

C.P. Diego Francisco Pacheco Cruz, Presidente Municipal Constitucional del Municipio de San Juan Bautista Tuxtepec, Estado de Oaxaca, a sus habitantes hace saber:

Que el honorable Cabildo, ejercicio de las facultades que le conceden los artículos 115, fracción II, de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, 94 y 104 de la Constitución Política del Estado de Oaxaca, 34, fracción I, 36, fracción IV, 186 a 189 de la Ley Orgánica Municipal en vigor y 27, fracción I, 31, fracción II y 166 a 171 de las ordenanzas Municipales Vigentes, ha tenido a bien expedir el siguiente;

Reglamento para el servicio de rastro municipal de san Juan Bautista Tuxtepec, Oax.

Capitulo I

Disposiciones Generales

Articulo 1. Este es de observancia general obligatoria para el propio ayuntamiento y para los habitantes del municipio.

Articulo 2. El ayuntamiento tiene a su cargo el servicio publico del rastro, con facultades de inspección sanitaria, la administración, conservación de instalaciones, servicio de sacrificio de animales de abasto (bovinos, ovinos, caprinos, porcinos, aves, o cualquier otra especie destinada al consumo humano) y reparto de productos cárnicos, podrá ejercerlas directamente o concensionarlas a particulares.

Articulo 3. El Ayuntamiento prestara este servicio público a través del rastro municipal que será administrado y regulado por la dirección de comercio y salud, bajo la vigilancia del regidor de rastro.

Las atribuciones que se confieren a la dirección de comercio y salud podrán ejercerse a través de una unidad administrativa formada por un administrador del rastro, un perito sanitario, que se desempeñara como autoridad en la materia y los inspectores que requiera el servicio.

Articulo 4. La dirección de comercio y salud, para el buen funcionamiento del rastro, tendrá las siguientes atribuciones:

- I. Vigilar el cumplimiento de este reglamento y demás disposiciones legales aplicables así como las demás determinaciones que al respecto emita el ayuntamiento;
- II. Cuidar el buen uso de las instalaciones;
- III. Cuidar que los servicios que proporciona el rastro a los usuarios se haga en condiciones que garanticen la higiene en el sacrificio y transportación de los productos carnicol;
- IV. Coordinarse con la regiduría de ecología del ayuntamiento para preservar y restaurar un ambiente sano en la población en relación con los efectos derivados del servicio publico de rastro;
- V. Regular la introducción de ganado y abastecimiento de carnes propias para el consumo humano;
- VI. Impedir la comercialización de productos carnicol que no hayan sido previamente inspeccionados en cuanto a sus condiciones sanitarias o no hayan cubierto los impuestos o derechos municipales;
- VII. Determinar el destino de las carnes no apropiadas para el consumo de la población de acuerdo a la ley general de salud;
- VIII. La aplicación de sanciones por infracciones a este reglamento; y
- IX. Las demás que le otorguen las ordenanzas municipales, bando de policía y buen gobierno y el ayuntamiento.

Capítulo II

Del uso y funcionamiento del rastro municipal

Artículo 5. Toda persona tiene derecho a introducir al rastro, animales de abasto que desee sacrificar, sujetándose a las disposiciones siguientes;

- I. Acreditar debidamente la propiedad del ganado vacuno, presentando su factura y debidamente requisitada ante los inspectores del rastro y efectuar previamente el pago de derechos e impuestos correspondientes al servicio;
- II. Deberá presentarse el dueño de la licencia correspondiente a reportar a sus animales a sacrificar o en su efecto, comunicar por escrito al inspector, el nombre de la persona autorizada al efecto;
- III. Respetar los horarios para reportar ganado sacrificarlo y para introducirlo a los corrales de depósito que serán establecidos por acuerdo administrativo del ayuntamiento;
- IV. El sacrificio fuera del horario establecido será autorizado por el director de comercio y salud solo por causas de fuerza mayor que lo justifiquen;
- V. Cualquier autorización de sacrificio de emergencia será con anuencia del perito sanitario en coordinación con el director de comercio y salud, se entiende como sacrificio de emergencia, aquel que se hace para evitar el sufrimiento innecesario de los animales, cuando han sufrido fracturas, shock traumático por transporte (acalambradas), accidentes en el corral de depósito o similares;
- VI. Abstenerse de intervenir en el manejo de las instalaciones y equipo con que se presta el servicio;
- VII. **Para tener fluidez en el patio del rastro solo se permitirá el acceso de camionetas sanitarias, así como de aquellas que cargaran los cueros después de terminar el sacrificio;**
- VIII. la descarga de ganado será exclusivamente por la rampa de acceso;
- IX. queda estrictamente prohibido el lavado de vehículos en las instalaciones del rastro municipal;
- X. respetar las disposiciones sanitarias que establece el presente reglamento y demás disposiciones legales aplicables, así como las disposiciones que emita el H. Ayuntamiento.

