

H. AYUNTAMIENTO CONSTITUCIONAL DE TAMAZULA DE GORDIANO  
JALISCO, 2018 - 2021

**DR. FRANCISCO JAVIER ALVAREZ CHAVEZ**, PRESIDENTE MUNICIPAL.  
REGIDOR COMISIONADO, ADMINISTRADOR DEL RASTRO MUNICIPAL,  
EMPLEADOS DEL DEPARTAMENTO, A TODOS LOS USUARIOS DE ESTE Y A  
LOS HABITANTES DEL MUNICIPIO, HAGO SABER QUE: EL HONORABLE  
CABILDO MUNICIPAL, EN CUMPLIMIENTO DE LO DISPUESTO POR EL  
ARTICULO 39 FRACCIÓN 1<sup>A</sup>. APARTADO 3 DE LA LEY ORGÁNICA MUNICIPAL,  
HA APROBADO LA EXPEDICIÓN DEL PRESENTE:

## **REGLAMENTO DEL RASTRO MUNICIPAL**

### ÍNDICE

CAPITULO I  
DISPOSICIONES  
GENERALES

CAPITULO II  
DEL TRANSPORTE DE LOS ANIMALES

CAPITULO III  
DE LOS  
CORRALES

CAPITULO IV  
DE LAS NORMAS TÉCNICAS

CAPITULO V  
DE LA INSPECCIÓN SANITARIA

CAPITULO VI  
DEL SACRIFICIO DE ANIMALES

CAPITULO VII  
DEL TRANSPORTE DE CARNES Y SUS  
DESPOJOS

CAPITULO VIII  
DE LAS OBLIGACIONES DEL PERSONAL

CAPITULO IX  
DE LAS SANCIONES E INFRACCIONES

CAPITULO X

## DEL MANTENIMIENTO

### CAPITULO XI DE LOS RECURSOS

### CAPITULO XII FUNCIONES DE LA ADMINISTRACIÓN DEL RASTRO Y DEL RESGUARDO

### CAPITULO XIII DE LAS OBLIGACIONES Y/O FUNCIONES DE LOS INTRODUCTORES O USUARIOS

### CAPITULO XIV MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA DE MAQUINARIA. APARATOS Y ÚTILES DE TRABAJO

### CAPITULO XV DE LA SEGURIDAD E HIGIENE Y RIESGOS DE TRABAJO

### CAPITULO XVI CLASIFICACIÓN DE LOS TRABAJADORES DEL RASTRO MUNICIPAL Y JORNADA DE TRABAJO

### CAPITULO XVII SUELDO, DÍAS, LUGARES DE PAGO Y AGUINALDO

## **CAPITULO I DISPOSICIONES GENERALES**

**Art. 1°.** Las disposiciones de este Reglamento son de orden público y de observancia general y se expiden con fundamento en lo previsto en los artículos 1,15 fracciones II y III de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos. 36 fracción II de la Constitución Política del Estado de Jalisco: 39 fracción I, Apartado 3 de la Ley Orgánica Municipal y tiene por objeto regular el sacrificio de animales en Rastros oficiales o tipo autorizados cuya carne sea apta para consumo humano; a fin de garantizar las condiciones óptimas de sanidad e higiene aplicables a esta materia, así como la vigilancia y supervisión respecto de las provenientes fuera del Municipio.

**Art. 2°.** La aplicación del presente reglamento le compete:

I.- Al Presidente Municipal.

II.- Al Secretario del H. Ayuntamiento de Tamazula.

III.-Al Síndico del H. Ayuntamiento de Tamazula.

**IV.- Al regidor responsable del rastro y regidores de la comisión colegiada.**

V.- A los demás funcionarios en quienes delegue funciones el Presidente Municipal.

VI.- Al Administrador General de Rastros.

VII.- Al Inspector de Ganadería.

VIII. Al Médico Veterinario del Rastro

**Art. 3°.** Este reglamento tiene aplicación tanto en el rastro municipal como en los lugares de matanza autorizados que operen dentro del Municipio.

**Art. 4°.** El rastro municipal tendrá el siguiente horario; iniciando la matanza, a las 5:00 hrs. los lunes, martes y jueves, los viernes a las 4:00 hrs. y los sábados a las 3:00 hrs., terminando a las 9:00 hrs. o cuando terminen con los animales destinados para su sacrificio, quedando como día de descanso el miércoles y domingo. Presentándose a laborar el personal 10 min antes para preparar su área de labores y su vestuario adecuado con las medidas de higiene requeridas. La recepción es de lunes, miércoles, jueves y viernes de 16:00 a 19:00 hrs. y domingo de 14:00 a 15:00 hrs, y/o específicamente a la hora que señale el administrador del rastro atendiendo a las causas que generen el estado de cambio o restricción del horario normal, previa autorización del Presidente Municipal.

**Art. 5°.** Serán aplicables a esta materia la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos (Art. 115, fracción III), Ley Orgánica Municipal, los Artículos 162 al 167 de la Ley de Hacienda Municipal, Ley General de Salud, Ley Federal de Salud Animal, Ley de Salud Pública del Estado, Ley de Fomento y Desarrollo Pecuario del Estado y su Reglamento, Ley Federal sobre Metrología y Normalización, Ley Estatal de Equilibrio Ecológico y Protección al Ambiente y Normas Oficiales Mexicanas aplicables vigentes.

**Art. 6°.** El Ayuntamiento prestará el servicio público de rastro, por el cual el usuario cubrirá los derechos que establezca la Ley de Ingresos Municipales vigente.

**Art. 7°.** Las carnes para consumo humano que provengan de rastros ubicados fuera del municipio, para comercializarse en este deberán trasladarse previamente al rastro municipal para su inspección sanitaria. Así como el pago de derecho por la introducción de carne de otros municipios determinado por la Hacienda Pública Municipal.

**Art. 8°.** Queda prohibido comercializar dentro del municipio con carnes para consumo humano que no provengan de rastros municipales o particulares debidamente autorizados, así como aquellas que provengan de lugares o municipios cuarentenados por Brúcela y Tuberculosis, pero si se supervisarán las carnes provenientes de otros municipios o estados para efectos fiscales y sanitarios.

**Art. 9°.** El sacrificio de animales para consumo humano solamente deberá realizarse en los lugares que el Ayuntamiento destine para tal fin, o en aquellos que hayan sido autorizados a los particulares en los términos del artículo 6° de este Reglamento.

