

REGLAMENTO PARA EL RASTRO DEL MUNICIPIO DE ETZATLÁN, JALISCO

Capítulo I Disposiciones generales.

Artículo 1.- El presente reglamento tiene por objeto regular el sacrificio de animales de abasto en rastros municipales o concesionados, cuya carne sea apta para consumo del ser 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 de Etzatlán, Jalisco.

Artículo 2.- Son aplicables en esta materia, lo dispuesto en la Constitución Federal en su artículo 115 fracción III inciso f), la Ley Federal de Sanidad Animal, las Normas Oficiales Mexicanas y las propias de esta entidad federativa, la Constitución Política del Estado de Jalisco, la Ley Estatal de Salud, en lo relativo a la materia en cuestión y demás ordenamientos que resulten aplicables al caso.

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

I. Al Presidente Municipal;

II. Al Secretario General;

III. Al Síndico;

IV. Al Director General de Servicios Municipales;

V. Al Director del Rastro;

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

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

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

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

Artículo 6.- Es facultad del Ayuntamiento concesionar el servicio público de rastro a particulares, condicionando la concesión al cumplimiento de todos y cada uno de los requisitos que prevean las diversas normas aplicables en la materia. Dichos

concesionarios deberán cubrir los derechos establecidos en la Ley de Ingresos para el ejercicio fiscal que corresponda.

Artículo 7.- El manual operativo de inspección, sanidad, matanza, seguridad, higiene y transporte que sirva como normatividad para el personal que labora en los rastros, será elaborado por el Director del Rastro conforme al presente reglamento, remitiendo el mismo al Presidente Municipal para su expedición y publicación en la Gaceta Municipal de Etzatlán, Jalisco.

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 y al presente reglamento.

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

Artículo 9.- Solamente tendrán acceso a las diferentes instalaciones de los rastros municipales o concesionados las personas relacionadas con la actividad.

Artículo 10.- 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 que haya lugar.

Artículo 11.- Para los efectos de este reglamento se entiende por autoridad sanitaria, aquella autoridad competente que realice la inspección sanitaria de los animales que se introduzcan al rastro para su sacrificio, así como las que revisen sus productos y subproductos.

Capítulo II

De las disposiciones técnicas.

Artículo 12.- Los materiales que se utilicen para la construcción de los rastros, instalaciones, herramientas y equipo deberán ser resistentes a la corrosión, a las roturas y al desgaste, impermeables, de fácil limpieza, incombustibles y a prueba de fauna nociva, conforme a las normas oficiales mexicanas.

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

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

Artículo 15.- 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 16.- 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, dando preferencia que en el mismo día de su matanza sean trasladados a sus destinos de comercialización

Artículo 17.- 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, buscando que el rastro debe propiciar el traslado de los animales por medios naturales.

Artículo 18.- 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.- Los rastros deberán contar con un veterinario encargado de los controles sanitarios de los animales o sus carnes.

Artículo 20.- 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 en caso de ser necesario;
- XVI.** Área de inspección e identificación de carnes provenientes de rastros autorizados por otros municipios; y
- XVII.** Las demás que se consideren necesarias a juicio de las autoridades municipales correspondientes.

Artículo 21.- Contarán los rastros con un área de almacenamiento de pieles, de cuernos, de pezuñas y de grasa no comestible hasta que el dueño la recoja, estando obligado el rastro a mantener estos productos veinticuatro horas, esto se llevará a cabo atendiendo a lo dispuesto por las normas oficiales mexicanas que correspondan.

Artículo 22.- 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.- Las áreas de sacrificio tendrán las dimensiones mediante las cuales, cumpliendo con las normas oficiales mexicanas, permitan que se ejecuten los trabajos de manera satisfactoria.

Artículo 24.- El rastro deberá estar provistos de equipo que permita sangrar animales y faenar canales en posición vertical. Las plataformas colgantes para desollar, deberán tener la altura suficiente para evitar que las canales entren en contacto con el suelo, pared y otras estructuras fijas, con excepción de los que estén destinados expresamente con ese fin.

Artículo 25.- 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 o en su defecto descolgar para realizar la carga correspondiente.

Artículo 26.- 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 27.- 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 28.- El equipo y utensilios que se utilicen en los rastros, deberán tener las siguientes especificaciones:

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

Artículo 29.- Para la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios, se atenderá a lo establecido por las autoridades sanitarias correspondientes con apego a lo dispuesto por las normas oficiales mexicanas y la reglamentación correspondiente.

