

**Ing. Enrique Navarro de la Mora, Presidente del Municipio de Tepatitlán de Morelos, Jalisco, a los habitantes del mismo hago saber, que en Sesión Extraordinaria de Ayuntamiento celebrada el día 18 dieciocho de octubre del año 2003 dos mil tres, se aprobó el Reglamento de Rastro del Municipio de Tepatitlán de Morelos, Jalisco, de la siguiente manera:**

## **Reglamento de Rastro en el Municipio de Tepatitlán de Morelos**

### **Capítulo I Disposiciones generales**

#### **Artículo 1**

1. El presente reglamento tiene por objeto regular el servicio público de rastro, en el que se realiza el sacrificio de animales de abasto, cuya carne sea apta para consumo humano, a fin de garantizar las condiciones óptimas de sanidad, inocuidad e higiene aplicables a esta materia, así como la vigilancia y supervisión respecto de las provenientes de fuera del municipio.

#### **Artículo 2**

1. Este reglamento se expide con fundamento en lo dispuesto en la Constitución Federal en su artículo 115 fracción III inciso f), la Ley Federal de Sanidad Animal, las Normas Oficiales Mexicanas, la Constitución Estatal, la Ley Estatal de Salud, en lo relativo a la materia en cuestión.

#### **Artículo 3**

1. La aplicación del presente reglamento le compete:

- I. Al Presidente Municipal.
- II. Al Secretario General.
- III. Al Síndico.
- IV. Al Director General de Servicios Públicos y Ecología;
- V. Al Jefe del Departamento de Rastro; y
- VI. A los demás servidores públicos en los que las autoridades municipales referidas en las fracciones anteriores deleguen sus facultades, para el eficaz cumplimiento de los objetivos del presente reglamento.

#### **Artículo 4**

1. Las autoridades municipales correspondientes, en los casos necesarios, se coordinarán con otras autoridades competentes, a fin de lograr una mejor prestación del servicio público de rastro, cumpliendo al efecto con las obligaciones que señala la reglamentación respectiva.

#### **Artículo 5**

1. Los rastros deberán ubicarse solamente en aquellos lugares previamente autorizados por las autoridades correspondientes.

#### **Artículo 6**

1. Es facultad del Ayuntamiento concesionar el servicio público de rastro a particulares, condicionando la concesión al cumplimiento de todos y cada uno de los requisitos que prevean las diversas normas aplicables en la materia. Dichos concesionarios deberán cubrir los derechos establecidos en la Ley de Ingresos.

#### **Artículo 7**

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

#### **Artículo 8**

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

#### **Artículo 9**

1. Solamente tendrán acceso a las diferentes instalaciones de los rastros municipales o concesionados las personas relacionadas con la actividad.

#### **Artículo 10**

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

#### **Artículo 11**

1. Cualquier persona que tuviese conocimiento de que se cometan irregularidades dentro de los rastros municipales o concesionados, tiene la obligación de hacerlo del conocimiento de la autoridad municipal para los efectos legales correspondientes.

#### **Artículo 12**

1. Para los efectos de este reglamento se entiende por autoridad sanitaria, aquella autoridad competente que realice la inspección sanitaria de los animales que se introduzcan al rastro para su sacrificio, así como las que revisen sus productos y subproductos.

### **Capítulo II De las disposiciones técnicas**

#### **Artículo 13**

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

#### **Artículo 14**

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

#### **Artículo 15**

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

2. Las instalaciones y servicios para el personal de inspección y demás empleados, deberán estar separadas de las áreas de trabajo y contarán con vestidores, mingitorios, escusados, regaderas, lavabos y recipientes para depositar los desechos, con las especificaciones que se señalen en el Manual Operativo y de Procedimientos.

3. Los lugares a que se refiere el párrafo anterior, no deberán estar comunicados directamente con las áreas donde se manipulen productos comestibles.

#### **Artículo 16**

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

#### **Artículo 17**

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

#### **Artículo 18**

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

- I. Deben evitarse las rampas de desembarque y de acarreo hacia el área de sacrificio; y
- II. El diseño del rastro debe propiciar el traslado de los animales por medios naturales.

