



TODOS
HACEMOS
EL CAMBIO

SICG

SAN IGNACIO C.G 2012 - 2015

GACETA MUNICIPAL

AÑO 2, GACETA 1, 2 DE ENERO DE 2013



REGLAMENTO
DE RASTRO MUNICIPAL
DE SAN IGNACIO CERRO GORDO, JALISCO.

DIRECTORIO

PRESIDENTE MUNICIPAL

LIC. ALBERTO
OROZCO OROZCO

SINDICO

Lic. Blanca Cecilia
González Angel

REGIDORES

L.A.E. Jorge Alberto Villa Lupercio
C. Ma. Evangelina Jiménez Orozco
C. Martha Hernández Morales
C. Hugo Barba Morales
C. Aricela Sainz Arias
C. Salvador Franco De La Torre
C. Martha Elena Uribe Navarro
C. Ma. Guadalupe Jiménez Romo
Ing. Sergio Barba Salcido

DIRECTORES DE LAS DEPENDENCIAS MUNICIPALES

Lic. Beatriz Adriana
González Angulo
SECRETARIO GENERAL

L.C.P. Gilberto Arias Sánchez
Encargado de Hacienda
Municipal

Lic. Fernando Jiménez Barba
Oficial Mayor

José de Jesús Mojica Ramírez
Director de Servicios Municipales

Arq. Diego Padilla Sánchez
Director de Obras Públicas

Arq. Javier Alejandro
Orozco Nuño
Jefe de Desarrollo Urbano

Lic. Edgar Noel Mendoza Díaz
Director de Seguridad Pública

Lic. José de Jesús Campos García
Juez Municipal

L.D.G. Emmanuel Orozco Hernández
Director de Desarrollo Social
y Económico

Ing. Karla Orozco Hernández
Directora de Desarrollo Rural

Lic. Ramón Orozco Orozco
Promotor de Cultura, Turismo
y Educación

C. Pedro González Chávez
Director de Protección Civil

C. Moisés Hernández Barba
Inspector de Ecología

C. Luis Jiménez Zamudio
Inspector de Caminos

L.F.L. Rafael Morales García
Oficial del Registro Civil

P.T. Ángel Lara Murillo
Jefe de Catastro

L.C.P. Mario Alberto
De La Cruz Fuentes
Contralor Municipal

C. Salvador Hernández Morales
Secretario Particular

Lic. Ana Delia Zúñiga Ángel
Directora de Jurídico

C. Gpe. Cristina Orozco Hernández
Directora del IMM

Lic. Luis Alberto Fuentes Sáenz
Director de SAPASSICG

El que suscribe Lic. Alberto Orozco Orozco, Presidente Constitucional del Municipio de San Ignacio Cerro Gordo, Jalisco. A los habitantes del mismo hago saber, que en Sesión Ordinaria de Ayuntamiento celebrada el día 31 de Diciembre del año 2012, se aprobó el dictamen 003-2012/2015, razón por la cual se emite el siguiente:

ACUERDO

ÚNICO: Se aprueba el Reglamento Municipal de Rastro y Productos Cárnicos para el Consumo Humano del Municipio de San Ignacio Cerro Gordo.

REGLAMENTO MUNICIPAL DE RASTRO Y PRODUCTOS CÁRNICOS PARA CONSUMO HUMANO

CAPITULO I

DISPOSICIONES GENERALES

ART. 1.- Los criterios que contiene este reglamento municipal de rastro y productos cárnicos para consumo humano, son de orden público de interés social de observancia general en el municipio de San Ignacio Cerro Gordo, Jalisco.

Estableciéndose la competencia del H. Ayuntamiento en los términos del artículo 115 fracción II y III inciso f); de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos; artículo 79 fracción VII de la constitución local; artículo 4 fracción x de la Ley Federal de Salud Animal; 77 fracción II y V; 79 fracción VII, de la Constitución Política del Estado de Jalisco; artículo 37 fracción VII, 40 fracción II, 49 fracción V de la Ley de Gobierno y Administración Pública Municipal del Estado de Jalisco; artículo 3 fracción IV inciso b), 4 fracción III, 140 fracción i inciso e), 167 y 200 de la Ley de Hacienda Municipal; artículos 6, 24, 27, 28, 39, 71, 74, 75 de la Ley de Desarrollo Pecuario del Estado de Jalisco.

ART. 2.- Las disposiciones de este ordenamiento son de interés público, jurídico y de salud pública y se concede la labor popular. Tienen por objeto establecer las normas y principios básicos conforme a las cuales se realiza:

I. El sacrificio de cualquier especie de animales cuya carne se destine al consumo humano, deberá efectuarse en los rastros municipales y/o particulares, en los cuales, su organización y funcionamiento, se sujetan al reglamento que para efecto será expedido por el H. Ayuntamiento, este se aplicará en lo que concierne a los criterios que establecen las leyes sobre los particulares, siempre y cuando sean aplicables en la materia.

II. El estricto control sanitario de la matanza del ganado vacuno, porcino y menor, así como de pescados y mariscos, a efecto de que la carne que se

distribuya al público, se encuentre en perfectas condiciones para el consumo humano.

III. La verificación de la documentación que acredite la propiedad legítima sobre los semovientes que ingresan al rastro para su sacrificio, así como el recibo que compruebe el pago de derechos respectivos ante la tesorería municipal.

IV. La supervisión permanente para que las plantas para la matanza de semovientes funcionen de manera eficiente e higiénica.

V. Cuidar la introducción de carnes frescas refrigeradas, que no provengan de los centros de matanza del territorio municipal.

VI. Observar los diferentes ordenamientos federales, estatales y municipales en materia de salud pública.

VII. Proporcionar a las autoridades sanitarias la información que se le solicite 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 la reglamentación específica que se expide en cuanto al funcionamiento de los rastros municipales.

X. Evitar la matanza clandestina de ganado, que se realice sin la autorización correspondiente, y sancionar a quienes infrinjan lo establecido.

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 hacer eficiente 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 los productos cárnicos de consumo humano durante todo el proceso de elaboración. Así como los reglamentos operativos para lograr dichos objetivos.

ART. 3.- La aplicación del presente reglamento les compete:

I. Cabildo:

II. Presidente Municipal

III. Secretario General

IV. Encargado de Hacienda Municipal

V. Administrador general de cada uno de los rastros que competan al municipio.

VI. Jefe e inspectores de resguardo de rastro municipal.

VII. Juzgado Municipal.

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

I. ANIMALES: 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 animal.

- V. **CERTIFICADO ZOOSANITARIO.-** Documento oficial expedido por la Secretaría 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.
- VI. **CORRALES.-** Locales destinados al 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 matanza. Todos deberán contar con instalaciones que faciliten su alimentación.
- VII. **DECOMISOS.-** Es una penalización a la que se hace acreedor el propietario de canales o carnes que no cumplan tanto con preceptos de sanidad o preceptos fiscales. Es la pérdida total o parcial del producto cárnico, pueden ser decomiso total, cuando el producto no es apto para consumo humano, o que la carne aún siendo apta para consumo proviene de matanzas clandestinas. Decomisos parciales: es la pérdida de una parte de la carne y/o sus órganos por no encontrarse aptos para el consumo humano.
- VIII. **ELECTROINSENSIBILIDAD.-** aplicación eléctrica para la pérdida de conciencia.
- IX. **ENFERMEDADES ZOONOTICAS.-** Son enfermedades que se tramiten del animal al hombre.
- X. **EXPUESTOS.-** Animales aparentemente sanos que han estado en contacto directo o indirecto con animales atacados de una enfermedad infecto-transmisible.
- XI. **EXÁMENES ANTEMORTEN:** Es aquel que realiza el médico veterinario zootecnista aprobado y acreditado ante la S.A.G.A.R.P.A. en los animales, antes de su sacrificio.
- XII. **EXÁMENES ORGANOLÉPTICOS:** Es aquel que realiza el médico veterinario zootecnista acreditado y aprobado ante la S.A.G.A.R.P.A. con sus sentidos y durante el proceso de la matanza, se basa en la utilización de los sentidos, interviniendo el color, olor, textura, etc., del producto cárnico y/o sus canales.
- XIII. **EXAMEN POSTMORTEN:** Es el que realiza el médico veterinario zootecnista aprobado y acreditado ante la S.A.G.A.R.P.A. a las canales y sus órganos.
- XIV. **FACTURA TIPO:** Forma valorada de la Secretaría de finanzas del estado, para acreditar la propiedad de los animales.
- XV. **FAENEADO:** Es la acción de matar reses y prepararlas para el consumo humano.
- XVI. **FIERRO DE HERRAJE:** 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"
- XVII. **GUÍA DE TRANSITO:** Forma valorada que expide el inspector de rastro (de ganadería), siendo el documento único que autoriza la movilización de animales.
- XVIII. **INSENSIBILIZACIÓN:** Acción por medio de la cual se induce rápidamente a un animal a estado de inconsciencia.
- XIX. **LESIÓN PATOLÓGICA:** Daño o alteración morbosa, orgánica o funcional de los tejidos de un animal, que lo hace impropio para el consumo humano.
- XX. **LIBRO DE REGISTRO:** Libro de control de entradas y salidas de ani-

males, productos foliados, sellado y firmado por el secretario y el síndico, de conformidad a la Ley de Desarrollo Pecuario del Estado de Jalisco para cumplir con lo dispuesto en los artículos 72, 76, 126.

XXI. LABORATORIO APROBADO: Laboratorio reconocido por la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural, para realizar pruebas o análisis en materia zoonosanitaria.

XXII. MARCA: Identificación individual que se hace en los animales a través de cortes o muescas en las orejas.

XXIII. MÉDICO VETERINARIO OFICIAL: Profesional que forma parte del personal de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural.

XXIV. MÉDICO VETERINARIO ZOOTECNISATA APROBADO: Profesional reconocido por la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural, para realizar actividades oficiales en materia zoo sanitarista (en rastros, brúcela y tubérculos, movilización de ganado).

XXV. MÉDICO VETERINARIO ZOOTECNISTA: Profesionista de esta rama con título legalmente expedido y registrado de acuerdo con las autoridades educativas competentes.

XXVI. MOSTRENCO: Semoviente que no presenta ninguna marca de identificación.

XXVII. NOTIFICACIÓN: Comunicación formal escrita o verbal a las autoridades sanitarias competentes, sobre la sospecha o existencia de una enfermedad transmisible o de otra naturaleza en uno o más o individuos, señalando los datos epizootiológicos relevantes en forma suficiente y necesaria para su identificación, localización y atención correspondiente.

XXVIII. PATENTE: Número de registro del fierro de herrar, sello impreso en la factura que hace el inspector de rastro.

XXIX. PERMISO DE SACRIFICIO: Autorización a dibujo, de un sello impreso en la factura que hace el inspector del rastro.

XXX. PLANTEL DE RENDIMIENTO: Departamento provisto del equipo apropiado para la industrialización de animales muertos o del las canales, vísceras, huesos, etc. No apropiados para el consumo humano.

XXXI. RASTRO MUNICIPAL: Establecimiento donde se sacrifican los animales para comercialización y alimentación humana, conceptualizado como servicio público municipal.

XXXII. RETENIDO O RETENIDA: Significa que los animales, sus partes, canales, vísceras, carnes y demás productos comestibles, como consecuencia de la inspección quedan sujetos a una reinscripción en la que se determinará su destino final.

XXXIII. REMATE: Licitación precedida por el presidente municipal en donde se subastan públicamente los animales mostrencos.

XXXIV. RIESGO EPIZOOTIOLÓGICO: Probabilidad de que una enfermedad se presente con alta difusión y transmisión, en los animales.

XXXV. SACRIFICIO DE EMERGENCIA: Sacrificio que se realiza por métodos humanitarios para cualquier animal, que haya sufrido recientemente lesiones traumáticas incompatibles con la vida, o sufra una afección que le cause dolor.

XXXVI. SACRIFICIO HUMANITARIO: Acto que provoca la muerte de los animales,

XXXVII. 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).

XXXVIII. SELLOS SANITARIOS: Estos deberán de tener las siguientes leyendas:

A) Rastro municipal de San Ignacio C.G. Jalisco (una figura de bovino). Significa que los animales, sus canales, partes de los mismos, las vísceras, la carne y sus productos, han sido inspeccionados y aprobados de acuerdo con las disposiciones contenidas en este reglamento, por haberse encontrado en condiciones sanitarias que permitan su empleo en la alimentación humana.