Artículo 30.- Los procedimientos que se llevan a cabo para el lavado y limpieza de equipo, maquinaria e instalaciones antes y después de su uso, así como las sustancias químicas que sean utilizadas para tal fin deberán ser debidamente autorizados por la Dirección del Rastro, además de los señalados por el Manual Operativo y de Procedimientos que se llegue a expedir.

Artículo 31.- Deberá contarse con instalaciones específicas que estarán situadas en lugares convenientes, para el lavado y desinfectado de los utensilios utilizados durante las operaciones de sacrificio y faenado, así como la disposición de lavamanos de tal forma que sean de fácil acceso al personal.

Artículo 32.- Deberá disponerse de agua potable y podrá utilizarse agua no potable con las aplicaciones y en las condiciones técnicas y de uso que así lo permitan este Reglamento y las Normas Oficiales aplicables. El agua que se disponga en los rastros para el procesamiento de la carne deberá de ser de presión suficiente, con instalaciones adecuadas para su almacenamiento y distribución, debidamente protegidas contra la contaminación.

Artículo 33.- Los utensilios como cuchillos, chairas, cuchillas, sierras y demás, deberán lavarse y desinfectarse durante las operaciones de sacrificio y faenado, por lo que se

contará con instalaciones específicas que estarán situadas en lugares convenientes, para ser usados por el personal durante su trabajo.

Artículo 32.- Los utensilios como los cuchillos, chairas, cuchillas, sierras y otros, así como las áreas de matanza y faenado, no deberán utilizarse para el corte, deshuesado y preparación ulterior de la carne, entre otros, aun cuando en ambos casos se trate de productos aptos para el consumo humano.

Artículo 33.- 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 34.- No deben almacenarse ni acumularse en las áreas de sacrificio ningún objeto e instrumento que no sea de las actividades del rastro.

Artículo 35.- Se evitará que entre o deambule en estos establecimientos, todo tipo de fauna.

Capítulo IV De la introducción de animales.

Artículo 36.- Toda persona registrada tiene el derecho de introducir los animales de abasto para su sacrificio a los rastros, cuya carne sea apta para el consumo humano, siempre que se cumpla con todas y cada una de las disposiciones aplicables.

Artículo 37.- 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 38.- Es obligación de la Dirección del Rastro, tener el personal necesario para verificar cuya finalidad es inspeccionar las condiciones de los animales que se introduzcan al rastro, además de tener el personal encargado de la inspección sanitaria para constatar que la carne sea apta para consumo humano; asimismo deberá destinarse el personal que, una vez justificado, se estime necesario para llevar esta función en los rastros que realizan su actividad como concesión.

Artículo 39.- Toda persona que introduzca animales de abasto a los rastros para su sacrificio, deberá acreditar el destino de la carne con la identificación idónea correspondiente, atendiendo a lo que señale el Manual Operativo y de Procedimientos si lo hubiere.

Artículo 40.- 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 encuentren.

Artículo 41.- 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 o en su defecto en un área que no pueda transmitir la enfermedad a los demás animales.

Artículo 42.- 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 43.- Es obligación de quien introduzca animales de abasto para su sacrificio a un rastro, alimentarlos a su costa, por lo que deberán proporcionar al Director del Rastro los alimentos que vayan a consumir dichos animales durante su estancia en el mismo, de lo contrario el rastro no tendrá responsabilidad alguna.

Capítulo V Del sacrificio de animales.

Artículo 44.- 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.

Artículo 45.- Queda prohibido sacrificar animales, para consumo humano, que no hayan sido inspeccionados previamente por las autoridades sanitarias correspondientes, o en lugares diversos a los que se refiere el artículo anterior.

Artículo 46.- 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, debiendo ser entregadas estas a su propietario.

Artículo 47.- El sacrificio de los animales destinados al consumo humano, se realizará de acuerdo a las autorizaciones que expidan las autoridades sanitarias competentes. El sacrificio podrá ser de ganado bovino, caprino, porcino, 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.

Artículo 49.- El personal que realice la matanza deberá estar previamente entrenado y habilitado para manejar los aparatos necesarios, quedando prohibido la presencia de menores de 14 años en las salas o área de sacrificio, durante y después del procedimiento de sacrificio de cualquier animal.