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

#### **Artículo 19**

1. Los rastros bovinos, ovicaprinos o equinos, estarán constituidos por las siguientes áreas:

- I. Corrales de desembarque.
- II. Corrales de marcado y peaje.
- III. Corrales de reposo y examen de revisión.
- IV. Corrales de depósito.
- V. Área de higienización y lavado.
- VI. Área de insensibilidad.
- VII. Área de desangrado, escurrimiento y recolección.
- VIII. Área de desollado y recolección de pieles.
- IX. Área de separación de extremidades e identificación.
- X. Área de evisceración, visceración e identificación de vísceras y canales.
- XI. Área de inspección sanitaria de cabezas.
- XII. Área de sección de canales y recolección de médula.
- XIII. Área de lavado.
- XIV. Área de enmantado.

- XV. Área de refrigeración.
- XVI. Área de comercialización.
- XVII. Área de inspección e identificación de carnes provenientes de rastros autorizados por otros municipios.
- XVIII. Área de manejo e inspección de cabezas y el descorne; y
- XIX. Las demás que se consideren necesarias a juicio de las autoridades municipales correspondientes.

#### **Artículo 20**

1. Tratándose de rastros con sacrificio de porcinos, además de las áreas que correspondan conforme al artículo anterior, deberán contar con las siguientes:
  - I. Área de escaldado.
  - II. Área de flameado.
  - III. Área de muestreo para estudio triquinoscópico.
  - IV. Área de saponificación de las grasas.
  - V. Área de depilado; y
  - VI. Las demás que se consideren necesarias a juicio de las autoridades municipales correspondientes.

#### **Artículo 21**

1. Tratándose del rastro con sacrificio de aves, además de contar con las áreas que les corresponda, conforme a lo antes expuesto, tendrán las siguientes:
  - I. Área de reposo y examen de revisión.
  - II. Área de escaldado.
  - III. Área de desplumado; y
  - IV. Las demás que se consideren necesarias a juicio de las autoridades municipales correspondientes.

#### **Artículo 22**

1. Contarán los rastros con un área independiente para la preparación de grasa comestible; por lo que se refiere al procesamiento y almacenamiento de pieles, de cuernos, de pezuñas y de grasa no comestible esto se llevará a cabo atendiendo a lo dispuesto por las normas oficiales mexicanas que correspondan.
2. Podrán adicionarse áreas y servicios que se estimen necesarios a juicio de las autoridades municipales correspondientes debiendo apegarse a lo dispuesto por las normas oficiales mexicanas en la materia.

#### **Artículo 23**

1. 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.
2. La manipulación de carnes y vísceras se realizara de conformidad con las especificaciones del Manual Operativo y de Procedimientos.

#### **Artículo 24**

1. Las áreas de sacrificio y faenado, tendrán las dimensiones mediante las cuales, cumpliendo con las normas oficiales mexicanas, permitan que se ejecuten los trabajos de manera satisfactoria. Si se

sacrifican diferentes especies animales, cada una de estas áreas deberá contar con locales separados físicamente unos de otros.

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

3. Tendrán un sistema de carriles aéreos para transportar las canales dentro de los mataderos, con altura suficiente para evitar que la canal entre en contacto con el suelo, paredes u otras estructuras.

4. En las instalaciones de los rastros en lo que se refiere a la iluminación, ventilación, las puertas de las áreas en que se manipulen materias comestibles, así como las escaleras en las mismas y uso de montacargas serán regulados por las especificaciones determinadas en las Normas Oficiales Mexicanas en la materia.

#### **Artículo 25**

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

### **Capítulo III De las medidas generales de sanidad**

#### **Artículo 26**

1. El equipo y utensilios que se utilicen en los rastros, deberán tener las siguientes especificaciones:

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

2. Los procedimientos que se llevan a cabo para el lavado y limpieza de utensilios, equipo maquinaria e instalaciones antes y después de su uso, así como las sustancias químicas que sean utilizadas para tal fin deberán cumplir con lo dispuesto por las normas oficiales mexicanas, ser debidamente autorizados por la Departamento de Rastros, además de los señalados en el Manual Operativo y de Procedimientos que expida el Presidente Municipal a propuesta de las dependencias competentes.

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

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

5. Estos utensilios, así como las áreas de matanza y faenado, no deberán utilizarse para el corte, deshuesado y preparación ulterior de la carne, entre otros, aun cuando en ambos casos se trate de productos aptos para el consumo humano.

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

#### **Artículo 27**

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

#### **Artículo 28**

1. El agua que se disponga en los rastros para el procesamiento de la carne deberá ser potable, de presión suficiente, con instalaciones adecuadas para su almacenamiento y distribución, debidamente protegidas contra la contaminación y, durante las horas de trabajo cuando menos, se contará con agua caliente.