B) Rastro municipal de San Ignacio C.G. Jalisco y una figura de bovinos así como la leyenda empacadora, significa que los animales, sus canales, partes de los mismos, las vísceras, la carne y demás productos comestibles derivados de origen animal, o subproductos cárnicos han sido inspeccionados y que se autoriza su consumo bajo condición de que sean tratados por la cocción se elaboran (salchichas, jamones, quesos de puerco, tocinos, etc.). Inspeccionado y rechazado, significa que el médico responsable ve anomalías en el canal y solo sirve para uso industrial o elaboración del tankage (no es comestible el canal y sus partes).

XXXIX. SEMOVIENTES: Son bienes que consisten en ganados de cualquier especie.

XL. SOSPECHOSOS: Significa que durante la inspección sanitaria han encontrado en el animal síntomas o signos de padecer alguna enfermedad o lesiones, que siendo impropio para el consumo humano, puede ocasionarse decomiso parcial o total.

XLI. SUBPRODUCTOS CÁRNICOS: Todas aquellas partes del animal que no son comestibles para el hombre como son las grasas, los cuernos, la sangre de neonato, etc., a estos también se le conocen como esquilmos.

XLII. TANKAGE.- Subproducto obtenido de los residuos y desperdicios de carne, vísceras o canales de distintas especies de animales que han sido esterilizadas, rico en proteínas y desprovisto de una gran parte de su grasa, al cual se le agrega algunas veces sangre u huesos: en su manufactura no entran ni la piel, los cuernos, ni el contenido gastrointestinal de los animales de que proceden.

XLIII. TRATO HUMANITARIO: Conjunto de medidas para disminuir la tensión, sufrimiento, traumatismo y dolor a los animales durante su captura. Traslado, exhibición, cuarentena, comercialización, aprovechamiento, entrenamiento y sacrificio.

XLIV. VÍSCERAS: Los órganos contenidos en las cavidades torácica, abdominal, pelviana y craneana, se les conoce como vísceras rojas a los pulmones, hígado, corazón, bazo; y vísceras verdes a los intestinos, estoma y menudos.

ART. 5.- El Ayuntamiento prestará el servicio público de rastros, por lo cual se deberán cubrir los derechos correspondientes que se establezcan las leyes. Así mismo dichos pagos se realizarán de manera anticipada a la ejecución del servicio.

ART. 6.- Las personas que introduzcan carnes para consumo humano proveniente 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 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 al administrador general del rastro.

Queda estrictamente prohibido el sacrificio de 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, cuanto la matanza sea exclusivamente para consumo familiar y que no tenga fin lucrativo o comercial, con previa autorización del administrador general de rastros. Se podrá sacrificar exclusivamente cerdos, borregos, cabras y aves para consumo familiar en los domicilios de particulares, en conformidad con la Ley de Desarrollo Pecuario del Estado de Jalisco y su reglamento.

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 antemorten.
4. Área de lavado para animales en pie.
5. Short 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 triquinoscopía.

4. Área de fluidificación de las grasas.
5. Y las que consideren necesarias, a criterio de las autoridades correspondientes.

III. Tratándose de sacrificio de aves, además de contar con las áreas que le correspondan conforme a lo antes expuesto, tendrá las siguientes:

1. Área de reposo y examen antemorten.
2. Área de escaldado.
3. Área de desplumado.
4. Y las demás que se consideren necesarias a juicio de las autoridades correspondientes.

IV. Los rastros deberán de contar con los siguientes servicios:

1. Laboratorio de análisis físicos, químicos y bacteriológicos.
2. Laboratorio de triquinoscopia.
3. Área de necropsias o anfiteatro.
4. Horno crematorio.
5. Oficinas para las autoridades municipales.
6. Sanitarios. Estos deberán de estar separados 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.
12. Fosas de decantación séptica necesarias a juicio de las autoridades municipales correspondientes.

Los numerales 1, 2, 8, 11, se podrá prescindir de estos siempre que exista dentro del municipio o cercano al mismo existan, 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 Secretaría de Ganadería y Desarrollo Rural y los permisos sanitarios correspondientes.

Asimismo, los rastros contarán con áreas para separación de grasas, almacenamiento de pieles, 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 plantas de rendimiento autorizadas y aprobadas por la Secretaría de Ganadería y Desarrollo Rural, a dichas plantas siempre que el transporte de los decomisos se realice en vehículos oficiales y con un responsable del Ayuntamiento adscrito al rastro municipal.

V. 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.

VI. Las localidades en que se maneje carne o subproductos de esta y que sea destinada para consumo humano, tendrá lavamanos dispuestos de tal forma que sean de fácil acceso al personal; se accionaran por medio de un pedal y se debe prescindir de las llaves de agua que se accionan manualmente.

VII. 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, a menos que su uso sea indispensable para las actividades allí mencionadas.

VIII. No deberán de almacenarse ni acumularse en las áreas de sacrificio, faenado, deshuesado, corte, preparación, recipientes, canastos, cajones, manipulación o empaque, a menos que su uso sea indispensable para las actividades que se realicen.

Art. 9.- Las iluminaciones con que cuenten los rastros deberán ser adecuadas y no inferiores a 450 lux (50 candelas/pie), para la inspección de las carnes y canales. Para las demás zonas serán de 220 lux (20 candelas).

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

ART. 10.- Los materiales que se utilicen para la construcción de los rastros deberán ser resistentes, impermeables, incombustibles y aprueba de fauna nociva, esto, 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, o a su comercialización en expendios carnicerías, despachos de vísceras, supermercados, empacadoras, etc., se deberán ajustar a las especificaciones zoosanitarias que se establecen en las normas: nom-008-zoo-1994, así como a las leyes sanitarias federales y estatales de la materia.

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

- I. Las ventanas que tengan ante pecheros internos deberán de estar incluidos para evitar que se usen como repisas.
- II. Las puertas en que se manipule el material comestible, deberá de ser siempre automático, ajuste perfecto, doble acción resistente y cubiertas con telas de alambre que impidan el paso de la fauna nociva.
- III. Las salas de 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:
 - a. Los techos deberán de ser proyectados y construidos para impedir la acumulación de suciedad y deben de ser de fácil limpieza.
 - b. 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 convoca (evitando formar esquinas).
 - c. Contar con los pisos de material impermeable, no tóxicos, 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 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.

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.

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 contara 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 calorimetría del agua.

Se podrá utilizar agua no potable para fines de producción de vapor y de extinción de fuego. Este tipo de agua deberá transportarse por tuberías completamente separadas e identificadas con colores y en ningún caso tendrá conexiones ni conductos 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 alimenta perros y u otros animales domésticos o silvestres en cautiverio. Dichos decomisos no son aptos para consumo de animales, ya que deben ser incinerados o tratados por una planta industrializada o de rendimiento.

Cuando exista un canal que se 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. El producto de la

venta de dicho decomiso será para beneficio del dueño de la canal.

ART. 15.- Los rastros deberán contar con un laboratorio para analizar clínicamente las carnes o sus canales, pudiendo prescindir del mismo, se apoyan y auxilian en el Laboratorio de Patología Animal Oficial y Aprobada.

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

ART. 17.- El sacrificio, evisceración e inspección sanitaria de los animales destinados al 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.- En el área de sartenes se realizaran las siguientes actividades:

1.- La cocción y procesado de la sangre, está sujeta a los procedimientos necesarios para que esté en condiciones de comercializarse.

2.- La fritura y extracción de grasas.

Los servicios anteriores señalados serán opcionales de acuerdo a las resoluciones de la autoridad y tendrán un costo adicional al costo de la matanza, debidamente establecido en la ley de ingresos vigente.

ART. 20.- La industrialización de los esquilmos y decomisos se podrá realizar en las plantas de rendimiento o industrialización acreditados y aprobados por sanidad animal. El beneficio económico de estos productos quedará para al Ayuntamiento, con la excepción de los canales que se hayan decomisado totalmente, ya que este beneficio económico será para el dueño de los canales decomisados, siempre y cuando se trate exclusivamente de animales tuberculosos y que sea el traslado de dichos canales y sus grasas (cebo) en vehículos y personal del Ayuntamiento, asegurando con esto el destino de los productos no aptos para consumo humano a plantas de rendimiento, de no ser así se incinerara.

ART. 21.- Cuando en los rastros que operen en el municipio existan las áreas de corte y deshuese, deberán 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. 22.- Las áreas de deshuese no son de carácter obligatorio para los rastros municipales.

ART. 23.- En los locales y tiendas donde se expendan carne y sus productos para consumo humano incluyendo restaurantes deberán:

- A. Los empleados, así como cualquier otra persona que labore dentro de los mismos y que tengan contacto con la carne y los productos de esta, deberán presentar sin excepción su tarjeta o certificado de salud expedida por las autoridades sanitarias correspondientes con el fin de evitar contaminaciones a la carne o alimentos.
- B. Durante el desempeño de sus labores, el personal debe llevar mandil y gorra que le cubra la cabeza, estarán limpios y se cambiarán, cada turno o jornada de trabajo.
- C. Los locales y tiendas donde se expide carne y sus productos deben tener paredes lisas, protegidas con pinturas lavables y una altura mínima de dos metros.
- D. Los huecos de las ventanas, ventiladores y desagües, se protegerán con telas metálicas o su equivalente para impedir la entrada de insectos o roedores.
- E. Los mostradores deberán ser de material impermeable y fácil de limpiar se deberán encontrar siempre limpios.
- F. Los utensilios empleados en la comercialización de la carne como son cuchillos, hachas, sierras y molinos se mantendrán siempre limpios.
- G. Con la excepción de los perros lazarillos o guías para invidentes, queda prohibido la entra de perro y gatos al establecimiento donde se expendan carne y sus productos para consumo humano.
- H. Los locales donde se venda carne contarán con cámaras de refrigeración en perfecto estado y deberá contar con termómetro a la temperatura que marca el reglamento estatal en materia de rastros de la Ley Estatal de Salud.
- I. Deberá contar con un botiquín para atender cualquier accidente que se pudiera presentar durante el desempeño de sus labores.

CAPÍTULO SEGUNDO

ADMINISTRACIÓN GENERAL DE LOS RASTROS

ART. 24.- 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 establecimientos por el estado y la federación.
- B. Coadyuvar con la federación y el Estado en la aplicación de las normas oficiales mexicanas que se dicten en la materia.
- 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 la Ley de Desarrollo Pecuario del Estado de Jalisco, así como a la tesorería municipal y a las demás instituciones co-

rrespondientes.

F. Llevar el control de los ingresos de animales en pie y de animales sacrificados en el libro de ganadería de conformidad con el artículo 76, fracción III de la Ley de Desarrollo Pecuario del Estado de Jalisco. En cada uno de los rastros que operen en el municipio, ya concesionados o pertenecientes al 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 u 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 Secretaría 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 citado libro de ganadería deberá contar por lo menos:

1.- Al principio del libro, la leyenda:

Libro de registro para el rastro _____, con domicilio en _____, del municipio de _____, Jalisco, de conformidad al artículo 76 fracción III de la ley de desarrollo pecuario del estado de Jalisco, que a letra dice: llevar un registro autorizado por el secretario y el síndico del Ayuntamiento de la localidad, en el que se ostentará el número de ordenes 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, número de factura, procedencia, guía de tránsito, guía sanitaria, número de orden de pago o contribución por el servicio de rastro.

Este libro de ganaderías deberá ser llenado con puño y letra, por el administrador o por la persona responsable a la que delegue esta función, y debe ser delegada la función, la responsabilidad será compartida con el administrador si no se cumple con los requisitos marcado 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 proporcionará a las autoridades sanitarias la información que soliciten de acuerdo a la norma de salud vigente.

I. Se proporcionará 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 y particulares.

K. Hará un informe mensual de cualquier falla o necesidad, así mismo el reporte mensual de la matanza, el movimiento de ganado, los canales decomisados y los que sea necesario para el buen funcionamiento de los rastros, al presidente municipal, al director de servicios generales, a la comisión de rastros del Ayuntamiento, en dicho informe mensual también destellará 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 del municipio, 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 refiere.

M. Dicho registro de ganadería podrá ser revisado en cualquier momento por el presidente municipal, por 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 nombrará “libro de ganadería”.

