

**H. AYUNTAMIENTO 2012 - 2015
VALLE DE JUÁREZ, JALISCO.**

**REGLAMENTO MUNICIPAL DE PRODUCTOS CÁRNICOS
PARA CONSUMO HUMANO**

**CAPITULO I
DISPOSICIONES GENERALES**

DEL OBJETO DEL REGLAMENTO.

ARTÍCULO 1.- EL PRESENTE REGLAMENTO TIENE POR OBJETO ESTABLECER LAS MEDIDAS NECESARIAS PARA LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS DE SACRIFICIO DE ANIMALES DOMÉSTICOS Y LA DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS PARA CONSUMO HUMANO EN EL RASTRO MUNICIPAL, A FIN DE GARANTIZAR LAS CONDICIONES ÓPTIMAS DE SANIDAD, INOCUIDAD E HIGIENE APLICABLES A ESTA MATERIA, ASÍ COMO LA VIGILANCIA Y SUPERVISIÓN RESPECTO DE LOS ANIMALES PROVENIENTES DE FUERA DEL MUNICIPIO, CUYOS PRECEPTOS SON DE ORDEN PÚBLICO, INTERÉS SOCIAL Y DE OBSERVANCIA GENERAL EN EL MUNICIPIO DE VALLE DE JUÁREZ, JALISCO.

ARTÍCULO 2.- SON APLICABLES EN ESTA MATERIA, LO DISPUESTO EN EL ARTÍCULO 115 FRACCIÓN III INCISO F) DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, EN RELACIÓN CON LO ESTABLECIDO POR EL ARTÍCULO 79 FRACCIÓN I DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DEL ESTADO DE JALISCO; LA LEY FEDERAL DE SANIDAD ANIMAL, LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS, ARTÍCULOS 20, 82, 83, 84, 132, 162, 163, 164, 165, 167 Y 200 LEY DE HACIENDA MUNICIPAL, ASÍ COMO LO DISPUESTO POR LOS ARTÍCULOS 3, 14, 16, 17, 47,72, 105 AL119 Y 120 AL 123 DE LA LEY DE FOMENTO Y DESARROLLO PECUARIO DEL ESTADO DE JALISCO, Y EL ARTÍCULO 94 FRACCIÓN I DE LA LEY DEL GOBIERNO Y LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA MUNICIPAL DEL ESTADO DE JALISCO, Y DEMÁS DISPOSICIONES LEGALES APLICABLES.

ARTÍCULO 3.- LAS NORMAS Y PRINCIPIOS BÁSICOS CONFORME A LAS CUALES SE REALIZARÁN LAS ACTIVIDADES EN EL RASTRO MUNICIPAL COMPRENDE:

I.-EL SACRIFICIO DE CUALQUIER ESPECIE DE ANIMALES CUYA CARNE SE DESTINE AL CONSUMO HUMANO DEBERÁ EFECTUARSE EN LOS RASTROS MUNICIPALES LOS CUALES, EN CUANTO SU ORGANIZACIÓN Y FUNCIONAMIENTO, SE SUJETARÁN AL REGLAMENTO QUE PARA EL EFECTO EXPIDA EL AYUNTAMIENTO SIN PERJUICIO DE QUE SE APLIQUEN EN LO CONDUCENTE LAS DISPOSICIONES QUE SOBRE EL PARTICULAR CONTENGAN LAS LEYES, REGLAMENTOS Y NORMAS APLICABLES DE 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 EXPENDA AL PÚBLICO CONSUMIDOR SE ENCUENTRE EN PERFECTAS CONDICIONES PARA SU CONSUMO HUMANO;

III.- LA VERIFICACIÓN DE LA DOCUMENTACIÓN QUE ACREDITE LA PROPIEDAD LEGÍTIMA DE LOS DUEÑOS DE LOS SEMOVIENTES QUE INGRESAN AL RASTRO PARA SU SACRIFICIO, ASÍ COMO QUE SEA CUBIERTO EL PAGO DE DERECHOS RESPECTIVOS ANTE LA TESORERÍA MUNICIPAL;

IV.- LA SUPERVISIÓN PERMANENTE PARA QUE LAS PLANTAS DE MATANZA DE SEMOVIENTES FUNCIONEN CON EFICACIA E HIGIENE;

V.- CUIDAR LA INTRODUCCIÓN DE CARNES FRESCAS REFRIGERADAS PROCEDENTES DE CENTROS DE MATANZA LOCALIZADOS FUERA DEL TERRITORIO MUNICIPAL;

VI.- OBSERVAR LAS DIFERENTES ORDENAMIENTOS FEDERALES, ESTATALES Y MUNICIPALES EN MATERIA DE SALUD PÚBLICA.

VII.- PROPORCIONAR A LAS AUTORIDADES SANITARIAS LA INFORMACIÓN QUE LE SOLICITEN 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 Y HACER CUMPLIR LA REGLAMENTACIÓN ESPECÍFICA QUE SE EXPIDE EN CUANTO AL FUNCIONAMIENTO DE LOS RASTROS MUNICIPALES.

X.- EVITAR LA MATANZA CLANDESTINA DE GANADO QUE SE HAGA SIN LA AUTORIZACIÓN CORRESPONDIENTE, ASIMISMO SE SANCIONARA EN AQUELLAS INSTALACIONES INSALUBRES;

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 EFICIENTAR EL EJERCICIO DE LAS FUNCIONES, EJECUCIONES Y OPERACIÓN DEL SERVICIO PÚBLICO MUNICIPAL; Y

XII.- LA INSTRUMENTACIÓN Y APLICACIÓN DE LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS PARA EL CONTROL SANITARIO DE TODOS LOS PRODUCTOS CARNICOS DE CONSUMO HUMANO, DURANTE TODO EL PROCESO DE ELABORACIÓN. ASÍ COMO LOS REGLAMENTOS OPERATIVOS PARA LOGRAR DICHOS OBJETIVOS.

ARTÍCULO 4.- LA APLICACIÓN DEL PRESENTE REGLAMENTO LE COMPETE:

I.- AL CABILDO;

II.- AL PRESIDENTE MUNICIPAL.

III.- AL SECRETARIO GENERAL.

IV.- AL TESORERO MUNICIPAL.

V.- AL ADMINISTRADOR GENERAL DE RASTROS, Y A LOS ADMINISTRADORES DE CADA RASTRO MUNICIPAL.

VI.- AL JEFE DE RESGUARDO DE RASTROS DEL AYUNTAMIENTO Y A LOS INSPECTORES DEL RESGUARDO.

VII.- AL SÍNDICO MUNICIPAL

ARTÍCULO 5.- PARA EFECTOS DE ESTE REGLAMENTO SE ENTIENDE POR:

I.- ANIMAL DE ABASTO: 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 DEL ANIMAL.

V.-CERTIFICADO ZOOSANITARIO: DOCUMENTO OFICIAL EXPEDIDO POR LA SECRETARIA 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. TRATÁNDOSE DE ANIMALES, SERÁ SIGNADO POR UN MEDICO VETERINARIO ZOOTECNISTA DE LA SECRETARÍA O POR EL MÉDICO VETERINARIO APROBADO O ACREDITADO.

VI.-CORRALES: LOCALES DESTINADOS A LA RECEPCIÓN, 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 PREMATANZA. TODOS DEBERÁN CONTAR CON INSTALACIONES QUE FACILITEN SU ALIMENTACIÓN, Y DARLES DE BEBER.,

VII.-DECOMISOS: ES UNA PENA 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 PERDIDA TOTAL O PARCIAL DE EL PRODUCTO CARNICO, PUEDEN SER DECOMISO TOTAL, CUANDO EL PRODUCTO NO ES APTO PARA CONSUMO HUMANO, O QUE LA CARNE AUN SIENDO APTA PARA CONSUMO PROVIENE DE MATANZAS CLANDESTINAS. DECOMISOS PARCIALES: ES LA PÉRDIDA DE UNA PARTE DE LA CANAL Y/O SUS ÓRGANOS POR NO ENCONTRARSE APTOS PARA EL CONSUMO HUMANO.

VIII.- ELECTROINSENSIBILIZACIÓN: INDUCCIÓN DE LA PÉRDIDA DE LA CONCIENCIA POR MÉTODOS ELÉCTRICOS.

IX.-ENFERMEDADES ZOOTICAS: SON ENFERMEDADES QUE SE TRANSMITEN 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.-EXAMEN ANTEMORTEN: ES AQUEL QUE REALIZA EL MEDICO VETERINARIO ZOOTECNISTA APROBADO Y ACREDITADO ANTE S.A.G.A.R, P.A, EN LOS ANIMALES ANTES DE SU SACRIFICIO HUMANITARIO.

XII.-EXAMEN ORGANOLEPTICO: ES EL QUE REALIZA E MEDICO VETERINARIO ZOOTECNISTA ACREDITADO Y APROBADO ANTE 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, COLOR, ETC., DE EL PRODUCTO CARNICO Y/ O SUS CANALES.

XIII.-EXAMEN POSTMORTEN: ES EL QUE REALIZA EL MEDICO VETERINARIO ZOOTECNISTA APROBADO Y ACREDITADO ANTE S.A.G.A.R.P.A. A LAS CANALES Y SUS ÓRGANOS.

XIV.- FACTURA TIPO: FORMA VALORADA DE LA SECRETARIA 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 HERRAR: INSTRUMENTO PARA HERRAR O MARCAR EL GANADO COMO MEDIDA DE IDENTIFICACIÓN DE LOS ANIMALES QUE PERTENENCEN A UN MISMO PROPIETARIO, LA FIGURA DE HERRAR ESTA REGISTRADA ENTE LAS AUTORIDADES CORRESPONDIENTES, NO EXISTIRAN DOS FIGURAS REPETIDAS. TAMBIEN 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 UN 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 ANIMALES, PRODUCTOS, FOLIADO, SELLADO, Y FIRMADO POR EL SECRETARIO Y EL SINDICO, DE

CONFORMIDAD A LA LEY DE FOMENTO Y DESARROLLO PECUARIO DEL ESTADO DE JALISCO PARA CUMPLIR CON LO DISPUESTO EN LOS ARTICULOS 115 DE LA CITADA LEY.

XXI.-LABORATORIO APROBADO: LABORATORIO RECONOCIDO POR LA SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y DESARROLLO RURAL, PARA REALIZAR PRUEBAS O ANÁLISIS EN MATERIA ZOOSANITARIA.

XXII.-MARCA: IDENTIFICACIÓN INDIVIDUAL QUE SE HACE EN LOS ANIMALES A TRAVÉS DE CORTES O MUESCAS EN LAS OREJAS

XXIII.-MEDICO VETERINARIO OFICIAL: PROFESIONAL QUE FORMA PARTE DEL PERSONAL DE LA SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y DESARROLLO RURAL.

XXIV.-MEDICO VETERINARIO ZOOTECNISTA APROBADO: PROFESIONAL RECONOCIDO POR LA SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y DESARROLLO RURAL, PARA REALIZAR ACTIVIDADES OFICIALES EN MATERIA ZOOSANITARIA, (EN RASTROS, EN BRÚCELA Y TUBERCULOSIS, MOVILIZACIÓN DE GANADO, ETC.)

XXV.-MEDICO 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 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 QUE SIRVE COMO ACREDITACIÓN DE LA PROPIEDAD DEL GANADO.

XXIX.- PERMISO DE SACRIFICIO.: AUTORIZACIÓN A TRAVÉS DE UN SELLO IMPRESO EN LA FACTURA QUE HACE EL INSPECTOR DE RASTRO.

XXX.-PLANTA DE RENDIMIENTO: DEPARTAMENTO PROVISTO DEL EQUIPO APROPIADO PARA LA INDUSTRIALIZACIÓN DE ANIMALES MUERTOS EN LOS CORRALES O DE 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, CONCEPTUADO COMO SERVICIO PÚBLICO MUNICIPAL.

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 REINSPECCIÓN EN LA QUE SE DETERMINARÁ SU DESTINO FINAL.

XXXIII.- REMATE: LICITACIÓN PRECEDIDA POR EL PRESIDENTE MUNICIPAL CORRESPONDIENTE, 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 SIN SUFRIMIENTO DE LOS ANIMALES POR MÉTODOS FÍSICOS O QUÍMICOS.

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) “INSPECCIONADO Y APROBADO PARA CONSUMO” MÉXICO. 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) “INSPECCIONADO Y APROBADO PARA COCCIÓN” MÉXICO SIGNIFICA QUE LOS ANIMALES, SUS CANALES, PARTES DE LOS MISMOS, LAS VÍSCERAS, LA CARNE Y DEMÁS PRODUCTOS COMESTIBLES DERIVADOS DE ORIGEN ANIMAL, O SUBPRODUCTOS CARNICOS, HAN SIDO INSPECCIONADOS Y QUE SE AUTORIZA SU CONSUMO BAJO CONDICIÓN DE QUE SEAN TRATADOS POR LA COCCIÓN, (SE ELABORAN SALCHICHAS, JAMONES, TOCINOS, QUESO DE PUERCO, ETC.), “INSPECCIONADO Y RECHAZADO” MÉXICO. SIGNIFICA QUE LOS ANIMALES, SUS CANALES, PARTES DE LOS MISMOS, LAS VÍSCERAS, CARNES Y SUS PRODUCTOS COMESTIBLES DERIVADOS DEL ANIMAL O SUBPRODUCTOS CARNICOS, HAN SIDO INSPECCIONADOS Y RECHAZADOS POR CONSIDERARSE IMPROPIOS PARA EL CONSUMO HUMANO, Y QUE EL MÉDICO VETERINARIO, ACREDITADO Y RESPONSABLE DE LA INSPECCIÓN HA ORDENADO SU APROVECHAMIENTO ÚNICAMENTE PARA SU USO INDUSTRIAL, SU DESTRUCCIÓN O LA ELABORACIÓN DEL TANKAGE.

XXXIX.-SEMOVIENTES: SON BIENES QUE CONSISTEN EN GANADOS DE CUALQUIER ESPECIE.

XL.-SOSPECHOSO: SIGNIFICA QUE DURANTE LA INSPECCIÓN SANITARIA HAN ENCONTRADO EN EL ANIMAL SÍNTOMAS O SIGNOS DE PADECER ALGUNA ENFERMEDAD O LESIONES, QUE HACIÉNDOLO IMPROPIO PARA EL CONSUMO HUMANO, PUEDEN OCASIONAR SU DECOMISO PARCIAL O TOTAL.

XLI.-SUBPRODUCTOS CARNICOS: TODAS AQUELLAS PARTES DEL ANIMAL QUE NO SON COMESTIBLES PARA EL HOMBRE, COMO SON LA GRASA, 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 ESTERILIZADOS, RICO EN PROTEÍNAS Y DESPROVISTO DE UNA GRAN PARTE DE SU GRASA, AL CUAL SE LE AGREGA ALGUNAS VECES SANGRE Y 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, ESTOMAGO Y MENUDOS.

ARTÍCULO 6.- EL H. AYUNTAMIENTO PRESTARÁ EL SERVICIO PÚBLICO DE RASTROS, POR LO CUAL SE DEBERÁN CUBRIR LOS DERECHOS CORRESPONDIENTES QUE ESTABLEZCAN LAS LEYES. ASIMISMO, DICHS PAGOS SE REALIZARÁN DE MANERA ANTICIPADA A LA EJECUCIÓN DEL SERVICIO.

LA ADMINISTRACIÓN GENERAL DE LOS RASTROS DETERMINARÁ MEDIANTE ACUERDO EL HORARIO DE LOS RASTROS MUNICIPALES, ACORDES A LAS NECESIDADES DE LA POBLACIÓN.

