área de manejo e inspección de cabezas y el descorné; y

XV.- Las demás que se consideren necesarias a juicio de las autoridades municipales correspondientes.

Artículo 16.- Atendiendo a la especie animal que se sacrifique, se contará con un área independiente para el vaciado, limpieza y preparación posterior de los órganos digestivos. La manipulación de carnes y vísceras se efectuará siempre sobre mesas de material impermeable y de acero inoxidable.

Artículo 17.- Las áreas de sacrificio y faenado, tendrán las dimensiones apropiadas para permitir que se ejecuten los trabajos de manera satisfactoria. Si se sacrifican diferentes especies animales, cada una de estas áreas deberá contar con locales separados físicamente unos de otros.

Artículo 18.- Deberán estar provistos de equipo que permita sangrar animales y faenar canales en posición vertical. Las plataformas colgantes para desollar, deberán tener la altura suficiente para evitar que las canales entren en contacto con el suelo, pared y otras estructuras fijas, con excepción de los que estén destinados expresamente con ese fin.

Artículo 19.- Tendrán un sistema de carriles aéreos para transportar las canales dentro de los mataderos, con dimensiones suficientes para evitar que la carne entre en contacto con el suelo, paredes u otras estructuras.

Artículo 20.- La iluminación ya sea de modo natural, artificial o mixta con que cuenten los rastros deberá ser adecuada de manera que no se modifiquen los colores de los productos; la intensidad no deberá ser inferior a 450 Lux (50 candelas / pie) para la inspección, y 220 Lux (20 candelas / pie) en las demás zonas.

Artículo 21.- Los focos o lámparas que se instalen en las áreas de sacrificio y faenado, deberán tener pantalla protectora o algún otro dispositivo de seguridad, que impida la contaminación de la carne en caso de rotura.

Artículo 22.- La ventilación en las áreas de trabajo, será de tal manera que se evite calor, el vapor y la condensación excesiva.

Artículo 23.- Las aberturas de ventilación estarán revestidas de tela metálica. Las ventanas que no abran deberán tener paneles completos de vidrio y las que abran contarán con un revestimiento fijo de alambre, que pueda ser desmontado fácilmente para realizar su limpieza.

Artículo 24.- Si las ventanas tienen antepechos internos, deberán estar inclinados para evitar que se usen como repisas.

Artículo 25.- Las puertas de las áreas en que se manipulen materias comestibles, deberán ser de cierre automático, ajuste perfecto y dobles acciones resistentes y cubiertas con tela de alambre que impida el paso de la fauna nociva.

Artículo 26.- Las escaleras situadas en las áreas donde se manipulen materias comestibles, serán construidas con material impermeable no tóxico, no absorbente, antiderrapantes, sin grietas y con escalones de un mínimo de 14 centímetros de altura y un máximo de 17 centímetros medidos desde el borde externo del peldaño, debiendo medir éstos 30 centímetros como mínimo y ser iguales todos los escalones en sus medidas.

Artículo 27.- Cuando se requiera el uso de montacargas, sus cajas estarán hechas de modo que proporcionen protección adecuada a la carne contra la contaminación,

su base y lado serán lisos e impermeables, si se pintaran será de un color claro y contarán con desagüe para que puedan ser aseadas debidamente.

Artículo 28.- Los desechos procedentes de los rastros, no deberán descargar en el sistema de evacuación de aguas residuales de la planta, en ningún punto situado antes de los sumideros finales de los residuos aprovechables, si es que se opera obteniendo tales productos.

Capítulo III De las medidas generales de sanidad

Artículo 29.- Para la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios, se atenderá a lo establecido por las autoridades sanitarias correspondientes.

Artículo 30.- Las partes de maquinaria e instalaciones, deberán ser lavadas con jabón detergente, enjuagadas y esterilizadas con vapor o sustancias químicas debidamente autorizadas antes y después de su uso.

Artículo 31.- El equipo y utensilios que se empleen para productos no comestibles o decomisados, se marcarán debidamente para evitar que se usen en los productos comestibles.