N. Denunciar los hechos que constituyan irregularidades en la documentación, falta de hierro, 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. 25.- Para ser administrador general de rastros se requiere:

1. Ser mexicano.
2. Contar con una experiencia mínima comprobada de dos años en rastros.
3. No tener antecedentes penales.

ART. 26.- En cada rastro se contará con un administrador y un médico veterinario aprobado por las autoridades federales correspondientes, para realizar la inspección zoonosanitaria.

ART. 27.- Para cubrir las áreas de inspección, se podrán requerir pasantes de medicina veterinaria y zootecnia.

A excepción del médico veterinario zootecnista aprobado. 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 municipales o particulares 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. 28.- 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. 29.- Las personas que se dediquen a la compra, venta e introducción de ganado o de canales a los rastros, deberán gestionar y obtener una credencial de identificación como introductor del rastro, expedida por la autoridad municipal, esto no lo exenta de la necesidad de contar con su credencial de ganadería. Se podrá suspender la autorización de la matanza a los introductores o usuarios que incurran en faltas graves al presente reglamento o a los que alteren el orden dentro de las instalaciones de los rastros.

ART. 30.- Los administradores de los diferentes rastros municipales o particulares, se coordinarán con el administrador general de rastros para elaborar planes y 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 van al consumo humano, dentro del plan de desarrollo municipal.

CAPITULO TERCERO DEPARTAMENTO DE CONTROL Y VIGILANCIA DE PRODUCTOS CÁRNICOS

ART. 31.- Son atribuciones de la jefatura:

1. La inspección zoosanitaria, de legal procedencia del ganado, en todos los establecimientos que se comercialice, procese y/o distribuyan productos cárnicos para consumo humano y/o animal. Independiente que su presentación para la venta sea cocida, cruda o preparada para el consumo inmediato.

A. Los verificadores zoosanitarios en el ejercicio de sus funciones previa identificación, tendrán libre acceso en general a todos los lugares en que se manejen y expidan productos cárnicos, incluyendo en las casas habitación donde se sospeche se esté cometiendo una matanza de manera clandestina.

B. Los propietarios, responsables y empleados de lugares, así como conductores de vehículo, tendrán la obligación de dar facilidades e informes, presentar la documentación que acredite la procedencia legal de los productos cárnicos y sus subproductos a los verificadores y/o inspectores.

C. Las inspecciones serán carácter ordinario cuando se lleven a cabo en horas hábiles. Serán extraordinarias, cuando a juicio de la jefatura se lleve un operativo en diferentes horarios a los laborales.

D. Los verificadores zoosanitarios de ser necesario, podrán pedir auxilio a la fuerza pública en las ocasiones que así lo ameriten.

E. Vigilar que solo se comercialicen carnes con la autorización zoosanitaria correspondiente, y bajo ningún concepto se comercializará carne que no provenga de rastros autorizados ó sin los sellos y documentos que acrediten una inspección zoosanitaria de las mismas. De encontrar alguna anomalía a este respecto, se decomisaran las carnes y/o productos irregulares; así como tampoco se permitirá el sacrificio en los mercados o en la vía pública, de animales. Esto en concordancia con el artículo 7 del reglamento de la Ley Estatal de Salud en Materia de Mercado y Centros de Abasto del Estado de Jalisco.

F. Queda estrictamente prohibido la comercialización de carnes rojas en la vía pública, incluyendo tianguis y locales que no reúnan las características.

G. Los verificadores zoosanitarios del departamento de inspección y vigilancia de productos cárnicos, estarán bajo las órdenes del jefe del departamento de inspección y vigilancia de productos cárnicos y/o de la jefatura del rastro.

H. De igual forma será decomisada también la carne que no cuenta con los sellos o contraseñas necesarias que muestren que ésta ha sido inspeccionada por personal autorizado del rastro, ó que no se muestre la legal procedencia.

ART. 32.- Para ser inspector o verificador zoosanitario del departamento de inspección y vigilancia de productos cárnicos:

- A. Ser mexicano.
- B. No tener antecedentes penales.
- C. Demostrar experiencia en el ramo.

ART. 33.- Para el desempeño de las labores de verificación zoosanitaria en establecimientos que procesen y/o industrialicen productos cárnicos, el personal deberá contar con:

- A. Bata con mangas cortas, de color blanco con el escudo del Ayuntamiento.
- B. Gorra de color blanco.
- C. Gancho para la inspección sanitaria de la carne.
- D. Radio de intercomunicación para cada dos inspectores.
- E. Una camioneta limpia, con artesas para el transporte de los decomisos.
- F. Identificación con fotografía.

CAPITULO CUATRO INSPECCIÓN ZOOSANITARIA

Art. 34.- Todos los rastros y establecimientos en que procesen, industrialicen o comercialicen productos de origen animal y marítimos para consumo humano que se encuentren dentro del municipio, quedarán sujetos a la inspección y vigilancia del Ayuntamiento Constitucional, por personal del rastro municipal y/o de padrón y licencias.

ART. 35.- Es responsabilidad de los médicos veterinarios zootecnistas que laboren en cualquier rastro:

1. Dar aviso a la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural cuando tengan conocimiento de la presencia de enfermedades o plagas que afecten a los animales de avaro y que sean notificación obligatoria en concordancia con las normas que expida dicha dependencia sobre el particular, tomando especial interés en aquellas 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, esponjiforme bovina, encefalitis equina venezolana, hidropericardio, influenza aviar, etc., y las que marque para efecto el reglamento de la Ley de Desarrollos Pecuario del Estado de Jalisco, en sus artículos 97 y 98.
2. Colaborar con la administración general de rastros en el municipio, para el buen funcionamiento de los servicios que se prestan en los mismos.
3. Será el responsable de inspeccionar que 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 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 antemorten y postmortem.
6. Velará 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.
8. Deberá elaborar informes de inspección, operación y producción a las autoridades correspondientes tanto Estatales como Municipales.
9. Enviará 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 realizará 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. Realizar 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 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 Secretaría de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural en casos de emergencia zoonosanitaria.
15. El deberá 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 la 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 parcialmente o totalmente será desnaturalizado con ácido fénico, diesel o cualquier otro material que asegure su desecho. Y estos decomisos se almacenarán en forma separada de los productos aptos para consumo humano.

ART. 36.- Los 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 norma oficial mexicana OM-009-OOZ-1994

ART. 37.- El material decomisado a las plantas de rendimiento se hará en vehículos oficiales previa desnaturalización dentro del rastro de los mismos, bajo ningún motivo lo realizarán los particulares aún siendo estos los propietarios de

las canales decomisadas.

ART. 38.- Cuando se decomise la totalidad de una canal (en los casos de tuberculosis exclusivamente como apoyo al ganadero) por no ser apta para consumo humano, será enviada a planta de rendimiento y el producto económico de la venta de la carne, será en beneficio del propietario de dicho animal, entregándosele un cheque a nombre de la persona que pagó la matanza de dicho animal. Dicho cheque será de la empresa autorizada para tal fin.

ART. 39.- Queda estrictamente prohibido que las personas que no laboren en las áreas de matanza de ambulen 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. 40.- Las personas que padezcan enfermedades contagiosas no podrán laborar productos cárnicos, ni se les permitirá el contacto con los mismos, especialmente cuando se trate de enfermedades zoo noticas y antropozoonoticas.

ART. 41.- 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.

ART. 42.- 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, especialmente la NOM-EM-09-ZOO-1994.

ART. 43.- A las canales de cerdo se les inspeccionarán el codillo o masas musculares que a criterio del médico veterinario zootecnista aprobado considere necesarias. Esto con el fin de detecta la presencia de cisticercos, abscesos, etc.

ART. 44.- Toda clase de productos cárnicos, embutidos, salchichas, jamones, tocinos, envasados, deberán estar provistos de una etiqueta con los datos de la empresa que los elaboró, pero de manera especial y sin excepción contarán con la fecha de elaboración y la fecha de caducidad del producto.

ART. 45.- Los médicos veterinario que pertenezcan al departamento de control y vigilancia de productos cárnicos y/o inspectores del rastro, podrán verificar cuantas veces sean necesarias los productos de origen animal en tiendas, restaurantes o establecimientos que comercialicen o distribuyan productos cárnicos que se encuentren dentro del municipio. Esto con el fin de asegurarse y garantizar que los productos de origen animal y sus subproductos sean aptos para consumo humano y reúnan la documentación que acredite su legal procedencia.

ART. 46.- Si alguno de los productos cárnicos procesados o crudos y que estén empaquetados, no presentaran la etiqueta de la fecha en la que fueron elaborados y/o fecha de caducidad o bien la fecha de caducidad estuviera vencida; o si por diagnóstico organoléptico se presentaran lesiones sugestivas a descom-

posición, el producto serpa decomisado y se proceder al levantamiento del acta administrativa correspondiente, así como a dar parte a las demás autoridades que corresponda.

ART. 47.- Si durante la inspección antemorten que realice el médico veterinario detecta animales y/o reactivos a la prueba de tuberculina a brucelosis, serán sacrificados al final de la matanza.

ART. 48.- Además de los supuestos anteriores, se procederá a decomisar cuando:

- A. Cerdos que muestren claros síntomas de estar afectados por fiebre porcina clásica.
- B. Las cabezas de bovinos que presente epiteloma de los ojos.
- C. Los animales afectados de fiebre carbonosa, los cuales nunca deberán de ser descuartizados ni enviados a plantas de rendimiento.
- D. Las canales de animales afectados que muestren lesiones de cualquiera de las siguientes enfermedades:
 - 1. Fiebre carbonosa.
 - 2. Carbón sintomático.
 - 3. Gurma o paperas.
 - 4. Púrpura hemorrágica.
 - 5. Azoturia (hemoglobinuria enzootica)
 - 6. Encefalomiелitis tóxica (envenenamiento por forrajes)
 - 7. Encefalomiелitis equina infecciosa.
 - 8. Anemia infecciosa (fiebre de pantano)
 - 9. Durina (tripanosoma venéreo.
 - 10. Influenza aguda.
 - 11. Osteoporosis generalizada.
 - 12. Muerco (lamparones)
 - 13. Claudicación inflamatoria agua.
 - 14. Fístula extensa.
 - 15. Las canales de cerdo que presente los testículos o que de la canal se desprenda el clásico olor a verraco.
 - 16. Las canales que presenten lesiones de tuberculosis similar o generalizada.
 - 17. Linfadenitis agua generalizada.

ART. 49.- Cuando se trate de enfermedades septicépticas se usará el siguiente criterio: se hará un decomiso total cuando la patología primaria sea difícil de determinar, en casos de septicemia, nunca deberá ser aprobada para consumo humano.

ART. 50.- Se considera toxemia a una condición patológica en la que hay materiales tóxicos circulando en la sangre. El criterio a seguir es que se decomisen todas las canales con signo de toxemia de manera total.

ART. 51.- Cuando se presente la epidemia, la disposición de las canales que presente esta enfermedad:

- A. Serán decomisadas en su totalidad cuando existan cambios generalizados que impliquen una septicemia o toxemia.
- B. Serán aprobadas con restricción: cuando los abscesos estén perfectamente localizados y se eliminarán las parte y órganos afectados; el resto de la canal se aprobará si se encuentra en buen estado.

ART. 52.- En el caso de la erisipela porcina, la disposición postmortem será:

ART. 53.- En la fiebre porcina clásica, el decomiso será total con todo y vísceras. Será obligatorio para el médico veterinario, en estos casos enviar muestra de tejido afectado a los laboratorios oficiales de patología animal, esta enfermedad es de notificación obligatoria.

- A. Decomiso total: cuando exista presencia de lesiones en la piel de petequias, así como también exista en riñón, se presenten ganglios linfáticos hemorrágicos; congestión en los órganos parenquimatosos.
- B. Decomiso total de la canal: cuando exista erisipela asociada con artritis y lesiones degenerativas en órganos internos.
- C. El decomiso ser parcial: eliminado los tejidos dañados, siempre y cuando la condición sea que no existan daños o trastornos sépticos.

