

Reglamento de Rastro en el Municipio de Aqualulco de Mercado, Jalisco.

Capítulo I

Disposiciones generales.

Artículo 1.- El presente reglamento tiene por objeto regular el sacrificio de animales de abasto en el rastro municipal o concesionado, cuya carne sea apta para consumo humano, a fin de garantizar las condiciones óptimas de sanidad, inocuidad e higiene aplicables a esta materia, así como la vigilancia y supervisión respecto de las provenientes de este municipio.

Artículo 2.- Son aplicables en esta materia, lo dispuesto en la Constitución Federal en su artículo 115 fracción III inciso f), la Ley Federal de Sanidad Animal, las Normas Oficiales Mexicanas, la Constitución Estatal, la Ley Estatal de Salud, en lo relativo a la materia en cuestión.

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 Director del Rastro.

VI. A los inspectores del Resguardo de Rastros.

VII. A los Médicos Veterinarios autorizados por la SAGARPA; y

VIII. 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 H. 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.- El manual operativo de inspección, sanidad, matanza, seguridad, higiene y transporte que sirva como normatividad para el personal que labora en los rastros, será elaborado por los Directores del Rastro y del Resguardo de Rastros conforme al presente reglamento, remitiendo el mismo al Presidente Municipal para su expedición y publicación en la Gaceta Municipal.

Respecto de los rastros municipales concesionados, el titular de la concesión deberá expedir el manual operativo de sanidad, matanza, seguridad, higiene y transporte que sirva como normatividad para el personal que labora dentro de los mismos, debiendo sujetarse en lo conducente a lo dispuesto por la legislación aplicable en la materia.

Artículo 8.- *Queda prohibido comercializar dentro del municipio con carnes para consumo humano que no provengan de rastros municipales o concesionados a particulares debidamente autorizados.*

Artículo 9.- *Solamente tendrán acceso a las diferentes instalaciones del rastro municipal o concesionados las personas relacionadas con la actividad.*

Artículo 10.- *Cualquier persona que tuviese conocimiento de que se cometan irregularidades dentro de el rastro municipal o concesionados, tiene la obligación de hacerlo del conocimiento de la autoridad municipal para los efectos legales correspondientes.*

Artículo 11.- *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 para su sacrificio, así como las que revisen sus productos y subproductos.*

Capítulo II **De las disposiciones técnicas.**

Artículo 12.- *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, conforme a las normas oficiales mexicanas.*

Artículo 13.- *Respecto de las medidas que se refieren a la seguridad, higiene en el procesamiento de productos cárnicos así como la adecuación de instalaciones conforme a medidas tecnológicas eficaces y actualizadas, se atenderá a lo dispuesto por las normas oficiales mexicanas respecto de aquellas que regulen en materia de procesos, actividades e instalaciones de un rastro y sus productos y a las circulares que se expidan en materia de seguridad e higiene.*

Artículo 14.- *Todas las salas de los rastros, a excepción de las que se destinen para oficinas o vestidores de trabajadores y personal sanitario, en lo que respecta a sus techos, paredes y pisos, deberán contar con las especificaciones que disponen las normas oficiales mexicanas al respecto.*

Artículo 15.- *Las instalaciones y servicios para el personal de inspección y demás empleados, deberán estar separadas de las áreas de trabajo y contarán con vestidores, mingitorios, escusados, regaderas, lavabos y recipientes para depositar los desechos, con las especificaciones que se señalen en este Reglamento.*

Artículo 16.- Los lugares a que se refiere el artículo anterior, no deberán estar comunicados directamente con las áreas donde se manipulen productos comestibles.

Artículo 17.- Cuando en un rastro se sacrifiquen diferentes especies animales, los corrales e instalaciones deberán estar separados de manera que se evite el tránsito cruzado de dichas especies, así como sus carnes. Si lo hiciera el mismo personal, deberá cambiarse de ropa entre el sacrificio de una especie y otra.

Artículo 18.- El área de almacenamiento o refrigeración deberá sólo albergar productos aptos al consumo humano, evitando el contacto entre canales de las diferentes especies, así como vísceras y canal de la misma especie.

Artículo 19.- Los rastros deberán contar con las instalaciones y bebederos 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 20.- Los rastros deberán contar con lugares destinados para la guarda de los animales que se pretenda sacrificar que cumplan con las especificaciones que disponen las normas oficiales mexicanas, y un corral debidamente identificado para retener animales sospechosos de padecer alguna enfermedad, a fin de que puedan ser adecuadamente inspeccionados.