**Art. 10°.** Queda prohibido sacrificar animales para consumo humano, en lugares diversos a los que se refiere el artículo anterior.

**Art. 11°.** Las Autoridades Sanitarias, y Municipales, deberán estar informadas del estado que guardan los rastros y/o mataderos establecidos en el territorio de su jurisdicción, aun cuando pertenezcan a particulares, los cuales deberán ser inspeccionados periódicamente por lo menos dos o tres veces al año.

**Art. 12°.** Las autoridades correspondientes, en los casos necesarios, se coordinarán con otras autoridades competentes, a fin de lograr una mejor prestación del servicio público de rastro, cumpliendo al efecto con las obligaciones que señalan las leyes respectivas.

**Art. 13°.** Toda persona está facultada de introducir los animales para su sacrificio a los rastros, cuya carne sea apta para el consumo humano siempre que se cumpla con todas y cada una de las disposiciones aplicables a esta materia.

**Art. 14°.** La introducción de animales a los rastros solamente deberá hacerse dentro de los horarios que establezcan este reglamento o los que en forma excepcional y por acuerdo del presidente municipal señale extraordinariamente el secretario síndico.

**Art. 15°.** Es obligación de los representantes de los rastros verificar que los animales que se introduzcan para su sacrificio tengan las condiciones de sanidad e higiene fijadas por las leyes respectivas y que su carne sea apta para consumo humano.

**ART. 16°.** Toda persona que introduzca animales a los rastros para su sacrificio deberá cubrir los derechos que señala la ley de ingresos municipales, acreditar el destino de la carne con la identificación idónea y, además:

- A). - El ganado que se introduzca para abasto deberá contar con la documentación requerida y obligatoria: factura, guía, arete y orden de sacrificio.
- B). - Con las características y señas particulares (marcas, colores, propietario etc.) descritas en los documentos anteriores.

**Art. 17°.** Las autoridades del rastro tienen obligación de verificar la legal procedencia de los animales que se introduzcan para su sacrificio, denunciando a las autoridades competentes las irregularidades que se conozcan.

## **CAPITULO II DEL TRANSPORTE DE LOS ANIMALES.**

**Art. 18°.** Los animales que deban ser transportados en vehículos no deberán cubrir etapas de 24 horas sin tener un descanso igual en un lugar adecuado, dotado de agua y alimentación con la suficiente amplitud para que pueda descansar.

De ninguna manera se efectuarán prácticas dolorosas y mutilantes en animales de consumo vivos y conscientes para comprobar el estado de sanidad de éstos, pues esta comprobación la realiza científicamente la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural.

En ningún caso se llevará a cabo la movilización de animales por medio de golpes, instrumentos punzocortantes o con elementos ardientes como fuego, agua ardiente o ácidos. Se usarán 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.

Sólo en los casos que no exista esta posibilidad se utilizarán rampas con el menor pendiente posible y con las superficies antiderrapantes.

**Art. 19°.** Los rastros deberán contar con las instalaciones suficientes que permitan el desembarco, estancia u acarreo de los animales sin maltrato a fin de que no sufran dolor ni pérdidas.

- 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.
- Los corrales deben de contar con bebederos y pesebres para la estancia de los animales.
- El diseño del rastro debe facilitar el traslado de los animales por medios naturales evitando al máximo el acarreo con puntas eléctricas. En caso de requerirse estimuladores eléctricos, éstos deberán tener una punta redondeada y dé bajo voltaje (baterías).

### **CAPITULO III DE LOS CORRALES**

**Art. 20°.** 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, cumpliendo con el tiempo de reposo para cerdos de 12 a 24 hrs. y en reses de 6 a 12 hrs.

**Art. 21°.** Los corrales deberán estar contruidos y ser conservados, para la guarda de los animales que se pretendan sacrificar, a fin de que puedan ser adecuadamente inspeccionados.

- I.- Estarán cercados de mampostería metálicas.

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

**Art. 22°.** Cuando en un Rastro se sacrifiquen diferentes especies animales, los corrales deberán estar dispuestos de manera que se evite el tránsito cruzado de dichas especies.

**Art. 23°.** Si se observa en los corrales la presencia de animales atacados por alguna enfermedad, el sacrificio de estos en su caso se hará en las áreas específicas para estos fines.

**Art. 24°.** Si algún animal falleciera dentro de los corrales del rastro, el mismo será sujeto a los exámenes sanitarios pos-mortem que determinen las autoridades correspondientes, a fin de que sean tomadas las providencias que el caso amerite. En caso de muerte de animales dentro de corrales para abasto son responsabilidad del introductor o dueño sin que el H. Ayuntamiento se responsabilice, a excepción de que estos sean por robo.

**Art. 25°.** Queda relevada la autoridad municipal, de la obligación de alimentar a su costa a los animales que se introduzcan al rastro para su sacrificio.

#### **CAPITULO IV DE LAS NORMAS TÉCNICAS (INFRAESTRUCTURA)**

**Art. 26°.** El rastro para el sacrificio de bovinos y cerdos estará equipado con las siguientes áreas:

- I. Corrales de desembarque.
- II. Corrales de marcado y peaje.
- III. Corrales de reposo y examen de ante-mortém.
- IV. Corrales de depósito.
- V. Área de higiene.
- VI. Área de insensibilidad.
- VII. Área de sangrado y recolección.
- VIII. Área de desollado y recolección.
- IX. Área de separación de extremidades e identificación.
- X. Área de evisceración e identificación de vísceras y canales.
- XI. Área de inspección.
- XII. Área de sección de canales y recolección de médula.
- XIII. Área de lavado.
- XIV. Área de inspección e identificación de carnes provenientes de rastros autorizados por otros municipios.

XV. Las demás que se consideren necesarias a juicio de las autoridades municipales correspondientes.

**Art. 27°.** Los rastros deberán contar con los siguientes servicios:

- I. Oficinas para Autoridades Sanitarias.
- II. Sanitarios, regaderas y vestidores para los trabajadores.
- III. Área para carne no apta para el consumo humano separada de las demás del rastro con el equipo necesario para su funcionamiento o desarrollo del proceso que corresponda.
- IV. Fosas sépticas las más que sean necesarias a juicio de las Autoridades Municipales correspondiente.