ART. 54.- Cuando se presente la pericarditis (incluyendo reticulitis traumática), la reticulitis puede estar asociada con pericarditis, peritonitis, hepatitis, etc., la disposición de canales será:

- A. DECOMISO TOTAL:
 - 1. Cuando hay pericarditis aguda o purulenta asociados con cambios sépticos.
 - 2. Cuando hay edema generalizado son tomar en cuenta el tipo de pericarditis.
 - 3. Sin tomar en cuenta el tipo de pericarditis y si los tejidos (grada y músculos)
- B. EL DECOMISO SERÁ PARCIAL (aprobado con restricción):
 - 1. En los casos en que la pericarditis este localizada y no existan cambios sépticos o secundarios.

Un saco de pus en el corazón no indica decomiso total de la canal, las adherencias indican un estado crónico de pericarditis, se deberá determinar que no hay cambios sistemáticos antes de aprobar la canal y estar seguros de que todos los tejidos anormales serán retenidos y decomisados.

ART.- 55.- En el caso de la neumonía será decomiso total:

- A) Cuando hay neumonía aguda extensiva asociada con ganglios linfáticos hemorrágicos inflamados y drenando hacia el pulmón (y con septicemia).
- B) Pulmonía aguda extensiva con pleuritis y septicemia.
- C) Neumonía con cambios septicémicos secundarios.

El decomiso será parcial:

- A) Cuando el grado de lesión sea menor y se localice a condición de que no existan cambios de toxemia y/o septicemia; asegurándose de remover los tejidos anormales.

ART. 56.- El criterio a seguir en los casos de artritis y/o poliartritis será decomiso total:

1. Artritis asociada con lesiones tales como aumento de tamaño y hemorragias en ganglios linfáticos, petequias y degeneración de órganos con signos sugestivos a toxemias y a septicemias.
2. En las artritis asociadas con caquexias.
3. En las artritis donde sea impráctico remover las lesiones por lo extensa de estas.

EL DECOMISOS SERA PARCIAL:

1. Cuando las lesiones estén perfectamente localizadas y puedan retirarse por el aliño.
2. Cuando no existan cambios sistemáticos o toxemicos.
3. Se deberá de tener cuidado al ser removidas de la canal la cápsula articular no debe de ser abierta, esto, para evitar la contaminación de la canal y los ganglios linfáticos afectados deberán de ser removidos y decomisados.

ART. 57.- En el caso de gastroenteritis será decomisado totalmente:

1. Cuando el grado de enteritis es aguda, con hemorragias extensivas o gangrena, con o sin cambios sistemáticos.
2. En cualquier grado de gastroenteritis con cambios sistémicos.

Aprobado sin restricción:

1. En aquellos casos en los que se puede demostrar que la lesión es localizada, sin cambios sistémicos en la canal, será probada, después de quitar y decomisar los tejidos afectados. Cuando hay adherencias pero sin presencia de signos de inflamación aguda o cambios

ART. 58.- En caso s de nefritis y piel nefritis:

A) Será decomiso total:

1. Exista nefritis, inflamación, aumento de tamaño del riñón, hemorragias aumento del tamaño de los ganglios linfáticos, congestión de los mismos, cambios sistemáticos asociados con nefritis.
2. Abscesos múltiples en todo el riñón asociados con cambios sistemáticos.
3. Piel nefritis asociada con cambios sistémicos en órganos parenquimatosos.
4. Cambios en ganglios linfáticos aparte de los renales y degeneración de los tejidos.

B) El decomiso sea parcial:

1. En todas las canales con nefritis que no muestre cambios sistémicos después de haber quitado y decomisado los tejidos afectados.

ART. 59.- En caso de presentar mastitis:

A) Será decomiso total: cuando hay evidencias de cambios degenerativos sistémicos secundarios.

B) Será decomiso parcial: cuando la mastitis es estrictamente localizada, asegurándose que el animal está en buenas condiciones y retirando las glándulas mamarias.

ART. 60.- Cuando sea el caso de metritis:

El decomiso será total:

1. Cuando hay metritis crónica con material purulento y evidencia de cambios secundarios, sistémicos con degeneración de los tejidos.

Nota: cuando hay material purulento en la matriz no necesariamente indica cambios sistémicos pues el útero aparece como grandes abscesos o con abscesos múltiples.

Art. 61.- En el caso de necrobacilios:

A. Será el decomiso total:

1. En las lesiones múltiples generalizadas por la entrada de la bacteria a la circulación sanguínea.

2. Lesiones asociadas con toxemia.

3. Lesiones asociados con emaciación.

B. Será decomiso parcial:

1. En aquellos casos en los que no hay cambios sistemáticos y por lo tanto la canal esta normal. Decomisar solo los tejidos involucrados.

ART. 62.- En caso de presenta listeriosis:

A) Será decomiso total cuando presenta signos de septicemia en la inspección postmortem.

B) Será decomiso parcial si la canal aparece normal, decomisar la cabeza.

ART. 63.- En los casos de presentase linfadenitis caseosa (ovinos):

A) Será decomiso total:

1. Canales que muestren lesiones marcadas en vísceras y ganglios linfáticos.

2. Canales delgadas que muestren lesiones extensas en cualquier parte de la canal

3. Canales bien nutridas, pero que muestran lesiones numerosas y extensivas en las vísceras y ganglios linfáticos.

B) Aprobado para cocción:

1. Canales con lesiones marcadas en vísceras y pequeñas lesiones en otras partes del organismo.

2. Canales delgadas con pequeñas lesiones en cualquier parte y lesiones marcadas en los ganglios linfáticos.

3. Canales con buen estado de carnes, con lesiones bien marcadas en vísceras y en ganglios linfáticos de la canal.

C) Decomiso parcial:

1. Cuando la condición sea leve y localizada en pocos ganglios linfáticos u

órganos. El órgano o partes de la canal afectados serán decomisadas y la canal será aprobada.

ART. 64.- En caso de presentar actinobacilosis y actinomicosis:

A) Será decomiso total:

1. Cuando hay lesiones generalizadas.
2. Cuando hay fiebre en la inspección antemorten y lesiones activas en la inspección postmortem.
3. Lesiones múltiples en grado agudo y progresivo.
4. Cuando este asociado con caquexia.
5. Cuando existan evidencias de complicaciones sistémicas con cambios en órganos parenquimatosos u otros tejidos.

B) Será decomiso parcial:

1. Cuando las lesiones de la mandíbula están estrictamente localizadas, sin supuración, ni trayectos fistulosos y que los ganglios linfáticos no están afectados. Solo se decomisa la cabeza y pasa la canal.

ART. 65.- En los casos que se presente tuberculosis:

A) Se decomisaran las canales de todas las especies cuando:

1. Exista generalización a través del aparato circulatorio cuando hay lesiones en los ganglios linfáticos hepáticos de cualquier canal, indica una condición de generalización.
2. Existan lesiones asociadas con fiebre en la inspección antemorten.
3. Existan lesiones asociadas con caquexias.
4. Existan lesiones en musculo, huesos, articulaciones u órganos, así como en sus ganglios linfáticos.
5. Existan lesiones activas múltiples, agudas, progresivas.
6. Existan lesiones extensivas en cavidades abdominales y/o torácicas.
7. Las lesiones sean generalizadas.

B) El decomiso de los órganos y ganglios linfáticos que presenten lesiones tuberculosas y que estén localizadas.

C) Las canales aprobadas sin restricción para consumo humano:

1. Ganado bovino: solo los no reactivos y sin lesiones son aprobados para alimentación.
2. Las canales de cerdo podrán ser aprobadas sin restricción, si la lesión es localizada y limitada a un foco primario (ganglios cervicales mesentéricos y mediastínicos).

D) Canales o partes aprobadas para cocción:

1. Ganado bovino:

Los reactivos positivos a la tuberculina se aprobarán para cocción si las lesiones son localizadas o si estas no se llegaron a encontrar.

2. Los animales que son reactivos negativos y se encuentran lesiones localizadas, la canal se aprobará para cocción (los órganos o partes afectadas se retiran y decomisan).

3. Canales de porcinos aprobados para cocción:

4. Las canales de porcinos con lesiones de tuberculosis en dos focos primarios deberán ser aprobadas para cocción, los focos primarios incluyen los gan-

glios linfáticos mesentéricos, mediastínicos y cervicales. Por ejemplo una canal con lesiones de focos primarios en los ganglios cervicales y mesentéricos será aprobada para cocción.

5. Cuando se encuentre un absceso en el ganglio cervical y se detecten lesiones tuberculosas en los ganglios mesentéricos de la misma canal, se llevara a cabo una inspección minuciosa en la lesión cervical, si se comprueba que la lesión cervical es un absceso no tuberculoso la canal será aprobada sin restricción, pero si la lesión cervical es tuberculosa entonces se aprobará para cocción.

ART. 66.- Si se presenta un granuloma coccidiostático:

A) Decomiso total cuando la lesión es extensiva en los pulmones y existan cambios toxémicos y/o septicémicos.

B) Cuando la lesión es localizada, se decomisa la parte afectada y apruebe la canal.

ART 67.- En los casos que se presente contusiones y heridas:

1. Será decomiso total:

A. Aquellas canales que muestren golpes recientes y extensos, generalizados en todos los tejidos, y que no puedan ser removidos.

B. Aquellas canales que muestren lesiones traumáticas asociadas con cambios sistémicos de toxemia o septicemia.

2. Aprobados con decomiso parcial para consumo humano:

A. Cuando la lesión traumática sea localizada, al igual que una fractura, podrán ser removidos los tejidos afectados y aprobados el resto de la canal.

ART 68.- En el caso de emaciación:

A) Será decomiso total:

1. Cuando la grasa y los tejidos de las vísceras muestren cambios significativos de infiltración serosa y cambios degenerativos será decomisada la canal (la grasa degenerada escurre de la canal aun estando congeladas).

B) Aprobadas para consumo:

1. Si se determina que las canales están sanas.

ART. 69.- Cuando exista anasarca:

A) Será decomiso total:

1. Si se presenta la enfermedad avanzada y generalizada.

B) Será decomiso parcial:

1. Si está perfectamente localizada, se aprobará después de eliminar los tejidos afectados.

ART. 70.- En las canales con hidropesía:

A) Será decomiso total:

1. Si la condición es generalizada.

B) Será decomiso parcial:

1. Si hay lesiones localizadas se aprobará la canal después de eliminar y decomisar los tejidos afectados.

ART. 71.- En los casos con uremia:

- A) El decomiso será total:
 - a. Cuando la canal tenga olor a orina, sin importar la causa.
- B) Será decomiso parcial:
 - a. Si hay evidencia de olor de orina en una área de tejido localizada, porque al eviscerar con el cuchillo se corte la vejiga.

ART. 72.- Si se presenta olor sexual el porcino (olor a verraco).

- A) El decomiso será total:
 - 1. En cualquier canal con un olor sexual fuerte y/o que presente testículos.
- B) Será aprobada sin restricción:
 - 1. Todas las canales que no presenten ningún olor a verraco.

ART. 73.-Si presenta inmadurez:

- A) Será decomiso total:
 - 1. Si la carne esta húmeda, si las articulaciones y los tejidos se encuentran flácidos y que fácilmente se pueden perforar con la mano.
 - 2. Cuando los músculos sean de color gris rojo.
 - 3. Falta desarrollo muscular
- B) Serán aprobadas las canales sin restricción:
 - 1. Cuando hay desarrollo muscular.

ART. 74.- En el caso de la miositis eosinofílica:

El decomiso se deberá de basar en los siguientes puntos;

- A) Afectadas cabeza y lengua exclusivamente, apruebe la canal y decomise la cabeza y lengua.
- B) Afectado corazón exclusivamente, se decomisa y apruebe la canal.
- C) Afectado el esófago se decomisa exclusivamente este, y apruebe la canal.
- D) Cualquier combinación de los anteriores, se decomisa las partes afectadas y apruebe la canal.

ART. 75.- En los casos que se presente asfixia:

- A) Será decomiso total:
 - 1. Decomise estas canales que tengan exceso de sangre, pues es un producto insano y se enmascaran además los signos sintomáticos de la septicemia, toxemia, y de otras condiciones patológicas.
- B) Será aprobada sin restricción:
 - 1. Si se presentan condiciones en menor grado de extensión que las anteriores y no hay riesgo de que se enmascaren otras condiciones y que no resulte un producto insano.

ART. 76.- Si se presenta cisticercosis bovina, los sitios en que generalmente se hará la inspección rutinaria para encontrar los cisticercos son:

- A) Músculos maceteros.
- B) Corazón.