Artículo 21.- Los rastros deberán contar con un laboratorio, el cual servirá para auxiliar en las funciones de control sanitario de los animales o sus carnes.

Artículo 22.- Los rastros deberán contar con las siguientes áreas y servicios:

I. Laboratorio en análisis físico, químico y microbiológico.

II. Laboratorio de triquinoscopía.

III. Área de necropsia o anfiteatro.

IV. Oficinas para autoridades sanitarias.

V. Sanitarios, regaderas y vestidores para los trabajadores.

VI. Área para carne no apta para el consumo humano, derivada del decomiso y destinada a la desnaturalización

VII. Fosas sépticas o contenedores; y

VIII. Planta de tratamiento de aguas residuales, así como trampas de sólidos y grasas.

Artículo 23.- Los rastros bovinos, ovicaprinos 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 revisión.

IV. Área de higienización y lavado.

V. Área de insensibilidad.

- vi. Área de desangrado, escurrimiento y recolección.*
- vii. Área de desollado y recolección de pieles.*
- viii. Área de separación de extremidades e identificación.*
- ix. Área de evisceración, visceración e identificación de vísceras y canales.*
- x. Área de sección de canales.*
- xi. Área de lavado.*
- xii. Área de enmantado.*
- xiii. Área de comercialización ó entrega.*
- xiv. Las demás que se consideren necesarias a juicio de las autoridades municipales correspondientes.*

Artículo 24.- *Tratándose de rastros con sacrificio de porcinos, además de las áreas que correspondan conforme al artículo anterior, deberán contar con las siguientes:*

- i. Área de escaldado.*
- ii. Área de flameado.*
- iii. Área de muestreo para estudio triquinoscópico.*
- iv. Área de saponificación de las grasas.*
- v. Área de depilado; y*
- vi. Las demás que se consideren necesarias a juicio de las autoridades municipales correspondientes.*

Artículo 25.- *Contarán los rastros con un área independiente para la preparación de grasa comestible; por lo que se refiere al procesamiento y almacenamiento de pieles, de cuernos, de pezuñas y de grasa no comestible esto se llevará a cabo atendiendo a lo dispuesto por las normas oficiales mexicanas que correspondan.*

Artículo 26.- *Podrán adicionarse áreas y servicios que se estimen necesarios a juicio de las autoridades municipales correspondientes debiendo apegarse a lo dispuesto por las normas oficiales mexicanas en la materia.*

Artículo 27.- *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 realizara de conformidad con las especificaciones de este Reglamento.

Artículo 28.- *Las áreas de sacrificio y faenado, tendrán las dimensiones mediante las cuales, cumpliendo con las normas oficiales mexicanas, permitan 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 29.- *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 30.- Tendrán un sistema de carriles aéreos para transportar las canales dentro de los mataderos, con altura suficiente para evitar que la canal entre en contacto con el suelo, paredes u otras estructuras.

Artículo 31.- En las instalaciones de los rastros en lo que se refiere a la iluminación, ventilación, las puertas de las áreas en que se manipulen materias comestibles, así como las escaleras en las mismas y serán regulados por las especificaciones determinadas en este Reglamento.

Artículo 32.- 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 33.- El equipo y utensilios que se utilicen en los rastros, deberán tener las siguientes especificaciones:

- I. Superficies impermeables y lisas.
- II. De material resistente a la corrosión.
- III. Que no transmitan ningún olor o sabor.
- IV. No tóxicos ni absorbentes; y
- V. Ser de fácil limpieza y resistencia a la acción de los desinfectantes.

Artículo 34.- Para la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios, se atenderá a lo establecido por las autoridades sanitarias correspondientes con apego a lo dispuesto por las normas oficiales mexicanas y la reglamentación correspondiente.

Artículo 35.- Los procedimientos que se llevan a cabo para el lavado y limpieza de equipo maquinaria e instalaciones antes y después de su uso, así como las sustancias químicas que sean utilizadas para tal fin deberán ser debidamente autorizados por la Dirección de Resguardo de Rastros, además de los señalados en este Reglamento que expide el Presidente Municipal a propuesta de las dependencias competentes.

Artículo 36.- Deberá contarse con instalaciones específicas que estarán situadas en lugares convenientes, para el lavado y desinfectado de los utensilios utilizados durante las operaciones de sacrificio y faenado, así como la disposición de lavamanos de tal forma que sean de fácil acceso al personal.