Artículo 32.- Los utensilios como cuchillos, chairas, cuchillas, sierras y demás, deberán lavarse y desinfectarse, durante las operaciones de sacrificio y faenado, por lo que se contará con instalaciones específicas que estarán situadas en lugares convenientes, para ser usados por el personal durante su trabajo.

Artículo 33.- Los utensilios como los cuchillos, chairas, cuchillas, sierras y otros, así como las áreas de matanza y faenado, no deberán utilizarse para el corte, deshuesado y preparación ulterior de la carne, entre otros, aún cuando en ambos casos se trate de productos aptos para el consumo humano.

Artículo 34.- Si cualquiera de los utensilios o el equipo de trabajo entran en contacto con carne enferma, o material contagioso o contaminante, deberán limpiarse y desinfectarse inmediatamente.

Artículo 35.- No deben almacenarse ni acumularse en las áreas de sacrificio, faenado, deshuesadero, corte, preparación, manipulación o empaque, recipientes, canastos, cajones, a menos que su uso sea indispensable para las actividades ahí realizadas.

Artículo 36.- El agua que se disponga en los rastros para el procesamiento de la carne, deberá ser potable, de presión suficiente, con instalaciones adecuadas para

su almacenamiento y distribución, debidamente protegidas contra la contaminación y durante las horas de trabajo cuando menos, se contará con agua caliente.

Artículo 37.- Se podrá usar agua no potable, para fines como producción de vapor, refrigeración y extinción de fuego. Este tipo de agua deberá transportarse por tuberías completamente separadas identificadas con colores y en ningún caso tendrán conexiones ni sifonadas de retroceso con las de agua potable.

Artículo 38.- Los locales en que se maneje carne o subproductos de ésta, tendrán lavamanos dispuestos de tal forma que sean de fácil acceso al personal.

Artículo 39.- Se evitará que entre o deambule en estos establecimientos, todo tipo de fauna nociva.

Capítulo IV De la introducción de animales

Artículo 40.- Toda persona tiene el derecho de introducir los animales para su sacrificio a los rastros, cuya carne sea apta para el consumo humano, siempre que se cumpla con todas y cada una de las disposiciones aplicables.

Artículo 41.- La introducción de animales a los rastros, solamente deberá hacerse dentro de los horarios que establezca la autoridad municipal.

Artículo 42.- Es obligación de la Dirección de los rastros, tener el personal verificador cuya finalidad es inspeccionar las condiciones de los animales que se introduzcan al rastro, además de tener el personal encargado de la inspección sanitaria para constatar que la carne sea apta para consumo humano.

Artículo 43.- Toda persona que introduzca animales a los rastros para su sacrificio, deberá acreditar el destino de la carne con la identificación idónea:

I.- El ganado vacuno que entre al rastro deberá llevar la marca del dueño, ya sea productor o engordador, no permitiendo su ingreso a los animales que no vengán marcados. Asimismo se deberá registrar el fierro con que marque ante la Dirección del Rastro; y

II.- Al ingresar los animales a los corrales de inspección, los dueños harán una manifestación por escrito especificando la clase de ganado y el número de diferentes introductores.

Artículo 44.- Las autoridades de los rastros tienen obligación de verificar la legal procedencia de los animales que se introduzcan para su sacrificio, denunciando ante las autoridades competentes, las irregularidades que se conozcan.

Artículo 45.- Si se observa en los corrales la presencia de animales atacados por alguna enfermedad, el sacrificio de éstos, en su caso, se hará en las áreas específicas para estos fines.

Artículo 46.- Si algún animal muere dentro de los corrales del rastro, estará sujeto a la inspección y exámenes que disponga el médico encargado de la inspección ante-mortem, el cual determinará el destino que este deba tener.

Artículo 47.- Queda relevada la autoridad municipal de la obligación de alimentar a su costa los animales que se introduzcan al rastro para su sacrificio, en consecuencia sus propietarios deberán proporcionar al Director del rastro los alimentos que vayan a consumir dichos animales durante su estancia en el rastro.

Capítulo V Del sacrificio de animales.