- C) Superficie de músculos expuestos durante el proceso normal de sacrificio.
- D) Pilares del diafragma.
- E) Lengua: difícil de detectar exclusivamente con palpación.

Decomiso de la canal:

1. - Si la carne esta edematosa y descolorida, con la presencia de quistes y sus lesiones son extensivas. La infección se considera extensiva si se encuentran cisticercos en por lo menos dos regiones de la inspección rutinaria.

Serán aprobados con restricción:

1.- Cuando no muestren edema o decoloración del musculo, con una infección menor que la extensiva, retirando previamente el tejido afectado

ART. 77.- En el caso de la cisticercosis porcina:

Todos los casos de cisticercosis porcina deberán ser confirmados por el laboratorio, pero no es necesario esperar el resultado para realizar el decomiso.

A) El decomiso será total de la canal:

- 1. Si la carne es húmeda y descolorida.
- 2. Si la condición es excesiva, o sea, el hecho de encontrar uno o más cisticercos en las incisiones realizadas de los músculos esqueléticos.

B) Será aprobada la canal para cocimiento:

Cualquier hallazgo de lesiones que sean menores que en el caso de ameritar decomiso, serán aprobadas para cocimiento, después de quitar y decomisar los tejidos afectados.

ART. 78.- Si se presenta anaplasmosis bovina:

A) Se decomisaran las canales que muestren signos de anaplasmosis.

B) Se aprobaran sin restricción: cuando se ha recuperado a tal grado que el color amarillento haya desaparecido por la refrigeración.

Las canales para proceso de refrigeración deberán de mantenerse controladas, hasta que el médico veterinario responsable determine su destino final.

ART. 79.- En los casos que exista melanosis (no maligna).

A) El decomiso será total: si la extensión es tal, que es impráctico eliminar todas las áreas pigmentadas.

B) Aprobadas sin restricción: si la parte de órganos y canales afectados con pigmentos anormales de melanina puedan ser retirados y decomisados, las demás partes serán aprobadas para el consumo.

La melanina puede estar presente en los pulmones, hígado, cerebro, medula espinal, riñones, y hueso. Se retira y decomisa.

ART. 80.- Se presenta carcinoma:

A) Será decomiso total:

1. Si hay evidencia de metástasis o si la condición general del animal ha sido afectada por la posición, tamaño y naturaleza de la neoplasia.

B) Será decomiso parcial:

1. Las canales que no presente metástasis o alteraciones secundarias, serán

aprobadas después de haber retirado los tejidos afectados.

ART. 81.- En las canales con ictericia:

A) Será decomiso total:

1. Las canales que muestren cualquier grado de ictericia con degeneración parenquimatosa de los órganos, deberán ser decomisados.

2. Las canales que muestren un pronunciado color amarillento o pigmentación aunque no haya evidencias de infección o intoxicación, serán decomisadas.

3. Las canales que presenten una pigmentación que aún persiste después de que han sido refrigeradas y re inspeccionadas, serán decomisadas.

B) Se aprobará sin restricción:

1. Cuando la coloración amarilla de la grasa se por causas nutricionales o características de los alimentos si en general se observa sana la canal y no se observan cambios patológicos, después de ser sometidos a la refrigeración y a la re inspección. Si el pigmento desaparece, las canales.

ART. 82.- Cuando las canales presenten signos de xantosis (pigmentos endógenos), la disposición de las canales será:

A) Decomiso total

1. Aquellas canales que presenten xantosis generalizada deberán decomisarse, cuando las lesiones sean extensas que con el aliño sea imposible o muy difícil quitarlo.

B) Será aprobada sin restricción

1. Cuando sea posible decomisar las partes afectadas.

ART. 83.- En la porfiria congénita (osteohemocromatosis, dientes rosados) el criterio será:

A) Decomiso total: cuando estén afectados los huesos o haya cambios septicémicos o que el aliño sea impráctico.

B) Será aprobada sin restricción: retirando el hueso y los tejidos afectados. La carne sana será aprobada para consumo humano.

ART. 84.- En el caso de epiteloma (carcinoma de células espinosas):

A) Será decomiso total:

1. Cuando existan estructuras óseas involucradas, infección extensiva, superación y necrosis

2. Cuando existan lesiones metástasis, ejemplo: epiteloma del ojo y parótida. El tamaño de la lesión o tumor primario no está relacionado a la formación de metástasis.

Las lesiones no necesariamente se encuentran en todos los tejidos o en los ganglios de la cadena linfática.

3. Cuando exista evidencia de absorción o cambios secundarios como se indica a continuación: (ejem: epiteloma del ojo con emaciación).

Los cambios que evidencian absorción son:

- A) Infiltración serosa
- B) Degeneración grasa
- C) Degeneración parenquimatosa de órganos
- D) Linfadenitis.

ART. 85.- Cuando las canales presenten lesiones de ocrónosis (pigmento café o negro de los cartílagos, cápsulas articulares, tendones y/o ligamentos el criterio será:

- A) Decomise toda la canal si la extensión es general, de tal forma que sea impráctico eliminar los tejidos afectados.
- B) Aprobada sin restricción si los tejidos afectados pueden ser eficientemente eliminados y decomisados.

ART. 86.- Si se presenta linfoma maligno:

- A) Será decomiso total:
 - 1. Toda canal afectada con linfoma maligno.
 - 2. No se aprobara nunca una canal con linfoma maligno.
- B) Retenida para esperar confirmación de el laboratorio. Cuando el diagnostico no se pueda realizar a simple vista:
 - 1. Si el resultado se confirma y es positivo a linfoma maligno se decomisa toda la canal.
 - 2. Si el resultado de laboratorio es hiperplasia, u otra neoplasia apruébese el consumo de la canal después de eliminar los tejidos afectados.

ART. 87.- Si se presenta sarcoma:

- A) Será decomiso total:
 - 1. Cuando haya evidencia de metástasis.
 - 2. Cuando hay cambios fisiológicos en la canal debido al tamaño, posición y naturaleza del tumor.
 - 3. Cuando está asociada con caquexia.
- B) Será decomiso parcial:
 - 1. Cuando solo una parte de la canal u órgano afectado, se eliminan las partes afectadas y se decomisan.
 - 2. Cuando son tumores no malignos del tejido conjuntivo.

ART. 88.- Si se presenta exantema vesicular:

- A) Será decomiso total:
 - 1. Cuando la canal está afectada de esta condición en grado agudo, o cuando hay cambios sistémicos.
- B) Será decomiso parcial:
 - 1. Cuando la enfermedad ha cedido y es solamente una condición localizada, después de eliminar el tejido afectado y decomisarlo.

ART. 89.- CUANDO TIENEN LENGUA AZUL, ENFERMEDAD VIRAL PARTICULAR DEL OVINO:

- A) Será decomiso total:
 - 1. Si tienen presencia de vesículas o linfadenitis, septicemia, toxemia, o sa-

premia agudas.

B) Será decomiso parcial:

1. Cuando las lesiones están limitadas a la cavidad oral y no hay linfadenitis solo decomise la cabeza.

ART. 90.- 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 utilizando los siguientes colores, con los siguientes criterios:

II. Se usara la tinta rosa para los canales que son aptos para consumo humano con la leyenda aprobada e inspeccionada para consumo humano.

III. Se utilizara tinta azul para los canales destinados para cocción, con la leyenda inspeccionado y aprobado para cocción.

IV. Se empleara tinta negra para aquellos canales que no son aptos para consumo humano y que su destino sea las plantas de rendimiento (industrialización). Y se les pondrá la leyenda: inspeccionado y rechazado.

V. La tinta verde se empleara para el ganado equino y asnal, que sea apto para consumo humano. Con la leyenda: "inspeccionado y aprobado, carne de caballo".

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

VII. Cuando exista discrepancia en el diagnóstico organoléptico de una canal se recurrirá el diagnóstico de patología animal acreditada y/o con un médico veterinario oficial.

ART.91.- Una vez realizada la inspección sanitaria, se determina que un animal o sus carnes no son aptos para consumo humano, la misma será decomisada.

En el caso de los artículos anteriores, la carne decomisada quedara en beneficio del ayuntamiento, sin indemnización para el propietario de los animales.

La carne decomisada, 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.92.- 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. 93.- 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. 94.- 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.

Art. 95.- Serán aplicables únicamente a los rastros de aves las reglas que comprenden la inspección sanitaria de aves, y la inspección se basara en lo siguiente:

- I. Examen clínico ante mortem.
- II. Examen anátomo-patológico de la piel, carne, huesos, vísceras y demás partes que constituyan el cuerpo de las aves.
- III. Examen en laboratorio, cuando sea necesario determinar la etiología de las enfermedades.

Art. 96.- De acuerdo con los resultados del examen clínico, las aves serán clasificadas y separadas, en los grupos siguientes:

- I. Aves sanas.
- II. Aves enfermas o lesionadas, que no ameriten la inutilización o destrucción completa de las mismas.
- III. Aves enfermas destinadas al sacrificio inmediato.
- IV. Aves que presentes síntomas de enfermedad, las que quedaran en observación.

Las aves a que se refiere las fracciones I y II, serán sacrificadas una vez que sean examinadas, las que marca la fracción III, serán sacrificadas en el anfiteatro, e inutilizada su carne, si el caso lo amerita.

Art. 97.- Todas las aves que sean sacrificadas deberán ser presentadas para la inspección sanitaria completas, desangradas, desplumadas y sin vísceras, pero estas deberán conservar todas las conexiones y solo estarán unidas a la cabeza por medio de la tráquea y el esófago.

Art. 98.- El examen organoléptico y anatomopatológico consistirá en la apreciación de color, olor, aspecto, consistencia, exudados, trasudados, hemorragias, tumores, abscesos, úlceras, focos de necrosis, de necrobiosis, de gaseosis, de esclerosis y pigmentaciones.

Anormales, en los siguientes órganos:

- I. Pico, laringe, esófago, buche y pleuras, pulmones, pericardio, corazón, ganglios vísceras torácicas, peritoneo e hígado.
- II. Ventrículo succenturiano, molleja, vaso, riñones, intestino, ciego y testículos.
- III. Oviducto, cloaca y ganglios viscerales abdominales.
- IV. En los demás que al efecto determinen las autoridades municipales correspondientes.

Art. 99.- En las carnes se apreciara el aspecto de la piel, cresta, barbillas, párpados, músculos, ganglios intermusculares, así como el olor, rigidez cadavérica, putrefacción y se investigara la presencia de heridas, contusiones, exantemas, equinosis, abscesos, parásitos y otros.

Art. 100.- En caso necesario, el inspector hará los cortes que estime conveniente, en las carnes y vísceras, para apreciar mejor la naturaleza y extensión de las lesiones.

Art. 101.- Serán retenidas las aves, en forma parcial o total, según lo determine el médico veterinario aprobado, que tengan las siguientes enfermedades:

- I. Abscesos, aspergilosis, atrofia, botulismo, brucelosis, coccidiosis, cólera aviar y congestión generalizada.
- II. Coriza, dermatosis localizada, difteria, enfermedad de mareck, enfermedad respiratoria crónica, entero-hepatitis, erisipela, espiroquetosis, éxtasis del líberculo esofágico y estroptocosis.
- III. Gangrena, gumboro, nefrosis, hipertrofias, histomoniasis, impactación de oviducto, inflamación localizada, laringo traqueítis, leucosis linfoide, mieloide y eritroleucosis.
- IV. Necrosis, Newcastle, parasitosis localizada, caquexia, virosis, pastelerosis, peritonitis, peste aviar, pseudo tuberculosis, psitacosis u ornitosis, pulorosis, putrefacción y salmonelosis, sarnas, septicemia por cólera, tifoidea, paratifoidea, sinovitis infecciosa, tiña, tuberculosis, úlceras, viruela y viruela generalizada. Por cualquier otra que determine las autoridades municipales correspondientes.

Art. 102.- Serán retenidas parcial o totalmente, a juicio del médico veterinario aprobado autorizado, las aves que presenten las siguientes condiciones:

- I. Alteraciones por escalado, ascitis, asfixia natural, caquexia, contaminaciones, cuerpos extraños y por cualquier causa de muerte diferente al sacrificio.
- II. Estados febriles, estados sanguinolentos, fracturas, luxaciones, melanosis generalizada, mutilaciones, neoplasias y traumatismo localizado.
- III. Por cualquier otra que así lo determinen las autoridades municipales correspondientes.