ARTÍCULO 7.- LAS PERSONAS QUE INTRODUZCAN CARNES PARA CONSUMO HUMANO PROVENIENTES DE OTROS MUNICIPIOS O ESTADOS, PARA COMERCIALIZARSE DENTRO DEL MUNICIPIO. DEBERÁN CUBRIR LOS DERECHOS QUE ESTIPULEN LAS LEYES CORRESPONDIENTES POR CONCEPTO DE INSPECCIÓN SANITARIA.

ARTÍCULO 8.- EL AYUNTAMIENTO PODRÁ OTORGAR LA CONCESIÓN DEL SERVICIO PÚBLICO DE RASTROS Y SERVICIOS COMPLEMENTARIOS CONFORME LA LAS DISPOSICIONES DE LA CONSTITUCIÓN DEL ESTADO, LA LEY ORGANICA 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 A EL ADMINISTRADOR GENERAL DE RASTROS.

QUEDA ESTRICTAMENTE PROHIBIDO EL SACRIFICAR A 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 ARTICULO, CUANDO LA MATANZA SEA EXCLUSIVAMENTE PARA CONSUMO FAMILIAR, Y QUE NO TENGA FIN LUCRATIVO O COMERCIAL Y PREVIA AUTORIZACIÓN DEL ADMINISTRADOR GENERAL DE RASTROS. SE PODRÁN SACRIFICAR EXCLUSIVAMENTE CERDOS, BORREGOS, CABRAS, Y AVES PARA CONSUMO FAMILIAR EN LOS DOMICILIOS DE PARTICULARES Y DE CONFORMIDAD CON LA LEY DE FOMENTO Y DESARROLLO PECUARIO DEL ESTADO DE JALISCO Y SU REGLAMENTO.

ARTÍCULO 9.- 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.- SHOTT 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 EVISCERACION
- 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 TRIQUINOSCOPIA.
- 4.- ÁREA DE FLUIDIFICACIÓN DE LAS GRASAS
- 5.- Y LAS QUE SE CONSIDEREN NECESARIAS A CRITERIO DE LAS AUTORIDADES CORRESPONDIENTES.

III.- TRATÁNDOSE DEL SACRIFICIO DE AVES, ADEMÁS DE CONTAR CON LAS ÁREAS QUE LE CORRESPONDAN CONFORME A LO ANTES EXPUESTO, TENDRÁN 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, QUÍMICO Y BACTERIOLÓGICO
- 2.- LABORATORIO DE TRIQUINOSCOPIA
- 3.- ÁREA DE NECROPSIAS O ANFITEATRO
- 4.- HORNO CREMATORIO
- 5.- OFICINAS PARA LAS AUTORIDADES SANITARIAS
- 6.- SANITARIOS ESTOS DEBERÁN DE ESTAR APARTE 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
- 13.- FOSAS DE DECANTACIÓN SÉPTICAS NECESARIAS A JUICIO DE LAS AUTORIDADES MUNICIPALES CORRESPONDIENTES.

LOS NUMERALES 1, 2, 8, 11, SE PONDRÁ 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 MEDICO VETERINARIO APROBADO POR LA SECRETARIA DE GANADERÍA Y DESARROLLO RURAL Y LOS PERMISOS SANITARIOS CORRESPONDIENTES.

ASIMISMO, LOS RASTROS CONTARAN CON ÁREAS PARA SEPARACIÓN DE GRASAS, ALMACENAMIENTO DE PIELES, DE 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 PLANTA DE RENDIMIENTO AUTORIZADAS Y APROBADAS POR LA SECRETARIA DE GANADERÍA Y DESARROLLO RURAL, A DICHAS PLANTAS SE PODRÁN DESTINAR LOS DECOMISOS DE LAS CANALES NO APTAS PARA CONSUMO HUMANO, SIEMPRE QUE EL TRANSPORTE DE LOS DECOMISOS SE REALICEN EN VEHÍCULOS OFICIALES Y CON UN RESPONSABLE DEL H. AYUNTAMIENTO ADSCRITO A EL 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 CONTARAN CON:

- 1.- VESTIDORES CON CASILLEROS EN CANTIDAD SUFICIENTE PARA LOS TRABAJADORES.
- 2.- MIGITORIOS 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.- LOS LOCALES EN QUE SE MANEJE CARNE O SUBPRODUCTOS DE ESTA Y QUE SEA DESTINADA PARA CONSUMO HUMANO, TENDRÁN LAVAMANOS DISPUESTOS DE TAL FORMA QUE SENA DE FÁCIL ACCESO AL PERSONAL. SE ACCIONARAN POR MEDIO DE UN PEDAL Y SE DEBE DE 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, AUN CUANDO EN AMBOS CASOS SE TRATE DE PRODUCTOS APTOS PARA CONSUMO HUMANO.

VIII.- NO DEBERÁN ALMACENARSE, NI ACUMULARSE EN LAS ÁREAS DE SACRIFICIO, FAENADO, DESHUESADO, CORTE, PREPARACIÓN, MANIPULACIÓN, O EMPAQUE; RECIPIENTES, CANASTOS, Y CAJONES, A MENOS QUE SU USO SEA INDISPENSABLE PARA LAS ACTIVIDADES AHÍ REALIZADAS.

ARTÍCULO 10.- LA ILUMINACIÓN CON QUE CUENTEN, LOS RASTROS DEBERÁ DE SER ADECUADA Y NO INFERIOR A 450 LUX (50 CANDELAS/PIE), PARA LA INSPECCIÓN DE LAS CARNES Y CANALES. PARA LAS DEMÁS ZONAS SERÁN DE 220 LUX (20 CANDELAS/PIE).

LOS FOCOS O LAMPARAS 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.

ARTÍCULO 11.- LOS MATERIALES QUE SE UTILICEN PARA LA CONSTRUCCIÓN DE LOS RASTROS DEBERÁN SER RESISTENTES, IMPERMEABLES, INCOMBUSTIBLES Y APRUEBA DE FAUNA NOCIVA, 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 CARNICOS, 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-Z00-1994, Y NOM -009-ZOO-1994, ASÍ COMO A LAS LEYES SANITARIAS FEDERALES Y ESTATALES DE LA MATERIA.

ARTÍCULO 12.- EN LAS EDIFICACIONES DE LOS RASTROS SE DEBERÁ CUIDAR QUE:

I.- LAS VENTANAS TENGAN ANTEPECHOS INTERNOS DEBERÁN DE ESTAR INCLINADOS PARA EVITAR QUE SE USEN COMO REPISAS.

II.- LAS PUERTAS EN QUE SE MANIPULEN MATERIAL COMESTIBLE DEBERÁN DE SER DE SIERRE AUTOMÁTICO, AJUSTE PERFECTO, DOBLE ACCIÓN RESISTENTES Y CUBIERTAS CON TELAS DE ALAMBRE QUE IMPIDAN EL PASO DE LA FAUNA NOCIVA.

III.- LAS SALAS DEL 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:

IV.- LOS TECHOS DEBERÁN DE SER PROYECTADOS Y CONSTRUIDOS PARA IMPEDIR LA ACUMULACIÓN DE SUCIEDAD Y DEBEN DE SER DE FÁCIL LIMPIEZA.

V.- 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 CÓNCAVA (EVITANDO FORMAR ESQUINAS).

VI.- CONTARÁN CON PISOS DE MATERIAL IMPERMEABLE, NO TÓXICO, 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 UNA 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.

ARTÍCULO 13.- 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.

CUANDO SE REQUIERA EL USO DE MONTACARGAS, SUS TARIMAS SERÁN PLÁSTICAS PARA SU FÁCIL ASEO Y DESINFECCIÓN, EVITANDO ASÍ LA CONTAMINACIÓN DE LA CARNE.

ARTÍCULO 14.- 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 CONTARÁ 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 CLOROMETRIA DEL AGUA.

SE PODRÁ UTILIZAR AGUA NO POTABLE PARA FINES DE PRODUCCIÓN DE VAPOR, Y EXTINCIÓN DE FUEGO. ESTE TIPO DE AGUA DEBERÁ TRANSPORTARSE POR TUBERÍAS COMPLETAMENTE SEPARADAS E IDENTIFICADAS CON COLORES Y EN NINGÚN CASO TENDRÁN CONEXIONES NI SIFONES DE RETROCESO CON LOS DE AGUA POTABLE.

ARTÍCULO 15.- QUEDA ESTRICTAMENTE PROHIBIDO SUSTRAR DE LOS RASTROS MUNICIPALES Y PARTICULARES, MATERIAL DECOMISADO CON EL OBJETO DE ALIMENTAR PERROS, U OTROS ANIMALES DOMÉSTICOS O SILVESTRES EN CAUTIVERIO. DICHS DECOMISOS NO SON APTOS PARA CONSUMO DE ANIMALES, YA QUE DEBEN DE SER INCINERADOS O TRATADOS POR UNA PLANTA INDUSTRIALIZADA O DE RENDIMIENTO..

CUANDO EXISTA UNA CANAL QUE SEA 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 DE EL DUEÑO DE LA CANAL.

ARTÍCULO 16.- LOS RASTROS DEBERÁN CONTAR CON UN LABORATORIO PARA ANALIZAR CLÍNICAMENTE LAS CARNES O SUS CANALES PUDIENDO PRESCINDIR DEL MISMO SI SE APOYA Y AUXILIA EN EL LABORATORIO DE PATOLOGÍA ANIMAL OFICIAL Y APROBADO.

ARTÍCULO 17.- EL ANFITEATRO DE LOS RASTROS SERÁ UN LOCAL ESPECIAL, QUE SE RESERVARA PARA LA REALIZACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE EXAMEN POSTMORTEN PARA TODOS LOS ANIMALES QUE EN LA INSPECCIÓN ANTEMORTEN HAYAN SIDO RETENIDOS EN LOS CORRALES.

ARTÍCULO 18.- EL SACRIFICIO, EVISCERACION E INSPECCIÓN SANITARIA DE LOS ANIMALES DESTINADOS A CONSUMO HUMANO SERÁ OBLIGATORIO QUE SE REALICE DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LOS RASTROS MUNICIPALES Y EN PRESENCIA DE UN MEDICO VETERINARIO ZOOTECNISTA APROBADO POR LA AUTORIDAD CORRESPONDIENTE, PREVIA AUTORIZACIÓN DEL INSPECTOR DE GANADERÍA.

ARTÍCULO 19.- 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.

ARTÍCULO 20.- EN EL ÁREA DE PAILAS SE REALIZARAN LAS SIGUIENTES ACTIVIDADES:

- 1.- LA COCCION Y PROCESADO DE LA SANGRE ESTA SUJETA A LOS PROCEDIMIENTOS NECESARIOS PARA QUE ESTE EN CONDICIONES DE COMERCIALIZARSE.
- 2.- LA FRITURA Y EXTRACCIÓN DE GRASAS.

LOS SERVICIOS ANTERIORMENTE SEÑALADOS SERÁN OPCIONALES DE ACUERDO A LAS RESOLUCIONES DE LA AUTORIDAD Y TENDRÁN UN COSTO ADICIONAL A EL COSTO DE LA MATANZA, DEBIDAMENTE ESTABLECIDO EN LA LEY DE INGRESOS VIGENTE.

ARTÍCULO 21.- LA INDUSTRIALIZACIÓN DE LOS ESQUILMOS Y DECOMISOS SE PODRÁ REALIZAR EN LAS PLANTAS DE RENDIMIENTO O INDUSTRIALIZACIÓN ACREDITADAS Y APROBADAS POR SANIDAD ANIMAL. EL BENEFICIO ECONÓMICO DE ESTOS PRODUCTOS QUEDARA PARA H. AYUNTAMIENTO DE VALLE DE JUÁREZ, JALISCO 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 H, AYUNTAMIENTO, ASEGURANDO CON ESTO EL DESTINO DE LOS PRODUCTOS NO APTOS PARA CONSUMO HUMANO A PLANTAS DE RENDIMIENTO. DE NO SER ASÍ SE INCINERARA

ARTÍCULO 22.- CUANDO EN LOS RASTROS QUE OPEREN EN EL MUNICIPIO EXISTAN LAS ÁREAS DE CORTE Y DESHUESE DEBERÁN DE ESTAR CERCA DE LA SALA DE MATANZA, CONTARAN 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.

ARTÍCULO 23.- LAS ÁREAS DE DESHUESE, NO SON DE CARÁCTER OBLIGATORIO PARA LOS RASTROS MUNICIPALES.

ARTÍCULO 24.- 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 TENGA 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 DE 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 PROHIBIDA LA ENTRADA DE PERROS 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; Y

J) CONTARÁN CON UN BOTIQUÍN PARA ATENDER CUALQUIER ACCIDENTE QUE SE PUDIERA PRESENTAR DURANTE EL DESEMPEÑO DE SUS LABORES.

CAPITULO SEGUNDO DE LA ADMINISTRACIÓN GENERAL DE LOS RASTROS

ARTÍCULO 25.- 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 ESTABLECIDOS POR EL ESTADO Y LA FEDERACIÓN;

B) COADYUVAR CON LA FEDERACIÓN Y EL ESTADO EN LA APLICACIÓN DE LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS QUE EN LA MATERIA SE DICTEN;

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 FOMENTO Y DESARROLLO PECUARIO DEL ESTADO DE JALISCO, ASÍ COMO A LA TESORERÍA MUNICIPAL Y A LAS DEMÁS INSTITUCIONES CORRESPONDIENTES;

F) LLEVAR EL CONTROL DE LOS INGRESOS DE ANIMALES EN PIE Y DE ANIMALES SACRIFICADOS EN EL LIBRO DE GANADERÍA DE CONFORMIDAD CON EL ARTICULO 115, FRACCIÓN III, DE LA LEY DE FOMENTO Y DESARROLLO PECUARIO DEL ESTADO DE JALISCO, EN CADA UNO DE LOS RASTROS QUE OPEREN EN EL MUNICIPIO SEAN CONCESIONADOS O PERTENECIENTES AL H. AYUNTAMIENTO;

EL CITADO LIBRO DE GANADERIA DEBERÁ EXISTIR EN CADA RASTRO IMPLEMENTÁNDOSE LOS LIBROS QUE SEAN NECESARIOS CON LAS MISMAS CARACTERÍSTICAS, DEBIDAMENTE AUTORIZADAS POR EL SECRETARIO Y EL SINDICO MUNICIPAL, ASÍ COMO TAMBIEN POR EL ADMINISTRADOR DEL RASTRO MUNICIPAL, EN LOS LUGARES Y/O DELEGACIONES QUE TENGAN AUTORIZADOS PARA SACRIFICIO DE ANIMALES, DEBIENDO NOTIFICAR A LA SECRETARIA DE DESARROLLO RURAL EL NUMERO 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 LIBRO DE GANADERIA DEBERA CONTAR POR LO MENOS:

1.- AL PRINCIPIO DE L LIBRO LA LEYENDA;

“LIBRO DE REGISTRO PARA EL RASTRO MUNICIPAL, CON DOMICILIO EN DEL MUNICIPIO DE VALLE DE JUAREZ, JALISCO, DE CONFORMIDAD AL ARTICULO 115 FRACCION III DE LA LEY DE FOMENTO Y DESARROLLO PECUARIO DEL ESTADO DE JALISCO, QUE A LA ETRA DICE ” ...LLEVAR UN REGISTRO AUTORIZADO POR EL SECRETARIO DEL H, AYUNTAMIENTO DE LA LOCALIDAD, EN EL QUE SE OSTENTARA POR NÚMERO DE ORDEN 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 INTRODUTOR, NUMERO DE FACTURA , PROCEDENCIA , GUIA DE TRANSITO, GUIA SANITARIA, NÚMERO DE ORDEN DE PAGO O CONTRIBUCIÓN POR EL SERVICIO DE RASTRO.