Artículo 48.- El sacrificio de animales para el consumo humano, solamente deberá realizarse en los lugares que el Ayuntamiento destine para tal fin o en aquellos que hayan sido autorizados a los particulares.

Artículo 49.- Queda prohibido sacrificar animales para consumo humano, que no hayan sido inspeccionados previamente por las autoridades sanitarias correspondientes, o en lugares diversos a los que se refiere el artículo anterior.

Artículo 50.- Para sacrificar animales en los rastros o en los lugares autorizados para tal fin, solamente se utilizarán los procedimientos que determinen las autoridades correspondientes.

Artículo 51.- 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.

Artículo 52.- El sacrificio de los animales destinados al consumo humano, se realizará de acuerdo a las autorizaciones que expidan las autoridades sanitarias competentes.

El sacrificio podrá ser de ganado bovino, caprino, porcino y éste se deberá realizar en los locales preparados para tal efecto y mediante procedimiento eficaz e indoloro.

Artículo 53.- Sin perjuicio de lo dispuesto por este ordenamiento, el sacrificio de animales, se hará tomando en consideración lo siguiente:

I.- Se establece como horario de matanza de las 6:00 a.m. a las 11:00 a.m. de lunes a viernes.

II.- La insensibilización de los mamíferos de abasto, se deberá realizar invariablemente antes del sangrado, debiendo cumplir con las normas que para este fin establezca el presente reglamento.

III.- El desangrado deberá ser lo más completo posible, a fin de evitar la descomposición de la carne.

IV.- La insensibilización y el sangrado se harán con la rapidez necesaria, a fin de no tener animales derribados o colgados ociosamente.

V.- Las canales deberán estar separadas unas de otras, a fin de evitar su contaminación.

VI.- La evisceración, deberá efectuarse sin demora alguna.

VII.- Si la sangre se destina a preparar alimentos, deberá recogerse y manipularse higiénicamente.

VIII.- Las vísceras y las cabezas, se mantendrán separadas y no entrarán en contacto con superficies que puedan contaminarlas;

IX.- queda estrictamente prohibido el sacrificio de animales de cualquier especie que no cumplan con lo establecido en el la fracción I del presente artículo; y

X.- Se cumplirán las demás medidas que para tal fin determinen las autoridades sanitarias correspondientes.

Artículo 54.- El personal que realice la matanza deberá estar previamente entrenado y habilitado para manejar los aparatos necesarios.

Artículo 55.- Queda prohibida la presencia de menores de 14 años en las salas de sacrificio antes, durante y después del procedimiento de sacrificio de cualquier animal.

Artículo 56.- Los animales mamíferos destinados al sacrificio, deberán tener un período de descanso en los corrales del rastro de un mínimo de doce horas antes de éste y de 24 horas para animales provenientes de otro municipio, durante el cual deberán recibir agua suficiente, salvo los animales lactantes y las aves que deberán sacrificarse inmediatamente, después de su arribo al rastro.

Artículo 57.- Las reses y demás cuadrúpedos destinados al sacrificio no podrán ser inmovilizados, sino en el momento en que aquella operación se realice y en ningún caso con anterioridad a la misma.

Artículo 58.- Los animales deberán pasar individualmente a una caja o embudo que facilite el sacrificio con pistolete. En ningún caso los animales presenciaron 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 período próximo al parto.

Artículo 59.- Antes de proceder al sacrificio de los animales, estos deberán ser insensibilizados con los métodos que, garantizando la absoluta insensibilización, sean menos dolorosos y molesten lo menos posible al animal, para lo cual podrán utilizarse las siguientes técnicas:

I.- Con pistolas de perno cautivo (CASH) o cualquier otro aparato de funciones análogas, concebido especialmente para la previa insensibilización en el sacrificio de animales.

II.- Con electro anestesia en caso de cerdos.

III.- Con cualquier innovación mejorada que insensibilice al animal para su sacrificio y que no perjudique el producto; y

Artículo 60.- Queda prohibido el uso de puntilla o martillo para la inmovilización de los animales cuadrúpedos que se vayan a sacrificar.