**Art. 28°.** Los desechos procedentes de los rastros no deberán descargar en el sistema de evacuación de aguas residuales de la planta, en ningún punto situado antes de los sumideros finales de los residuos aprovechables, si es que opera obteniendo tales productos.

**Art. 29°.** Los rastros deberán ubicarse solamente en aquellos lugares previamente autorizados por las autoridades correspondientes, de acuerdo con el departamento de planeación y urbanización del Estado de Jalisco.

**Art. 30°.** La iluminación con la que cuente el rastro deberá ser natural, artificial o mixta adecuada, que no modifique los colores de los productos, la intensidad no deberá ser inferior a 450 lux (50 candelas/pie) para la inspección y 200 lux (20 candelas/pie) en las demás zonas.

**Art. 31°.** Los focos o lámparas que se instalen en las áreas de sacrificio y faenado, deberán tener pantalla protectora o algún otro dispositivo de seguridad, que impida la contaminación de la carne en caso de rotura.

**Art. 32°.** Los materiales que se utilicen para la construcción de los rastros, deberán ser resistentes, impermeables, incombustibles y a prueba de fauna nociva.

**Art. 33°.** La ventilación en las áreas de trabajo será de modo que se evite el calor, el vapor y la condensación excesivos.

**Art. 34°.** Las aberturas de ventilación estarán revestidas de tela metálica. Las ventanas que no se abran deberán tener paneles completos de vidrio y las que se abran contarán con un revestimiento fijo de alambre, que pueda ser desmontado fácilmente para realizar su limpieza.

**Art. 35°.** Si las ventanas tienen antepechos internos, deberán estar inclinados para evitar que se usen como repisas.

**Art. 36°.** Las puertas de las áreas en que se manipulen materias comestibles deberán ser de cierre automático, ajuste perfecto, doble acción resistente y cubiertas con tela de alambre que impida el paso de la fauna nociva.

**Art. 37°.** Las escaleras situadas en las áreas donde se manipulen materias comestibles serán construidas con material impermeable no tóxico, no absorbente, anti deslizable, sin grietas y con escalones de un mínimo de 14 centímetros de altura y un máximo de 17 centímetros, medidos desde el borde externo del peldaño, debiendo medir éstos 30 centímetros como mínimo y ser iguales todos los escalones en sus medidas.

**Art. 38°.** Los toboganes, escaleras de mano, plataformas y equipos similares que se encuentren dentro de las salas de procesamiento de la carne, serán construidos con materiales resistentes a la corrosión, a las roturas y al desgaste, debiendo ser de fácil limpieza.

**Art. 39°.** Se evitará que entren o anden en estos establecimientos todo tipo de fauna nociva.

**Art. 40°.** Todas las salas del rastro, a excepción de las que se ocupen para oficinas o vestidores de trabajadores y personal sanitario. Deberán contar con las siguientes especificaciones:

- I. Sus techos deben ser proyectados y construidos para impedir la acumulación de suciedad y la condensación, debiendo ser de fácil limpieza.
- II. Las paredes serán de material impermeable no tóxico, de superficie lisa y colores claros a fin de facilitar su limpieza y desinfección, la altura deberá ser la apropiada para realizar las maniobras que en el interior se lleven a cabo y las uniones entre pared y pared o entre pared y piso, serán de forma cóncava.
- III. Contarán con pisos de material impermeable, no tóxico, antiderrapante y sin grietas, debiendo tener la inclinación suficiente para permitir el desagüe de los líquidos y las coladeras, mismas que estarán protegidas con rejillas.

**Art. 41°.** Las áreas de sacrificio y faenado, tendrán las dimensiones apropiadas para permitir que se ejecuten los trabajos de manera satisfactoria. Si se sacrifican diferentes especies animales, cada una de estas áreas deberá contar con locales separados físicamente unos de otros.

**Art. 42°.** Deberán estar provistos de equipo que permita sangrar animales y faenar canales en posición vertical. Las plataformas colgantes para desollar deberán tener la altura suficiente para evitar que los canales entren en contacto con el suelo, pared y otras estructuras fijas, con excepción de los que estén destinados expresamente con ese fin.

**Art. 43°.** Tendrán un sistema de carriles aéreos para transportar los canales dentro de los mataderos, que tendrán una altura suficiente para evitar que la carne entre en contacto con el suelo, paredes u otras estructuras.

**Art. 44°.** Atendiendo a la especie por animal que se sacrifique, se contará con un área independiente para el vaciado, limpieza y preparación posterior de los órganos digestivos, la manipulación de carnes y vísceras se efectuará siempre sobre mesas de material impermeable.

**Art. 45°.** Las partes de la maquinaria e instalaciones, deberán ser lavadas con jabón detergente, enjuagadas y esterilizadas con vapor o sustancias químicas debidamente autorizadas antes y después de su uso.

**Art. 46°.** El agua que se disponga en los rastros, para el procesamiento de la carne, deberá ser potable, de presión suficiente, con instalaciones adecuadas para su almacenamiento y distribución, debidamente protegidas contra la contaminación y durante las horas de trabajo cuando menos se contará con agua caliente.

**Art. 47°.** Se podrá usar agua no potable, para fines como producción de vapor, refrigeración y extinción de fuego. Este tipo de agua deberá transportarse por tuberías completamente separadas identificadas con colores y en ningún caso tendrán conexiones ni sifonado de retroceso con las de agua potable.

**Art. 48°.** Cuando se requiera el uso de montacargas, sus cajas estarán hechas de modo que proporcionen protección adecuada a la carne contra la contaminación, su base y lado serán lisos e impermeables, si se pintaran serán de un color claro y contarán con desagüe para que puedan ser aseadas debidamente.

**Art. 49°.** Los utensilios como cuchillos, chairas, cuchillas, cierras y demás deberán lavarse y desinfectarse cuantas veces sea necesario, durante las operaciones de sacrificio y faenado, por lo que se contará con instalaciones específicas que estarán situadas en lugares convenientes para ser usadas por el personal durante su trabajo.

**Art. 50°.** Las instalaciones y servicios para el personal de inspección y demás empleados, deberán estar separadas de las áreas de trabajo, pero todas invariablemente contarán con:

- I.- Vestidores con casilleros en cantidad suficiente.
- II.- Mingitorios con agua a presión y descarga a voluntad.
- III.- Escusados con servicio de agua corriente.
- IV.- Regaderas y lavador con agua caliente y fría.
- V.- Recipientes de material resistente y de fácil limpieza, con tapa de balancín para depositar los desechos.