ESTE LIBRO DE GANADERIA DEBERA SER LLENADO CON PUÑO Y LETRA POR EL ADMINISTRADOR O POR PERSONA A LA QUE DELEGUE ESTA FUNCION Y DE SER DELEGADA LA FUNCION, LA RESPONSABILIDAD SERA COMPARTIDA CON EL ADMINISTRADOR SI NO SE CUMPLE CON LOS REQUISITOS MARCADOS EN EL PARRAFO ANTERIOR;

H) GARANTIZAR LA OBSERVACIÓN DE LAS NORMAS EN MATERIA DE SALUD PUBLICA, 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 PROPORCIONARA A LAS AUTORIDADES SANITARIAS LA INFORMACIÓN QUE SOLICITEN DE ACUERDO A LA NORMA DE SALUD VIGENTE;

I) SE PROPORCIONARA 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, RECOPIAR MENSUALMENTE UN INFORME DE CADA RASTRO MUNICIPAL INCLUYENDO LOS CONCESIONADOS O TIF;

K) HARÁ UN INFORME MENSUAL DE CUALQUIER FALLA, NECESIDAD, ASÍ MISMO EL REPORTE MENSUAL DE LA MATANZA, EL MOVIMIENTO DE GANADO, LOS CANALES DECOMISADOS Y LO QUE SEA NECESARIO PARA EL BUEN FUNCIONAMIENTO DE LOS RASTROS, A EL PRESIDENTE MUNICIPAL, AL DIRECTOR DE SERVICIOS GENERALES, A LA COMISIÓN DE RASTROS DEL H. CABILDO, EN DICHO INFORME MENSUAL TAMBIÉN DETALLARA 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 ESPECIFICA QUE SE EXPIDE EN CUANTO AL FUNCIONAMIENTO DE RASTROS MUNICIPALES, 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 REFIERA;

LL) DICHO REGISTRO DE GANADERIA PODRÁ SER REVISADO EN CUALQUIER MOMENTO POR EL PRESIDENTE MUNICIPAL, EL INSPECTOR DE GANADERÍA, POR LOS AGENTES DEL MINISTERIO PUBLICO EN MATERIA DE ABIGEATOS, Y LAS AUTORIDADES OFICIALES QUE ASÍ LO SOLICITE. A ESTE REGISTRO SE LE NOMBRARA LIBRO DE GANADERÍA; Y

M) DENUNCIAR ANTE LAS AUTORIDADES COMPETENTE LOS HECHOS QUE CONSTITUYAN IRREGULARIDADES EN LA DOCUMENTACIÓN, FALTA DE HIERROS, 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 FOMENTO Y DESARROLLO PECUARIO DEL ESTADO DE JALISCO Y SU REGLAMENTO, SI POR OMISIÓN, CONTRAVENCIÓN Y/O ALTERACIÓN DE REGISTROS SE SACRIFICA ILEGALMENTE ALGÚN ANIMAL.

ARTÍCULO 26.- PARA SER ADMINISTRADOR GENERAL DE RASTROS SE REQUIERE:

- A) SER MEXICANO
- B) SER MEDICO VETERINARIO ZOOTECNISTA TITULADO
- C) CONTAR CON UNA EXPERIENCIA MÍNIMA COMPROBADA DE DOS AÑOS EN RASTROS.
- D) NO TENER ANTECEDENTES PENALES.

ARTÍCULO 27.- EN CADA RASTRO SE CONTARA CON UN ADMINISTRADOR, PUDIENDO SER MEDICO VETERINARIO APROBADO POR LAS AUTORIDADES FEDERALES CORRESPONDIENTES PARA REALIZAR LA INSPECCIÓN ZOOSANITARIA.

UN MEDICO VETERINARIO ZOOTECNISTA DEBERÁ ESTAR AL FRENTE DE UN RASTRO MUNICIPAL DONDE LA MATANZA NO SEA MAYOR DE 40 RESES Y DE 70 CERDOS EN PROMEDIO ANUAL DIARIO, SI ES SUPERIOR A ESTAS CIFRAS LA MATANZA SE DEBERÁ DE CONTAR CON UN ADMINISTRADOR

DONDE EL VOLUMEN DE MATANZA SEA SUPERIOR AL SEÑALADO, HABRÁ UN ADMINISTRADOR QUE SERA MEDICO VETERINARIO ZOOTECNISTA TITULADO, Y UN MEDICO VETERINARIO ZOOTECNISTA APROBADO POR S. A. G. A. R.P.A. RESPONSABLE QUE REALICE LA INSPECCIÓN SANITARIA DE LAS CANALES, Y ESTARÁN BAJO LAS ORDENES DEL ADMINISTRADOR GENERAL DE RASTROS.

ARTÍCULO 28.- PARA CUBRIR LAS ÁREAS DE INSPECCIÓN SE PODRÁN REQUERIR PASANTES DE MEDICINA VETERINARIA Y ZOOTECNIA. A EXCEPCIÓN DEL MEDICO VETERINARIO ZOOTECNISTA APROBADO Y DE EL ADMINISTRADOR DE RASTROS TAMBIÉN MEDICO VETERINARIO TITULADO, LAS DEMÁS ÁREAS DE INSPECCIÓN SE PODRÁN CUBRIR CON PERSONAL DE SERVICIO SOCIAL DE LA CARRERA DE MEDICO VETERINARIO Y ZOOTECNISTA.

ARTÍCULO 29.- TODOS LOS RASTROS QUE OPEREN EN EL MUNICIPIO, DEBERÁN DE CONTAR CON UN ADMINISTRADOR EN CADA UNO DE ESTOS DEBIENDO DE SER UN MEDICO VETERINARIO ZOOTECNISTA TITULADO.

LOS ADMINISTRADORES DE LOS RASTROS QUE OPEREN DENTRO DEL MUNICIPIO, DEBERÁN REUNIR UN INFORME MENSUAL POR ESCRITO, DONDE REPORTEN LAS ACTIVIDADES QUE REALIZARON AL ADMINISTRADOR GENERAL DE RASTROS. INDEPENDIEMENTE DE LOS INFORMES QUE REALICEN A LAS AUTORIDADES SANITARIAS CORRESPONDIENTES

ARTÍCULO 30.- LA MÁXIMA AUTORIDAD MUNICIPAL EN EL RASTRO ES EL ADMINISTRADOR, POR LO QUE ESTA FACULTADO PARA RETENER EL GANADO QUE NO CUMPLA CON LOS REQUISITOS LEGALES. LA RETENCIÓN SE REALIZARA DENTRO DE LAS INSTALACIONES Y NO PERMITIRÁ LA SALIDA DE NINGÚN ANIMAL O LA MATANZA DEL MISMO SI NO ESTA EN REGLA LA DOCUMENTACIÓN QUE ACREDITE SU LEGAL PROCEDENCIA Y CON EL PERMISO DE GANADERÍA CORRESPONDIENTE. DE SER NECESARIO PODRA SOLICITAR AUXILIO DE LA FUERZA PUBLICA MUNICIPAL, PARA EL CUMPLIMIENTO DE SUS FUNCIONES

ARTÍCULO 31.- LAS PERSONAS QUE SE DEDIQUEN A LA COMPRA VENTA E INTRODUCCIÓN DE GANADO O DE CANALES EN LOS RASTROS, DEBERÁN GESTIONAR Y OBTENER UNA CREDENCIAL DE IDENTIFICACIÓN COMO USUARIO DEL RASTRO, EXPEDIDA POR LA AUTORIDAD MUNICIPAL, FIRMADA POR EL PRESIDENTE MUNICIPAL, SECRETARIO Y SINDICO. ESTO NO LO EXENTA DE LA NECESIDAD DE CONTAR CON SU CREDENCIAL DE GANADERÍA. SE PODRÁ SUSPENDER LA AUTORIZACIÓN DE LA MATANZA A LOS INTRODUCORES O USUARIOS QUE INCURRAN EN FALTAS GRAVES AL PRESENTE REGLAMENTO, O A LOS QUE ALTEREN EL ORDEN DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LOS RASTROS.

ARTÍCULO 32.- LOS ADMINISTRADORES DE LOS DIFERENTES RASTROS SE COORDINARAN CON EL ADMINISTRADOR GENERAL DE RASTROS PARA ELABORAR, PLANES O 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 QUE VAN AL CONSUMO HUMANO, DENTRO DEL PLAN DE DESARROLLO MUNICIPAL.

CAPITULO TERCERO
AREA DE CONTROL Y VIGILANCIA DE PRODUCTOS CARNICOS

ARTÍCULO 33.- EL CONTROL Y VIGILANCIA COMPRENDE:

1.- LA INSPECCIÓN ZOOSANITARIA EN LOS TODOS LOS ESTABLECIMIENTOS QUE SE COMERCIALICE, PROCESEN Y/O DISTRIBUYAN PRODUCTOS CARNICOS PARA CONSUMO HUMANO Y/O ANIMAL. INDEPENDIENTEMENTE 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 EXPENDAN PRODUCTOS CÁRNICOS, INCLUYENDO EN LAS CASAS HABITACIÓN DONDE SE SOSPECHE DE QUE SE ESTÉ COMETIENDO UNA MATANZA DE ALGÚN ANIMAL DE MANERA CLANDESTINA; Y

B).- LOS PROPIETARIOS RESPONSABLES, EMPLEADOS, CONDUCTORES DE VEHÍCULOS TENDRÁN LA OBLIGACIÓN DE DAR FACILIDADES E INFORMES A LOS VERIFICADORES ZOOSANITARIOS Y PRESENTAR LA DOCUMENTACIÓN QUE ACREDITE LA PROCEDENCIA LEGAL DE LOS PRODUCTOS CÁRNICOS Y SUS SUBPRODUCTOS;

2.- LAS INSPECCIONES SERÁN DE 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 LABORABLES.

3.- LOS VERIFICADORES ZOOSANITARIOS DE SER NECESARIO PODRÁN PEDIR AUXILIO A LA FUERZA PÚBLICA EN LAS OCASIONES QUE ASÍ LO AMERITEN.

4.- VIGILARÁ QUE SOLO SE COMERCIALICEN CARNES CON LA AUTORIZACIÓN ZOOSANITARIA CORRESPONDIENTE, Y BAJO NINGÚN CONCEPTO SE COMERCIALIZARA CARNE QUE NO PROVENGA DE RASTROS AUTORIZADOS SIN LOS SELLOS Y DOCUMENTOS QUE ACREDITEN UNA INSPECCION ZOOSANITARIA DE LAS MISMAS; ASÍ COMO TAMBIÉN NO 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 MERCADOS Y CENTROS DE ABASTO DEL ESTADO DE JALISCO

5.- QUEDA ESTRICTAMENTE PROHIBIDO LA COMERCIALIZACIÓN DE CARNES ROJAS EN LA VÍA PÚBLICA, INCLUYENDO TIANGUIS, Y LOCALES QUE NO REÚNAN LAS CARACTERÍSTICAS SANITARIAS PARA LA VENTA DE ESTOS PRODUCTOS.

6.- LOS VERIFICADORES ZOOSANITARIOS DEL DEPARTAMENTO DE INSPECCIÓN Y VIGILANCIA DE PRODUCTOS CARNICOS: DEBERÁN DE SER MÉDICOS VETERINARIOS ZOOTECNISTAS, O PASANTES DE DICHA PROFESIÓN Y ESTARÁN BAJO LAS ÓRDENES DE EL JEFE DE EL DEPARTAMENTO DE INSPECCIÓN Y VIGILANCIA DE PRODUCTOS CARNICOS.

7.- DE IGUAL FORMA SERÁ DECOMISADA TAMBIÉN LA CERNE QUE NO CUENTE CON LOS SELLOS O CONTRASEÑAS NECESARIAS, A FIN DE DEMOSTRAR QUE LA MISMA FUE INSPECCIONADA POR LAS AUTORIDADES SANITARIAS

ARTÍCULO 34.- PARA SER ENCARGADO DEL ÁREA CONTROL Y VIGILANCIA SE REQUERIRÁN LOS MISMO REQUISITOS QUE PARA SER ADMINISTRADOR GENERAL DEL RASTRO.

PARA SER INSPECTOR O VERIFICADOR ZOOSANITARIO DEL DEPARTAMENTO DE INSPECCIÓN Y VIGILANCIA DE PRODUCTOS CARNICOS

A).- SER MEXICANO;

B).- SER MÉDICO VETERINARIO ZOOTECNISTA O PASANTE DE LA CARRERA DE MEDICINA VETERINARIA Y ZOOTECNIA; Y

C).- NO TENER ANTECEDENTES PENALES.

ARTÍCULO 35.- PARA EL DESEMPEÑO DE LAS LABORES DE VERIFICACIÓN ZOOSANITARIA, EN ESTABLECIMIENTOS QUE PROCESEN Y/O INDUSTRIALICEN PRODUCTOS CARNICOS EL PERSONAL DEBERÁ CONTAR CON:

A).- BATA CON MANGAS CORTAS, DE COLOR BLANCO CON EL ESCUDO DEL H. AYUNTAMIENTO;

B).- GORRA DE COLOR BLANCO, CON LA LEYENDA DE DECOVIC;

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; Y
- F).- IDENTIFICACIÓN CON FOTOGRAFÍA.

CAPITULO CUARTO DE LA INSPECCIÓN ZOOSANITARIA

ARTÍCULO 36.- 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, LA CUAL SE LLEVARÁ A CABO COMO LO ESTABLECE EL REGLAMENTO INTERIOR DEL AYUNTAMIENTO EN SU CAPÍTULO VI DEL TÍTULO SEGUNDO.

ARTÍCULO 37.-ES RESPONSABILIDAD DE LOS MEDIOS VETERINARIOS ZOOTECNISTAS:

1.- DAR AVISO A LA SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y DESARROLLO RURAL CUANDO TENGA CONOCIMIENTO DE LA PRESENCIA DE ENFERMEDADES O PLAGAS QUE AFECTEN A LOS ANIMALES DE ABASTO Y QUE SEAN DE NOTIFICACIÓN OBLIGATORIA EN CONCORDANCIA CON LAS NORMAS QUE EXPIDA DICHA DEPENDENCIA SOBRE EL PARTICULAR, TOMANDO ESPECIAL INTERÉS EN AQUELLAS QUE SEAN ENFERMEDADES QUE SEAN ZOONOTICA, 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, ENCEFALOPATIA ESPONGIFORME BOVINA, ENCEFALITIS EQUINA VENEZOLANA, HIDROPERICARDIO, INFLUENZA AVIAR, ETC. Y LAS QUE MARQUE PARA EL EFECTO EL REGLAMENTO DE LEY DE FOMENTO Y DESARROLLO PECUARIO DEL ESTADO JALISCO, EN SUS ARTÍCULOS 97, Y 98.

2.- COLABORAR CON LA ADMINISTRACIÓN GENERAL DE RASTROS EN VALLE DE JUÁREZ, JALISCO, PARA EL BUEN FUNCIONAMIENTO DE LOS SERVICIOS QUE SE PRESTAN EN LOS MISMOS.

3.- SERÁ EL RESPONSABLE DE INSPECCIONAR QUE EN CADA EN CADA ÁREA DE TRABAJO, TALES COMO ÁREA DE SACRIFICIO, CÁMARAS DE REFRIGERACIÓN, CORRALES DE INSPECCIÓN, ÁREAS DE DESEMBARQUE, HORNOS CREMATORIOS, SIERRAS CORTACANALES, ELECTROSENSIBILIZADORES, PISTOLA DE PERNO CAUTIVO Y EN GENERAL DE TODO EL EQUIPO DE TRABAJO SE ENCUENTRE EN PERFECTAS CONDICIONES HIGIÉNICAS Y DE MANTENIMIENTO, REPORTANDO INMEDIATAMENTE, A LA PERSONA ENCARGADA DEL MANTENIMIENTO Y/O AL ADMINISTRADOR DE EL RASTRO DE CUALQUIER ANOMALÍA QUE SE DETECTE AL RESPECTO.