Asimismo, queda estrictamente prohibido quebrar las patas de los animales antes de sacrificarlos, así como arrojarlos al agua hirviendo o introducirlos vivos o agonizantes en los refrigeradores.

Artículo 61.- Si dentro del rastro se realizan operaciones de sacrificio de animales que entrañen algún riesgo de contagio, deberán efectuarse en el anfiteatro, o en lugares separados físicamente de las salas en que se manipulen productos aptos para consumo humano.

Artículo 62.- Tratándose de las operaciones de desollado, éstas deberán realizarse de acuerdo a las siguientes especificaciones:

I.- En todas las especies, con excepción de cerdos y aves, el desollado se hará antes de la evisceración.

II.- Los cerdos deberán bañarse y colgarse para limpiarse de toda suciedad y poder quitarle toda la piel en las mejores condiciones higiénicas posibles.

III.- El agua de los tanques de escaldado 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.

Artículo 63.- En las operaciones de faenado, se deberá observar lo siguiente:

I.- El despojos apto para el consumo humano, deberán manejarse 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 cortarán 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, inyectar agua o sustancias, con fines de maduración o ablandamiento en forma mecánica a las carnes o sus despojos.

VI.- Para el lavado de las canales, se usará exclusivamente agua potable, pudiendo utilizarse cualquier otro elemento o sustancia autorizada por la Secretaría de Salud.

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; y

VIII.- Las demás que para tal fin determinen oportunamente las autoridades municipales.

Artículo 64.- La admisión de los animales en el anfiteatro será únicamente por orden escrita del médico veterinario autorizado, en la que se expresen los datos necesarios de su identificación.

Artículo 65.- La carne que salga del anfiteatro como apta para el consumo humano, deberá remitirse a la sección correspondiente, en condiciones adecuadas para evitar su contaminación.

Artículo 66.- Las operaciones de manejo de aquellos productos aptos para el consumo humano después de la inspección postmortem, se deberán ajustar a lo siguiente:

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

II.- Los productos aptos para el consumo humano se retirarán sin demora del área de sacrificio y faenado, debiendo inmediatamente ser sometidos a refrigeración o transporte directamente a las áreas de corte y deshueso.

III.- Las áreas de corte y deshueso deberán estar cerca de la sala de matanza, contarán con una temperatura controlada como máximo de 10 grados centígrados; una vez terminadas estas operaciones, la carne deberá trasladarse a las cámaras frigoríficas o a las salas de productos elaborados.

IV.- La carne podrá envasarse en el local donde es deshuesada, cortada y envuelta, siempre que se tomen las precauciones sanitarias correspondientes, a fin de evitar la contaminación del producto; y

V.- Las demás que para tal efecto determinen las autoridades municipales correspondientes.

Artículo 67.- El área destinada al almacenamiento de carnes no aptas para consumo humano, estará bajo el control del personal sanitario, debiendo ser construida de manera tal que impida todo riesgo de contaminar otras carnes.

Artículo 68.- Las carnes y despojos considerados no aptos para el consumo humano por el médico veterinario autorizado, serán destruidas en el horno crematorio o pailas destinadas para tal efecto; los productos que resulten, serán considerados como esquilmo para efectos de este ordenamiento.

Artículo 69.- En el área de pailas se realizarán las siguientes actividades:

I.- La cocción y prensado de la sangre, para sujetarla a los procedimientos necesarios, a fin de que esté en condiciones de comercializarse.

II.- La cocción de cuernos, para dejarlos en condiciones de comercializarse.

III.- La fritura y extracción de grasas; y

IV.- La industrialización de carne, despojos y demás esquilmos que determinen las autoridades municipales correspondientes.

Artículo 70.- La Dirección del Rastro será responsable de que los productos de los animales sacrificados no se confunda, colocándoles marcas o señales.

Artículo 71.- 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.

Artículo 72.- Para efectos 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.

Capítulo VI De la inspección sanitaria.

Artículo 73.- Todos los rastros que se establezcan dentro del municipio, deberán quedar sujetos invariablemente a la inspección sanitaria que al efecto determinen los ordenamientos respectivos.