2. Se podrá usar agua no potable producción de vapor, refrigeración y extinción de fuego. Este tipo de agua deberá transportarse por tuberías completamente separadas identificadas con colores y en ningún caso tendrán conexiones ni sifonado de retroceso con las de agua potable.

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

#### **Artículo 29**

1. Toda persona registrada como introductor ante la Secretaría de Desarrollo Rural, tiene el derecho de introducir los animales de abasto para su sacrificio a los rastros, cuya carne sea apta para el consumo humano, siempre que se cumpla con todas y cada una de las disposiciones aplicables.

2. La introducción de animales de abasto a los rastros, solamente deberá hacerse dentro de los horarios y bajo las condiciones previamente establecidas por la autoridad municipal conforme a las normas que rigen en la materia.

#### **Artículo 30**

1. Es obligación de la Jefatura de Departamento de Rastro, tener el personal verificador cuya finalidad es inspeccionar las condiciones de los animales que se introduzcan al rastro, además de tener el personal encargado de la inspección sanitaria para constatar que la carne sea apta para consumo humano; asimismo deberá destinarse el personal que, una vez justificado, se estime necesario para llevar esta función en los rastros que realizan su actividad como concesión.

2. Toda persona que introduzca animales de abasto a los rastros para su sacrificio, deberá acreditar el destino de la carne con la identificación idónea, atendiendo a lo que señale el Manual Operativo y de Procedimientos.

#### **Artículo 31**

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

#### **Artículo 32**

1. Si se observa en los corrales la presencia de animales atacados por alguna enfermedad, el sacrificio de éstos, en su caso, se hará en las áreas específicas para estos fines.
2. Si algún animal muere dentro de los corrales del rastro, estará sujeto a la inspección y exámenes para determinar el destino que éste deba tener.

#### **Artículo 33**

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

### **Capítulo V Del sacrificio de animales**

#### **Artículo 34**

1. El sacrificio de animales para el consumo humano, solamente deberá realizarse en los lugares que el Ayuntamiento destine para tal fin o en aquellos que hayan sido autorizados a los particulares, cumpliendo en todo momento con las medidas de seguridad, inocuidad e higiene necesarias.
2. Queda prohibido sacrificar animales, para consumo humano, que no hayan sido inspeccionados previamente por las autoridades sanitarias correspondientes, o en lugares diversos a los que se refiere el párrafo anterior.

#### **Artículo 35**

1. Para sacrificar animales en los rastros o en los lugares autorizados para tal fin, solamente se utilizarán los procedimientos que se determinen en el Manual Operativo y de Procedimientos.
2. 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.
3. El sacrificio de los animales destinados al consumo humano, se realizará de acuerdo a las autorizaciones que expidan las autoridades sanitarias competentes y conforme al manual operativo y de procedimientos.

#### **Artículo 36**

1. El sacrificio podrá ser de ganado bovino, caprino, porcino, lanar, caballar, asnal, de aves así como de liebres y conejos y éste se deberá realizar en los locales preparados para tal efecto y mediante procedimiento eficaz e indoloro, conforme al Manual Operativo y de Procedimientos.

#### **Artículo 37**

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

#### **Artículo 38**

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

#### **Artículo 39**

1. Los animales destinados al sacrificio, deberán tener un período de 12 horas de descanso en los corrales del rastro, con excepción de los animales lactantes y las aves que deberán sacrificarse inmediatamente, después de su arribo al rastro.

#### **Artículo 40**

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

#### **Artículo 41**

1. La conducción de los animales para su sacrificio se determinará en el Manual Operativo y de Procedimientos.

#### **Artículo 42**

1. Al proceder al sacrificio de los animales, se debe garantizar que los métodos empleados sean menos dolorosos y molesten lo menos posible al animal; las técnicas posibles a utilizar se describirán en el Manual Operativo y de Procedimientos.
2. Queda estrictamente prohibido quebrar las patas de los animales antes de sacrificarlos, así como arrojarlos al agua hirviendo o introducirlos vivos o agonizantes en los refrigeradores.

#### **Artículo 43**

1. El sacrificio de los animales queda sujeto a los procedimientos señalados en el Manual Operativo y de Procedimientos.

#### **Artículo 44**

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

#### **Artículo 45**

1. Las operaciones de desollado y faenado, deberán realizarse, con excepción de cerdos y aves, antes de la evisceración, para lo cual dentro del Manual Operativo y de Procedimientos se determinarán las especificaciones respectivas.