4.- ES RESPONSABLE DE QUE SE CUMPLAN LAS DISPOSICIONES SANITARISTAS 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 POSTMORTEN.

6.- VELARA POR LA SEGURIDAD DE LAS OPERACIONES LABORALES PARA EVITAR EN LO POSIBLE ACCIDENTES A LOS TRABAJADORES.

7.- ES RESPONSABILIDAD DEL MEDICO APROBADO EL MANEJO DE LOS SELLOS, TINTAS Y DEMÁS EQUIPO QUE SIRVA PARA DISTINGUIR LAS CANALES QUE SON APTAS PARA CONSUMO HUMANO Y LAS QUE NO.

8.- DEBERÁ ELABORAR INFORMES DE INSPECCIÓN, OPERACIÓN Y PRODUCCIÓN A LAS AUTORIDADES CORRESPONDIENTES TANTO ESTATALES COMO MUNICIPALES.

9.- ENVIARA OBLIGATORIAMENTE LAS MUESTRAS DE LOS NÓDULOS LINFÁTICOS O GANGLIOS LINFÁTICOS CON LESIONES SUGESTIVAS A TUBERCULOSIS, O CUANDO SEAN DE ANIMALES REACTORES A LA PRUEBA DE TUBERCULINA, DICHO ENVIÓ SE REALIZARA 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.- REALIZARA LOS DECOMISOS QUE RESULTEN DE LA LABOR DE INSPECCIÓN ZOOSANITARIA 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 SANITARISTA Y EN LO QUE SE 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 MEDICO VETERINARIO ZOOTECNISTA APROBADO Y/O EL MEDICO 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 SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y DESARROLLO RURAL EN CASOS DE EMERGENCIA ZOOSANITARIA .

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 AL 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 PARCIAL O TOTALMENTE SERÁ DESNATURALIZADO CON ÁCIDO FÉNICO, DIESEL, O CUALQUIER OTRO MATERIAL QUE ASEGURE SU DESECHO. Y ESTOS DECOMISOS SE ALMACENARAN EN FORMA SEPARADA DE LOS PRODUCTOS APTOS PARA CONSUMO HUMANO.

ARTÍCULO 38.- LAS 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-ZOO-1994

ARTÍCULO 39.- EL MATERIAL DECOMISADO A LAS PLANTAS DE RENDIMIENTO SE HARÁ EN VEHÍCULOS OFICIALES PREVIA DESNATURALIZACIÓN DENTRO DEL RASTRO DE LOS MISMO, BAJO NINGÚN MOTIVO LO REALIZARAN LOS PARTICULARES, AUN SIENDO ESTOS LOS PROPIETARIOS DE LAS CANALES DECOMISADAS.

ARTÍCULO 40.- 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 Y CEBO DECOMISADO, SERÁ EN BENÉFICO DE EL PROPIETARIO DE DICHO ANIMAL, ENTREGÁNDOSELE UN CHEQUE A NOMBRE DE LA PERSONA QUE PAGO LA MATANZA DE DICHO ANIMAL. DICHO CHEQUE SERÁ DE LA EMPRESA AUTORIZADA PARA TAL FIN.

ARTÍCULO 41.- QUEDA ESTRICTAMENTE PROHIBIDO QUE LAS PERSONAS QUE NO LABOREN EN LAS ÁREAS DE MATANZA DEAMBULEN POR LAS MISMAS, SOLO SE PODRÁ TENER ACCESO A ESTAS ÁREAS CUANDO LA ADMINISTRACIÓN AUTORICE EN SU MOMENTO A PARTICULARES Y BAJO CIRCUNSTANCIAS EXTRAORDINARIAS.

ARTÍCULO 42.- LAS PERSONAS QUE PADEZCAN ENFERMEDADES CONTAGIOSAS NO PODRÁN MANIPULAR PRODUCTOS CARNICOS NI SE LES PERMITIRÁ EL CONTACTO CON LOS MISMOS, ESPECIALMENTE CUANDO SE TRATE DE ENFERMEDADES ZONOTICAS Y ANTROPOZONOTICAS.

ARTÍCULO 43.- EL EQUIPO, LOS UTENSILIOS Y LA MAQUINARIA EN GENERAL DEBERÁN DE SER DESINFECTADOS CUANDO HAYAN ESTADÓ 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 ZONOTICAS, SIENDO RESPONSABLE EL TRABAJADOR DE MANETNER EN BUEN ESTADO LOS UTENCILIOS DE TRABAJO ASÍ COMO LA MAQUINARIA EXISTENTE

ARTÍCULO 44.- 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.

ARTÍCULO 45.- LAS CANALES DE CERDO SE LES INSPECCIONARA EL CODILLO O MASAS MUSCULARES QUE A CRITERIO DEL MEDICO VETERINARIO ZOOTECNISTA APROBADO CONSIDERE NECESARIAS, ESTO CON EL FIN DE DETECTAR LA PRESENCIA DE CISTICERCOS, ABSCESOS, ETC.

ARTÍCULO 46.- TODA CLASE DE PRODUCTOS CARNICOS, EMBUTIDOS, SALCHICHAS, JAMONES, TOCINOS, ENVASADOS DEBERÁN ESTAR PROVISTOS DE UNA ETIQUETA CON LOS DATOS DE LA EMPRESA QUE LOS ELABORO, PERO DE MANERA ESPECIAL Y SIN EXCEPCIÓN CONTARAN CON LA FECHA DE ELABORACIÓN Y LA FECHA DE CADUCIDAD DEL PRODUCTO.

ARTÍCULO 47.- LOS MÉDICOS VETERINARIOS, QUE PERTENEZCAN A EL DEPARTAMENTO DE CONTROL Y VIGILANCIA DE PRODUCTOS CARNICOS, PODRÁN VERIFICAR CUANTAS VECES SEAN NECESARIAS LOS PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL EN TIENDAS, RESTAURANTES O ESTABLECIMIENTOS QUE COMERCIALICEN O DISTRIBUYAN PRODUCTOS CARNICOS 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 REÚNA LA DOCUMENTACIÓN QUE ACREDITE SU LEGAL PROCEDENCIA.

ARTÍCULO 48.- SI ALGUNO DE LOS PRODUCTOS CARNICOS PROCESADOS O CRUDOS Y QUE ESTÉN EMPAQUETADOS, NO PRESENTARAN LA ETIQUETA DE FECHA EN QUE FUERON ELABORADOS Y/O FECHA DE CADUCIDAD, O BIEN LA FECHA DE CADUCIDAD ESTUVIERA VENCIDA; O SI POR DIAGNOSTICO ORGANOLEPTICO SE PRESENTARAN LESIONES SUGESTIVAS A DESCOMPOSICIÓN, EL PRODUCTO SERÁ DECOMISADO, Y SE PROCEDERÁ A LEVANTAR EL ACTA ADMINISTRATIVA CORRESPONDIENTE, ASÍ COMO A DAR PARTE A LAS DEMÁS AUTORIDADES QUE CORRESPONDA.

ARTÍCULO 49.- SI DURANTE LA INSPECCIÓN ANTEMORTEN QUE REALICE EL MEDICO VETERINARIO, DETECTA ANIMALES Y/O REACTORES A LA PRUEBA DE TUBERCULINA O BRUCELOSIS SERÁN SACRIFICADOS AL FINAL DE LA MATANZA.

ARTÍCULO 50.- ADEMÁS DE LOS SUPUESTOS ANTERIORES, SE PROCEDERÁ A DECOMISAR CUANDO:

A.- CERDOS QUE MUESTREN CLAROS SINTOMAS DE ESTAR AFECTADOS POR FIEBRE PORCINA CLÁSICA;

B.- LAS CABEZAS DE BOVINOS QUE PRESENTEN EPITELIOMA DE LOS OJOS;

C.- LOS ANIMALES AFECTADOS DE FIEBRE CARBONOSA, LOS CUALES NUNCA DEBERÁN DE SER DESCUARTIZADOS, NI ENVIADOS A PLANTAS DE RENDIMIENTO; Y

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.- ENCEFALOMIELITIS TÓXICA (ENVENENAMIENTO POR FORRAJES)

7.- ENCEFALOMIELITIS EQUINA INFECCIOSA

8.- ANEMIA INFECCIOSA (FIEBRE DEL PANTANO)

9.- DURINA (TRIPANOSOMA VENÉREO)

10.- INFLUENZA AGUDA

11.- OSTEOPOROSIS GENERALIZADA

12.- MUERMO (LAMPARONES)

13.- CLAUDICACIÓN INFLAMATORIA AGUDA.

14.- FÍSTULA EXTENSA

15.- LAS CANALES DE CERDO QUE PRESENTAN LOS TESTÍCULOS O QUE DE LA CANAL SE DESPRENDA EL CLÁSICO OLOR A VERRACO.

- 16.- LAS CANALES QUE PRESENTEN LESIONES DE TUBERCULOSIS MILIAR O GENERALIZADA.
17.- LINFADENITIS AGUDA GENERALIZADA.

ARTÍCULO 51.- CUANDO SE TRATE DE ENFERMEDADES SEPTICEMICAS SE USARA EL SIGUIENTE CRITERIO: SE HARÁ UN DECOMISO TOTAL CUANDO LA PATOLOGÍA PRIMARIA SEA DIFÍCIL DE DETERMINAR EN CASOS DE SEPTICEMIA, NUNCA DEBE SER APROBADA PARA CONSUMO HUMANO.

ARTÍCULO 52.- 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.

ARTÍCULO 53.- CUANDO SE PRESENTE LA PIEMIA, LA DISPOSICIÓN DE LAS CANALES QUE PRESENTEN ESTA ENFERMEDAD:

- A) SERÁN DECOMISADAS EN SU TOTALIDAD CUANDO EXISTAN CAMBIOS GENERALIZADOS QUE IMPLIQUEN UNA SEPTICEMIA O TOXEMIA; Y
- B) SERÁN APROBADAS CON RESTRICCIÓN; CUANDO LOS ABSCESOS ESTÉN PERFECTAMENTE LOCALIZADOS Y SE ELIMINARAN LAS PARTES Y ÓRGANOS AFECTADOS, EL RESTO DE LA CANAL SE APROBARA SI SE ENCUENTRA EN BUEN ESTADO.

ARTÍCULO 54.- EN EL CASO DE LA ERISPELA PORCINA, LA DISPOSICIÓN POST MORTEN SERÁ:

- A) DECOMISO TOTAL: CUANDO EXISTA PRESENCIA DE LESIONES EN LA PIEL DE PETEQUIAS, ASÍ COMO TAMBIÉN EXISTAN EN RIÑONES , Y SE PRESENTEN GANGLIOS LINFÁTICOS HEMORRÁGICOS; Y CONGESTIÓN EN LOS ÓRGANOS PARENQUIMATOSOS;
- B) DECOMISOS TOTAL DE LA CANAL: CUANDO EXISTA ERISPELA ASOCIADA CON ARTRITIS Y LESIONES DEGENERATIVAS EN ÓRGANOS INTERNOS; Y
- C) EL DECOMISO SERÁ PARCIAL: ELIMINANDO LOS TEJIDOS DAÑADOS, SIEMPRE Y CUANDO LA CONDICIÓN SEA QUE NO EXISTAN DAÑOS O TRASTORNOS SEPTICEMICOS.

ARTÍCULO 55.- EN LA FIEBRE PORCINA CLÁSICA, EL DECOMISO SERÁ TOTAL CON TODO Y SUS VISERAS. SERÁ OBLIGATORIO PARA EL MÉDICO VETERINARIO EN ESTOS CASOS ENVIAR MUESTRAS DE TEJIDO AFECTADO, A LOS LABORATORIOS OFICIALES DE PATOLOGÍA ANIMAL, ESTA ENFERMEDAD ES DE NOTIFICACIÓN OBLIGATORIA.

ARTÍCULO 56.- CUANDO SE PRESENTE LA PERICARDITIS (INCLUYENDO RETICULITIS TRAUMÁTICA), LA RETICULITIS, PUEDE ESTAR ASOCIADA CON PERICARDITIS, PERITONITIS, HEPATITIS, ETC., LA DISPOSICIÓN DE LAS CANALES SERÁ:

- A) DECOMISO TOTAL:
 - 1.- CUANDO HAY PERICARDITIS AGUDA O PURULENTO ASOCIADAS CON CAMBIOS SEPTICEMICOS.
 - 2.- CUANDO HAY EDEMA GENERALIZADO SIN TOMAR EN CUENTA EL TIPO DE PERICARDITIS
 - 3.- SIN TOMAR EN CUENTA EL TIPO DE PERICARDITIS Y SI LOS TEJIDOS (GRASA Y MUSCULOS) MUESTRAN INFLAMACIÓN SEROSA O DEGENERACIÓN.
- B) EL DECOMISO SERÁ PARCIAL (APROBADO CON RESTRICCIÓN): EN LOS CASOS QUE LA PERICARDITIS ESTE LOCALIZADA Y NO EXISTAN CAMBIOS SEPTICEMICOS O SECUNDARIOS

UN SACO DE PUS EN EL CORAZÓN NO INDICA DECOMISO TOTAL DE LA CANAL. LAS ADHERENCIAS INDICAN UN ESTADO CRÓNICO DE PERICARDITIS Y SE DEBERÁ DETERMINAR QUE NO HAY CAMBIOS SISTEMÁTICOS, ANTES DE APROBAR LA CANAL Y ESTAR SEGUROS DE QUE TODOS LOS TEJIDOS ANORMALES SEAN RETIRADOS Y DECOMISADOS.

ARTÍCULO 57.- EN EL CASO DE LA NEUMONÍA SERÁ DECOMISO TOTAL

- A) CUANDO HAYA 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 SEPTICEMICOS SECUNDARIOS.

EL DECOMISO SERÁ PARCIAL:

- A) CUANDO EL GRADO DE LA LESIÓN SEA MENOR Y LOCALIZADO A CONDICIÓN DE QUE NO EXISTAN CAMBIOS DE TOXEMIA, Y/O SEPTICEMIA; ASEGURÁNDOSE DE REMOVER LOS TEJIDOS ANORMALES.

ARTÍCULO 58.- 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 IMPRACTICO 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 PARA EVITAR LA CONTAMINACIÓN DE LA CANAL Y LOS GANGLIOS LINFÁTICOS AFECTADOS DEBERÁN DE SER REMOVIDOS Y DECOMISADOS.

ARTÍCULO 59.- 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 SISTEMICOS
 - A) APROBADO SIN RESTRICCIÓN: EN AQUELLOS CASOS EN LOS QUE SE PUEDE DEMOSTRAR QUE LA LESIÓN ES LOCALIZADA, SIN CAMBIOS SISTEMICOS 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 SISTEMICOS, ESTAS SE DECOMISARAN Y SE APRUEBA LA CANAL

ARTÍCULO 60.- EN CASOS DE NEFRITIS Y PIELONEFRITIS:

A) SERÁ DECOMISO TOTAL:

- 1.- EXISTA NEFRITIS, INFLAMACIÓN, AUMENTO DE TAMAÑO DE EL 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.- PIELONEFRITIS ASOCIADA CON CAMBIOS SISTEMICOS EN ÓRGANOS PARENQUIMATOSOS.
- 4.- CAMBIOS EN GANGLIOS LINFÁTICOS APARTE DE LOS RENALES Y DEGENERACIÓN DE LOS TEJIDOS.

B) EL DECOMISO SEA PARCIAL:

- EN TODAS LAS CANALES CON NEFRITIS QUE NO MUESTRE CAMBIOS SISTEMICOS DESPUÉS DE HABER QUITADO Y DECOMISADO LOS TEJIDOS AFECTADOS.