Capítulo III

Disposiciones- sanitarias

Artículo 6. La recepción de ganado en los corrales del rastro deberá hacerse certificándose, además de la propiedad en los términos ya indicados, la sanidad previamente al sacrificio.

Artículo 7. Los encargados de la conducción y reparto de productos cárnicos, tienen bajo su responsabilidad los productos que se aseguren por razones sanitarias.

Artículo 8 la carne de animales muertos por accidentes que se lleve al rastro para su inspección sanitaria, solo podrá destinarse al consumo humano cuando, a juicio, del perito sanitario reúna las condiciones necesarias y en caso contrario, deberá destruirse apropiadamente;

Artículo 9 los canales de animales sacrificados, así como las pieles y vísceras serán inspeccionadas y selladas por personal autorizado, sin este requisito queda prohibido su traslado, comercialización y consumo.

Artículo 10. Únicamente se permitirá el acceso al área de sacrificio a las personas que utilicen ropa blanca limpia y botas de hule.

Artículo 11. Todo animal que sea destinado al sacrificio para consumo humano deberá ser revisado previamente por el perito sanitario del rastro.

Artículo 12. Se decomisaran las vísceras, cabezas o carne que se depositen en el piso.

Artículo 13. El traslado de vísceras será en recipientes limpios (cubetas) y no en el piso de las camionetas.

Artículo 14. Se prevendrá a los transportadores que para un adecuado manejo de la carne, utilicen tubos para colgarla.

Artículo 15. El transporte de la carne se deberá hacer en transporte sanitario (camionetas o remolques, limpios y cerrados) en optimas condiciones.

En caso de utilizar camionetas abiertas estas deberán estar limpias (libres d estiércol y contaminantes), y utilizar un cajón aislado limpio de tapadera.

Artículo 16. Queda prohibido el sacrificio de animales en estado de postración y fiebre o con enfermedades zoonóticas (que transmiten al hombre y que ponen en riesgo la salud pública)

Artículo 17. Al concluir la aliñada de los animales se deberá doblar la piel y depositarla en algún recipiente para subirla a la camioneta, queda prohibido arrastrar los cueros por el piso del área de sacrificio y pasillos.

Artículo 18. Para su inspección las cabezas de los animales deberán presentarse libres de cuernos, labios, piel y cualquier contaminante, su lavado será con agua a presión mediante un tubo de doble canaladura que será introducido en las fosas nasales.

Capitulo IV

De los aliñadores y triperos

Artículo 19. Los aliñadores y triperos son personas ajenas al rastro municipal que ejercen servicios personales dentro de las instalaciones por encargo de los tablajeros, por el uso de suelo, deberán cubrir el pago previsto por la ley de ingresos del municipio.

Artículo 20. Los aliñadores y triperos y las personas que tengan contacto con productos cárnicos deberán justificar su adecuado estado de salud, por medio de un certificado de salud expedido por una autoridad medica competente.

Artículo 21. Los aliñadores y triperos que padezcan enfermedades infecto-contagiosas o afecciones de la piel, no podrán desempeñar funciones que impliquen contacto con productos cárnicos en cualquier etapa de su proceso.

Artículo 22. Todos los aliñadores cumplirán con las siguientes normas;

- I. será parte indispensable de su equipo de trabajo el escurridor y un paño limpio para la limpieza del cuarto;
- II. el desangrado deberán hacerlo después de colgar al animal y utilizaran su escurridor para dejar limpia el área;
- III. mantendrán el área de trabajo libre de estiércol y sangre, por lo que deberán utilizar su escurridor para evitar contaminación;
- IV. al desprender vísceras (tripas) deberán tener el suficiente cuidado de no reventarlas y evitar contaminación;
- V. al desprender la asadura se colgaran en los ganchos, o , en su defecto depositarlas en algún recipiente limpio;

- VI. después de lavar la sangre que quedo coagulada dentro del costillar y el abdomen, es obligatorio volver a escurrir el agua con sanguaza y seguir manteniendo limpia el área de trabajo;
- VII. limpiar el cuarto al final de la aliñada con u paño limpio para sellarlo;
- VIII. solo podrán aliñar el siguiente animal hasta que hayan terminado el proceso;
- IX. queda prohibido lavar lazos y paños en los tanques de agua debido a que la ensucian y contaminan; y
- X. las demás que establezca el presente reglamento y disposiciones legales aplicables, así como las disposiciones del ayuntamiento.

Artículo 23. Los lavadores de vísceras o triperos deberán cumplir con lo siguiente;

- I. traer como parte de su equipo de trabajo una cubeta limpia;
- II. ponerse de acuerdo con el aliñador para no dejar vísceras en el suelo al momento de desprenderlas;
- III. hacer buen uso del agua, evitando su desperdicio y no ensuciar la que esta en los tanques de almacenamiento;
- IV. queda estrictamente prohibido tirarse pellejos, cebo, o asumir actitudes que generen desorden de saqueo;
- V. deberán colaborar activamente en mantener libre de estiércol la zanja de desalojo;
- VI. al abrir las bolsas con becerros deberán tener la precaución de hacerlo fuera del área donde esta la carne para evitar contaminación con orina;
- VII. respetar el horario de uso de agua y lavaderos, que será determinado por la autoridad municipal; y
- VIII. las demás que establezca el presente reglamento, demás disposiciones legales aplicables, así como las disposiciones del ayuntamiento.