#### **Artículo 46**

1. La admisión de los animales en el anfiteatro será únicamente por orden escrita del médico veterinario autorizado, en la que se expresen los datos necesarios de su identificación.
2. La carne que salga del anfiteatro como apta para el consumo humano, deberá remitirse a la sección correspondiente, en condiciones adecuadas para evitar su contaminación.

#### **Artículo 47**

1. Las operaciones de manejo de aquellos productos aptos para el consumo humano después de la inspección posterior al sacrificio, se deberán ajustar a lo siguiente:

- I. Se manipularán, almacenarán y transportarán de modo que se protejan contra la contaminación o deterioro
- II. Los productos aptos para el consumo humano se retirarán sin demora del área de sacrificio y faenado, debiendo inmediatamente ser sometidos a refrigeración o transporte directamente a las áreas de corte y deshueso.
- III. Las áreas de corte y deshueso deberán estar cerca de la sala de matanza, contarán con una temperatura controlada como máximo de 10 grados centígrados.
- IV. Una vez terminadas estas operaciones, la carne deberá trasladarse a las cámaras frigoríficas o a las salas de productos elaborados.
- V. La carne podrá envasarse en el local donde es deshuesada, cortada y envuelta, siempre que se tomen las precauciones sanitarias correspondientes, a fin de evitar la contaminación del producto; y
- VI. Las demás que para tal efecto determinen las autoridades municipales correspondientes.

#### **Artículo 48**

1. El área destinada al almacenamiento de carnes no aptas para consumo humano, estará bajo el control del personal sanitario, debiendo ser construida de manera tal que impida todo riesgo de contaminar otras carnes.
2. Las carnes y despojos considerados no aptos para el consumo humano por el médico veterinario autorizado, serán destruidas en el horno crematorio o pailas destinadas para tal efecto; los productos que resulten, serán considerados como esquilmo para efectos de este ordenamiento.

#### **Artículo 49**

1. Las actividades en el área de pailas se realizarán conforme al procedimiento que señale el Manual Operativo y de Procedimientos.

#### **Artículo 50**

1. La Jefatura de Departamento de Rastro será responsable de que los productos de los animales sacrificados no se confundan, colocándoles marcas o señales.
2. Quedan en propiedad exclusiva de la autoridad municipal los esquilmos de los animales, a los que se les dará el tratamiento que indiquen las normas oficiales mexicanas en vigor, entendiéndose otorgado el consentimiento del propietario del animal por la introducción del mismo al rastro.

#### **Artículo 51**

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

### **Capítulo VI De la inspección sanitaria**

#### **Artículo 52**

1. Todos los rastros que se establezcan dentro del municipio, quedan sujetos a la inspección sanitaria que al efecto determinen los ordenamientos respectivos por parte de las autoridades municipales.

### **Artículo 53**

1. La inspección sanitaria quedará a cargo de la autoridad sanitaria correspondiente.
2. El personal sanitario de los rastros será el único responsable y autorizado para determinar dentro de los rastros, que la carne de un animal es apta para consumo humano.
3. Las autoridades sanitarias deberán estar informadas del estado que guardan los rastros establecidos en municipio, aun cuando pertenezcan a particulares.

### **Artículo 54**

1. Todo animal muerto o lesionado en los medios de transporte o en los corrales del rastro se reportarán a la autoridad sanitaria, la que en cada caso determinará si procede el sacrificio inmediato del animal, para su aprovechamiento o su destrucción o incineración.
2. El traslado de los animales muertos o enfermos a la sala de necropsias, deberá hacerse por los medios y en las condiciones más apropiadas que impidan la contaminación de otros animales o carnes.
3. Cuando exista duda de que los animales han muerto de enfermedades infectocontagiosas, serán conducidos a la sala de necropsias, con las aberturas naturales obturadas.
4. Cuando en la necropsia se sospeche de una enfermedad infectocontagiosa, transmisible al hombre o susceptible de diseminarse al resto de los animales, se tomarán las muestras respectivas para su estudio en los laboratorios que las autoridades sanitarias correspondientes determinen, a fin de que se tomen las medidas sanitarias que el caso amerite.