Artículo 50.- Los animales destinados al sacrificio, deberán tener un período de descanso en los corrales del rastro, con excepción de los animales lactantes y las aves que deberán sacrificarse inmediatamente, después de su arribo al rastro, quedando prohibido estrictamente el sacrificio de hembras en el período próximo al parto.

Artículo 51.- Antes de proceder al sacrificio de los animales, estos deberán ser insensibilizados con métodos que garanticen, de manera absoluta, sean menos dolorosos y molesten lo menos posible al animal.

Artículo 52.- Queda prohibido el uso de puntilla o martillo para la inmovilización de los animales cuadrúpedos que se vayan a sacrificar; así mismo, 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 53.- Las operaciones de desollado y faenado, deberán realizarse, con excepción de cerdos y aves, antes de la evisceración a juicio del médico veterinario o matancero que se encuentre al cargo.

Artículo 54.- La admisión de los animales en el anfiteatro será únicamente por orden escrita del médico veterinario autorizado, en la que se expresen los datos necesarios de su identificación.

Artículo 55.- Las operaciones de manejo de aquellos productos aptos para el consumo humano después de la inspección posterior al sacrificio, se deberán ajustar a lo siguiente:

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

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

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

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

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

Artículo 56.- 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 que estén en el rastro.

Artículo 57.- 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 o en su defecto serán entregados al propietario bajo su responsabilidad; los productos que resulten, serán considerados como esquilmo para efectos de este ordenamiento.

Artículo 58.- La Dirección del Rastro será responsable de que los productos de los animales sacrificados no se confundan, colocándoles marcas o señales que los identifiquen.

Artículo 59.- Quedan en propiedad exclusiva de la autoridad municipal los esquilmos de los animales y cuando el propietario no los reclamen dentro de veinticuatro horas siguientes a su sacrificio, 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 60.- 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 61.- 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 62.- El rastro deberá contar con los siguientes servicios para la inspección sanitaria:

- I.- Área donde se pueda verificar físicamente el animal a inspeccionar;
- II.- Oficinas para la autoridad sanitaria; y
- III.- Las que determine la Dirección del Rastro.

Artículo 63.- La inspección sanitaria quedará a cargo de la autoridad sanitaria correspondiente y este será el único responsable y autorizado para determinar dentro de los rastros, que la carne de un animal es apta para consumo humano.

Artículo 64.- Las autoridades sanitarias deberán estar informadas del estado que guardan los rastros establecidos en municipio, aun cuando pertenezcan a particulares.

Artículo 65.- Las pruebas que se apliquen a los animales, deberán de ajustarse a los métodos conocidos o normalizados, a fin de que los resultados puedan interpretarse fácil y rápidamente.

Artículo 66.- Los tipos de prueba que pudieran realizarse o manejarse de contar con las instalaciones y herramientas son los siguientes:

- I. Triquinoscopía;

- II. Prueba de extracto volátil residual;
- III. ZiehlNielsen, para determinar la presencia de bacilos ácido-alcohol;
- IV. Bacterioscopía u observación directa de grupos de microorganismos;
- V. Cuenta standard, con el objeto de investigar microorganismos vivos de la muestra;
- VI. Identificación por especie, para determinar la especie animal de que procede la carne con problemas;
- VII. Naranja de acridna, para marcar con fluorocromos los microorganismos en estudio;
- VIII. Determinación de pigmentos biliares en tejido graso; y
- IX. Los demás que las normas oficiales mexicanas establezcan así como los que las autoridades sanitarias requieran conforme a nuevos elementos técnicos.

Artículo 67.- El anfiteatro de los rastros será un local especial, que se reservará para la realización de las siguientes actividades:

- I. El sacrificio, evisceración e inspección sanitaria de los animales de abasto enfermos o con síntomas de enfermedad, bien sea que procedan de los corrales, o fuera del rastro;
- II. El sacrificio, de evisceración e inspección sanitaria de las vacas de establo, que lleguen al rastro para su sacrificio; y
- III. El sacrificio, evisceración e inspección sanitaria de los animales a sacrificar, cuyo peso no exceda de 500 kilos.

Artículo 68.- Todo animal muerto o lesionado en los medios de transporte o en los corrales del rastro se reportarán a la autoridad sanitaria, la que en cada caso determinará si procede el sacrificio inmediato del animal, en la sala de necropsias, para su aprovechamiento o su destrucción o incineración.