Art. 103.- Los médicos veterinarios zootecnistas que realicen la inspección sanitaria, deberán dar aviso a las autoridades sanitarias competentes, en los casos de que en los animales a sacrificar o en sus carnes, aparezcan enfermedades que marquen el reglamento de la ley de desarrollo pecuario.

Art. 104.- Si dentro del rastro se realizan operaciones 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.

CAPITULO QUINTO OBLIGACIONES DE LOS INTRODUCTORES Y USUARIOS DE LOS RASTROS

Art. 105.- 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 de aves 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, aves, y otros animales domésticos 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 San Ignacio Cerro Gordo, anticipadamente a la matanza.
- I. Cubrir cualquier daño que ocasione él o sus empleados con vehículos u otros objetos que deterioren las instalaciones de los rastros.
- J. Cumplir con lo dispuesto en la ley de desarrollo pecuario del estado de Jalisco y su reglamento.
- K. 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.
- L. El usuario, introductor o matancero que infrinja la fracción cuatro de este artículo se le aplicara lo dispuesto en los artículos 242 y 243 del presente reglamento.

CAPITULO SEXTO OBLIGACIONES DEL PERSONAL

Art. 106.- 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 realizaran las siguientes actividades:

- I. Lavar cuidadosamente las instalaciones utilizando los medios necesarios para ese fin, pero en donde se manipule, carne de cerdo, se procurara emplear el lavado, lejías potasa o sosa que eliminen las grasas.
- II. En excusados, migratorios, 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. 107.- Todo personal que labore dentro de los rastros, deberán sujetarse a un examen médico general, mismo que se realizara cuantas veces se considere necesario por las autoridades correspondientes.

La administración del rastro cuidara de que no laboren, personas enfermas infecto-contagiosas, que entrañen peligro de contaminación para las carnes o su despojo.

Art. 108.- 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 necesarios que el caso amerite.

Art. 109.- 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. 110.- 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. 111.- 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. 112.- 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.

I. 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 realizara fuera del horario de la matanza, al que se le sorprenda realizan-

do este hecho será acreedor a una acta administrativa y si reincide será dado de bajo como matancero, aplicándole la Ley de Servidores Públicos y lo que resulte.

II. No se permite aceptar carne por parte de los usuarios como regalo o dádiva dentro del área de matanza.

Art. 113.- En las áreas donde se manipulen la carne y sus productos, se evitara realizar toda acción contaminante.

CAPITULO SÉPTIMO SEGURIDAD E HIGIENE Y RIESGOS DE TRABAJO

Art. 114.- Se integrara 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 enfermedades de trabajo y proponer medidas para prevenirlos y vigilar que se cumplan.

I. La dependencia 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. Riesgos de trabajo, en el uso de la maquinaria, instrumento y material de curación indispensable para los primeros auxilios, adiestramiento al personal necesario para que los preste.

III. Los servidores públicos del rastro municipal, deberán someterse a las medidas profiláctica que se dicten y a los exámenes médicos necesarios.

IV. Los lugares en donde se desarrollan las labores, tendrán las adaptaciones higiénicas y los artículos necesarios para evitar los riesgos de trabajo.

V. En los lugares que haya artículos inflamables o explosivos está prohibido fumar, encender fósforos y en general realizar actividades que pudieran provocar siniestros.

VI. Los servidores públicos de la dependencia, deberán cumplir con las normas anteriores, asumiendo para tal efecto, las obligaciones respectivas.

VII. Los trabajadores tienen la obligación de usar, durante sus labores, los guantes, mascarillas, botas, lentes y demás equipo protector que les sea motivo de sanción o despido, según sea la gravedad de la falta.

CAPITULO OCTAVO TRANSPORTE DE LOS ANIMALES

Art. 115.- 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. Nom-051-zoo.

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, ganade-

ría y desarrollo rural.

En ningún caso se llevara a cabo la movilización de animales por medio de golpes, instrumentos punzocortantes o con elementos ardientes como fuego, el agua ardiente o ácidos. Se usaran pullas eléctricas a bajo voltaje o de preferencia instrumentos de ruido incontactantes.

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.

Solo en los casos que no exista esta posibilidad de utilizar rampas con la menor pendiente posible y con las superficies antiderrapantes.

Los vagones de transporte deberán, contar con ventilación adecuada y pisos antiderrapantes. No deberán estos sobrecargarse, debiendo tener protección del sol y la lluvia durante el traslado.

En el caso de animales pequeños las cajas o jaulas que se empleen, deberán tener ventilación y amplitud apropiada de forma que los animales tengan suficiente espacio para ir de pie o descansar echados.

Así mismo para el transporte de cuadrúpedos es necesario que el vehículo que se emplee sea amplio de tal manera que les permita viajar sin maltrato y con posibilidad de echarse.

Art. 116.- Las cajas guacales o jaulas a que alude el artículo anterior, deberán ser construcción sólida, tener en la parte inferior o superior un dispositivo que permita un espacio de cinco centímetros al colocarse arriba, a fin de que no se ponga en peligro la vida de los animales transportados, y por ningún motivo serán arrojados de cualquier altura y la descarga o traslado deberá hacerse evitando los movimientos bruscos.

Art. 117.- El traslado de animales vivos de las especies de cabritos, conejos, aves y otros similares no se deberá ser en costales o suspendidos de los miembros inferiores o superiores y en caso de que se lleven andando, queda prohibido golpearlos, arrastrarlos, así como hacerlos correr en forma desconsiderada.

Art. 118.- 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 NOVENO LOS CORRALES

Art. 119.- Los rastros deberán contar con lugares destinados para la guarda de los animales que se pretendan sacrificar, a fin de que puedan ser inspeccionados de manera adecuada.

Art. 120.- 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. Contaran con dispositivos de contención, como manga, compuerta, cajones o cualquier otro que permita tener sujetos a los animales en caso de ser necesario.

Art. 121.- 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. 122.- 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. 123.- Si algún animal falleciera dentro de los corrales del rastro, el mismo será sujeto a los exámenes sanitarios posmortem que determinen las autoridades correspondientes, a fin de que sean tomadas las providencias que el caso amerite.

Art. 124.- Queda relevada la autoridad municipal, de la obligación de alimentar a costa 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 DECIMO SACRIFICO DE ANIMALES

Art. 125.- 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 zoonosanitarias 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. 126.- 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. 127.- 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 y se encuentran estipulados en el capítulo IV del presente reglamento sobre la inspección sanitaria

Art. 128.- 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. 129.- Por el servicio del sacrificio de animales se cubrirán, los derechos que establezcan la ley de ingresos municipales de San Ignacio Cerro Gordo vigente.

Art. 130.- A las áreas de sacrificio, solamente tendrán acceso los trabajadores autorizados del ayuntamiento.

Art. 131.- 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. 132.- Tratándose de las operaciones de desuello 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 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 aves se desplumarán previo escalado, lavándose posteriormente, quedando prohibido desollarlas.
- VI. Las demás que para tal fin, establezcan las autoridades municipales correspondientes.

Art. 133.- 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 estomago.
- IV. El pene y el cordón espermático, deberán ser extirpados de la canal.
- V. Queda prohibido insuflar aire, inyector agua o substancias, con fines de maduración o ablandamiento en forma mecánica de las carnes o sus despojos.
- VI. Para el lavado de las canales, se usara exclusivamente agua potable, quedando prohibido utilizar cualquier otro elemento o substancia.
- 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. 134.- 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 manipularan, almacenaran y transportaran de modo que se protejan contra la contaminación o deterioro.

Los productos aptos para el consumo humano se retiraran 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. 135.- El sacrificio podrá ser ganado bovino, caprino, porcino, lanar, caballar, asnal, de aves así como de liebres y conejos y este se deberá realizar en los locales preparados para tal efecto y mediante procedimiento comprobante indoloros.

Art. 136.- 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, las aves deberán serlo inmediatamente después de su arribo al rastro.

Art. 137.- Queda prohibido la presencia de menores de catorce años en las salas de sacrificio antes, durante y después del sacrificio de cualquier animal.

Art. 138.- 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. 139.- El personal que realice la matanza deberá estar previamente entrenado y habilitado para manejar los aparatos necesarios.

CAPITULO DÉCIMO PRIMERO DEPARTAMENTO DE REFRIGERACIÓN

Art. 140.- Una vez verificado el sacrificio de los animales, sus carnes serán trasladadas al departamento de refrigeración, en el que permanecerán por un plazo mínimo de seis horas, transcurrido este podrán ser retiradas por sus propietarios. Solamente deberán ingresar al departamento de refrigeración, las carnes que lleven la identificación correspondiente, de haber sido inspeccionadas por las autoridades sanitarias, demostrando además que se cubrieron por las mismas los derechos que señale la ley de ingresos municipal vigente. Por el servicio de refrigeración, se cubrirán los derechos que establezca la Ley de Ingresos Municipal de San Ignacio Cerro Gordo vigente.

Art. 141.- No se permita la entrada y conservación de carnes de animales enfermos en el departamento de refrigeración; para animales sospechosos, y que requieran un diagnóstico de laboratorio, existirá una cámara de refrigeración aislada de las demás canales aptas para consumo humano, y se esperara los resultados de los análisis para saber el destino de las canales, si son o no decomisadas.

Art. 142.- Cuando se deposite canales por los subproductos comestibles, en cuartos refrigerantes, cámaras de congelación o cámaras frigoríficas, se tomaran las medidas siguientes:

- I. No deberán llenarse por encima de su capacidad límite.
- II. Las puertas se dejaran abiertas, solamente el tiempo mínimo necesario para efectuar movimientos en la cámara, debiendo cerrarse invariablemente al termino de dichas operaciones.
- III. Se prohibirá la admisión a las cámaras o cuartos de congelación o refrige-

ración, de cualquier persona ajena al servicio.

IV. El personal que labore en las cámaras o cuarto fríos, deberá contar con ropa apropiada para el desempeño de sus funciones, la cual será proporcionada por la administración municipal correspondiente.

V. El registro de las temperaturas en las áreas frías, podrá ser manual o automático, si es manual, las temperaturas se leerán a intervalos regulares, cuidando de anotarlas en un libro de registro, único para cada cámara.

VI. Se llevará un registro único por cada cámara o cuarto frío, de las entradas y salidas de productos.

VII. Los productos se dispondrán en el interior de manera que puedan ser fácilmente identificados y susceptibles de ser re inspeccionados en cualquier momento.

VIII. Las canales, deberán estar suspendidas y los demás productos comestibles, se deberán colocar en bandejas resistentes a la corrosión o en su caso en cajas de cartón estibadas convenientes, de tal forma que se logre un adecuada circulación del aire a su alrededor.

IX. Se impedirá al máximo, que el goteo de sangre dentro de las cámaras de refrigeración afecte el producto que ahí se encuentra.

X. Dentro de las cámaras o almacenes fríos, se evitara al máximo la condensación, mediante el funcionamiento de medios refrigerantes combinados, con adecuados aislamientos de paredes y techos, o estableciendo cualquier otro método idóneo.

XI. Si se instalan espirales refrigerantes, deberán colocarse bajo de ellas, bandejas aisladas para el goteo, y se descongelaran frecuentemente para evitar la excesiva acumulación de hielo y perdida de su eficacia refrigerante, debiendo drenarse el agua resultante de la descongelación, sin que el producto se vea afectado.

XII. No se debe introducir carne alguna en un almacén congelado, hasta que la temperatura media del producto se haya reducido a niveles aceptables, debiendo mantenerse al mínimo las fluctuaciones de la temperatura en el almacén.

XIII. Las demás que establezcan en su caso las autoridades municipales correspondientes.

XIV. Existirá un responsable de las cámaras que es el encargado de abrir y cerrar las mismas dentro de los horarios autorizados.

CAPITULO DÉCIMO SEGUNDO MANEJO DE LA CARNE Y SUBPRODUCTOS NO APTOS PARA EL CONSUMO HUMANO

Art. 143.- Las canales y/o partes de estas, de los animales sacrificados en los rastros municipales y los concesionados a los particulares que hayan sido decomisadas por no ser aptas para el consumo humano, podrán ser destinadas a plantas de rendimiento autorizadas por sanidad animal y la secretaria de salud y bienestar social. Para poder retirar en vehículos oficiales las canales decomisadas o partes de estas rechazadas para consumo humano, deberán de ser desnaturalizadas previamente con fenol, tintura negra oscura, hiel, u otro producto que apruebe la secretaria de ganadería y desarrollo rural, que garantice que no se podrá comercializar para consumo humano dichos productos.