Artículo 37.- Deberá disponerse de agua potable y podrá utilizarse agua no potable con las aplicaciones y en las condiciones técnicas y de uso que se determine para cada una en este Reglamento.

Artículo 38.- 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 39.- 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 40.- 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, aun cuando en ambos casos se trate de productos aptos para el consumo humano.

Artículo 41.- 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 42.- 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 43.- 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 44.- Se podrá usar agua no potable para fines como producción de vapor, y extinción de fuego. Este tipo de agua deberá transportarse por tuberías completamente separadas identificadas con colores y en ningún caso tendrán conexiones ni sifonado de retroceso con las de agua potable.

Artículo 45.- Se evitará que entre o deambule en estos establecimientos, todo tipo de fauna nociva.

Capítulo IV **De la introducción de animales.**

Artículo 46.- Toda persona registrada tiene el derecho de introducir los animales de abasto 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 47.- La introducción de animales de abasto a los rastros, solamente deberá hacerse dentro de los horarios y bajo las condiciones previamente

establecidas por la autoridad municipal conforme a las normas que rigen en la materia.

Artículo 48.- Es obligación de la Dirección del Rastro, 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; asimismo deberá destinarse el personal que, una vez justificado, se estime necesario para llevar esta función en los rastros que realizan su actividad como concesión.

Artículo 49.- Toda persona que introduzca animales de abasto a los rastros para su sacrificio, deberá acreditar el destino de la carne con la identificación idónea, atendiendo a lo que señale este Reglamento.

Artículo 50.- 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 51.- 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 52.- Si algún animal muere dentro de los corrales del rastro, estará sujeto a la inspección y exámenes para determinar el destino que éste deba tener.

Artículo 53.- Es obligación de quien introduzca animales de abasto para su sacrificio a un rastro, alimentarlos a su costa, por lo que deberán proporcionar al Director del Rastro los alimentos que vayan a consumir dichos animales durante su estancia en el mismo.

Capítulo V **Del sacrificio de animales.**

Artículo 54.- El sacrificio de animales para el consumo humano, solamente deberá realizarse en los lugares que el H. Ayuntamiento destine para tal fin o en aquellos que hayan sido autorizados a los particulares, cumpliendo en todo momento con las medidas de seguridad, inocuidad e higiene necesarias.

Artículo 55.- 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 56.- Para sacrificar animales en los rastros o en los lugares autorizados para tal fin, solamente se utilizarán los procedimientos que se determinen en este Reglamento.

Artículo 57.- 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 58.- El sacrificio de los animales destinados al consumo humano, se realizará de acuerdo a las autorizaciones que expidan las autoridades sanitarias competentes y conforme a este Reglamento.

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

Artículo 59.- El procedimiento a que se refiere el artículo anterior para el sacrificio de los animales teniendo en consideración la insensibilización, el desangrado, la disposición de las canales, la sangre, las vísceras y las cabezas se llevará a cabo conforme a este Reglamento.

Artículo 60.- El personal que realice la matanza deberá estar previamente entrenado y habilitado para manejar los aparatos necesarios.

Artículo 61.- 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 62.- Los animales destinados al sacrificio, deberán tener un período de descanso en los corrales del rastro, con excepción de los animales lactantes y las aves que deberán sacrificarse inmediatamente, después de su arribo al rastro.

Queda prohibido estrictamente el sacrificio de hembras en el período próximo al parto.

Artículo 63.- La conducción de los animales para su sacrificio se determinará en este Reglamento.

Artículo 64.- Antes de proceder al sacrificio de los animales, estos deberán ser insensibilizados con métodos que garanticen, de manera absoluta, sean menos dolorosos y molesten lo menos posible al animal; las técnicas posibles a utilizar se describirán en este Reglamento.

Artículo 65.- 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.

El sacrificio de los animales queda sujeto a los procedimientos señalados en este Reglamento.

Artículo 66.- 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 67.- Las operaciones de desollado y faenado, deberán realizarse, con excepción de cerdos y aves, antes de la evisceración, para lo cual dentro de este Reglamento, se determinarán las especificaciones respectivas.

Artículo 68.- 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 69.- 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 70.- Las operaciones de manejo de aquellos productos aptos para el consumo humano después de la inspección posterior al sacrificio, 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 71.- 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 72.- Las carnes y despojos considerados no aptos para el consumo humano por el médico veterinario autorizado, serán destruidas, considerados como esquilmo para efectos de este ordenamiento.