ARTÍCULO 61.- EN CASO DE PRESENTAR MASTITIS:

- A) SERÁ DECOMISO TOTAL: CUANDO HAY EVIDENCIAS DE CAMBIOS DEGENERATIVOS SISTEMICOS SECUNDARIOS; Y
- B) SERÁ DECOMISO PARCIAL: CUANDO LA MASTITIS ES ESTRICTAMENTE LOCALIZADA, ASEGURÁNDOSE QUE EL ANIMAL ESTA EN BUENAS CONDICIONES Y RETIRANDO LAS GLÁNDULAS MAMARIAS.

ARTÍCULO 62.- CUANDO SEA EL CASO DE METRITIS:

- A) EL DECOMISO SERÁ TOTAL
- 1.- CUANDO HAY METRITIS CRÓNICA CON MATERIAL PURULENTO Y EVIDENCIA DE CAMBIOS SECUNDARIOS, SISTEMICOS CON DEGENERACIÓN DE LOS TEJIDOS.
- NOTA: CUANDO HAY MATERIAL PURULENTO EN LA MATRIZ NO NECESARIAMENTE INDICA CAMBIOS SISTEMICOS PUES EL ÚTERO APARECE COMO GRAN ABSCESOS O CON ABSCESOS MÚLTIPLES.

ARTÍCULO 63.- EN EL CASO DE NECROBACILOSIS:

- 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 EMACIACION.
- 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.

ARTÍCULO 64.- EN CASO DE PRESENTAR LISTERIOSIS:

- A) SERÁ DECOMISO TOTAL CUANDO PRESENTA SIGNOS DE SEPTICEMIA EN LA INSPECCIÓN POST-MORTEN.
- B) SERÁ DECOMISO PARCIAL SI LA CANAL APARECE NORMAL, DECOMISAR LA CABEZA.

ARTÍCULO 65.- EN LOS CASOS DE PRESENTARSE 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 ORGANISMOS.
- 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; YH

- 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.

ARTÍCULO 66.- EN CASO DE PRESENTAR ACTINOBACILOSIS Y ACTINOMICOSIS:

- A) SERÁ DECOMISO TOTAL
- 1.- CUANDO HAY LESIONES GENERALIZADAS
- 2.- CUANDO HAY FIEBRE EN LA INSPECCIÓN ANTE-MORTEN Y LESIONES ACTIVAS EN LA INSPECCIÓN POST-MORTEN

- 3.- LESIONES MÚLTIPLES EN GRADO AGUDO Y PROGRESIVO.
- 4.- CUANDO ESTE ASOCIADO CON CAQUEXIA.
- 5.- CUANDO EXISTAN EVIDENCIAS DE COMPLICACIONES SISTEMICAS CON CAMBIOS EN ÓRGANOS PARENQUIMATOSOS U OTROS TEJIDOS; Y

B) SERÁ DECOMISO PARCIAL:

- 1.- CUANDO LAS LESIONES DE LA MANDÍBULA ESTÁN ESTRICTAMENTE LOCALIZADAS, SIN SUPURACION, NI TRAYECTOS FISTULOSOS Y QUE LOS GANGLIOS LINFÁTICOS NO ESTÁN AFECTADOS. SOLO SE DECOMISA LA CABEZA Y PASA LA CANAL.

ARTÍCULO 67.- EN LOS CASOS QUE SE PRESENTE TUBERCULOSIS

A) SE DECOMISARÁN 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 ANTE-MORTEN.
- 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 REACTORES 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 MESENTERICOS Y MEDIASTINICOS); Y

D) CANALES O PARTES APROBADAS PARA COCCIÓN:

1) GANADO BOVINO:

a) LOS REACTORES POSITIVOS A LA TUBERCULINA SE APROBARÁN PARA COCCIÓN SI LAS LESIONES SON LOCALIZADAS O SI ESTAS NO SE LLEGARAN A ENCONTRAR.

b) LOS ANIMALES QUE SON REACTORES NEGATIVOS Y SE ENCUENTRAN LESIONES LOCALIZADAS, LA CANAL SE APROBARA PARA COCCIÓN (LOS ÓRGANOS O PARTES AFECTADAS SE RETIRAN Y DECOMISAN).

2.- CANALES DE PORCINOS APROBADOS PARA COCCIÓN:

a) LAS CANALES DE PORCINOS CON LESIONES DE TUBERCULOSIS EN DOS FOCOS PRIMARIOS DEBERÁN SER APROBADAS PARA COCCIÓN, LOS FOCOS PRIMARIOS INCLUYEN LOS GANGLIOS LINFÁTICOS MESENTERICOS, MEDIASTINICOS Y CERVICALES. POR EJEMPLO UNA CANAL CON LESIONES DE FOCOS PRIMARIOS EN LOS GANGLIOS CERVICALES Y MESENTERICOS SERÁ APROBADA PARA COCCIÓN; Y

b) CUANDO SE ENCUENTRE UN ABSCESO EN EL GANGLIO CERVICAL Y SE DETECTEN LESIONES TUBERCULOSAS EN LOS GANGLIOS MESENTERICOS 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 APROBARA PARA COCCIÓN.

ARTÍCULO 68.- SI SE PRESENTA UN GRANULOMA COCCIDIOSTATICO.:

- A) DECOMISO TOTAL CUANDO LA LESIÓN ES EXTENSIVA EN LOS PULMONES Y EXISTAN CAMBIOS TOXEMICOS Y/O SEPTICEMICOS; Y
- B) CUANDO LA LESIÓN ES LOCALIZADA, SE DECOMISA LA PARTE AFECTADA Y APRUEBE LA CANAL.

ARTÍCULO 69.- EN LOS CASOS QUE SE PRESENTEN 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; Y
 - B) AQUELLAS CANALES QUE MUESTREN LESIONES TRAUMÁTICAS ASOCIADAS CON CAMBIOS SISTEMICOS 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.

ARTÍCULO 70.- EN EL CASO DE EMACIACION:

- 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); Y
- B) APROBADAS PARA CONSUMO:
 - 1.- SI SE DETERMINA QUE LAS CANALES ESTÁN SANAS

ARTÍCULO 71.- CUANDO EXISTA ANASARCA:

- A) SERÁ DECOMISO TOTAL:
 - 1.- SI SE PRESENTA LA ENFERMEDAD AVANZADA Y GENERALIZADA; Y
- B) SERÁ DECOMISO PARCIAL:
 - 1.- SI ESTA PERFECTAMENTE LOCALIZADA, SE APROBARA DESPUÉS DE ELIMINAR LOS TEJIDOS AFECTADOS.

ARTÍCULO 72.- EN LAS CANALES CON HIDROPESIA:

- A) SERÁ DECOMISO TOTAL:
 - 1.- SI LA CONDICIÓN ES GENERALIZADA; Y
- B) SERÁ DECOMISO PARCIAL:
 - 1.- SI HAY LESIONES LOCALIZADAS SE APROBARA LA CANAL DESPUÉS DE ELIMINAR Y DECOMISAR LOS TEJIDOS AFECTADOS.

ARTÍCULO 73.- EN LOS CASOS CON UREMIA:

- A) EL DECOMISO SERÁ TOTAL:
 - 1.- CUANDO LA CANAL TENGA OLORES A ORINA, SIN IMPORTAR LA CAUSA; Y
- B) SERÁ DECOMISO PARCIAL:
 - 1.- SI HAY EVIDENCIA DE OLORES DE ORINA EN UNA ÁREA DE TEJIDO LOCALIZADA, PORQUE AL EVISCERAR CON EL CUCHILLO SE CORTE LA VEJIGA

ARTÍCULO 74.- SI SE PRESENTA OLORES SEXUALES EL PORCINO (OLOR A VERRACO)

- A) EL DECOMISO SERÁ TOTAL:
 - 1.- EN CUALQUIER CANAL CON UN OLORES SEXUAL FUERTE Y/O QUE PRESENTE TESTÍCULOS; Y
- B) SERÁ APROBADA SIN RESTRICCIÓN:
 - 1.- TODAS LAS CANALES QUE NO PRESENTEN NINGÚN OLORES A VERRACO.

ARTÍCULO 75.- 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 MUSCULOS SEAN DE COLOR GRIS ROJO.
- 3.- FALTA DESARROLLO MUSCULAR; Y

B) SERÁN APROBADAS LAS CANALES SIN RESTRICCIÓN:

- 1.- CUANDO HAY DESARROLLO MUSCULAR.

ARTÍCULO 76.- EN EL CASO DE LA MIOSITIS EOSINOFILICA:

EL DECOMISO SE DEBERA 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; Y.
- D) CUALQUIER COMBINACIÓN DE LOS ANTERIORES, SE DECOMISA LAS PARTES AFECTADAS Y APRUEBE LA CANAL.

ARTÍCULO 77.- 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; Y

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.

ARTÍCULO 78.- SI SE PRESENTA CISTICERCOSIS BOVINA, LOS SITIOS EN QUE GENERALMENTE SE HARÁ LA INSPECCIÓN RUTINARIA PARA ENCONTRAR LOS CISTICERCOS SON:

- A) MUSCULOS MACETEROS;
- B) CORAZÓN;
- C) SUPERFICIE DE MUSCULOS EXPUESTOS DURANTE EL PROCESO NORMAL DE SACRIFICIO.
- D) PILARES DEL DIAFRAGMA; Y
- 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 DESCOLORACIÓN DEL MUSCULO, CON UNA INFECCIÓN MENOR QUE LA EXTENSIVA, RETIRANDO PREVIAMENTE EL TEJIDO AFECTADO

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 MAS CISTICERCOS EN LAS INCISIONES S REALIZADAS DE LOS MUSCULOS ESQUELÉTICOS; Y

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.

ARTÍCULO 79.- SI SE PRESENTA ANAPLASMOSIS BOVINA:

- A) SE DECOMISARAN LAS CANALES QUE MUESTREN SIGNOS DE ANAPLASMOSIS; Y
- B) SE APROBARAN SIN RESTRICCIÓN: CUANDO SE HA RECUPERADO A TAL GRADO QUE EL COLOR AMARILLENTO HALLA DESAPARECIDO POR LA REFRIGERACIÓN.

LAS CANALES PARA PROCESO DE REFRIGERACIÓN DEBERÁN DE MANTENERSE CONTROLADAS, HASTA QUE EL MEDICO VETERINARIO RESPONSABLE DETERMINE SU DESTINO FINAL.

ARTÍCULO 80.- EN LOS CASOS QUE EXISTA MELANOSIS (NO MALIGNA)

- A) EL DECOMISO SERÁ TOTAL: SI LA EXTENSIÓN ES TAL, QUE ES IMPRACTICO ELIMINAR TODAS LAS ÁREAS PIGMENTADAS; Y
- 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.

ARTÍCULO 81.- 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; Y
- B) SERÁ DECOMISO PARCIAL:
LAS CANALES QUE NO PRESENTEN METÁSTASIS O ALTERACIONES SECUNDARIAS, SERÁN APROBADAS DESPUÉS DE HABER RETIRADO LOS TEJIDOS AFECTADOS.

ARTÍCULO 82.- 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 AUN PERSISTE DESPUÉS DE QUE HAN SIDO REFRIGERADAS Y REINSPECCIONADAS, SERÁN DECOMISADAS; Y
- B) SE APROBARA SIN RESTRICCIÓN:
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 REINSPECCION.

SI EL PIGMENTO DESAPARECE, LAS CANALES Y LOS ÓRGANOS SERÁN APROBADOS PARA CONSUMO HUMANO.

ARTÍCULO 83.- CUANDO LAS CANALES PRESENTEN SIGNOS DE XANTOSIS (PIGMENTOS ENDOGENOS), 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; Y

B) SERÁ APROBADA SIN RESTRICCIÓN:

1.- CUANDO SEA POSIBLE DECOMISAR LAS PARTES AFECTADAS.

ARTÍCULO 84.- EN LA PORFIARÍA CONGÉNITA (OSTEOHEMOCROMATOSIS, DIENTES ROSADOS) EL CRITERIO SERÁ:

A) DECOMISO TOTAL: CUANDO ESTÉN AFECTADOS LOS HUESOS O HAYA CAMBIOS SEPTICEMICOS O QUE EL ALIÑO SEA IMPRACTICO; Y

B) SERÁ APROBADA SIN RESTRICCIÓN: RETIRANDO EL HUESO Y LOS TEJIDOS AFECTADOS

LA CARNE SANA SERÁ APROBADA PARA CONSUMO HUMANO.

ARTÍCULO 85.- EN EL CASO DE EPITELIOMA (CARCINOMA DE CÉLULAS ESPINOSAS):

SERÁ DECOMISO TOTAL:

1.- CUANDO EXISTAN ESTRUCTURAS ÓSEAS INVOLUCRADAS, INFECCIÓN EXTENSIVA, SUPERACIÓN Y NECROSIS

2.- CUANDO EXISTAN LESIONES METÁSTASIS, EJEMPLO: EPITELIOMA DEL OJO Y PAROTIDIA. EL TAMAÑO DE LA LESIÓN O TUMOR PRIMARIO NO ESTA 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: EPITELIOMA DEL OJO CON EMACIACION.

LOS CAMBIO QUE EVIDENCIAN ABSORCIÓN SON:

A) INFILTRACIÓN SEROSA;

B) DEGENERACIÓN GRASA;

C) DEGENERACIÓN PARENQUIMATOSA DE ÓRGANOS; Y

D) LINFADENITIS.

ARTÍCULO 86.- CUANDO LAS CANALES PRESENTEN LESIONES DE OCRONOSIS (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 IMPRACTICO ELIMINAR LOS TEJIDOS AFECTADOS; Y

B) APROBADA SIN RESTRICCIÓN SI LOS TEJIDOS AFECTADOS PUEDEN SER EFICIENTEMENTE ELIMINADOS Y DECOMISADOS.

ARTÍCULO 87.- SI SE PRESENTA LINFOMA MALIGNO:

A) SERÁ DECOMISO TOTAL:

1.- TODA CANAL AFECTADO CON LINFOMA MALIGNO.

2.- NO SE APROBARA NUNCA UNA CANAL CON LINFOMA MALIGNO; Y

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 APRUEBESE EL CONSUMO DE LA CANAL DESPUÉS DE ELIMINAR LOS TEJIDOS AFECTADOS.

ARTÍCULO 88.- 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 ESTA ASOCIADA CON CAQUEXIA; Y

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.

ARTÍCULO 89.- SI SE PRESENTA EXANTEMA VESICULAR:

A) SERÁ DECOMISO TOTAL:

- 1.- CUANDO LA CANAL ESTA AFECTADA DE ESTA CONDICIÓN EN GRADO AGUDO, O CUANDO HAY CAMBIOS SITEMICOS; Y

B) SERÁ DECOMISO PARCIAL:

- 1.- CUANDO LA ENFERMEDAD A SEDIDO Y ES SOLAMENTE UNA CONDICIÓN LOCALIZADA, DESPUÉS DE ELIMINAR EL TEJIDO AFECTADO Y DECOMISARLO.

ARTÍCULO 90.- CUANDO TIENEN LENGUA AZUL, ENFERMEDAD VIRAL PARTICULAR DEL OVINO:

A) SERÁ DECOMISO TOTAL:

- 1.- SI TIENEN PRESENCIA DE VESÍCULAS O LINFADENITIS, SEPTICEMIA, TOXEMIA, O SAPREMIA AGUDAS; Y

B) SERÁ DECOMISO PARCIAL:

- 1.- CUANDO LAS LESIONES ESTÁN LIMITADAS A LA CAVIDAD ORAL Y NO HAY LINFADENITIS
SOLO DECOMISE LA CABEZA.