### **Artículo 55**

1. Las autoridades sanitarias correspondientes determinarán los sellos, marcas o contraseñas, que utilizará para acreditar la inspección sanitaria, mismas que serán conservadas por los particulares o autoridades interesadas, durante el plazo que para tal fin señalen las leyes respectivas.
2. No se permite la salida de carnes de los rastros, ni comercializar la misma cuando no cuenten con los sellos respectivos de sanidad, que acrediten su inspección, o bien que se trate de carne que no sea apta para consumo humano, dándole los usos autorizados.

### **Artículo 56**

1. Si una vez realizada la inspección sanitaria se determina que un animal o sus carnes no son aptos para consumo humano, la misma será decomisada.
2. De igual forma será decomisada también la carne que no cuente con los sellos o contraseñas necesarias, a fin de demostrar que la misma fue inspeccionada por las autoridades sanitarias.
3. La carne decomisada quedará en beneficio del Ayuntamiento, sin indemnización para el propietario de los animales.
4. A la carne decomisada, se le dará el fin que al efecto determine el médico veterinario inspector encargado de la inspección posterior al sacrificio del rastro, con base en la opinión de la autoridad sanitaria.

### **Artículo 57**

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

### **Artículo 58**

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

### **Artículo 59**

1. 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; y
- IV. Aves que presenten síntomas de enfermedad, las que quedarán en observación.

### **Artículo 60**

1. Las aves a que se refieren las fracciones I y II, del artículo anterior, 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.

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

### **Artículo 61**

1. 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.

### **Artículo 62**

1. Serán retenidas las aves, en forma parcial o total, según lo determine el médico veterinario autorizado, que tengan las siguientes enfermedades:

- I. Abscesos, aspergilosis, atrofia, botulismo, brucelosis, coccidiosis, cólera, aviar y congestión generalizada.
- II. Coriza, dermatosis localizada, difteria, enfermedad de mereck, enfermedad respiratoria crónica, entero-hepatitis, erisipela, espiroquetosis, éxtasis del libertículo esofágico y esteptocosis.
- III. Gangrena, cúmoro, nefritis, nefrosis, hipotrofias, histomoniasis, impactación de oviducto, inflamación localizada, laringo tranqueitis, leucosis linfoide, mieloide y eritroleucosis.
- IV. Necrosis, newcastle, parasitosis localizada, caquexia, virosis, pastelosis, peritonitis, peste aviar, pseudo tuberculosis, psitacosis u ornitosis, pulorosis, putrefacción y salvenelosis.
- V. Sarnas, septicemia por cólera, tifoidea, paratifoidea, sinovitis infecciosa, tiña, tuberculosis, úlceras, viruela y viruela generalizada; y
- VI. Por cualquier otra que determinen las autoridades municipales correspondientes.

### **Artículo 63**

1. Serán retenidas parcial o totalmente, a juicio del médico veterinario autorizado, aquellas aves que presenten las siguientes condiciones:
  - I. Alteraciones por escaldado, 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; y
  - III. Por cualquier otra que así lo determinen las autoridades municipales correspondientes.

### **Artículo 64**

1. Los Médicos Veterinarios Zootecnistas que realicen la inspección sanitaria, deberán dar aviso a las autoridades sanitarias competentes en los casos en los que en los animales a sacrificar o en sus carnes, aparezcan las siguientes enfermedades:
  - I. Fiebre carbonosa, tuberculosis, muerte y rabia.
  - II. Encéfalo mielitis equina, brucelosis y micosis; y
  - III. Por las demás que así lo prevean las autoridades sanitarias correspondientes.

## **Capítulo VII Del departamento de refrigeración**

### **Artículo 65**

1. 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 12 horas, transcurrido éste podrán ser retiradas por sus propietarios.
2. 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.
3. Bajo ninguna circunstancia se permitirá la entrada y conservación de carnes de animales enfermos en el departamento de refrigeración.

### **Artículo 66**

1. Deberá haber cámaras para cada especie de ganado sacrificado así como para las viseras rojas y verdes del mismo.
2. Por ningún motivo deberán mezclar canales de ganado de diferente especie o cualquier otro producto en una misma cámara de refrigeración.
3. No podrán ser liberadas las canales hasta haber pagado los derechos correspondientes y con una autorización de la administración.
4. Queda prohibida la entrada de personas ajenas a las cámaras de refrigeración sin la autorización de la administración.