Artículo 69.- El traslado de los animales muertos o enfermos a la sala de necropsias, deberá hacerse por los medios y en las condiciones más apropiadas que impidan la contaminación de otros animales o carnes.

Artículo 70.- Cuando exista duda de que los animales han muerto de enfermedades infectocontagiosas, serán conducidos a la sala de necropsias, con las aberturas naturales obturadas.

Artículo 71.- 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 72.- Las autoridades sanitarias correspondientes determinarán los sellos, marcas o contraseñas, que utilizará para acreditar la inspección sanitaria, mismas que serán conservadas por los particulares o autoridades interesadas, durante el plazo que para tal fin señalen las leyes respectivas.

Artículo 73.- 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 cuente con la certificación de que es apta para consumo humano.

Artículo 74.- 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 al propietario para evitar que la misma salga al comercio y quedara en beneficio del Ayuntamiento, sin indemnización al propietario.

Artículo 75.- 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 que correspondan.

Artículo 76.- A la carne decomisada, se le dará el fin que al efecto determine el médico inspector encargado de la inspección posterior al sacrificio del rastro, con base en la opinión de la autoridad sanitaria y con base a las normas oficiales aplicables.

Artículo 77.- Si la carne decomisada puede ser consumida por animales, sin peligro de contagio o daño, el Director del Rastro, previa autorización del Presidente Municipal resolverá lo conducente.

Artículo 78.- 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 para verificar el buen estado de la misma.

Artículo 79.- 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, así como a los lugares de sacrificio de estos.

Artículo 80.- 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 81.- Una vez verificado el sacrificio de los animales, sus carnes serán trasladadas al departamento de refrigeración, en caso de contar con el mismo, en el que solo podrán permanecer un plazo mínimo de 12 horas, transcurrido éste deberán de ser retiradas por sus propietarios.

Artículo 82.- 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 para el Ejercicio Fiscal correspondiente.

Artículo 83.- Bajo ninguna circunstancia se permitirá la entrada y conservación de carnes de animales enfermos en el departamento de refrigeración.

Artículo 84.- 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 las normas oficiales que correspondan.

Capítulo VIII

Del transporte de las carnes y sus despojos.

Artículo 85.- Sólo se hará el transporte de las carnes y sus despojos que hayan sido inspeccionadas previamente por las autoridades municipales correspondientes.

Artículo 86.- 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 o en su defecto de cubierta que permita resguardar de los rayos del sol o de la intemperie;

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 y en su defecto la Dirección del Rastro, bajo su estricta responsabilidad.

Artículo 87.- 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 para el Ejercicio Fiscal correspondiente.

Artículo 88.- 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 y cumplir con los requisitos antes dichos en numerales anteriores.

Capítulo IX

De las obligaciones de los introductores y usuarios.

Artículo 89.- Los usuarios de los servicios del rastro, tienen las siguientes obligaciones:

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

II. Respetar las instrucciones dictadas por la Dirección;

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

IV. Guardar orden dentro del establecimiento;

V. No permitir que sus subordinados molesten al público o servidores públicos, profiriendo palabras obscenas o de cualquier otra manera, o que se presenten en estado de ebriedad en el establecimiento o bajo la influencia de algún psicotrópico;

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

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

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

IX. Efectuar los pagos que señalen las tarifas comprendidas en la Ley de Ingresos para el Ejercicio Fiscal correspondiente.

Capítulo X De las obligaciones del personal.

Artículo 90.- La Dirección de los Rastros será responsable de mantener en buen estado las instalaciones de los rastros municipales.

Artículo 91.- 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; así mismo la Dirección del Rastro cuidará de que no laboren personas con enfermedades infectocontagiosas, que entrañen peligro de contaminación para las carnes o sus despojos.

Artículo 92.- Los servidores públicos que padezcan de alguna enfermedad o herida, tienen la obligación de hacerlo saber a la Dirección del Rastro, a fin de tomar las medidas necesarias que el caso amerite.

Artículo 93.- La Dirección del Rastro deberá mantener un programa periódico de capacitación obligatoria para sus servidores públicos, a fin de que puedan realizar satisfactoriamente sus actividades y labores.

Artículo 94.- 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, serán bajo la disposición que determine el Presidente Municipal y en su defecto el Director del Rastro.

Artículo 95.- En las áreas donde se manipulen la carne y sus productos, se evitará realizar toda acción contaminante o que pueda causar daño a estos.

Artículo 96.- 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.