ARTÍCULO 91.- EL MEDICO 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 MEDICO VETERINARIO ZOOTECNISTA APROBADO UTILIZANDO LOS SIGUIENTES COLORES, CON LOS SIGUIENTES CRITERIOS:

- A) SE USARA LA TINTA ROSA PARA LOS CANALES QUE SON APTOS PARA CONSUMO HUMANO CON LA LEYENDA APROBADA E INSPECCIONADA PARA CONSUMO HUMANO;
- B) SE UTILIZARA TINTA AZUL PARA LOS CANALES DESTINADOS PARA COCCIÓN, CON LA LEYENDA INSPECCIONADO Y APROBADO PARA COCCIÓN;
- C) 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; Y
- D) 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"

II.- CON LA EXCEPCIÓN DE LOS ANIMALES QUE HAYAN MUERTO DURANTE EL TRAYECTO ("AHOGADOS"), NINGÚN ANIMAL MUERTO, PIEL O PARTE DE LA CANAL DE CUALQUIER ANIMAL QUE HAYA PERECIDO DE OTRA MANERA QUE NO SEA EL SACRIFICIO, PODRÁ INTRODUCIRSE AL RASTRO

III.- CUANDO EXISTA DISCREPANCIA EN EL DIAGNÓSTICO ORGANOLEPTICO DE UNA CANAL SE RECURRIRA EL DIAGNÓSTICO DE PATOLOGÍA ANALIMAL ACREDITADO Y/O CON UN MÉDICO VETERINARIO OFICIAL. LOS GASTOS DE ESTA INSPECCION CORRERAN POR CUENTA DEL DUEÑO DEL CANAL, ASÍ COMO TAMBIEN LOS COSTOS DE REFRIGERACIÓN DEL MISMO CANAL

ARTÍCULO 92.- UNA VEZ REALIZADA LA INSPECCIÓN SANITARIA, SE DETERMINA QUE UN ANIMAL O SUS CARNES NO ES APTA PARA CONSUMO HUMANO, LA MISMA SERÁ DECOMISADA.

EN EL CASO DE LOS ARTÍCULOS ANTERIORES, LA CARNE DECOMISADA POR SER PRODUCTO DE MATANZAS CLANDESTINAS Y QUE SEA APTA PARA CONSUMO HUMANO QUEDARA EN BENEFICIO DEL AYUNTAMIENTO, SIN INDEMNIZACIÓN PARA EL PROPIETARIO DE LOS ANIMALES.

LA CARNE DECOMISADA QUE SEA APTA PARA CONSUMO HUMANO, SE LE DARÁ EL FIN QUE AL EFECTO DETERMINE EL D.I.F. Y/O INSTITUCIONES DE BENEFICENCIA, SI LA MISMA RESULTARA APTA PARA CONSUMO HUMANO.

ARTÍCULO 93.- LA INSPECCIÓN SANITARIA SE REALIZARÀ 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.

ARTÍCULO 94.- QUEDA PROHIBIDO AL PUBLICO 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.

ARTÍCULO 95.- 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 DEBERÁ DE CONTAR CON EL SELLO VISIBLE, PARA SU INSPECCIÓN.

ARTÍCULO 96.- SERÁN APLICABLES ÚNICAMENTE A LOS RASTROS DE AVES LAS REGLAS QUE COMPREDEN LA INSPECCIÓN SANITARIA DE AVES, Y LA INSPECCIÓN SE BASARA EN LO SIGUIENTE:

- I. EXAMEN CLÍNICO ANTE MORTEM
- II. EXAMEN ANATOMO-PATOLOGICO 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.

ARTÍCULO 97.- 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 INUTILIZACION 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, SERAN 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.

ARTÍCULO 98.- 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 TRAQUEA Y EL ESÓFAGO.

ARTÍCULO 99.- EL EXAMEN ORGANOLEPTICO Y ANATOMOPATOLOGICO CONSISTIRÁ EN LA APRECIACIÓN DE COLOR, OLOR, ASPECTO, CONSISTENCIA, EXUDADOS, TRASUDADOS, HEMORRAGIAS, TUMORES, ABSCEOS, ULCERAS, 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 TORÁCICOS, PERITONEO E HÍGADO
- II. VENTRÍCULO SUCCENTURIANO, MOLLEJA, VASO, RIÑONES, INTESTINO, CIEGO Y TESTÍCULOS.
- III. OVIDUCTO, CLOACA Y GLANGIOS VISCERALES ABDOMINALES.
- IV. EN LOS DEMÁS QUE AL EFECTO DETERMINEN LAS AUTORIDADES MUNICIPALES CORRESPONDIENTES.

ARTÍCULO 100.- EN LAS CARNES SE APRECIARA EL ASPECTO DE LA PIEL, CRESTA, BARBILLAS, PÁRPADOS, MÚSCULOS, GANGLIOS INTERMUSCULARES, ASÍ COMO EL OLOR, RIGIDEZ CADAVERICA, PUTREFACCIÓN Y SE INVESTIGARA LA PRESENCIA DE HERIDAS, CONTUSIONES, EXANTEMAS, EQUINOSIS, ABSCEOS, PARÁSITOS Y OTROS.

ARTÍCULO 101.- 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 102.- SERÁN RETENIDAS LAS AVES, EN FORMA PARCIAL O TOTAL, SEGÚN LO DETERMINE EL MEDICO VETERINARIO APROBADO, QUE TENGAN LAS SIGUIENTES ENFERMEDADES:

- I. ABSCEOS, ASPERGILOSIS, ATROFIAS, BOTULISMO, BRUCELOSIS, COCCIDIOSIS, CÓLERA AVIAR Y CONGESTIÓN GENERALIZADA.
- II. CORIZA, DERMATOSIS LOCALIZADA, DIFTERIA, ENFERMEDAD DE MARECK, ENFERMEDAD RESPIRATORIA CRÓNICA, ENTERO-HEPATITIS, ERISPELA, ESPIROQUETOSIS, ÉXTASIS DEL LIBERTICULO ESOFÁGICO Y ESTROPTOCOCOSIS.
- III. GANGRENA, GUMBORO, NEFROSIS, HIPERTROFIAS, HISTOMONIASIS, IMPACTACION DE OVIDUCTO, INFLAMACIÓN LOCALIZADA, LARINGO TRAQUEITIS, LEUCOSIS LINFOIDE, MIELOIDE Y ERITROLEUCOSIS.
- IV. NECROSIS, NEWCASLTE, PARASITOSIS LOCALIZADA, CAQUEXIA, VIROSIS, PASTELEROSIS, PERITONITIS, PESTE AVIAR, PSEUDO TUBERCULOSIS, PSITACOSIS U ORNITOSIS, PULOROSIS, PUTREFACCIÓN Y SALMONELOS, SARNAS, SEPTISEMIA POR CÓLERA, TIFOIDEA, PARATIFOIDEA, SINOVITIS INFECCIOSA, TIÑA, TUBERCULOSIS, ULCERAS, VIRUELA Y VIRUELA GENERALIZADA.POR

CUALQUIER OTRA QUE DETERMINE LAS AUTORIDADES MUNICIPALES CORRESPONDIENTES.

ARTÍCULO 103.- SERÁN RETENIDAS PARCIAL O TOTALMENTE, A JUICIO DEL MEDICO 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
- IV. AUTORIDADES MUNICIPALES CORRESPONDIENTES.

ARTÍCULO 104.- 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 MARQUE EL REGLAMENTO DE LA LEY DE FOMENTO Y DESARROLLO PECUARIO.

ARTÍCULO 105.- 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 DE LAS OBLIGACIONES DE LOS INTRODUCORES Y USUARIOS DE LOS RASTROS

ARTÍCULO 106.- 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 RESPECTIVA;
- 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 PUBLICO 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 PSICOTROPICO;
- 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 VALLE DE JUÁREZ, JALISCO, ANTICIPADAMENTE A LA MATANZA;
- I) CUBRIR CUALQUIER DAÑO QUE OCASIONE EL O SUS EMPLEADOS CON VEHÍCULOS U OTROS OBJETOS QUE DETERIOREN LAS INSTALACIONES DE LOS RASTROS.
- J) CUMPLIR CON LO DISPUESTO EN LA LEY DE FOMENTO Y 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 INTRODUCOR, TABLAJERO Y/O CARNICERO QUE DESEE OBSEQUIAR A LOS TRABAJADORES LO DEBERÁ DE HACER EN SUS CARNICERÍAS; Y

L) EL USUARIO, INTRODUTOR O MATANCERO QUE INFRINJA LA FRACCIÓN CUATRO DE ESTE ARTICULO SE LE APLICARA LO DISPUESTO EN LOS ARTÍCULOS 242 Y 243 DEL PRESENTE REGLAMENTO.

CAPITULO SEXTO DE LAS OBLIGACIONES DEL PERSONAL

ARTÍCULO 107.- 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.

ARTÍCULO 108.- TODO PERSONAL QUE LABORE DENTRO DE LOS RASTROS, DEBERÁ SUJETARSE A UN EXAMEN MEDICO 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 SUS DESPOJOS.

ARTÍCULO 109.- 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.

ARTÍCULO 110.- LA ADMINISTRACIÓN DEL RASTRO, DEBERÁ MANTENER UN PROGRAMA PERIÓDICAMENTE DE CAPACITACIÓN OBLIGATORIA PARA SUS EMPLEADOS, A FIN DE QUE PUEDAN REALIZAR SATISFACTORIAMENTE SUS ACTIVIDADES.

ARTÍCULO 111.- 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.

ARTÍCULO 112.- EN LAS ÁREAS DONDE SE MANIPULE CARNE APTA PAR 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.

ARTÍCULO 113.- 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.

A) NO SE PERMITE QUE DURANTE LAS HORAS LABORALES, EL TRABAJADOR SE DEDIQUE A COMERCIALIZAR DURANTE LA MATANZA DE MANERA PARTICULAR PRODUCTOS CARNICOS; CUALQUIER TRABAJADOR QUE REALICE LABORES DE COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS CARNICOS LO DEBERÁ DE REALIZARA FUERA DE EL HORARIO DE LA MATANZA, AL QUE SE LE SORPRENDA REALIZANDO ESTE HECHO SERÁ ACREEDOR A UNA ACTA ADMINISTRATIVA Y SI REINCIDE SERÁ DADO DE BAJO COMO MATANZERO, APLICÁNDOLE LA LEY DE SERVIDORES PUBLICOS Y LO QUE RESULTE; Y
B) NO SE PERMITE ACEPTAR CARNE POR PARTE DE LOS USUARIOS COMO REGALO O DÁDIVA DENTRO DE EL ÁREA DE MATANZA

ARTÍCULO 114.- EN LAS ÁREAS DONDE SE MANIPULEN LA CARNE Y SUS PRODUCTOS, SE EVITARA REALIZAR TODA ACCIÓN CONTAMINANTE.

CAPITULO SÉPTIMO DE LA SEGURIDAD E HIGIENE Y RIESGOS DE TRABAJO

ARTÍCULO 115.- 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 PREVENIR LOS 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. IDENTIFICACION DE LOS RIESGOS DE TRABAJO, EN EL USO DE LA MAQUINARIA, INSTRUMENTOS Y PROCEDIMIENTOS.
- III. MATERIAL DE CURACIÓN INDISPENSABLE PARA LOS PRIMEROS AUXILIOS, ADIESTRAMIENTO AL PERSONAL NECESARIO PARA QUE LOS PRESTE.
- IV. LOS SERVIDORES PÚBLICOS DEL RASTRO MUNICIPAL, DEBERÁN SOMETERSE A LAS MEDIDAS PROFILÁCTICA QUE SE DICTEN Y A LOS EXÁMENES MÉDICOS NECESARIOS.
- V. LOS LUGARES EN DONDE SE DESARROLLAN LAS LABORES, TENDRÁN LAS ADAPTACIONES HIGIÉNICAS Y LOS ARTÍCULOS NECESARIOS PARA EVITAR LOS RIESGOS DE TRABAJO.
- VI. EN LOS LUGARES QUE HAYA ARTÍCULOS INFLAMABLES O EXPLOSIVOS ESTA PROHIBIDO FUMAR, ENCENDER FÓSFOROS Y EN GENERAL REALIZAR ACTIVIDADES QUE PUDIERAN PROVOCAR SINIESTROS.
- VII. LOS SERVIDORES PÚBLICOS DE LA DEPENDENCIA, DEBERÁN CUMPLIR CON LAS NORMAS ANTERIORES, ASUMIENDO PARA TAL EFECTO, LAS OBLIGACIONES RESPECTIVAS.
- VIII. 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 DEL TRANSPORTE DE LOS ANIMALES.

ARTÍCULO 116.- 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-1995.

DE NINGUNA MANERA SE EFECTUARAN PRACTICAS 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, GANADERÍA 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 FUERO, 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 MEDIOS 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.

ARTÍCULO 117.- LAS CAJAS, GUACALES O JAULAS A QUE ALUDE EL ARTICULO ANTERIOR, DEBERÁN SER CONSTRUCCIÓN SÓLIDA Y 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.

ARTÍCULO 118.- 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.

ARTÍCULO 119.- 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 PERDIDAS.

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; Y

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 DE LOS CORRALES

ARTÍCULO 120.- LOS RASTROS DEBERÁN CONTAR CON LUGARES DESTINADOS PARA LA GUARDA DE LOS ANIMALES QUE SE PRETENDAN SACRIFICAR, A FIN DE QUE PUEDAN SER ADECUADAMENTE INSPECCIONADOS.

ARTÍCULO 121.- LOS CORRALES DEBERÁN ESTAR CONSTRUIDOS 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.

ARTÍCULO 122.- 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.

ARTÍCULO 123.- 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 ESPECIFICAS PARA ESTOS FINES.

ARTÍCULO 124.- 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.

ARTÍCULO 125.- QUEDA RELEVADA LA AUTORIDAD MUNICIPAL, DE LA OBLIGACIÓN DE ALIMENTAR A COSTA A LOS ANIMALES QUE SE INTRODUCAN 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 DEL SACRIFICIO DE ANIMALES

ARTÍCULO 126.- 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 ZOOSANITARIAS 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.

ARTÍCULO 127.- PARA SACRIFICAR EN LOS RASTROS O EN LOS LUGARES AUTORIZADOS PARA TAL FIN, SOLAMENTE SE UTILIZARAN LOS PROCEDIMIENTOS QUE DETERMINEN LAS AUTORIDADES MUNICIPALES. Y DE CONFORMIDAD A LA LEY ESTATAL DE PROTECCIÓN A LOS ANIMALES.

ARTÍCULO 128.- 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 CAPITULO IV DEL PRESENTE REGLAMENTO SOBRE LA INSPECCIÓN SANITARIA

ARTÍCULO 129.- 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 ARTICULO 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.

ARTÍCULO 130.- POR EL SERVICIO DEL SACRIFICIO DE ANIMALES SE CUBRIRÁN, LOS DERECHOS QUE ESTABLEZCAN LA LEY DE INGRESOS MUNICIPALES DE VALLE DE JUÁREZ, JALISCO VIGENTE.

ARTÍCULO 131.- A LAS ÁREAS DE SACRIFICIO, SOLAMENTE TENDRÁN ACCESO LOS TRABAJADORES AUTORIZADOS DEL AYUNTAMIENTO.

ARTÍCULO 132.- SIN PERJUICIO DE LOS 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 MAS 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 EVISCERACION, 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 CAMBIARAN LAS DEMÁS MEDIDAS QUE PARA TAL FIN, DETERMINEN LAS AUTORIDADES SANITARIAS MUNICIPALES CORRESPONDIENTES.

ARTÍCULO 133.- 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 EVISCERACION.
- 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 DESPLUMARAN PREVIO ESCALADO, LAVÁNDOSE POSTERIORMENTE, QUEDANDO PROHIBIDO DESOLLARLAS.

VI. LAS DEMÁS QUE PARA TAL FIN, ESTABLEZCAN LAS AUTORIDADES MUNICIPALES CORRESPONDIENTES.

ARTÍCULO 134.- 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 EVISCERACION, 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.

ARTÍCULO 135.- 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.

ARTÍCULO 136.- 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.

ARTÍCULO 137.- 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.