### **Artículo 67**

1. El depósito de las canales con subproductos comestibles, en cuartos refrigerantes, cámaras de congelación o cámaras frigoríficas, el personal que labora en las mismas será regulado por las medidas que se señalan en el Manual Operativo y de Procedimientos.

## **Capítulo VIII**

### **Del transporte de las carnes y sus despojos**

#### **Artículo 68**

1. Sólo se hará el transporte de las carnes y sus despojos que hayan sido inspeccionadas previamente por las autoridades municipales correspondientes.
2. Los vehículos que se utilicen para el transporte de carnes o despojos de animales sacrificados, deberán reunir los siguientes requisitos:
  - I. El lugar destinado para los conductores no deberá estar comunicado con el espacio de tren de las carnes.
  - II. Deberán estar provistos siempre de sistemas de refrigeración.
  - III. La superficie interna deberá ser de material resistente a la corrosión, lisa e impermeable, fácil de limpiar y desinfectar.
  - IV. Las puertas y uniones deberán ser herméticas, para impedir todo escurrimiento al exterior.
  - V. El piso deberá tener rejillas o tarimas, que permita que los escurrimientos se desalojen fácilmente del vehículo.
  - VI. Deberán estar equipados con perchas y ganchos, de manera que la carne no entre en contacto con el suelo.
  - VII. Las cajas o cartones en que se transporte carne, se estimarán de manera que permitan una suficiente circulación de aire entre ellas y tendrán, en su caso, un forro interior adecuado para estos fines.
  - VIII. Deberán contener en el exterior, la mención de lo que transportan; y
  - IX. Las demás que para tal efecto señalen las autoridades municipales.

#### **Artículo 69**

1. Es responsabilidad del introductor el retiro de sus carnes y despojos, sin embargo cuando éste solicite su transporte en vehículos propiedad del Ayuntamiento, deberá obtener la aprobación del titular del rastro, de las autoridades sanitarias municipales y cubrir los derechos que señale la Ley de Ingresos.
2. Para poder transportar excepcionalmente en vehículos particulares carnes o despojos de animales sacrificados se requerirá de autorización que en su caso otorguen las autoridades municipales y sanitarias correspondientes.

## **Capítulo IX**

### **De las obligaciones de los introductores y usuarios**

#### **Artículo 70**

1. Los usuarios de los servicios del rastro, tienen las siguientes obligaciones:
  - I. Sujetarse al horario señalado en el Reglamento Interior del Rastro o por las autoridades competentes para recepción, sacrificio e inspección de carnes.
  - II. Respetar las instrucciones dictadas por la Dirección, de acuerdo con el reglamento interior.
  - III. Sujetarse a las disposiciones sanitarias de este reglamento y leyes respectivas.
  - IV. Guardar orden dentro del establecimiento.
  - V. No permitir que sus subordinados molesten al público o servidores públicos, profiriendo palabras obscenas o de cualquier otra manera, o que se presenten en estado de ebriedad en el establecimiento o bajo la influencia de algún psicotrópico.
  - VI. No hacer uso de vehículos que puedan causar daños materiales al establecimiento.

- VII.No introducir al rastro, animales que procedan de zonas que estén declaradas en cuarentena.
- VIII.Acatar las disposiciones de seguridad e higiene que señale para el efecto la Jefatura de Departamento de Rastro y el reglamento interno; y
- IX.Efectuar los pagos que señalen las tarifas comprendidas en la Ley de Ingresos.

## **Capítulo X**

### **De las obligaciones del personal**

#### **Artículo 71**

1. La Jefatura de departamento de los Rastros será responsable de mantener en buen estado las instalaciones de los rastros municipales, para lo cual atenderán a las actividades que señala el Manual Operativo y de Procedimientos.
2. Todo el personal que labore dentro de los rastros, deberá sujetarse a un examen médico general, mismo que se realizará cuantas veces se considere necesario por las autoridades correspondientes.
3. La Jefatura de Departamento de Rastro cuidará de que no laboren personas con enfermedades infectocontagiosas, que entrañen peligro de contaminación para las carnes o sus despojos.
4. Los servidores públicos que padezcan de alguna enfermedad o herida, tienen la obligación de hacerlo saber a la Jefatura de Departamento de Rastro, a fin de tomar las medidas necesarias que el caso amerite.

#### **Artículo 72**

1. La Jefatura de Departamento de Rastro deberá mantener un programa periódico de capacitación obligatoria para sus servidores públicos, a fin de que puedan realizar satisfactoriamente sus actividades.