**Art. 51°.** Los lugares a que se refiere el artículo anterior no deberán estar comunicados directamente con las áreas donde se manipulen productos comestibles.

**Art. 52°.** Los locales que manejen carne o subproductos de ésta tendrán lavamanos dispuestos de tal forma que sean de fácil acceso al personal.

**Art. 53°.** El equipo y utensilios que se utilicen en los rastros deberán tener las siguientes especificaciones:

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

**Art. 54°.** Para la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios, se atenderá a lo establecido por las autoridades municipales correspondientes.

**Art. 55°.** El equipo y utensilios que se empleen para productos no comestibles o decomisados, se marcarán debidamente para evitar que se usen en los productos comestibles.

**Art. 56°.** Los cuchillos, chairas, cuchillas, sierras y otros utensilios que se usen en las áreas de matanza y faenado, no deberán utilizarse para el corte, deshuesado y preparación ulterior de la carne, aun cuando en ambos casos se trate de productos aptos para el consumo humano.

**Art. 57°.** No deben almacenarse ni acumularse en las áreas de sacrificio, faenado, deshuesadero, corte, preparación, manipulación o empaque, recipientes, canastos, cajones, a menos que su uso sea indispensable para las actividades ahí realizadas.

**Art. 58°.** Si cualquiera de los utensilios o el equipo de trabajo entran en contacto con carne enferma o material contagioso o contaminante, deberán limpiarse y desinfectarse inmediatamente.

**Art. 59°.** Los rastros deberán contar con un laboratorio, el cual servirá para auxiliar en las funciones de control sanitario de los animales o sus carnes.

**Art. 60°.** Las pruebas que se apliquen en el laboratorio deberán ajustarse a los métodos conocidos o normalizados, a fin de que los resultados puedan interpretarse fácil y rápidamente.

**Art. 61°.** Cada rastro deberá efectuar invariablemente un control de laboratorio, independientemente de los demás que así lo establezcan las autoridades competentes.

**Art. 62°.** Todo animal muerto o lesionado y/o en su caso con algún problema físico o de salud en los medios de transporte, en los corrales del rastro en el transcurso de la matanza o faenado, se reportarán al inspector sanitario del rastro, el que en cada

caso determinará si procede el sacrificio inmediato del animal, en la sala de necropsias, para su aprovechamiento o su destrucción o incineración.

**Art. 63°.** El traslado de los animales muertos o enfermos a la sala de necropsias, deberán hacer en un vehículo exclusivo para dicho fin, según las especificaciones que para el caso se determinen.

**Art. 64°** Cuando exista duda que los animales murieran de enfermedades infectocontagiosas, serán conducidos a la sala de necropsias, con las aberturas naturales obturadas.

**Art. 65°.** Cuando en las necropsias se sospeche una enfermedad infectocontagiosa, transmisible al hombre o susceptible de diseminarse al resto de los animales, se tomarán las muestras respectivas para su estudio en los laboratorios que las autoridades municipales correspondientes determinen, a fin de que se tomen las medidas sanitarias que el caso amerite.

**Art. 66°.** La admisión de los animales en el anfiteatro será únicamente por orden escrita del médico veterinario autorizado, en la que se expresen los datos necesarios de su identificación.

**Art. 67°.** La carne que salga del anfiteatro como apta para el consumo humano, deberá remitirse a la sección correspondiente, en condiciones adecuadas para evitar su contaminación.

**Art. 68°.** El área destinada al almacenamiento de carnes no aptas para consumo humano estará bajo el control del personal sanitario, misma que deberá estar construida de manera tal que impida todo riesgo de contaminar otras carnes.

**Art. 69°.** Las carnes y despojos no aptos para el consumo humano, mediante declaración del Médico Veterinario autorizado, serán destruidas en el horno crematorio o pailas destinadas para tal efecto y/o enviarlas al vertedero municipal, los productos que resulten serán considerados como esquilmo para efectos de este reglamento.

## **CAPITULO V DE LA INSPECCIÓN SANITARIA**

**Art. 70°.** Todos los rastros que se establezcan dentro del municipio deberán quedar sujetos invariablemente a la inspección sanitaria que al efecto determinen las leyes y reglamentos respectivos.

- I. El rastro deberá contar con los siguientes servicios para la inspección sanitaria:
  - Laboratorios de análisis físico, químico y microbiológico (si no se cuenta se envía al laboratorio del estado).

- Área de necropsias.
- Horno crematorio (pailas o en su caso área o lugar asignado para cremar en el municipio).
- Oficinas para la autoridad sanitaria.

II. La Inspección Sanitaria Veterinaria que se haga en los rastros, deberá de realizarse por un Médico Veterinario Zootecnista reconocido por el Departamento de Salud del Estado.

III. El Inspector Sanitario Médico y Veterinario, asignado al rastro, ejercerá las siguientes funciones:

- Colaborar con la administración del rastro, incluyendo los organismos subsidiados o servicios conexos.
- Vigilar que la carne y sus productos ostenten el sello de inspección sanitaria.
- Vigilar, el adecuado manejo y destino de los subproductos y productos de los animales enfermos que se destinan a las pailas o que sean remitidos por las autoridades sanitarias para la necropsia o para su incineración.
- Verificar las condiciones sanitarias del transporte de los productos de la matanza de animales.
- Indicar las obras necesarias para la mejor prestación de servicios.
- Vigilar y dar cumplimiento a las leyes y normas aplicables en rastros.

**Art. 71°.** La inspección quedará a cargo de un Médico Veterinario Zootecnista y del personal necesario que para tal fin designen las autoridades municipales, así como también son facultades y obligaciones del departamento sanitario del rastro (Inspector de Ganadería, Médico Veterinario y Administrador del Rastro Municipal):

I. Supervisar el área de recepción de carnes y vísceras provenientes de fuera del municipio a través de las siguientes secciones:

- Presentar por escrito un informe de las actividades una vez por mes a la comisión del rastro de municipal, a través del Regidor que la presida, para que puedan desarrollar sus funciones de vigilancia.
- Asistir diariamente a rendir el informe de actividades referentes al área de inspección e identificación de carnes provenientes de otros municipios, al jefe del resguardo del Rastro.
- Organizar técnicamente al área o sector y procurar la mejor administración de los servicios a su cargo.
- Coordinarse constantemente con las autoridades federales y estatales del sector, salud.