Artículo 74.- El rastro deberá contar con los siguientes servicios para la inspección sanitaria:

I.- Área de necropsias.

II.- Horno crematorio; y

III.- Oficinas para la autoridad sanitaria.

Artículo 75.- La inspección sanitaria quedará a cargo de la autoridad sanitaria; facultándose de igual manera al Médico Sanitarista Municipal, para que realice inspecciones a los locales y negocios establecidos que fungen como “carnicerías” y giré recomendaciones para corregir faltas a las normas sanitarias vigentes.

Artículo 76.- El personal sanitario de los rastros será el único responsable y autorizado para determinar dentro de los rastros, que la carne de un animal es apta

para consumo humano; de igual manera es obligación del Medico Sanitarista, notificar a la autoridad sanitaria correspondiente de las anomalías y faltas en que incurran los establecimientos expedidores de carnes que sean para consumo humano, para que se tomen las medidas sanitarias correspondientes a la Ley de Salud Pública.

Artículo 77.- Las autoridades sanitarias deberán estar informadas del estado que guardan los rastros establecidos en municipio, aun cuando pertenezcan a particulares.

Artículo 78.- Todo animal muerto o lesionado en los medios de transporte o en los corrales del rastro se reportarán a la autoridad sanitaria, la que en cada caso determinará si procede el sacrificio inmediato del animal, en la sala de necropsias, para su aprovechamiento o su destrucción o incineración.

Artículo 79.- El traslado de los animales muertos o enfermos a la sala de necropsias, deberá hacerse en un vehículo exclusivo para dicho fin, según las especificaciones que para el caso se determinen.

Artículo 80.- Cuando exista duda de que los animales han muerto de enfermedades infectocontagiosas, serán conducidos a la sala de necropsias, con las aberturas naturales obturadas.

Artículo 81.- Cuando en la necropsia se sospeche de una enfermedad infectocontagiosa, transmisible al hombre o susceptible de diseminarse al resto de los animales, se tomarán las muestras respectivas para su estudio en los laboratorios que las autoridades sanitarias correspondientes determinen, a fin de que se tomen las medidas sanitarias que el caso amerite.

Artículo 82.- Las autoridades sanitarias correspondientes determinarán los sellos, marcas o contraseñas, que utilizará para acreditar la inspección sanitaria, mismas que serán conservadas por los particulares o autoridades interesadas, durante el plazo que para tal fin señalen las leyes respectivas.

Artículo 83.- No se permite la salida de carnes de los rastros, ni comercializar la misma cuando no cuenten con los sellos respectivos de sanidad, que acrediten su inspección, o bien que se trate de carne que no sea apta para consumo humano, dándole los usos autorizados.

Artículo 84.- Una vez realizada la inspección sanitaria y se determina que un animal o sus carnes no es apta para consumo humano, la misma será decomisada.

Artículo 85.- De igual forma será decomisada también la carne que no cuente con los sellos o contraseñas necesarias, a fin de demostrar que la misma fue inspeccionada por las autoridades sanitarias.

Artículo 86.- En el caso de los artículos anteriores, la carne decomisada quedará en beneficio del Ayuntamiento, sin indemnización para el propietario de los animales.

Artículo 87.- A la carne decomisada, se le dará el fin que al efecto determine el médico inspector encargado de la inspección post-mortem del rastro, en base a la opinión de la autoridad sanitaria.

Artículo 88.- Si la carne decomisada puede ser consumida por animales, sin peligro de contagio o daño, se enviará al Zoológico de la ciudad para este fin, caso contrario, será inutilizada.

Artículo 89.- La inspección sanitaria se realizará en los animales o en sus carnes, cuantas veces se considere necesario a juicio de las autoridades sanitarias correspondientes, o por lo menos deberá hacerse una revisión previa al sacrificio y otra posterior.

Artículo 90.- Queda prohibido al público en general la entrada a los lugares en que se realice la inspección sanitaria de los animales o de las carnes.

Capítulo VII

Del transporte de las carnes y sus despojos.

Artículo 91.- Sólo se hará el transporte de las carnes y su despojos, que hayan sido inspeccionadas previamente por las autoridades municipales correspondientes.