Artículo 73.- Las actividades en el área de pailas se realizarán conforme al procedimiento que señale este Reglamento.

Artículo 74.- La Dirección del Rastro será responsable de que los productos de los animales sacrificados no se confundan, colocándoles marcas o señales.

Artículo 75.- *Quedan en propiedad exclusiva de la autoridad municipal los esquilmos de los animales, a los que se les dará el tratamiento que indique este Reglamento en vigor, entendiéndose otorgado el consentimiento del propietario del animal por la introducción del mismo al rastro.*

Artículo 76.- *Para efectos del artículo anterior, se entienden por esquilmos la sangre, el estiércol, las cerdazas, 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 77.- *Todos los rastros que se establezcan dentro del municipio, quedan sujetos a la inspección sanitaria que al efecto determinen los ordenamientos respectivos por parte de las autoridades municipales.*

Artículo 78.- *El rastro deberá contar con los siguientes servicios para la inspección sanitaria:*

- I. Laboratorio de análisis físico, químico y microbiológico.*
- II. Laboratorio de triquinoscopia.*
- III. Oficinas para la autoridad sanitaria.*

Artículo 79.- *La inspección sanitaria quedará a cargo de la autoridad sanitaria correspondiente.*

Artículo 80.- *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.*

Artículo 81.- *Las autoridades sanitarias deberán estar informadas del estado que guardan los rastros establecidos en municipio, aun cuando pertenezcan a particulares.*

Artículo 82.- *Las pruebas que se apliquen en el laboratorio, deberán ajustarse a los métodos conocidos o normalizados, a fin de que los resultados puedan interpretarse fácil y rápidamente.*

Artículo 83.- *Cada rastro deberá efectuar invariablemente un control de laboratorio, independientemente de los demás que establezcan las autoridades competentes.*

Artículo 84.- *Los tipos de prueba que deben manejar rutinariamente los laboratorios de los rastros, son los siguientes:*

- I. Triquinoscopia.*
- II. Prueba de extracto volátil residual.*

III. Identificación por especie, para determinar la especie animal de que procede la carne con problemas.

IV. Los demás que las normas oficiales mexicanas establezcan así como los que las autoridades sanitarias requieran conforme a nuevos elementos técnicos.

Artículo 85.- *El anfiteatro de los rastros será un local especial, que se reservará para la realización de las siguientes actividades:*

I. El sacrificio, evisceración e inspección sanitaria de los animales de abasto enfermos o con síntomas de enfermedad, bien sea que procedan de los corrales, o fuera del rastro.

II. El sacrificio, de evisceración e inspección sanitaria de las vacas de establo, que lleguen al rastro para su sacrificio; y

III. El sacrificio, evisceración e inspección sanitaria de los animales a sacrificar, cuyo peso no exceda de 500 kilos.

Artículo 86.- *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 87.- *El traslado de los animales muertos o enfermos a la sala de necropsias, deberá hacerse por los medios y en las condiciones más apropiadas que impidan la contaminación de otros animales o carnes.*

Artículo 88.- *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 89.- *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 90.- *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 91.- *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 92.- *Si una vez realizada la inspección sanitaria se determina que un animal o sus carnes no son aptos para consumo humano, la misma será decomisada.*

Artículo 93.- 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.

I. De igual forma se procederá con la violación a los artículos 8, 54 y 55 de este reglamento.

Artículo 94.- En el caso de los artículos anteriores, la carne decomisada quedará en beneficio del H. Ayuntamiento, sin indemnización para el propietario de los animales.

Artículo 95.- A la carne decomisada, se le dará el fin que al efecto determine el médico inspector encargado de la inspección posterior al sacrificio del rastro, con base en la opinión de la autoridad sanitaria.

Artículo 96.- Si la carne decomisada puede ser consumida por animales, sin peligro de contagio o daño, se enviará al Zoológico para este fin, caso contrario, será inutilizada.

Artículo 97.- 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 98.- 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 99.- Sólo se hará el transporte de las carnes y sus despojos que hayan sido inspeccionadas previamente por las autoridades municipales correspondientes.

Artículo 100.- 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. La superficie interna deberá ser de material resistente a la corrosión, lisa e impermeable, fácil de limpiar y desinfectar.