II.- Cuerpo de inspectores sanitarios, son facultad y obligaciones de los inspectores sanitarios, las siguientes:

- Inspeccionar los negocios registrados ante este municipio para la venta de carnes rojas, vísceras y sus derivados.
- Vigilar que no haya matanza clandestina dentro del municipio.
- Presentar un informe mensual de actividades.
- Cuando exista una violación a este reglamento, el personal comisionado para tal efecto, levantará acta circunstanciada en que se expresará: el lugar,

fecha, con que se practique la diligencia personal, con quien se atendió la misma, causa que motivo el acta y la firma de los testigos de asistencia, debiéndose entregar copia de la misma, al presunto infractor.

**Art. 72°.** El personal sanitario de los rastros será el único responsable y autorizado para determinar dentro de los rastros, si la carne de un animal es apta para consumo humano.

**Art. 73°.** Una vez realizada la inspección sanitaria, se determina que un animal o sus carnes no es apta para consumo humano, la misma será decomisada.

**Art. 74°.** De igual forma será decomisada también la carne que no cuente con los sellos o contraseñas necesarias, a fin de demostrar que la misma fue inspeccionada por las autoridades sanitarias.

**Art. 75°.** En el caso de los artículos anteriores, la carne decomisada quedará en beneficio del ayuntamiento, sin indemnización para el propietario de los animales.

**Art. 76°.** A la carne decomisada, se le dará el fin que al efecto determine el Ayuntamiento, en base a la opinión de la autoridad sanitaria.

**Art. 77°.** Si la carne decomisada puede ser consumida por animales sin peligro de contagio o daño, se enviará al zoológico de la ciudad para este fin, caso contrario será inutilizada.

**Art. 78°.** La inspección sanitaria se realizará en los animales o en sus carnes, cuantas veces se considere necesario a juicio de las autoridades municipales correspondientes, pero por lo menos deberá hacerse una revisión previa al sacrificio y otro posterior.

**Art. 79°.** Por la inspección sanitaria se cubrirán los derechos que establezca la Ley de ingresos municipales.

**Art. 80°.** Queda prohibida al público en general la entrada a los lugares en que se realice la inspección sanitaria de los animales o de sus carnes.

**Art. 81°.** No se permita 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.

**Art. 82°.** Las autoridades municipales correspondientes, determinan los sellos, marcas o contraseñas que utilizará para acreditar la inspección sanitaria, mismos que serán conservados por los particulares o autoridades interesadas, durante el plazo que para tal fin señalen las leyes respectivas.

**Art. 83°.** Los médicos veterinarios zootecnistas que realicen la inspección sanitaria, deberán avisar a las autoridades sanitarias competentes, en los casos de que en los animales a sacrificar o en sus carnes, aparezcan las siguientes enfermedades:

I. Fiebre carbonosa, tuberculosis y rabia.

II. Encefalomiелitis equina, brucelosis y micosis.

III. Por las demás que así lo prevean las autoridades sanitarias correspondientes.

**Art. 84°.** 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 VI DEL SACRIFICO DE ANIMALES**

**ART. 85°.** Queda prohibido sacrificar animales que no hayan sido inspeccionados previamente por las Autoridades Municipales y Sanitarias correspondientes.

**Art. 86°.** Para sacrificar animales en los rastros o en los lugares autorizados para tal fin, solamente se utilizarán los procedimientos que determinen las Autoridades Municipales.

**Art. 87°.** La administración del rastro será responsable de que los productos de los animales sacrificados no se confundan, colocándoles marcas o señales.

**Art. 88°.** 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.

**Art. 89°.** 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 otorgando el consentimiento del propietario del animal por la introducción de este al rastro.

**Art. 90°.** Para efecto del artículo anterior, se entienden por esquilmos (la sangre, el estiércol, las cerdas, los cuernos), la vesícula biliar, las glándulas, el hueso calcinado, los pellejos provenientes de la limpia de pieles, los residuos y las grasas de las pailas, los productos de los animales enfermos y demás que determinen en su caso las autoridades municipales.

**Art. 91°.** Por el servicio del sacrificio de animales se cubrirán, los derechos que establezcan la Ley de Ingresos Municipales Vigente.

**Art. 92°.** A las áreas de sacrificio, solamente tendrán acceso las personas relacionadas con la actividad.

**Art. 93°.** Sin perjuicio de lo dispuesto por este ordenamiento, el sacrificio de animales se hará tomando en consideración lo siguiente:

- I. La insensibilización de los mamíferos de abasto se deberá realizar **de una manera humanitaria** invariablemente antes del sangrado, debiendo cumplir con las normas que para este fin establezcan el H. Cabildo.
- II. El desangrado deberá ser lo más completo posible, a fin de evitar la descomposición de la carne.
- III. La insensibilización y el sangrado se harán con la rapidez necesaria, a fin de no tener animales derribados o colgados ociosamente.
- IV. Los canales deberán estar separados unas de otras, a fin de evitar su contaminación.
- V. La evisceración, deberá efectuarse sin demora alguna.
- VI. Sí la sangre se destina a preparar alimentos, deberá recogerse y manipularse higiénicamente.
- VII. Las vísceras y las cabezas, se mantendrán separadas y no entrarán en contacto con superficies que puedan contaminarlas.
- VIII. Se cambiarán las demás medidas que, para tal fin, determinen las autoridades sanitarias municipales correspondientes.

**Art. 94°.** Tratándose de las operaciones de desuello deberán realizarse de acuerdo con las siguientes especificaciones:

- I. En todas las especies con excepción de cerdos y aves, el desollado se hará antes de la evisceración.
- II. Los porcinos, deberán limpiarse de cerdas, costras y suciedad pudiendo desollarse total o parcialmente.
- III. El agua de los tanques de escalado para los cerdos, deberá cambiarse tantas veces como sea posible.
- IV. Las ubres de las hembras en producción y las enfermas, deberán separarse y eliminarse, siendo decomisadas, a fin de evitar que se contaminen las carnes.
- V. Las demás que, para tal fin, establezcan las autoridades municipales correspondientes.