Capítulo XI Del mantenimiento.

Artículo 97.- La Dirección de Rastros contará con un Departamento de Mantenimiento para dar servicios a los distintos rastros del municipio, contando en cada uno de ellos

con un responsable, ello cuando existan varios rastros en el Municipio de Sayula, de lo contrario solo será una Dirección del Rastro.

Artículo 98.- El Departamento de Mantenimiento será el responsable del buen funcionamiento y presentación de todas las instalaciones. Estará integrado por la Dirección de Rastro Municipal y el personal que este considere pertinente para realizar su objetivo.

Artículo 99.- El mantenimiento se realizará de la siguiente forma:

I. Preventivo; y

II. Correctivo.

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

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

Capítulo XII De las sanciones.

Artículo 100.- La imposición de las sanciones se hará tomando en consideración las siguientes situaciones:

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

Artículo 101.- La persona que incumpla este ordenamiento se hará acreedor a amonestación por escrito y en caso de reincidencia a una multa de veinte a cincuenta días de salario mínimo general vigente en la zona de Etzatlán, Jalisco. Si la persona sancionada es servidor público después de agotados estas sanciones reincide de nuevo, será acreedor al cese justificado y sin responsabilidad para el Municipio, previo procedimiento de ley.

Artículo 102.- Las sanciones a que se refiera el artículo anterior se aplicarán sin perjuicio de la obligación que tiene el infractor de reparar el daño que se haya ocasionado o de cualquier otra responsabilidad que le resulte.

Artículo 103.- La falta de cumplimiento de este ordenamiento será motivo de sanción o despido justificado, según sea su gravedad y el caso de que se trate, de conformidad a las consideraciones antes dichas y considerando la Ley para los Servidores Públicos del Estado de Jalisco y sus Municipios, así como demás ordenamientos aplicables.

Capítulo XIII De los medios de impugnación.

Artículo 104. Los actos de autoridad que se dicten con motivo de la aplicación de este reglamento, podrán ser impugnados por los titulares de los derechos o intereses legítimos que puedan resultar directamente afectados por las decisiones que se adopten, mediante los recursos de defensa previstos en la Ley de Justicia Administrativo en el Estado de Jalisco.

T R A N S I T O R I O S:

ARTÍCULO PRIMERO.- Se declara abrogado el anterior Reglamento del Rastro Municipal para el Municipio de Etzatlán, Jalisco, y cualquier ordenamiento legal que se oponga a este reglamento, el cual entrará en vigor a partir del día siguiente a su publicación en la Gaceta Municipal de Etzatlán, Jalisco; de conformidad con lo dispuesto por los artículos 6 y 8 del Reglamento de la Gaceta y Estrados Municipales de Etzatlán, Jalisco, así como lo dispuesto por la fracción V del artículo 42 de la Ley del Gobierno y la Administración Pública Municipal del Estado de Jalisco.

ARTÍCULO SEGUNDO.- Una vez aprobado el presente reglamento en los términos dispuestos por la fracción III del artículo 42 de la Ley del Gobierno y la Administración Pública Municipal del Estado de Jalisco, tórnese al Presidente Municipal para los efectos de su promulgación de acuerdo a las disposiciones legales aplicables.

ARTÍCULO TERCERO.- Instrúyase al Secretario General y Síndico para que una vez publicado el presente reglamento, levante la correspondiente certificación de tal hecho y se agregue a los archivos correspondientes.

ARTÍCULO CUARTO.- Instrúyase al Secretario General y Síndico para que una vez publicado el presente reglamento y dada la certificación de ley, remita un ejemplar a la Biblioteca del H. Congreso del Estado de Jalisco, a efecto de cumplir con lo dispuesto por arábigo 42 de la Ley del Gobierno y la Administración Pública Municipal del Estado de Jalisco.

ARTÍCULO QUINTO.- Las disposiciones de este Reglamento respecto a infraestructura y capacidades señaladas, no pueden sancionarse hasta que física y materialmente estén en el Rastro Municipal, lo cual será satisfecho hasta que el municipio cuente con los fondos y recursos económicos suficientes para realizar tales obras en el Rastro Municipal, lo cual deberá de ser gestionado por el H. Ayuntamiento de Etzatlán, Jalisco, la búsqueda de tales recursos económicos, para contar con un Rastro que cumpla con las características de este Reglamento y de los demás ordenamientos legales aplicables.