Capitulo V Del perito sanitario

Artículo 24. El perito sanitario del rastro municipal deberá ser medico veterinario y tendrá las siguientes funciones;

- I. autorizar y supervisar el adecuado funcionamiento y aseo de los rastros y lugares de sacrificio;
- II. regular en forma coordinada con las autoridades competentes la introducción de ganado y establecimientos de carnes propias para el consumo humano;
- III. vigilar la calidad sanitaria de la carne y las vísceras, cuidando que sean aptas para el consumo humano, aplicando el sello de inspección sanitaria;
- IV. declarar el tipo de carne y vísceras aptas solamente para la industrialización aplicando el sello de inspección sanitaria correspondiente;
- V. declarar el tipo de carne que debe ser destruida por no cumplir con las normas sanitarias correspondientes;
- VI. vigilar el transporte de toda clase de carne producto del sacrificio de animales se realice de acuerdo a normas que garanticen la higiene y preserven la salud de la población y que se haga en vehículos que cuenten con licencia sanitaria expedida por el ayuntamiento;
- VII. autorizar el sacrificio de ganado sometiéndolo a la inspección ante mortem, dentro de las 24:00 horas que preceden al sacrificio;

VIII. inspeccionar y controlar en coordinación con las autoridades sanitaria, los establecimientos dedicados a la venta de carne, certificando las condiciones sanitarias y de higiene de esta que la hagan apta para el consumo humano;

IX. las demás que le confiera el presente reglamento.

Artículo 25. En los rastros o lugares de sacrificio en que se practique inspección sanitaria no se permitirá la entrada al público salvo autorización expresa del perito sanitario municipal.

Artículo 26. Después de la inspección se hará el uso de un sello que se aplicara en aquel producto cárnico que pase la revisión sanitaria no se permitirá la entrada al público salvo autorización expresa del perito sanitario municipal.

Artículo 26. Después de la inspección se hará el uso de un sello que se aplicara en aquel producto cárnico que pase la revisión sanitaria.

Capítulo VI

De la comercialización de los productos cárnicos

Artículo 27. Es obligatorio que la carne que se expendan exhibida el sello con el que se acredita que paso la revisión sanitaria correspondiente.

Artículo 28. Todos los establecimientos que expendan productos carnicol deberán contar para su funcionamiento con la licencia municipal correspondiente.

Capítulo VII

De las faltas y sanciones

Artículo 29. Son las faltas administrativas en materia de rastro las previstas en el bando de policía y buen gobierno de este municipio y las contenidas con ese carácter en el presente capítulo.

Artículo 30. La persona que sea sorprendida haciendo mal uso de las instalaciones y equipo del rastro, o cometiendo abusos;

- a) si es servidor público municipal del rastro se le suspenderá en sus labores sin perjuicio de remitirlo a las autoridades competentes.
- b) Si la persona sorprendida incurriendo en los actos antes mencionados es un aliñador o tripero, se le suspenderá el permiso para uso de suelo otorgado por el ayuntamiento, sin perjuicio de consignarlo a las autoridades competentes.
- c) Si el infractor que cometa los actos mencionados es el introductor de animales de abasto para sacrificio al rastro, no se le prestara el servicio, esto sin perjuicio de remitirlo a las autoridades que correspondan.

Artículo 31. Cuando no se acredite fehacientemente la propiedad del ganado, se asegurara este y se dará aviso al agente del ministerio publico que corresponda.

Artículo 32. Al expendio que se sorprenda comercializando productos carnicol que no hayan sido previamente inspeccionados en cuanto a sus condiciones sanitarias se le suspenderá la licencia municipal correspondiente.

Artículo 33. El expendio que se sorprenda comercializando productos carnicol sin la licencia correspondiente o sin que haya cubierto los impuestos o derechos municipales respectivos, será clausurado hasta que obtenga la licencia o cubra los impuestos o derechos correspondientes; esto sin perjuicio de las sanciones que en materia fiscal o de otra índole pudieran aplicársele por la autoridad competente.

Capítulo VIII
De los Recursos

Artículo 34. Las resoluciones dictadas con motivo de la aplicación del presente reglamento podrán ser recurridas por los interesados haciendo valer los recursos administrativos previstos en el título duodécimo, capítulo único de la ley orgánica municipal vigente.

Transitorio

Único. El presente reglamento entrara en vigor al día siguiente de su publicación en el periódico oficial del estado.

En cumplimiento a lo dispuesto por la ley orgánica municipal y las ordenanzas municipales vigentes y para su debida publicación y observancia, se promulga el anterior acuerdo en el Palacio Municipal de San Juan Bautista Tuxtepec, Oaxaca a los tres días de junio de mil novecientos noventa y nueve.