**Art. 95°.** En las operaciones de faenado, se deberán observar lo siguiente:

- I. Los despojos aptos para el consumo humano, deberán manipularse por separado de las carnes de las canales, para evitar su contaminación.
- II. Se debe prevenir, que las descargas orgánicas no contaminen las canales.
- III. Durante la evisceración, no se cortarán los intestinos, extrayéndose, juntamente con el estómago.
- IV. El pene y el cordón espermático, deberán ser extirpados de la canal.
- V. Queda prohibido insuflar aire, inyectar agua o sustancias, con fines de maduración o ablandamiento en forma mecánica de las carnes o sus despojos.

- VI. Para el lavado de las canales, se usará exclusivamente agua potable, quedando prohibido utilizar cualquier otro elemento o sustancia.
- VII. Las pieles, cueros o pellejos, provenientes de los animales sacrificados, deberán ser separados del canal inmediatamente después del desarrollo, enviándolos a lugares distintos, de donde se encuentren las carnes aptas para consumo humano.
- VIII. Las demás que para tal fin determinen oportunidades las Autoridades Municipales.

**Art. 96°.** Queda prohibido el uso de puntilla o martillo para la inmovilización de los animales cuadrúpedos, que se vayan a sacrificar a menos que deba utilizarse como método supletorio, al no haber sido efectivo los demás métodos.

**Art. 97°.** Las operaciones de manipulación de los productos aptos para el consumo humano después de la inspección post- mortem, se deberán ajustar a lo siguiente:

- I. Se manipularán, almacenarán y transportarán de modo que se protejan contra la contaminación o deterioro.
- II. Los productos aptos para el consumo humano se retirarán sin demora del área de sacrificio y faenado, pudiendo ser sometidas a refrigeración o transportarse directamente a las áreas de corte y deshueso.
- III. Las áreas de corte de deshueso deberán de estar cerca de la sala de matanza, contarán con una temperatura controlada como máximo de 10 grados centígrados, una vez terminadas estas operaciones, la carne deberá trasladarse a las cámaras frigoríficas o a las salas de productos elaborados.
- IV. Las demás que para tal efecto determinen las autoridades municipales correspondientes.

**Art. 98°.** Por ningún motivo, se usarán los locales, el equipo y los utensilios que se utilizan en el sacrificio y faenado de los animales para otros fines, como deshuesado.

**Art 99°.** El sacrificio de los animales destinados al consumo se realizará de acuerdo con los métodos que expidan las autoridades sanitarias por una parte y la oficina de protección a los animales del estado o municipios, éstas últimas serán gratuitas.

El sacrificio podrá ser ganado bovino, caprino, porcino, lanar, caballar, asnal, aves, así como de liebres y conejos y este se deberá realizar en los locales preparados para tal efecto y mediante procedimientos comprobante indoloros.

**Art. 100°.** Los animales mamíferos destinados al sacrificio deberán tener un periodo 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.

**Art. 101°.** Antes de proceder al sacrificio de los animales deberán ser insensibilizados con los métodos que, garantizando la absoluta insensibilización,

sean menos dolorosos y molesten lo menos posible al animal, actualmente se utilizan las siguientes técnicas:

A) Anestesia con bióxido de carbono, o algún otro gas similar.

**B) Con rifles o pistolas de embolo oculto o cautivo o cualquier otro aparato de funciones análogo, concedido especialmente para la previa insensibilización al sacrificio de animales.**

**C) Con electroanestecia (electrochoque).**

D) Con cualquier innovación mejorada que insensibilice al animal para su sacrificio y que no perjudique el producto.

**Art. 102°.** Las reses y demás cuadrúpedos destinados al sacrificio no podrán ser inmovilizados, sino en el momento en que aquella operación se realiza y en ningún caso con anterioridad a la misma. Queda estrictamente prohibido quebrar las patas de los animales antes de sacrificarlos; en ningún caso serán introducidos vivos o agonizantes en los refrigeradores, ni podrán ser arrojados al agua hirviendo.

**Art. 103°.** Queda prohibida la presencia de menores de catorce años en las salas de sacrificio antes, durante y después del sacrificio de cualquier animal.

**Art. 104°.** Los animales deberán pasar individualmente a una caja o embudo que facilite el sacrificio con pistola, en ningún caso los animales presenciarán 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.

**Art. 105°.** El personal que realice la matanza deberá estar previamente entrenado y habilitado para manejar los aparatos necesarios.

## **CAPITULO VII DEL TRANSPORTE DE LAS CARNES Y SUS DESPOJOS**

**Art. 106°.** El transporte de las carnes y sus despojos, sólo podrán hacerse de aquellas que hayan sido inspeccionadas previamente por las Autoridades Municipales correspondientes.

**Art. 107°.** 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.

**Art. 108°.** 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 e impermeable, fácil de limpiar y desinfectar.
- IV. Las puertas y uniones deberán ser herméticas, para impedir todo escurrimiento al exterior.
- V. El piso deberá tener rejillas o tarimas, que 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 carné, se estibarán de manera que permitan la circulación de aire entre ellas y tendrán en su caso, un forro interior adecuado para estos fines.
- VIII. Las demás que para tal efecto señalen las Autoridades Municipales.

**Art. 109°.** Cuando el transporte de carnes o despojos de animales sacrificados se haga en vehículos propiedad del Ayuntamiento, se deberán cubrir los derechos que señale la Ley de Ingresos Municipales vigente.

**Art.110°.** Para poder transportar excepcionalmente en vehículos particulares carnes o despojos de animales sacrificados se requerirá de autorización que en su caso otorguen las Autoridades Municipales y Sanitarias correspondientes.

## **CAPITULO VIII DE LAS OBLIGACIONES DEL PERSONAL**

**Art. 111°.** El personal del rastro municipal deberá cumplir con la Jornada Laboral descrita en el Art 4 del presente Reglamento y Nombramiento correspondiente.

La administración de los rastros en coordinación con el personal, serán responsable de mantener éstos en buen estado, su conservación y el aseo de todas las instalaciones, para lo cual realizarán las siguientes actividades:

- I. Lavar cuidadosamente las instalaciones utilizando los medios necesarios para ese fin, pero en donde se manipule carne de cerdo, se procurará 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.
- VI. Llevar a cabo el control de la matanza con la finalidad que se tenga control de entrega con su propietario.