ARTÍCULO 138.- QUEDA PROHIBIDO LA PRESENCIA DE MENORES DE CATORCE AÑOS EN LAS SALAS DE SACRIFICIO ANTES, DURANTE Y DESPUÉS DEL SACRIFICIO DE CUALQUIER ANIMAL.

ARTÍCULO 139.- LOS ANIMALES DEBERÁN PASAR INDIVIDUALMENTE A UNA CAJA O EMBUDO QUE FACILITE EL SACRIFICIO CON PISTOLETE EN NINGÚN CASO LOS ANIMALES

PRESENCIARAN 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. (ULTIMO TERCIO DE GESTACION

ARTÍCULO 140.- EL PERSONAL QUE REALICE LA MATANZA DEBERÁ ESTAR PREVIAMENTE ENTRENADO Y HABILITADO PARA MANEJAR LOS APARATOS NECESARIOS.

CAPITULO DÉCIMO PRIMERO DEL ÁREA DE REFRIGERACIÓN

ARTÍCULO 141.- UNA VEZ VERIFICADO EL SACRIFICIO DE LOS ANIMALES, SUS CARNES SERÁN TRASLADADAS AL ÁREA 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 ESTABLEZCALA LEY DE INGRESOS MUNICIPAL DE VALLE DE JUÁREZ, JALISCO VIGENTE.

ARTÍCULO 142.- NO SE PERMITA LA ENTRADA Y CONSERVACIÓN DE CARNES DE ANIMALES ENFERMOS EN EL DEPARTAMENTO DE REFRIGERACIÓN; PARA ANIMALES SOSPECHOSOS, Y QUE REQUIERAN UN DIAGNOSTICO 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.

ARTÍCULO 143.- 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 REFRIGERACIÓN, 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 LLEVARA 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 REINSPECCIONADOS 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 GOTEADO DE SANGRE DENTRO DE LAS CÁMARAS DE REFRIGERACIÓN AFECTE EL PRODUCTO QUE AHÍ SE ENCUENTRA.
- X. DENTRO DE LAS CÁMARAS O ALMACENES FRÍOS, SE EVITARÁ 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 GOTEADO, Y SE DESCONGELARÁN 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

DEL MANEJO DE LA CARNE Y SUBPRODUCTOS NO APTOS PARA EL CONSUMO HUMANO.

ARTÍCULO 144.- 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 SECRETARÍA 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 SECRETARÍA DE GANADERÍA Y DESARROLLO RURAL., QUE GARANTICE QUE NO SE PODRÁ COMERCIALIZAR PARA CONSUMO HUMANO DICHOS PRODUCTOS.

ARTÍCULO 145.- 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) 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; Y
- 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

I.- 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.

II.- EL MATERIAL DECOMISADO IMPROPIO PARA EL CONSUMO HUMANO, INCLUYENDO EMBRIONES Y ESPECÍMENES DE PARÁSITOS, UTEROS, ETC. PUEDEN DEJARSE QUE SALGAN DE EL RASTRO PARA FINES EDUCATIVOS, INVESTIGACIÓN, U OTROS PROPÓSITOS NO ALIMENTARIOS, SIEMPRE Y CUANDO LA PERSONA QUE DESEE ESTAS MUESTRAS O PARTES DECOMISADAS SE ACREDITA COMO DOCENTE Y/O INVESTIGADOR, REALICE UNA SOLICITUD POR ESCRITO DIRIGIDA AL ADMINISTRADOR GENERAL DE RASTROS EN VALLE DE JUÁREZ, JALISCO. Y SE COMPROMETA A SU ADECUADA DESTRUCCIÓN COMO RESIDUO PELIGROSO DE CONFORMIDAD A LAS NORMAS OFICIALES APLOCABLES

ARTÍCULO 146.- 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 PAR CONSUMO HUMANO SE DEBERÁ DE REALIZAR EN VEHÍCULOS OFICIALES PERTENECIENTES AL H. AYUNTAMIENTO DE VALLE DE JUÁREZ, JALISCO Y PAGANDO ANTICIPADAMENTE EL SERVICIO ANTE LA RECAUDADORA MUNICIPAL CORRESPONDIENTE.
- VI. LAS DEMÁS QUE PARA TAL EFECTO SEÑALEN LAS AUTORIDADES MUNICIPALES.

ARTÍCULO 147.- NO SE PODRÁ SUSTRER 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 PUBLICA Y LA ANIMAL.

ARTÍCULO 148.- QUEDA ESTRICTAMENTE PROHIBIDO QUE LOS CANALES Y/O PARTES DECOMISADOS POR LA INSPECCIÓN ZOOSANITARIA, SEAN TRANSPORTADOS EN VEHÍCULOS PARTICULARES, EL TRANSPORTE DE ESTE MATERIAL SE DEBERÁ REALIZAR EN VEHÍCULOS OFICIALES DESTINADOS EXCLUSIVAMENTE PARA TAL FIN, BAJO NINGÚN CONCEPTO SE PERMITIRÁ QUE LOS MENCIONADOS VEHÍCULOS OFICIALES TRANSPORTEN OTRO TIPO DE CARNE QUE NO SEA LA DECOMISADA , LO ANTERIOR CON EL FIN DE EVITAR QUE SE CONTAMINEN PRODUCTOS CARNICOS, QUE VAYAN A DESTINO DEL PUBLICO CONSUMIDOR

CAPITULO DÉCIMO TERCERO DEL MANTENIMIENTO DE LOS RASTROS

ARTÍCULO 149.- 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 AUXILIANDOSE DE LAS DIFERENTES DEPENDENCIAS DE EL H. AYUNTAMIENTO.

ARTÍCULO 150.- 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

ARTÍCULO 151.- EL MANTENIMIENTO SE REALIZARA DE LA SIGUIENTE FORMA:

- A) PREVENTIVO; Y
- 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.

ARTÍCULO 152.- ESTE DEPARTAMENTO TENDRÁ FACULTADES PARA COORDINAR SU FUNCIÓN CON LA DIRECCIÓN DE OBRAS PUBLICAS, SERVICIO MUNICIPALES, EMERGENCIA Y AQUELLAS QUE EN SU MOMENTO SE DEBE INVOLUCRAR PARA CUMPLIR CON SU FUNCIÓN.

CAPITULO DÉCIMO CUARTO CONTROL DE FAUNA NOCIVA

ARTÍCULO 153.- LOS MATADEROS DEBERAN OPERAR UN PROGRAMA PERMANENTE DE DETENCION, CONTROL Y ERRADICACION CONTRA PLAGAS; AVES Y ROEDORES, INSECTOS Y DEMAS FAUNA NOCIVA

LAS ZONAS ADYACENTES AL RASTRO DEBERAN EXAMINAR AL RASTRO DEBERAN EXAMINARSE CON REGULARIDAD, PARA DETECTAR CON ANTICIPACION CUALQUIER INDICIO DE INVACION DE FAUNA NOCIVA.

EN CASO DE QUE LA FAUNA NOCIVA ENTRARA AL MATADERO, SE DARA AVISO AL MEDICO VETERINARIO RESPONSABLE QUIEN EN CORDINACION CON EL ADMINISTRADOR GENERAL DE RASTROS ORDENARAN LAS MEDIDAS A TOMAR PARA LA ERRADICACION DE LA PLAGA.

ARTÍCULO 154.- LOS PLAGUICIDAS QUE SE UTILICEN EN LOS RASTROS DEBERAN SER DE LOS PROBADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD DEL GOBIERNO FEDERAL, Y PARA SU USO SE TENDRA ESPECIAL CUIDADO EN NO CONTAMINAR LA CARNE. EVITANDO CON ELLO RIESGOS DE CONTAMINACION Y/O INTOXICACION POR INGESTA DE PRODUCTOS CARNICOS CONTAMINADOS

ARTÍCULO 155.- LOS PLAGUICIDAS QUE SE UTILICEN EN LOS RASTROS DEBERAN SER DE LOS APROBADOS POR LA SECRETARIA DE SALUD DEL GOBIERNO FEDERAL, Y PARA SU USO SE TENDRA ESPECIAL CUIDADO EN NO CONTAMINAR LA CARNE.

ESTOS PLAGUICIDAS SOLAMENTE DEBERAN EMPLEARSE CUANDO NO PUEDAN UTILIZARSE CON EFICACIA OTROS AGENTES PREVENTIVOS

ARTÍCULO 156.- 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

ARTÍCULO 157.- 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.

ARTÍCULO 158.- 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

ARTÍCULO 159.- LA COMERCIALIZACIÓN DE LAS CANALES, MENUDOS, CABEZAS Y DEMÁS SUBPRODUCTOS SE PODRÁ REALIZAR SOLO AL FINAL DE LA MATANZA.

- A) NINGUNA CANAL Y/O SUBPRODUCTO PODRÁ SALIR DEL RASTRO SIN PRESENTAR EL SELLO DE COLOR ROSA QUE VALE SU CONDICIÓN DE SER APTA PARA CONSUMO HUMANO.
- B) TAMBIÉN DEBERÁ DE LLEVAR EL PASE DE SALIDA AUTORIZADO.
- C) NINGUN TRABAJADOR COMERCIALIZARA O REALIZARA ACTIVIDADES AJENAS A LAS LABORES DE MATANZA, DURANTE LA JORNADA DE TRABAJO

CAPITULO DÉCIMO SÉPTIMO JORNADA DE TRABAJO

ARTÍCULO 160.- SE ENTIENDE POR JORNADA DE TRABAJO EL TIEMPO DURANTE EL CUAL EL SERVIDOR PÚBLICO ESTA 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.

ARTÍCULO 161.- 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.

ARTÍCULO 162.- 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.

ARTÍCULO 163.- LA INASISTENCIA PARA QUE SE CONSIDERE JUSTIFICADA, SE COMPROBARA MEDIANTE LA ENTREGA DE INCAPACIDAD MEDICA RESPECTIVA A LA ADMINISTRACIÓN DEL RASTRO, A MAS TARDAR AL DÍA SIGUIENTE DE SU OTORGAMIENTO.

ARTÍCULO 164.- 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

ARTÍCULO 165.- SE PODRÁN TRANSPORTAR LAS CARNES Y SUS DESPOJOS, SOLO CUANDO PREVIAMENTE HAYAN SIDO INSPECCIONADAS POR EL MEDICO VETERINARIO ZOOTCNISTA APROBADO, Y QUE PRESENTE SUS SELLOS DE QUE SON APTOS PARA CONSUMO HUMANO.

EL TRANSPORTE DE LA CARNE SUS DESPOJOS APTOS 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.

ARTÍCULO 166.- 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.

ARTÍCULO 167.- 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.

ARTÍCULO 168.- 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 DEBERÁN 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.
CAPITULO DECIMO NOVENO**

ARTÍCULO 169.-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.

ARTÍCULO 170.-SON APLICABLES LAS DISPOSICIONES DEL PRESENTE REGLAMENTO A LAS PERSONAS QUE ESTANDO AUTORIZADAS PARA EJERCER EL COMERCIO EN OTRO RAMO ALIMENTICIO, TENGAN EXPENDIO DE CARNE Y SUS SUBPRODUCTOS.

ARTÍCULO 171.- CARNE ES LA ESTRUCTURA COMPUESTA POR FIBRA MUSCULAR ESTRIADA, ACOMPAÑADA O NO DE TEJIDO CONJUNTIVO ELÁSTICO, GRASA, FIBRAS

NERVIOSAS, VASOS LINFÁTICOS Y SANGUÍNEOS DE LAS ESPECIES ANIMALES AUTORIZADAS PARA CONSUMO HUMANO.

ARTÍCULO 172.- 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.

ARTÍCULO 173.- 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, CABRITO, 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 LONGANIZA, CHORIZO, MORTADELA, SALAMI Y CUALQUIERA OTRO SEMEJANTES.

IV.- VÍSCERAS, LONJAS, GRASAS Y SIMILARES. PARA LOS EFECTOS DE ESTE REGLAMENTO SE CONSIDERAN VÍSCERAS, LOS ÓRGANOS CONTENIDOS EN LAS CAVIDADES TORÁXICA-ABDOMINAL, PELVIANA, CRANEANA Y BUCAL.

ARTÍCULO 174.- 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.

ARTÍCULO 175.- LA APERTURA DE NEGOCIOS PARA VENTA DE CARNE Y SUBPRODUCTOS, REQUIERE AUTORIZACIÓN DEL 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

ARTÍCULO 176.- 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 DE SUELO
- IV.- CROQUIS DE UBICACIÓN
- V.- PLANO DEL LOCAL.
- VI.- INSTALACIÓN 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 DE SUELO

ARTÍCULO 177.- 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.

ARTÍCULO 178.- LAS LICENCIAS DE FUNCIONAMIENTO NO SON NEGOCIABLES Y SU CESIÓN O TRASPASO REQUIERE AUTORIZACIÓN QUE OTORQUE EL DEPARTAMENTO DE MERCADOS (SI EL LOCAL ESTA EN LOS MERCADOS MUNICIPALES) QUIEN OBSERVARÁ EL TRÁMITE ESTABLECIDO POR LOS ARTÍCULOS 174 Y 175.

ARTÍCULO 179.- EL DOCUMENTO POR EL CUAL SE OTORQUE 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 ÉSTOS REQUISITOS, SERÁ SANCIONADO DE ACUERDO A ÉSTE REGLAMENTO.

ARTÍCULO 180.-LOS LOCALES QUE SE DESTINEN PARA EXPENDIO DE CARNES, DEBERÁN REUNIR LOS SIGUIENTES REQUISITOS:

I.- EXPENDIOS DENTRO DE MERCADOS, SUPER MERCADOS, TIENDAS DE ABARROTES, CENTROS COMERCIALES.

- A.- LOCAL DE 4X4 MTS., EN MATERIAL DE CONCRETO Y PISO DE MOSAICO;
- B.- ENJARRADO O YESO, PINTADO EN ACEITE Y DE COLOR BLANCO;
- C.- CUARTO REFRIGERACIÓN;
- D.- INSTALACIONES ELÉCTRICAS, DRENAJE, AGUA POTABLE;
- E.- LAVADEROS DE CARNE Y MESAS DE AZULEJO;
- F.- VENTANA Y PUERTA CON TELA DE ALAMBRE;
- G.- VENTILADOR DE TECHO; Y
- H.- REFRIGERADOR Y SIERRA ELÉCTRICA

II.- LOCALES PARA CARNICERÍA, SUPERCARNICERÍAS, SALCHICHONERÍAS, DEBERÁN REUNIR ADEMÁS LOS REQUISITOS QUE SE MENCIONAN EN EL INCISO ANTERIOR, LOS SIGUIENTES:

- A.- PUERTA DE ACCESO A LA CALLE;
- B.- PATIO TECHADO; Y
- C.- POZO DE BARBACOA

EL AYUNTAMIENTO, PODRÁ EN CUALQUIER MOMENTO, ORDENAR LAS REPARACIONES QUE CONSIDERE NECESARIAS Y EL RÉTIRO DE MUEBLES Y ÚTILES QUE NO ESTÉN EN LAS CONDICIONES REQUERIDAS POR ESTE REGLAMENTO, SIN PERJUICIO DE LO DISPUESTO POR LAS AUTORIDADES SANITARIAS.

ARTÍCULO 181.-NINGÚN NEGOCIO COMPRENDIDO DENTRO DE LOS INCISOS ANTERIORES, PODRÁ DENTRO DEL LOCAL:

- I.- SACRIFICAR GANADO
- II.- ELABORAR CARNE SECA
- III.- ALMACENAR DESPERDICIOS
- IV.- ELABORAR SUBPRODUCTOS, AL MENOS QUE CUENTEN CON LA AUTORIZACIÓN RESPECTIVA.

ARTÍCULO 182 -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 SUJETO 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 5° 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

ARTÍCULO 183.- 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.

ARTÍCULO 184.- LOS EXPENDIOS DE CARNES 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.