Artículo 92.- Los vehículos que se utilicen para el transporte de carnes o despojos de animales sacrificados, deberán reunir los siguientes requisitos:

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

II.- Deberán estar provistos siempre de sistemas de refrigeración.

III.- La superficie interna deberá ser de material resistente a la corrosión, lisa e 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 permita 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 se transporte carne, se estimarán de manera que permitan una suficiente circulación de aire entre ellas y tendrán, en su caso, un forro interior adecuado para estos fines; y

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

Artículo 93.- Cuando el transporte de carnes o despojos de animales sacrificados se haga en vehículos propiedad del Ayuntamiento, se deberán cubrir los derechos que señale la Ley de Ingresos.

Artículo 94.- Para poder transportar excepcionalmente en vehículos particulares carnes o despojos de animales sacrificados se requerirá de autorización que en su caso otorguen las autoridades municipales y sanitarias correspondientes.

Capítulo VIII

De las obligaciones de los introductores y usuarios.

Artículo 95.- Los usuarios de los servicios del rastro, tienen las siguientes obligaciones:

I.- Sujetarse al horario señalado en el Reglamento Interior del Rastro o por las autoridades competentes para recepción, sacrificio e inspección de carnes.

II.- Respetar las instrucciones dictadas por la Dirección, de acuerdo con el reglamento interior.

III.- Sujetarse a las disposiciones sanitarias de este reglamento y leyes respectivas.

IV.- Guardar orden dentro del establecimiento.

V.- No permitir que sus subordinados molesten al público o servidores públicos, 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.

VI.- Será obligatorio para los usuarios de rastro, utilizar botas de hule, mandil, casco protector, y queda estrictamente prohibido trabajar descalzo, sin camisa o camiseta o short.

VII.- Los usuarios que no acaten las disposiciones contenidas en el artículo anterior, se les prohibirá el acceso a las invitaciones del rastro Municipal, hasta en tanto no acaten Tal Disposición.

VIII.- No hacer uso de vehículos que puedan causar daños materiales al establecimiento.

IX.- No introducir al rastro, animales que procedan de zonas que estén declaradas en cuarentena.

X.- Acatar las disposiciones de seguridad e higiene que señale para el efecto la Dirección del Rastro y el reglamento interno; y

XI.- Efectuar los pagos que señalen las tarifas comprendidas en la Ley de Ingresos.

Capítulo IX

De las obligaciones del personal.

Artículo 96.- La Dirección de los Rastros, será responsable de mantener éstos 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 para el lavado, lejías potasa, sosa o cualquier otro producto que elimine las grasas.

II.- En escusados, mingitorios, lavaderos, baños, desagües y demás instalaciones sanitarias, deberán aplicar desinfectantes, previamente autorizados por las autoridades municipales y sanitarias correspondientes.

III.- Recolectar en un lugar cerrado la basura y desperdicios, que invariablemente deberán ser retirados o incinerados diariamente.

IV.- Implementar sistemas, a fin de prevenir y controlar debidamente todo tipo de fauna nociva; y

V.- Las demás que así establezcan las autoridades municipales correspondientes.

Artículo 97.- Todo el personal que labore dentro de los rastros, deberá sujetarse a un examen médico general, mismo que se realizará cuantas veces se considere necesario por las autoridades correspondientes.

La Dirección del Rastro cuidará de que no laboren personas con enfermedades infectocontagiosas, que entrañen peligro de contaminación para las carnes o sus despojos.

Artículo 98.- Los servidores públicos que padezcan de alguna enfermedad o herida, tienen la obligación de hacerlo saber a la Dirección del Rastro, a fin de tomar las medidas necesarias que el caso amerite.

Artículo 99.- La Dirección del Rastro deberá mantener un programa, periódicamente, de capacitación obligatoria para sus servidores públicos, a fin de que puedan realizar satisfactoriamente sus actividades.

Artículo 100.- Toda persona que labore dentro de los rastros deberá lavarse las manos cuidadosamente, con jabón o detergente y agua corriente o potable durante su jornada de trabajo, pero invariablemente lo hará:

I.- Antes de iniciar el trabajo.