- VII. Reportar toda clase de irregularidad con referencia a sus labores.
- VIII. Reportar cuando se detecten órganos u en su caso toda la canal del animal a sacrificar con algún tipo de daño o se tenga alguna duda de ello a la autoridad correspondiente para su evaluación.
- IX. Reportar mensualmente informe a las autoridades correspondientes o cuando lo soliciten.
- X. Colaborar con las autoridades administrativas y sanitaristas correspondientes.

**Art. 112°.** Todo personal que labore dentro de los rastros deberá sujetarse a un examen Médico general, mismo que se realizará cuantas veces se considere necesario por las autoridades correspondientes la administración del rastro cuidará de que no laboren, personas enfermas infectocontagiosas, que entrañen peligro de contaminación para las carnes o sus despojos.

**Art. 113°.** Los empleados que padezcan de alguna enfermedad o herida, tienen la obligación de hacerlo saber a la administración del rastro a fin de tomar las medidas necesarias que el caso amerite.

**Art. 114°.** La administración del rastro deberá mantener un programa periódicamente de capacitación obligatoria para sus empleados, a fin de que puedan realizar satisfactoriamente sus actividades.

**Art. 115°.** 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 inodoro.
- III. Cuando termine de manejar materias contaminantes.
- IV. En los demás casos que así lo señalen las Autoridades Municipales correspondientes.

**Art. 116°.** En las áreas donde se manipule carne apta para consumo humano, los empleados deberán mantener sus uniformes de trabajo en un estado de limpieza, que corresponda a la naturaleza de la actividad que realizan.

**Art. 117°.** No se permite depositar efectos personales o vestimenta en ninguna de las áreas del rastro donde se trata directa o indirectamente con productos cárnicos comestibles.

**Art. 118°.** En las áreas donde se manipulen la carne y sus productos, se evitará realizar toda acción contaminante.

## **CAPITULO IX DE LAS SANCIONES E INFRACCIONES**

**Art. 119°.** Por las infracciones cometidas a lo dispuesto por este reglamento, se impondrán las siguientes sanciones:

- I. Si se trata de servidor público, será aplicable la Ley de Responsabilidades de los Servidores Públicos del Estado de Jalisco y el Reglamento Interior del Municipio (condiciones generales del trabajo), Ley para los Servidores Públicos y Sus Municipios.
- II. Si el infractor no tiene el carácter de servidor público, le serán aplicables según las circunstancias a juicio de los funcionarios que se señalan en el artículo 2ª de este reglamento:

A) Amonestación privada o pública en su caso.

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

C) Arresto administrativo hasta por 36 horas inconvertibles.

**Art. 120°.** Las sanciones a que se refiere el artículo anterior se aplicarán sin perjuicio de la obligación que tiene el infractor de reparar el daño que se haya ocasionado o de cualquier otra responsabilidad que le resulte.

**Art. 121°.** La multa a que se refiere el inciso b), de la fracción II del artículo 118 de este reglamento, no excederá del importe de un día de salario cuando el infractor sea jornalero, obrero o trabajador, de igual forma dicha multa, no excederá del equivalente de un día de ingreso del infractor, si este es trabajador no asalariado.

**Art. 122°.** Son infracciones de los usuarios:

- I. Iniciar operaciones sin contar con el gafete que lo acredite como usuario, expedido por la administración.
- II. Alterar los 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 cámaras de refrigeración sin autorización.
- VII. Las demás que establezca la Ley y el presente Reglamento.

**Art. 123°.** La Administración sancionará el importe de los usuarios que abandonen las canales en las cámaras de refrigeración por más tiempo que el autorizado, sancionándose económicamente con 10 veces el salario mínimo por cada día transcurrido. Se considera abandono, aquella canal que no sea retirada 72 horas después de las 24 primeras autorizadas.

**Art. 124°.** 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.

**Art. 125°.** 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.

**Art. 126°.** Las sanciones impuestas de acuerdo con el presente reglamento se harán efectivas sin perjuicio de las penas que las autoridades respectivas deban aplicar por la comisión de delitos u otros ilícitos.

**Art. 127°.** Las actas de infracción se levantarán en el momento en que el inspector tome conocimiento de los hechos, utilizando las formas impresas para tal efecto.

## **CAPITULO X DEL MANTENIMIENTO**

**Art. 128°.** La Administración actual contará con un departamento de mantenimiento para dar servicio del rastro del municipio y/o mataderos, contando en cada uno de ellos con un responsable.

**Art. 129°.** El departamento de mantenimiento será el responsable del buen funcionamiento y presentación de todas las instalaciones y vehículos.

**Art. 130°.** El mantenimiento se realizará de la siguiente forma:

- A) Preventivo.
- B) Correctivo.

El servicio preventivo se llevará a cabo al concluir las labores en cada sección, revirando y manteniendo el equipo e instalaciones usadas en la labor, el mantenimiento correctivo se realizará durante las labores en todas las áreas, garantizando el buen funcionamiento de estas.

**Art. 131°.** Este departamento tendrá facultades para coordinar su función con la dirección de obras públicas, servicios municipales, emergencia y aquellas que en su momento se debe involucrar para cumplir con su función.

## **CAPITULO XI DE LOS RECURSOS**

**Art. 132°.** En contra de las resoluciones dictadas en aplicación de este reglamento, podrán interponer los recursos previstos en la Ley Orgánica Municipal, los que sancionarán en la forma y términos señalados en la propia Ley y en los términos del Reglamento Interior del Municipio.

## **CAPITULO XII**

### **FUNCIONES DE LA ADMON. DEL RASTRO Y DEL RESGUARDO**

**Art. 133°.** Para cumplir cabalmente la obligación Municipal de otorgar el servicio del Rastro para todas las especies que se comercialicen normalmente, habrá una Administración General del resguardo de rastros y administradores responsables de cada rastro (matadero) en particular.

**Art. 134°.** Son facultades y obligaciones de la Administración General del resguardo de rastros:

A) Establecer las medidas necesarias para que todos los rastros del municipio verifiquen la documentación que acredite la procedencia y propiedad legítima de los semovientes que ingresen a los distintos rastros, para su sacrificio o compra - venta; así como que hayan cubierto los impuestos y derechos previamente, tanto a la secretaría de finanzas del estado, como a la tesorería municipal y a las demás instituciones correspondientes.