#### **Artículo 73**

1. Los métodos y procedimientos de trabajo, las acciones necesarias para la conservación de la higiene del personal, la disposición de efectos personales, el uso, disposición, aseo y limpieza de herramientas de trabajo del personal, conforme al Manual Operativo y de Procedimientos.

#### **Artículo 74**

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

#### **Artículo 75**

1. Se integrará una Comisión Mixta de Higiene y Seguridad compuesta por 2 representantes de la dependencia y 2 representantes de los servidores públicos, que tendrán como finalidad la de investigar las causas de los accidentes y de enfermedades de trabajo y proponer medidas para prevenirlas y vigilar que se cumplan; además:
  - I.La Dependencia del Rastro se obliga a observar medidas adecuadas en cuanto a los servicios de higiene y prevención de accidentes y cumplir las indicaciones que le haga la Comisión Mixta.

- II. La Dependencia del Rastro adoptará las medidas adecuadas para prevenir los riesgos de trabajo en el uso de la maquinaria, instrumento y material de curación indispensable para los primeros auxilios y adiestramiento al personal necesario para que los preste; y
- III. Los servidores públicos del Rastro Municipal, deberán someterse a las medidas profilácticas que se dicten y a los exámenes médicos necesarios.

#### **Artículo 76**

- 1. Al respecto de estas medidas se atenderá también a lo dispuesto por el Manual Operativo y de Procedimientos.

#### **Artículo 77**

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

### **Capítulo XI Del mantenimiento**

#### **Artículo 78**

- 1. La Jefatura de Departamento de Rastro será responsable del buen funcionamiento y presentación de todas las instalaciones.
- 2. El mantenimiento se realizará de la siguiente forma:
  - I. Preventivo; y
  - II. Correctivo.

#### **Artículo 79**

- 1. El servicio preventivo se llevará a cabo al concluir las labores en cada sección, revisando y manteniendo el equipo, además de supervisar las instalaciones usadas en la labor.
- 2. El mantenimiento correctivo se realizará durante las labores en todas las áreas, garantizando el buen funcionamiento de las mismas.

### **Capítulo XII De las sanciones**

#### **Artículo 80**

- 1. La imposición de las sanciones se hará tomando en consideración las siguientes situaciones:
  - I. Gravedad de la infracción.
  - II. Circunstancias de comisión de la trasgresión.
  - III. Sus efectos en perjuicio de los intereses tutelados por el presente reglamento.
  - IV. Condiciones socioeconómicas del infractor.
  - V. Reincidencia del infractor.
  - VI. Beneficio o provecho obtenido por el infractor con motivo del acto sancionado.

### **Capítulo XIII De los medios de impugnación**

#### **Artículo 81**

- 1. Las personas afectadas en sus derechos podrán interponer los medios de impugnación que establece el Reglamento de Procedimientos Administrativos de este municipio.

## ARTÍCULOS TRANSITORIOS

**Primero.-** Se derogan las disposiciones que se opongan al presente.

**Segundo.-** El presente Reglamento de Rastro en el Municipio de Tepatitlán de Morelos, entrará en vigor al tercer día de su publicación en la *Gaceta Municipal*.

**Tercero.-** El Presidente Municipal deberá expedir el respectivo Manual Operativo y de Procedimientos a que se refiere el presente reglamento, dentro de los 180 días hábiles posteriores a la publicación del mismo en la *Gaceta Municipal*, periodo dentro del cual se atenderá en la parte que corresponda, a lo dispuesto por el reglamento que se abroga.

**Cuarto.-** Los rastros dispondrán de seis meses, contados a partir de la fecha en que entre en vigor el presente reglamento, para instalar el laboratorio a que se refiere el artículo 21 de este ordenamiento.

**Quinto.-** Remítase copia del presente ordenamiento al Honorable Congreso del Estado, para su compendio en la biblioteca del Poder Legislativo.

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

**Emitido en las oficinas de Presidencia Municipal, recinto oficial del H. Ayuntamiento Constitucional del Municipio de Tepatitlán de Morelos, Jalisco, a los 18 dieciocho días del mes de diciembre de 2003 dos mil tres.**

EL PRESIDENTE MUNICIPAL

EL SECRETARIO GENERAL

---

ING. ENRIQUE NAVARRO DE LA MORA

---

LIC. PEDRO VILLALOBOS BARBA