II.- Después del uso del retrete.

III.- Cuando termine de manejar materias contaminantes; y

IV.- En los demás casos que así lo señalen las autoridades municipales correspondientes.

Artículo 101.- En las áreas donde se manipule carne apta para consumo humano, los servidores públicos deberán mantener sus uniformes de trabajo en un estado de limpieza, que corresponda a la naturaleza de la actividad que realizan.

Artículo 102.- No se permite depositar efectos personales, o vestimenta, en las áreas del rastro donde se trate directa o indirectamente con productos cárnicos comestibles.

Artículo 103.- En las áreas donde se manipulen la carne y sus productos, se evitará realizar toda acción contaminante.

Artículo 104.- La dependencia se obliga a proporcionar a los trabajadores durante todo el tiempo de la prestación de sus servicios, la capacitación, las máquinas, los materiales herramientas y útiles necesarios para ejecutar el trabajo convenido.

Artículo 105.- Las herramientas proporcionadas a los trabajadores para ejecutar las labores, deberán ser devueltas cada día al responsable del área respectiva al terminar la jornada.

Artículo 106.- Cuando los trabajadores noten que los trabajos a ellos encomendados no los puedan desarrollar por falta de materiales o por cualquier otra circunstancia deberán dar aviso de inmediato al superior jerárquico.

Artículo 107.- Los trabajadores tienen la obligación de conservar en perfectas condiciones de aseo y limpieza las herramientas, maquinaria, aparatos, utensilios y muebles que utilicen procurando evitar daños, rupturas y desperfectos.

Capítulo X Del mantenimiento.

Artículo 108.- La Dirección de Rastros contará con un Departamento de Mantenimiento para dar servicios a los distintos rastros del municipio, contando en cada uno de ellos con un responsable.

Artículo 109.- El Departamento de Mantenimiento será el responsable del buen funcionamiento y presentación de todas las instalaciones. Estará integrado por una jefatura con los empleados especializados que requieran para dicho servicio.

Artículo 110.- El mantenimiento se realizará de la siguiente forma:

- I.- Preventivo; y
- II.- Correctivo.

El servicio preventivo se llevará a cabo al concluir las labores en cada sección, revisando y manteniendo el equipo, además de supervisar las instalaciones usadas en la labor.

El mantenimiento correctivo se realizará durante las labores en todas las áreas, garantizando el buen funcionamiento de las mismas.

Artículo 111.- Este departamento tendrá facultades para coordinar su función con las dependencias municipales competentes.

Capítulo XI De las sanciones.

Artículo 112.- La imposición de las sanciones se hará tomando en consideración las siguientes situaciones:

- a). Gravedad de la infracción.
- b). Circunstancias de comisión de la transgresión.
- c). Sus efectos en perjuicio de los intereses tutelados por el presente reglamento.
- d). Condiciones socioeconómicas del infractor.
- e). Reincidencia del infractor.
- f). Beneficio o provecho obtenido por el infractor con motivo del acto sancionado.

Capítulo XII Del recurso de revisión.

Artículo 113.- Se entiende por recurso administrativo, todo medio de impugnación de que disponen los particulares que a su juicio se consideren afectados en sus derechos o intereses, por un acto de la administración pública, para obtener de la autoridad administrativa una revisión del propio acto, con la finalidad de que lo revoque, modifique o lo confirme según el caso.

Artículo 114.- El recurso de revisión procederá en contra de los acuerdos dictados por el Presidente Municipal o por los servidores públicos en quien éste haya delegado facultades, relativas a la calificación y sanción por las faltas a las disposiciones a este reglamento.

Artículo 115.- El recurso de revisión será interpuesto por el afectado, dentro del término de cinco días siguientes al que hubiese tenido conocimiento del acuerdo o acto que se impugne.

Artículo 116.- El escrito de presentación del recurso de revisión deberá contener:
I.- Nombre y domicilio del solicitante y, en su caso, de quien promueva en su nombre.