B) Garantizar la observación de las normas en materia de salud pública, para lograr el estricto control sanitario de la matanza de las distintas especies a efecto de que la carne expendida al público consumidor se encuentre en perfectas condiciones de consumo. Otorgará las facilidades necesarias a las distintas agrupaciones de usuarios para que puedan velar el cumplimiento de las disposiciones sanitarias a que están sujetos esta clase de establecimientos. Igualmente proporcionarán a las autoridades sanitarias la información que le soliciten de acuerdo con las normas de salud vigentes.

C) Otorgar en los rastros en que sea posible, el servicio de reparto de carne, previo cumplimiento de los requisitos de ley.

D) Coordinar y supervisar en general, el funcionamiento de los Rastros del Municipio, en su aspecto administrativo, servicios, mantenimiento, situación administrativa, control sanitario, control jurídico e ingresos. (En este último renglón únicamente solicitará copia de los ingresos de estos, mensualmente); en las demás actividades solicitará la información necesaria para un control efectivo de todas las actividades.

E) Diseñar de acuerdo con las necesidades planteadas por los administradores responsables de cada rastro en particular y en forma conjunta y coordinada, los manuales operativos, tanto de inspección como de sanidad, matanza, seguridad e higiene y transporte, que sirva como normatividad operativa para todo el personal de los rastros.

F) Dará cuenta a la comisión del rastro colegiada y permanente de Regidores para esta materia, de cualquier falta, corrigiendo lo que fuera necesario.

G) Informar mensualmente al Presidente Municipal, la Comisión del Rastro y al Tesorero Municipal, del estado de movimiento de ganado y demás, así como el producto de los ingresos y volumen del sacrificio.

H) Cumplir y hacer cumplir la reglamentación específica que se expide, en cuanto al funcionamiento de los Rastros Municipales.

**Art. 135°.** Facultades y obligaciones de los administradores de cada rastro la misma disposición señalada en el artículo anterior y las que indique el Presidente Municipal.

**Art. 136°.** Las quejas y reclamaciones del público o de los usuarios de los servidores del rastro, si se refieren a los empleados del establecimiento a las operaciones de maquila, inspección, conservación y proceso general, se formularán por escrito dentro de las 24 horas siguientes el hecho ante el administrador, quién deberá atenderlas para su debida corrección. Cuando las quejas se relacionen con deficiencias de la Administración, podrá presentarse en la forma y tiempos indicados ante el Presidente Municipal, de acuerdo con la Ley Orgánica Municipal.

**Art. 137°.** Son obligaciones del departamento del resguardo del rastro:

- A) Vigilar que la carne que llegue al consumo del público esté en óptimas condiciones sanitarias.
- B) Evitar contrabando de carne y los sacrificios clandestinos.
- C) Recaudar el impuesto por concepto de introducción de carne.
- D) Vigilar que las carnicerías no expendan carne sin el pago de impuestos.
- E) Sancionar a las personas que violen el reglamento.
- F) Coordinarse con las autoridades correspondientes (Dirección de Reglamentos y Delegados Municipales) para el decomiso de animales que sean sacrificados en rastros clandestinos o sean Introducidos al municipio sin la autorización debida.
- G) las demás que señalen las Leyes, Reglamentos del H. Ayuntamiento y el titular de la dependencia.

### **CAPITULO XIII DE LAS OBLIGACIONES Y FUNCIONES DE LOS INTRODUCTORES O USUARIOS**

**Art. 138°.** Los usuarios de los servicios del rastro tienen las siguientes obligaciones:

- A) Sujetarse al horario señalado en el reglamento interior del rastro para recepción, inspección de carnes.
- B) Respetar las instrucciones dictadas por la administración, de acuerdo con el reglamento y leyes respectivas.
- C) Sujetarse a las disposiciones sanitarias de este reglamento y leyes respectivas.
- D) Guardar orden dentro del establecimiento.
- E) No permitir que sus subordinados molesten al público o empleados, profiriendo palabras obscenas o de cualquier otra manera, o que se presenten en estado de ebriedad en el establecimiento o bajo la influencia de algún psicotrópico.
- F) No hacer uso de vehículos que puedan causar daños materiales al establecimiento.

- G) Efectuar el pago que señalen las tarifas comprometidas en la ley de Ingresos del Municipio de Tamazula.
- H) Solo introducirán los animales de abasto apegado al Art. 20 del presente Reglamento.

#### **CAPITULO XIV MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA DE MAQUINARIA, APARATOS Y ÚTILES DE TRABAJO**

**Art. 139°.** 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.

**Art. 140°.** Las herramientas proporcionadas a los trabajadores para ejecutar las labores deberán de ser devueltas cada día al responsable del área respectiva al terminar la jornada laboral.

**Art. 141°.** 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.

**Art. 142.** 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.

#### **CAPITULO XV DE LA SEGURIDAD E HIGIENE Y RIESGOS DE TRABAJO**

**ART. 143°.**

I. La dependencia se obliga a observar medidas adecuadas, en cuanto a los servicios de higiene y prevención de accidentes.

II. La dependencia adoptará las medidas adecuadas para prevenir los riesgos de trabajo, en el uso de la maquinaria, instrumento y material de curación indispensable para los primeros auxilios, adiestramiento al personal necesario para que los preste.

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

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

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

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

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

## **CAPITULO XVI CLASIFICACIÓN DE LOS TRABAJADORES DEL RASTRO MUNICIPAL Y JORNADA DE TRABAJO**

**Art. 144°.** Los trabajadores contratados para laborar en el rastro municipal se establecen de acuerdo con las necesidades de este y regidos por la Ley Federal del Trabajo y la Ley de Servidores Públicos del estado, así como los estatutos establecidos en el H. Ayuntamiento Constitucional y particularmente por este Reglamento del Rastro Municipal.

## **CAPITULO XVII SUELDO, DÍAS, LUGARES DE PAGO Y AGUINALDO**

**ART. 145°.** El salario será el que se encuentra especificado de manera uniforme por categorías, establecido por la administración. Paralelamente el tabulador salarial se hará una definición de las funciones y puestos en el Rastro Municipal.

**ART. 146°.** Los salarios serán cubiertos por medio de cheques nominativos u otros, por quincenas vencidas, los días 15 y último de cada mes durante la jornada de trabajo.