Art. 144.- El transporte de las carnes y sus despojos, solo podrán hacerse después de que hayan sido inspeccionadas previamente por las autoridades municipales correspondientes.

I. La carne que sea apta para consumo humano deberá de tener un sello con el color que marquen las normas oficiales.

A) El color rosa aprobado e inspeccionado para canales aptos para consumo humano.

B) El color azul para los canales aprobados e inspeccionados destinados para cocción, destinadas para empacadoras.

C) El color verde para los canales de origen equino y/o asnal inspeccionados y aprobados para consumo humano.

D) El color negro es para los canales inspeccionados y rechazados para consumo humano pero que se pueden destinar a las plantas de rendimiento o industrializadoras.

II. Las canales que hayan sido decomisados en la inspección antemorten no deberán pasar por zonas de productos comestibles, tales como salas o áreas en que se prepare, maneje o almacene un producto destinado para consumo humano.

III. El material decomisado impropio para el consumo humano, incluyendo embriones y especímenes de parásitos, úteros, etc. Pueden dejarse que salgan del rastro para fines educativos, investigación, u otros propósitos no alimentarios, siempre y cuando la persona que desee estas muestras o partes decomisadas realice una solicitud por escrito dirigida al administrador general de rastros en San Ignacio Cerro Gordo.

Art. 145.- Los vehículos que se utilicen para el transporte de carnes o despojos de animales decomisados y que no sean aptos para consumo humano deberán reunir los siguientes requisitos:

I. El lugar 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, 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 permitan que los escurrimientos se desalojen fácilmente del vehículo.

V. En el caso de los rastros concesionados a particulares, el transporte de los decomisos y canales que no sean aptos para consumo humano se deberá de realizar en vehículos oficiales pertenecientes al h. Ayuntamiento de San Ignacio Cerro Gordo y pagando anticipadamente el servicio ante la recaudadora municipal correspondiente.

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

Art. 146.- No se podrá sustraer de las instalaciones de los rastros particulares y/o municipales material decomisado, con el fin de alimentar animales tales como perros, leones, y otros carnívoros, ya que esto pone en riesgo la salud pública y la animal.

CAPITULO DÉCIMO TERCERO DEL MANTENIMIENTO DE LOS RASTROS

Art. 147.- La administración general de rastros contara con un departamento de mantenimiento para dar servicio a los distintos rastros del municipio, contando en cada uno de ellos con un responsable auxiliándose de las diferentes dependencias del H. Ayuntamiento.

Art. 148.- 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 se requieran para dicho servicio

Art. 149.- 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 usadas en la labor.

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

Art. 150.- 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 DÉCIMO CUARTO CONTROL DE FAUNA NOCIVA

Art. 151.- 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 examinar 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 ordenara las medidas a tomar para la erradicación de la plaga.

Art. 152.- 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. 153.- Los plaguicidas que se utilicen en los rastros deberán ser de los aprobados por la secretaria de salud del gobierno federal, y para su uso se tendrá especial cuidado en no contaminar la carne.

Estos plaguicidas solamente deberán emplearse cuando no puedan utilizarse con

eficacia otros agentes preventivos.

Art. 154.- 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 DÉCIMO QUINTO MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA DE MAQUINARIA, APARATOS Y ÚTILES DE TRABAJO

Art. 155.- 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.

Art. 156.- 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.

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.

Cuando algún trabajador detecte alguna falla en la maquinaria deberá de reportar inmediatamente esta falta, así mismo deberán de notificar el estado en que se encuentren estas al final de la matanza esto con el fin de poderles dar mantenimiento en horas que no exista la matanza.

CAPITULO DÉCIMO SEXTO COMERCIALIZACIÓN

Art. 157.-La comercialización de las canales, menudos, cabezas y demás subproductos se podrá realizar solo al final de la matanza.

- I. Ninguna canal y/o subproducto podrá salir del rastro sin presentar el sello de color rosa que avale su condición de ser apta para consumo humano.
- II. También deberá de llevar el pase de salida autorizado.
- III. Ningún trabajador comercializara o realizara actividades ajenas a las labores de matanza, durante la jornada de trabajo.

CAPITULO DÉCIMO SÉPTIMO

JORNADA DE TRABAJO

Art. 158.- Se entiende por jornada de trabajo el tiempo durante el cual el servidor público 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. 159.- 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. 160.- 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. 161.- La inasistencia para que se considere justificada, se comprobara mediante la entrega de incapacidad médica respectiva a la administración del rastro, a más tardar al día siguiente de su otorgamiento.

Art. 162.- 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 DÉCIMO OCTAVO

DEL TRANSPORTE DE LAS CARNES

Art. 163.- 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, su despojos apto 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. 164.- 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. 165.- 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. 166.- 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.

Además deberá sacar un permiso de las autoridades municipales correspondientes.

- 1.- el particular solo podrá transportar carne apta para consumo humano.
- 2.- los decomisos que no son aptos para consumo humano deberán de ser transportados a las plantas de rendimiento autorizadas, de los rastros municipales y/o particulares, en vehículos oficiales exclusivamente.

PARA EL EXPENDIO DE CARNES Y AVES

CAPÍTULO DECIMO NOVENO

ART. 167.- Las disposiciones de este reglamento son de orden público y de interés general y tienen por objeto regular la apertura, funcionamiento y operaciones de los negocios dedicados a la venta de carnes frescas y de sus subproductos para consumo humano.

ART. 168.- Son aplicables las disposiciones del presente reglamento a las personas estando autorizadas para ejercer el comercio en otro ramo alimenticio, tengan expendio de carne y sus subproductos.

ART. 169.- Carne es la estructura compuesta por fibra muscular estriada, acompañada o no de tejido conjuntivo elástico, grasa, fibra nerviosa, vasos linfáticos y sanguíneos de las especies animales autorizadas para consumo humano.

ART. 170.- Se considera carne propia para el consumo humano, la que provenga del sacrificio efectuado en el rastro, del ganado bovino, ovino, caprino, porcino equino y lepóridos, así como la proveniente de aves y animales de caza, de pelo o pluma que hayan sido declarados aptos para el consumo por la autoridad sanitaria y que no padezcan alguna de las enfermedades que la Secretaría de Salud señale como nocivas para la salud del consumidor.

ART. 171.- Quedan comprendidas dentro de las carnes y subproductos para consumo humano que se mencionan en el artículo 3 del presente reglamento, las siguientes:

- I. Carnes frescas de res, cerdo, carnero, equino, cabra, cabrino, animales de caza y aves.
- II. Pescados y mariscos.
- III. Jamón, tocino, queso de puerco, pastel de pollo, carne adobada, carne seca, cecina, tasajo, chicharrón, frituras y toda clase de embutidos, tales como longiza, chorizo, mortadela, salami y cualquier otro semejante.
- IV. Vísceras, lonjas, grasas y similares. Para los efectos de este reglamento se consideran vísceras, los órganos contenidos en las cavidades torácicas- abdominal, pelviana, craneana y bucal.

ART. 172.- Los productos a que se refiere el precepto anterior, se consideran de primera necesidad y se venderán a los precios autorizados.

La autoridad municipal dentro del ámbito de su competencia, colaborará con la autoridad federal vigilando que se cumplan las disposiciones legales en materia de precios, pesas y medidas, normas sanitarias y demás que deben observar los negocios de expendios de carne.

Se concede acción pública para denunciar la violación de tales disposiciones.

ART. 173.- La apertura de negocios para venta de carne y subproductos, requiere autorización del H. Ayuntamiento, además de la que se requiera de las autoridades sanitarias en el Estado.

Para resolver las solicitudes de apertura, el departamento de mercados hará un estudio socio-económico de la zona o sector en que pretende operar, con observancia de las disposiciones municipales en materia de desarrollo urbano y uso de suelo.

ART. 174.- La solicitud de licencia de funcionamiento deberá ir acompañada de los siguientes datos y documentos:

- I. Generales del solicitante.
- II. Escritura constitutiva si es persona moral.
- III. Domicilio del negocio (aceptación del uso el suelo)
- IV. Croquis de ubicación.
- V. Plano del local.
- VI. Instalaciones y servicios con que cuenta.
- VII. Capital en giro.
- VIII. Productos y subproductos que operará.
- IX. Listado oficial de precios.
- X. Autorización y licencias sanitarias.
- XI. Uso del suelo.

ART. 175.- Acordado el otorgamiento de la licencia de funcionamiento, el solicitante pagará a la dirección de finanzas y tesorería los derechos de apertura que fije la Ley de Hacienda Municipal.

ART. 176.- Las licencias de funcionamiento no son negociables y su cesión o traspaso requiere autorización que otorgue el departamento de mercados (si el local está en los mercados municipales) quien observará el trámite establecido por los artículos 174 y 175.

ART. 177.- El documento por el cual se otorgue la licencia, deberá colocarse dentro del local y a la vista del público, así como las licencias sanitarias, listado de cortes, productos y sus precios oficiales.

La omisión de cualquiera de estos requisitos, será sancionado de acuerdo a éste reglamento.

ART. 178.- Los locales que se destinen para expendios de carnes, deberán reunir los siguientes requisitos:

- I. Expendios dentro de mercados, súper mercados, tiendas de abarrotes, centros comerciales.
- I. Local de 4X4 mts., en material de concreto y piso de mosaico.
- II. Enjarrado o yeso, pintado en aceite y de color blanco.
- III. Cuarto refrigeración.
- IV. Instalaciones eléctricas, drenaje, agua potable.
- V. Lavaderos de carne y mesas de azulejo.
- VI. Ventana y puesta con tela de alambre.
- VII. Ventilador de techo.
- VIII. Refrigerador y sierra eléctrica.
- II. Locales para carnicería, súper carnicerías, salchichonerías. Deberán reunir además los requisitos que se mencionan en el inciso anterior, los siguientes:
- III. Puerta de acero a la calle.
- IV. Patio techado.
- V. Pozo de barbacoa.

El Ayuntamiento podrá en cualquier momento ordenar las reparaciones que considere necesarias y el retiro de muebles y útiles que no estén en las condiciones requeridas por este reglamento, sin perjuicio de lo dispuesto por las autoridades sanitarias.

ART. 179.- Ningún negocio comprendido dentro de los incisos anteriores, podrá dentro de local:

- I. Sacrificar ganado.
- II. Elaborar carne seca.
- III. Almacenar desperdicios.
- IV. Elaborar subproductos, al menos que cuenten con la autorización respectiva.

ART. 180.- Los vehículos dedicados al transporte de carnes, deberán reunir los siguientes requisitos:

- I. La puerta exterior deberá mantenerse permanentemente cerrada, desde

la salida del rastro hasta su destino.

II. El material y color de los transportes estarán sujetos a lo que señale la norma correspondiente y ostentarán la leyenda siguiente; "Transporte sanitario de carnes".

III. El asiento de los conductores deberá estar incomunicado con el interior de la cámara donde están las carnes.

IV. La temperatura de la carne no deberá exceder de 5o C.

V. Ventilación protegida con tela de alambre.

VI. Ganchos para colgar los productos.

VII. Los vehículos de transporte guardarán siempre perfecto estado de aseo, lavándose diariamente antes de iniciar sus labores y serán desinfectados en la forma que determine la Secretaría de Salud. Las canales que conduzcan penderán siempre de las perchas y por ningún motivo tocarán o se colocarán en los pisos de los mismos vehículos.

ART. 181.- Los expendios de pescado y mariscos fijos y ambulantes, deberán mantener en refrigeración o hielo la exposición de carnes para su venta, igualmente los vendedores ambulantes en mercados sobre ruedas.

ART. 182.- Los expendios de carne en los mercados sobre ruedas reunirán los requisitos que la autoridad federal imponga en coordinación con las autoridades municipales, a fin de que se observe el presente reglamento.

ART. 183.- Las personas que presten servicios en un expendio de carnes o que tengan contacto directo con el público en el negocio, deberán contar con la tarjeta de salud correspondiente expedida por las autoridades sanitarias competentes.