- II.- La resolución o acto administrativo que se impugna.
- III.- La autoridad o autoridades que dictaron el acto recurrido.
- IV.- La constancia de notificación al recurrente del acto impugnado o, en su defecto, la fecha en que bajo protesta de decir verdad manifieste el recurrente que tuvo conocimiento del acto o resolución que impugna.
- V.- La narración de los hechos que dieron origen al acto administrativo que se impugna.
- VI.- La exposición de agravios; y
- VII.- La enumeración de las pruebas que ofrezca.

En la tramitación de los recursos serán admisibles toda clase de pruebas, excepto la confesional mediante la absolución de posiciones a cargo de los servidores públicos que hayan dictado o ejecutado el acto reclamado; las que no tengan relación con los hechos controvertidos y las que sean contrarias a la moral y al derecho.

En el mismo escrito deberán acompañarse los documentos probatorios, en caso contrario, si al examinarse el recurso se advierte que no se adjuntaron los documentos señalados en este artículo, la autoridad requerirá al recurrente para que en un término de tres días los presente, apercibiéndolo de que en caso de no hacerlo se desechará de plano el recurso o se tendrán por no ofrecidas las pruebas según corresponda.

Artículo 117.-El recurso de revisión será presentado ante el Síndico del Ayuntamiento quién deberá integrar el expediente respectivo y presentarlo, a través de la Secretaría General, a la consideración de los integrantes del Cabildo junto con el proyecto de resolución del mismo, proyecto que confirmará, revocará o modificará el acuerdo impugnado en un plazo no mayor de quince días.

Capítulo XIII

De la suspensión del acto reclamado.

Artículo 118.- Procederá la suspensión del acto reclamado, si así es solicitado al promoverse el recurso y existe a juicio de la autoridad que resuelve sobre su admisión, apariencia de buen derecho y peligro en la demora a favor del promovente, siempre que al concederse, no se siga un perjuicio al interés social ni se contravengan disposiciones de orden público.

En el acuerdo de admisión del recurso, la autoridad podrá decretar la suspensión del acto reclamado, que tendrá como consecuencia el mantener las cosas en el estado en que se encuentren y, en el caso de las clausuras, siempre que se acredite el interés jurídico, mediante la exhibición de la licencia municipal vigente, restituir las temporalmente a la situación que guardaban antes de ejecutarse el acto reclamado hasta en tanto se resuelva el recurso.

Si la resolución reclamada impuso una multa, determinó un crédito fiscal o puede ocasionar daños y perjuicios a terceros, debe garantizarse debidamente su importe y demás consecuencias legales como requisito previo para conceder la suspensión, en la forma y términos indicados en la Ley de Hacienda Municipal del Estado de Jalisco.

Capítulo XIV Del juicio de nulidad.

Artículo 119.- En contra de las resoluciones dictadas por la autoridad municipal al resolver el recurso, podrá interponerse el juicio de nulidad ante el Tribunal de lo Administrativo del Estado de Jalisco.

Artículos Transitorios.

Primero.- Este reglamento entrará en vigor al tercer día de su publicación en la *Gaceta Municipal*.

Segundo.- Se deroga y se abrogan o derogan en su caso todas las disposiciones que se opongan directa o indirectamente a la aplicación de este reglamento.

Tercero.- Una vez publicado el presente reglamento, remítase a la Biblioteca del Honorable Congreso del Estado, en los términos del artículo 42, de la Ley del Gobierno y la Administración Pública Municipal del Estado de Jalisco.

Cuarto.- Se faculta a los ciudadanos Presidente Municipal y Secretario General, a suscribir la documentación inherente al cumplimiento del presente acuerdo.

Para su publicación y observancia, promulgó el presente Reglamento de Rastro para el Municipio de La Huerta, Jalisco; a los 19 días del mes de Abril del 2010.

El Presidente Municipal del
H. Ayuntamiento Constitucional de La Huerta, Jal.

Dr. Carlos Román Ramírez Núñez.

Prof. Javier Arias Nava.
Secretario General

L.E.M. Taide Eugenia Pérez Velazco
Síndico Municipal