III. Las puertas y uniones deberán ser herméticas, para impedir todo escurrimiento al exterior.

IV. El piso deberá tener rejillas o tarimas, que permita que los escurrimientos se desalojen fácilmente del vehículo.

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

vi. 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.

vii. Deberán contener en el exterior, la mención de lo que transportan; y

viii. Las demás que para tal efecto señalen las autoridades municipales.

Artículo 101.- *Es responsabilidad del introductor el retiro de sus carnes y despojos, sin embargo cuando éste solicite su transporte en vehículos propiedad del H. Ayuntamiento, deberá obtener la aprobación del titular del rastro, de las autoridades sanitarias municipales y cubrir los derechos que señale la Ley de Ingresos.*

Artículo 102.- *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 103.- *Los usuarios de los servicios del rastro, tienen las siguientes obligaciones:*

I. Sujetarse al horario señalado en el Reglamento 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.

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

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

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

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

Capítulo IX

De las obligaciones del personal.

Artículo 104.- *La Dirección de los Rastros será responsable de mantener en buen estado las instalaciones del rastro municipal, para lo cual atenderán a las actividades que señala este Reglamento.*

Artículo 105.- *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 106.- *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 107.- *La Dirección del Rastro deberá mantener un programa periódico de capacitación obligatoria para sus servidores públicos, a fin de que puedan realizar satisfactoriamente sus actividades.*

Artículo 108.- *Los métodos y procedimientos de trabajo, las acciones necesarias para la conservación de la higiene del personal, la disposición de efectos personales, el uso, disposición, aseo y limpieza de herramientas de trabajo del personal, conforme a este Reglamento.*

Artículo 109.- *En las áreas donde se manipulen la carne y sus productos, se evitará realizar toda acción contaminante.*

Artículo 110.- *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 111.- *Se integrará una Comisión Mixta de Higiene y Seguridad compuesta por 2 representantes de la dependencia y 2 representantes de los servidores públicos, que tendrán como finalidad la de investigar las causas de los accidentes y de enfermedades de trabajo y proponer medidas para prevenirlas y vigilar que se cumplan; además:*

I. La Dependencia del Rastro se obliga a observar medidas adecuadas en cuanto a los servicios de higiene y prevención de accidentes y cumplir las indicaciones que le haga la Comisión Mixta.

II. La Dependencia del Rastro adoptará las medidas adecuadas para prevenir los riesgos de trabajo en el uso de la maquinaria, instrumento y material de curación indispensable para los primeros auxilios y adiestramiento al personal necesario para que los preste; y

III. Los servidores públicos del Rastro Municipal, deberán someterse a las medidas profilácticas que se dicten y a los exámenes médicos necesarios;

Al respecto de estas medidas se atenderá también a lo dispuesto por este Reglamento.

La falta de cumplimiento será motivo de sanción o despido, según sea su gravedad, de conformidad con la Ley para los Servidores Públicos del Estado de Jalisco y sus Municipios.

Capítulo X Del mantenimiento.

Artículo 112.- *La Dirección del Rastro contará con un Departamento de Mantenimiento para sus servicios. Esta condición no será aplicable a las concesiones del servicio de rastro a particulares.*

Artículo 113.- *El Departamento de Mantenimiento será el responsable del buen funcionamiento y presentación de todas las instalaciones.*

Artículo 114.- *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 115.- *Este departamento tendrá facultades para coordinar su función con las dependencias municipales competentes.*

Capítulo XI De las sanciones.

Artículo 116.- *La imposición de las sanciones se hará tomando en consideración las siguientes situaciones:*

a) Gravedad de la infracción.

b) Circunstancias de comisión de la trasgresión.

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.

ARTICULO TRANSITORIO

Primero.- *El presente Reglamento de Rastro en el Municipio de Ahualulco de Mercado, Jalisco. Entrará en vigor al tercer día de su publicación en la Gaceta Municipal.*

***EL PRESIDENTE DEL H. AYUNTAMIENTO
CONSTITUCIONAL DE AHUALULCO DE MERCADO, JALISCO***

L.C.P. RODOLFO ENCISO BENITEZ

EL SECRETARIO GENERAL

DR. JORGE ANTONIO PEREZ ALCALA

EL SINDICO

L.A.E. FRANCISCO LENARDUZZI ALVAREZ

Una vez analizado por el cuerpo de regidores **APRUEBAN POR UNANIMIDAD DE VOTOS** de los presentes el Reglamento de Rastro en el municipio de Ahualulco de Mercado, Jalisco, en su aspecto general y mencionan que será susceptible el mismo de modificaciones si es conveniente.