La falta de tarjeta dará lugar a una sanción impuesta por la autoridad municipal en los términos del presente reglamento, independientemente de aquellas que se apliquen por la autoridad sanitaria.

ART. 184.- Toda persona encargada directamente de la transportación, destazo, manejo y venta de carnes, deberá emplear durante sus labores gorra y mandil de color blanco los cuales deberán estar limpios diariamente, además de mantener su aseo personal diario.

ART. 185.- Ningún operador podrá permitir que los clientes toquen la carne.

ART. 186.- Ningún operador de expendios de carne cobrará y tomará en sus manos monedas o billetes si atiende al público o maneja las carnes.

ART. 187.- Para protección del consumidor de las carnes frescas comprendidas en el artículo 5 de éste reglamento, deberán proceder de los rastros municipales respectivos y los productos derivados de negocios autorizados para el procesamiento de esos artículos. Los pescados, mariscos y productos derivados, deberán proceder de negociaciones legalmente autorizadas para su expendio y procesamiento y las carnes de caza quedarán sujetos al control sanitario respectivo.

ART. 188.- Las carnes y productos permanecerán siempre en refrigeración, excepto durante el tiempo necesario para ser destazada y separadas las diferentes piezas o

durante el momento del expendio.

ART. 189.- Las carnes y productos derivados se entregarán al comprador envueltos en papel no impreso, limpio y en bolsas de papel o de plástico.

ART. 190.- La carne de equino será expedida o comercializada públicamente en sitio distinto al que utiliza para el expendio de las otras carnes y derivados que se mencionan en el presente reglamento, con el objeto de evitar confusiones del consumidor en cuya virtud se procurará que dicho artículo sea expedido con claro conocimiento del público consumidor y de ser posible en lugares independientes.

ART. 191.- Para los efectos de este reglamento se entiende como salchichonería a los negocios que se dediquen al expendio y venta de las mercancías comprendidas en las fracciones III y IV del artículo 72.

ART. 192.- Los expendios de carnes frías, podrán vender igualmente los productos a que se refieren las fracciones II, III y IV del artículo 5 de éste reglamento, siempre y cuando se cumpla con los requisitos de higiene, salubridad y refrigeración necesarios para la protección del consumidor, procurando conservar independencia en la conservación, expendio y servicio de los artículos que se mencionan en la fracción III.

ART. 193.- La elaboración de todos los productos comprendidos en la fracción III del artículo 5 de éste reglamento, se ajustará a los recetarios usualmente adoptados para tal fin, empleando las carnes frescas apropiadas, específicas e ingredientes que correspondan, observando las normas de calidad respectivas y los requisitos que señalen las Leyes Sanitarias vigentes, a fin de proteger la salud del público consumidor.

ART. 194.- Los productos mencionados en el artículo anterior, así como el chicharrón, las grasas y las carnes frías, se tendrán siempre en vitrinas adecuadas y expendirán en bolsas especiales de papel o de plástico.

ART. 195.- Para los efectos de este reglamento, se consideran obradores todos los individuos que en cualquier forma, toman participación en la elaboración de chorizos, carnes frías, chicharrón, manteca y demás productos similares. Y si se realizan cortes en canales.

ART. 196.- Los locales destinados para la elaboración de productos a que se refiere el artículo anterior, deberán ser independientes de los expendios de carnes y reunir los requisitos de salubridad e higiene que precisen el Código Sanitario y éste reglamento, y contar con el premiso que otorgue la dirección de obras públicas municipales.

ART. 197.- Las carnes que se utilicen para la elaboración de los productos a que se refieren las fracciones III y IV del artículo 170 de este reglamento, deberán tener la procedencia que indica el artículo 182.

ART. 198.- Las disposiciones que anteceden, serán aplicadas en lo conducente a los

negocios dedicados al expendio y venta de aves.

ART. 199.- Las aves para el consumo humano estarán libres de deformaciones, heridas, laceraciones o cualquier otra forma que afecte su integridad.

ART. 200.- Las aves objeto del control sanitario a que se refiere este capítulo son: gallinas, guajolotes, pollos, gallinas de guinea, gansos, patos, pichones, guajolotes silvestres, gallaretas, codornices, tórtolas, agachonas, fisanes y chichicuilotos, así como las demás que determine la autoridad sanitaria.

ART. 201.- En los lugares de expendio de carne de ave, vísceras o demás partes comestibles, deberán mantenerse a una temperatura no mayor a 4o C.

ART. 202.- Las bolsas de polietileno o de otro material permitido que utilicen para envasar o empaquetar aves, su carne, vísceras u otras partes comestibles en el sitio de la matanza, ostentarán el nombre y ubicación del rastro, y en el caso de que los productos no sean congelados, la fecha de matanza.

ART. 203.- La carne de aves deberá estar exenta de los colorantes denominados sudanés, solvente rojo 23, rojo toney, color índice 26100 o color dc 17 y de cualquier otro colorante no emitido.

Art. 204.- El transporte de las aves, su carne y vísceras, se sujetan a las normas establecidas en este reglamento.

ART. 205.- Para los efectos de este reglamento, empacadora es el establecimiento destinado a la elaboración de productos de carne.

I. Los establecimientos s destinados a la elaboración y envase de los productos de qué trata este capítulo, deberán estar separados físicamente de aquellos destinados a la venta al público de los mismos productos.

II. Estarán dotados de servicios de agua potable en calidad suficiente y adecuada. Disposición de derechos sólidos y líquidos.

III. Sus pisos, paredes, techos divisiones, postes, puertas, escaleras, estanterías, mesas, gavetas, y demás partes del edificio o enseres, deberán estar construidos en material sanitario y acabado en forma tal que permita correcta limpieza y desinfección.

IV. Tendrá piso de material sanitario con declive suficiente hacia el drenaje.

V. Los vanos de las puertas, ventanas y demás sitios de ventilación del área de elaboración, deberán estar equipados para evitar la entrada de polvo y fauna nociva al establecimiento.

VI. Deberán contar con sistemas de saneamiento adecuado, como mínimo con una toma de agua para efectuar el aseo, por cada 150 m2 se superficie en áreas de elaboración y envasado.

VII. Las estructuras metálicas expuestas, deberán estar perfectamente pulidas o pintadas con pintura lavable.

VIII. La maquinaria, aparatos de implementos que se usen en la elaboración y acondicionamiento o envasado de los productos de qué trata este capítulo, deberán estar en forma tal que permitan fácilmente su limpieza y desinfección.

IX. Contarán con servicio de agua, lavabo, jabón, solución desinfectante y toallas desechables o secadores automáticos, a efecto de que las personas que manejen los productos se laven y desinfecten las manos periódicamente durante sus labores.

X. Tendrá servicios sanitarios situados en un local independiente de las secciones de elaboración, acondicionamiento, envasado o almacenamiento de los productos a que se refiere este título y tales servicios contarán como mínimo con un mingitorio, excusado y un lavado de agua corriente por cada diez operarios.

- XI. Contarán con un local adecuado e independiente de las áreas del proceso de los productos mencionados en este capítulo, para el depósito de basura y desechos, los cuales deberán ser desalojados diariamente.
- XII. Serán independientes las áreas de habitación, y
- XIII. Reunirán los demás requisitos que se establezcan en la norma correspondiente.

ART. 206.- Las empacadoras donde se elaboren los productos de la carne para consumo humano, deben contar con cámaras de refrigeración por separado para la materia prima cárnica, productos en proceso y productos terminados, dotadas de instrumentos necesarios para el control de temperatura, instalados en lugares visibles desde el exterior.

La capacidad de dichas cámaras será de acuerdo a la producción.

ART. 207.- Los operarios de las empacadoras que se dediquen al manejo de carnes, vísceras, deberán usar overol, bata, gorro, mandil y botas impermeables de colores claros, preferentemente de color blanco.

ART. 208.- La manipulación de carnes y vísceras se efectuará sobre mesas con cubierta de material impermeable, acero inoxidable u otro material adecuado.

ART. 209.- Antes y después de cada jornada de labores, el equipo y utensilios de trabajo deberán ser lavados y desinfectados.

ART. 210.- Las condiciones mínimas que deberán reunir los establecimientos dedicados a la venta o almacenamiento de productos de la carne, será los siguientes:

I. Tener refrigeradores o cuartos refrigerados adecuados para la capacidad de venta o almacenamiento, los cuales deberán estar protegidos en forma efectiva contra roedores y otra fauna nociva;

II. Tener vitrinas refrigeradas en las que queden los productos cubiertos y protegidos.

III. Contar con servicio de agua, lavabo y jabón, solución desinfectante y toallas desechables o secador automático.

IV. Las demás que por la naturaleza especial del producto de que se trate deban observarse para la conservación higiénica del mismo.

ART. 211.- Se entiende por productos de carne, aquellos destinados al consumo humano, elaborados a base de carne y vísceras de las especies animales a que se refiere este título.

ART. 212.- En las etiquetas de los productos de carne, además de lo señalado en el artículo 210 de la Ley General de Salud, deberá figurar:

I. La denominación genérica y específica del producto y en el caso de los embutidos, la especie o especies animales.

II. La lista de ingredientes completa.

III. El porcentaje de grasa y carne empleadas en el producto.

IV. El contenido de harinas de cereales, féculas, almidones o mezcla de los productos anteriores si es mayor del 5%.

V. La leyenda "mantenerse en refrigeración" cuando procesa.

ART. 213.- Las violaciones a las disposiciones contenidas en este reglamento se sancionarán de acuerdo a lo que dispone la Ley de Ingresos vigente en el municipio.

CAPÍTULO VIGÉSIMO

LAS SANCIONES E INFRACCIÓN

ART. 214.- 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. 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.

D. Multa de 3 a 180 días de salario mínimo general vigente en el momento de la comisión de la infracción.

E. Arresto administrativo hasta por 36 horas incommutables.

Lo anterior se realizará con fundamento en la Ley de Hacienda Municipal.

ART. 215.- 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 sea ocasionado o de cualquier otra responsabilidad que le resulte.

ART. 216.- Son infracciones de los usuarios:

I. Iniciar operaciones sin contar con el gafete que lo acredite como usuario, expedido por la administración.

II. Alterar los componentes 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 hayan vendido.

VI. Entregar a los lugares en que se efectúe la matanza, así como a las cámaras de refrigeración sin autorización.

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

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

ART. 217.- La administración apercibirá a los usuarios que abandonen las canales en las cámaras de refrigeración 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 24 horas después de las 24 primeras autorizadas en refrigeración.

ART. 218.- Las vísceras que no sean recogidas por su dueño al cerrarse el rastro, serán rematadas por la administración y el producto quedará a favor del H. Ayuntamiento como pena para el propietario. Las canales que no se recojan después de la hora señalada para su entrega, serán decomisadas por el H. Ayuntamiento, este se realizará en rastros que no cuenten con cámaras frigoríficas.

1. No podrá permanecer por más de setenta y dos horas un canal en refrigeración, se deberá retirar de las cámaras previo pago de lo que se estipule en la Ley de Ingresos Municipales vigente del H. Ayuntamiento.

ART. 219.- 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 la administración, o en su caso por las autoridades correspondientes.

En lo referente a las obligaciones de los introductores y usuarios de ras-

tros , 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 iniciara un proceso administrativo a ambas personas.

TRANSITORIOS

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

SEGUNDO.- Se instruya a la administración general de rastros municipales y al departamento de inspección y vigilancia de productos cárnicos, para el operativo del presente ordenamiento.

En mérito de lo anterior, mando se imprima, publique, divulgue y se le dé el debido cumplimiento.

Emitido en las oficinas del Palacio Municipal, recinto oficial del Ayuntamiento Constitucional del Municipio de San Ignacio Cerro Gordo, Jalisco, a los 31 días del mes de Diciembre de 2012.

rúbrica

rúbrica

Lic. Alberto Orozco Orozco
PRESIDENTE MUNICIPAL

Lic. Beatriz Adriana González Angul
SECRETARIO GENERAL

Aprobación.- 31 de Diciembre del año 2012.

Publicación.- 02 de Enero del año 2013.

Vigencia.- 03 de Enero del año 2013.



REGLAMENTO
DE RASTRO MUNICIPAL
DE SAN IGNACIO CERRO GORDO, JALISCO.