ARTÍCULO 185.- 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, INDEPENDIEMENTE DE AQUELLAS QUE SE APLIQUEN POR LA AUTORIDAD SANITARIA.

ARTÍCULO 186.-TODA PERSONA ENCARGADA DIRECTAMENTE DE LA TRANSPORTACIÓN, DESTAZO, MANEJO Y VENTA DE CARNES, DEBERÁ EMPLEAR DURANTE SUS LABORES GORRA Y MANDIL BLANCOS Y LIMPIOS, MANTENIENDO SU ASEO PERSONAL.

ARTÍCULO 187.- NINGÚN OPERADOR PODRÁ PERMITIR QUE LOS CLIENTES TOQUEN LA CARNE

ARTÍCULO 188.- NINGÚN OPERADOR DE EXPENDIOS DE CARNE COBRARÁ Y TOMARÁ EN SUS MANOS MONEDAS O BILLETES SI ATIENDE AL PÚBLICO O MANEJA LAS CARNES.

ARTÍCULO 189.-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 ÉSOS ARTÍCULOS. LOS PESCADOS, MARISCOS Y PRODUCTOS DERIVADOS, DEBERÁN PROCEDER DE NEGOCIACIONES LEGALMENTE AUTORIZADAS PARA SU EXPENDIO Y PROCESAMIENTO Y LAS CARNES DE CAZA QUEDARÁN SUJETAS AL CONTROL SANITARIO RESPECTIVO.

ARTÍCULO 190.- LAS CARNES PERMANECERÁN SIEMPRE EN REFRIGERACIÓN, EXCEPTO DURANTE EL TIEMPO NECESARIO PARA SER DESTAZADA Y SEPARADAS LAS DIFERENTES PIEZAS, O DURANTE EL MOMENTO DEL EXPENDIO.

ARTÍCULO 191.- LAS CARNES Y PRODUCTOS DERIVADOS SE ENTREGARÁN AL COMPRADOR ENVUELTOS EN PAPEL NO IMPRESO, LIMPIO Y EN BOLSAS DE PAPEL O DE PLÁSTICO.

ARTÍCULO 192.- LA CARNE DE EQUINO SERÁ EXPEDIDA O COMERCIALIZADA PÚBLICAMENTE, EN SITIO DISTINTO AL QUE SE UTILIZA PARA EL EXPENDIO DE LAS OTRAS CARNES Y DERIVADOS QUE SE MENCIONAN EN EL PRESENTE REGLAMENTO, CON 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.

ARTÍCULO 193.- PARA LOS EFECTOS DE ESTE REGLAMENTO, SE ENTIENDE COMO SALCHICHONERÍA LOS NEGOCIOS QUE SE DEDIQUEN AL EXPENDIO Y VENTA DE LAS MERCANCÍAS COMPRENDIDAS EN LAS FRACCIONES III Y IV DEL ARTÍCULO 172

ARTÍCULO 194.- 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 CUMPLAN 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 II.

ARTÍCULO 195.- 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, ESPECIAS 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.

ARTÍCULO 196.- LOS PRODUCTOS MENCIONADOS EN EL ARTÍCULO ANTERIOR, ASÍ COMO EL CHICHARRÓN, LAS GRASAS Y LAS CARNES FRÍAS, SE TENDRÁN SIEMPRE EN VITRINAS ADECUADAS Y SE EXPENDERÁN EN BOLSAS ESPECIALES DE PAPEL O DE PLÁSTICO.

ARTÍCULO 197.- 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 SE REALIZAN CORTES EN CANALES

ARTÍCULO 198.- 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 PERMISO QUE OTORQUE LA DIRECCIÓN DE OBRAS PÚBLICAS MUNICIPALES.

ARTÍCULO 199.- LAS CARNES QUE SE UTILICEN PARA LA ELABORACIÓN DE LOS PRODUCTOS A QUE SE REFIEREN LAS FRACCIONES III Y IV DEL ARTÍCULO 172 DE ESTE REGLAMENTO, DEBEN TENER LA PROCEDENCIA QUE INDICA EL ARTÍCULO 184 ANTERIOR.

ARTÍCULO 200.- LAS DISPOSICIONES QUE ANTECEDEN, SERÁN APLICADAS EN LO CONDUCENTE A LOS NEGOCIOS DEDICADOS AL EXPENDIO Y VENTA DE AVES.

ARTÍCULO 201.- LAS AVES PARA EL CONSUMO HUMANO ESTARÁN LIBRES DE DEFORMACIONES, HERIDAS, LACERACIONES O CUALQUIER OTRA FORMA QUE AFECTE SU INTEGRIDAD.

ARTÍCULO 202.- 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, FAISANES Y CHICHICUILOTES, ASÍ COMO LAS DEMÁS QUE DETERMINE LA AUTORIDAD SANITARIA.

ARTÍCULO 203.- EN LOS LUGARES DE EXPENDIO DE CARNE DE AVE, VÍSCERAS O DEMÁS PARTES COMESTIBLES DEBERÁN MANTENERSE A UNA TEMPERATURA NO MAYOR DE 4º C.

ARTÍCULO 204.- LAS BOLSAS DE POLIETILENO O DE OTRO MATERIAL PERMITIDO, QUE SE UTILICEN PARA ENVASAR O EMPACAR 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.

ARTÍCULO 205.- LA CARNE DE AVES DEBERÁ ESTAR EXENTA DE LOS COLORANTES DENOMINADOS SUDANES, SOLVENTE ROJO 23, ROJO TONEY, COLOR INDEX 26100 O ROJO DC 17 Y DE CUALQUIER OTRO COLORANTE NO PERMITIDO.

ARTÍCULO 206.- EL TRANSPORTE DE LAS AVES, SU CARNE Y VÍSCERAS, SE SUJETARÁN A LAS NORMAS ESTABLECIDAS EN ESTE REGLAMENTO.

ARTÍCULO 207.- PARA LOS EFECTOS DE ESTE REGLAMENTO, EMPACADORA ES EL ESTABLECIMIENTO DESTINADO A LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE CARNE.

ARTÍCULO 208.- LAS EMPACADORAS DEBERÁN REUNIR LAS SIGUIENTES CONDICIONES:

I.- LOS ESTABLECIMIENTOS DESTINADOS A LA ELABORACIÓN Y ENVASE DE LOS PRODUCTOS DE QUE 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 DESECHOS LÍQUIDOS Y SÓLIDOS.

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 SU CORRECTA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.

IV.- TENDRÁN 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 ADECUADOS, COMO MÍNIMO, CON UNA TOMA DE AGUA PARA EFECTUAR EL ASEO, POR CADA 150 M2 DE 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 E IMPLEMENTOS QUE SE USEN EN LA ELABORACIÓN Y ACONDICIONAMIENTO O ENVASADO DE LOS PRODUCTOS DE QUE 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.- TENDRÁN 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 Y 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.

ARTÍCULO 209.- 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.

ARTÍCULO 210.- 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.

ARTÍCULO 211.- LA MANIPULACIÓN DE CARNES Y VÍSCERAS SE EFECTUARÁ SOBRE MESAS CON CUBIERTA DE MATERIAL IMPERMEABLE, ACERO INOXIDABLE U OTRO MATERIAL ADECUADO.

ARTÍCULO 212.- ANTES Y DESPUÉS DE CADA JORNADA DE LABORES, EL EQUIPO Y UTENSILIOS DE TRABAJO DEBERÁN SER LAVADOS Y DESINFECTADOS.

ARTÍCULO 213.- LAS CONDICIONES MÍNIMAS QUE DEBERÁN REUNIR LOS ESTABLECIMIENTOS DEDICADOS A LA VENTA O ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS DE LA CARNE, SERÁN LOS SIGUIENTES:

- I.- TENER REFRIGERADORES O CUARTOS REFRIGERADOS ADECUADOS PARA LA CAPACIDAD DE VENTA O ALMACENAMIENTO, LOS QUE 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.

ARTÍCULO 214.- SE ENTIENDE POR PRODUCTOS DE LA CARNE, AQUELLOS DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO, ELABORADOS A BASE DE CARNE Y VÍSCERAS DE LAS ESPECIES ANIMALES A QUE SE REFIERE ESTE TÍTULO.

ARTÍCULO 215.- 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 EMPLEADAS;
- II.- LA LISTA DE INGREDIENTES COMPLETA;
- III.- EL PORCENTAJE DE GRASA Y CARNE EMPLEADO EN LOS PRODUCTOS;
- IV.- EL CONTENIDO DE HARINAS DE CEREALES, FÉCULAS, ALMIDONES O MEZCLA DE LOS PRODUCTOS ANTERIORES SI ES MAYOR DEL 5%.
- V.- EL TEXTO AHUMADO NATURAL O AHUMADO ARTIFICIAL.
- VI.- LA LEYENDA " MANTENGASE EN REFRIGERACION" CUANDO PROCEDA.

ARTÍCULO 216.- LAS VIOLACIONES A LAS DISPOSICIONES CONTENIDAS EN ESTE REGLAMENTO, SE SANCIONARÁN DE ACUERDO A LO QUE DISPONE EL CAPÍTULO VIGÉSIMO SIGUIENTE.

ARTÍCULO 217.- CONTRA LAS RESOLUCIONES QUE SE DICTEN EN LA APLICACIÓN DE ESTE REGLAMENTO Y LOS ACTOS U OMISIONES DE LAS AUTORIDADES RESPONSABLES DE APLICARLAS, LAS PERSONAS QUE RESULTEN AFECTADAS EN SUS DERECHOS PODRÁN INTERPONER LOS RECURSOS PREVISTOS EN LA LEY DEL PROCEDIMIENTO ADMINISTRATIVO.

CAPITULO VIGÉSIMO DE LAS SANCIONES E INFRACCIONES

ARTÍCULO 218.- POR LAS INFRACCIONES COMETIDAS A LO DISPUESTO POR ESTE REGLAMENTO, SE IMPONDRÁN LAS SIGUIENTES SANCIONES:

- I. SI QUIEN COMETE LA INFRACCIÓN ES UN SERVIDOR PÚBLICO, SERÁ APLICABLE LA LEY DE RESPONSABILIDADES PARA EL ESTADO DE JALISCO Y, SEGÚN LA GRAVEDAD DE LA FALTA, PODRÁ SER AMONESTADO SUSPENDIDO O CESADO DE SU EMPLEO O CARGO PÚBLICO.

II. SI EL INFRACTOR NO TIENE EL CARÁCTER DE SERVIDOR PÚBLICO, LE SERÁN APLICABLES, SEGÚN LAS CIRCUNSTANCIAS:

- A) AMONESTACIÓN PRIVADA O PÚBLICA DEL CASO;
- 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; Y
- E) ARRESTO ADMINISTRATIVO HASTA POR 36 HORAS INCONMUTABLES.

LO ANTERIOR SE REALIZARÁ CON FUNDAMENTO EN EL ARTÍCULO 197 Y SIGUIENTES DE LA LEY DE HACIENDA MUNICIPAL.

ARTÍCULO 219.- LAS SANCIONES A QUE SE REFIERE EL ARTICULO 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 220.- SON INFRACCIONES DE LOS USUARIOS.

- I. INICIAR OPERACIONES SIN CONTAR CON EL GÁFETE QUE LO ACREDITE COMO USUARIO, EXPEDIDO POR LA ADMINISTRACIÓN.
- II. ALTERAR LOS COMPROBANTES 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 SE HAYAN VENIDO.
- VI. ENTRAR A LOS LUGARES EN QUE SE EFECTÚE LA MATANZA, ASÍ COMO A LAS CÁMARA DE REFRIGERACIÓN SI AUTORIZACIÓN.
- VII. OBSEQUIAR A LOS MATANCEROS, ACARREADORES Y A LOS TRABAJADORES EN GENERAL DENTRO DEL ÁREA DE MATANZA PRODUCTOS CARNICOS.
- VIII. LAS DEMÁS QUE ESTABLEZCA LA LEY Y EL PRESENTE REGLAMENTO.

ARTÍCULO 221.- LA ADMINISTRACIÓN APERCIBIRÁ A LOS USUARIOS QUE ABANDONEN LAS CANALES EN LAS CÁMARAS DE REFRIGERACIÓN POR MAS TIEMPO QUE EL AUTORIZADO, LEVANTÁNDOLES ACTA ADMINISTRATIVA Y TURNÁNDOSELE AL JUZGADO MUNICIPAL PARA SU SANCIÓN, SE CONSIDERA ABANDONO, AQUELLA CANAL QUE NO SEA RETIRADA 72 HORAS DESPUÉS DE LAS 24 PRIMERAS AUTORIZADAS EN REFRIGERACIÓN.

ARTÍCULO 222.- LAS VÍSCERAS QUE NO SEAN RECOGIDAS POR SU DUEÑO AL CERRARSE EL RASTRO, SERÁN REMATADAS POR LA ADMINISTRACIÓN Y EL PRODUCTO QUEDARÁ EN FAVOR DEL H. AYUNTAMIENTO COMO PENA PARA EL PROPIETARIO. LAS CANALES, QUE NO SE RECOJAN DESPUÉS DE LA HORA SEÑALADA PARA SU ENTREGO SERÁN DECOMISADAS POR EL H. AYUNTAMIENTO, ESTE SE REALIZARÁ EN RASTROS QUE NO CUENTEN CON CÁMARAS FRIGORÍFICAS.

I) SI EL RASTRO CUENTA CON CÁMARAS DE REFRIGERACIÓN SE LE APLICARÁ LO DISPUESTO EN EL ARTICULO 240 DE ESTE REGLAMENTO.

II) NO PODRÁ PERMANECER POR MAS DE SETENTA Y DOS HORAS UN CANAL EN REFRIGERACIÓN, SE DEBERÁ DE RETIRAR DE LAS CÁMARAS PREVIO PAGO DE LO QUE SE ESTIPULE EN LA LEY DE INGRESOS MUNICIPALES VIGENTE DEL H. AYUNTAMIENTO DE VALLE DE JUÁREZ, JALISCO POR CONCEPTO DE REFRIGERACIÓN.

ARTÍCULO 223.- 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 INTRODUCORES Y USUARIOS DE RASTROS 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 PROCESO ADMINISTRATIVO A AMBAS PERSONAS.

ARTÍCULOS TRANSITORIOS

PRIMERO.- ESTE REGLAMENTO ENTRARÁ EN VIGOR EL DÍA SIGUIENTE DE SU PUBLICACIÓN EN LA GACETA MUNICIPAL.

SEGUNDO.- SE INSTRUYE A LA ADMINISTRACIÓN GENERAL DE RASTROS MUNICIPALES Y AL ÁREA DE INSPECCIÓN Y VIGILANCIA DE PRODUCTOS CARNICOS, PARA OPERATIVIZAR EL PRESENTE ORDENAMIENTO MUNICIPAL.

TERCERO.- SE ABROGAN O DEROGAN EN SU CASO, TODAS LAS DISPOSICIONES REGLAMENTARIAS Y DE MENOR JERARQUÍA QUE SEAN CONTRARIAS A ESTE REGLAMENTO.

CUARTO.- UNA VEZ PUBLICADO EL PRESENTE REGLAMENTO, REMÍTASE A LA BIBLIOTECA DEL HONORABLE CONGRESO DEL ESTADO, EN LOS TÉRMINOS DEL CAPÍTULO IX, ARTÍCULO 42, FRACCIÓN VII, DE LA LEY DE GOBIERNO Y LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA MUNICIPAL DEL ESTADO DE JALISCO.

DADO EN LA SALA DE CABILDOS DEL HONORABLE AYUNTAMIENTO DEL MUNICIPIO DE VALLE DE JUÁREZ, JALISCO, A LOS 26 DÍAS DEL MES DE SEPTIEMBRE DEL AÑO DOS MIL CATORCE.

INICIATIVA: DIRECCIÓN DE REGLAMENTOS.