

REGLAMENTO DE PRODUCTOS CARNICOS PARA EL CONSUMO HUMANO DEL MUNICIPIO DE VILLA PURIFICACION, JALISCO.

REGLAMENTO

EL LIC. VALENTIN RODRIGUEZ PEÑA, Presidente Municipal del H. Ayuntamiento Constitucional de Villa Purificación, Jalisco, en cumplimiento a lo dispuesto en el Artículo 115 Fracción II de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, en relación con el artículo 77 Fracción I de la Constitución Política del estado de Jalisco, así como los preceptos 37 Fracción II y VII y 40 de la Ley del Gobierno y la Administración Pública Municipal del Estado de Jalisco, a todos los habitantes hago saber.

Que el Municipio de Villa Purificación, Jalisco; en Sesión Ordinaria del Ayuntamiento celebrada el pasado día Jueves 21 de Marzo del 2013, ha tenido a bien dirigirme el presente:

ACUERDO:

PRIMERO: Se aprueba por unanimidad de los miembros del Ayuntamiento, tanto en lo general así como en lo particular EL REGLAMENTO DE PRODUCTOS CÁRNICOS PARA EL CONSUMO HUMANO DEL MUNICIPIO DE VILLA PURIFICACIÓN, JALISCO.

REGLAMENTO DE PRODUCTOS CARNICOS PARA EL CONSUMO HUMANO DEL MUNICIPIO DE VILLA PURIFICACION, JALISCO.

INDICE

CAPITULO I

DISPOSICIONES GENERALES

CAPITULO SEGUNDO

DE LA ADMINISTRACIÓN GENERAL DE LOS RASTROS

CAPITULO TERCERO

DEPARTAMENTO DE CONTROL Y VIGILANCIA DE PRODUCTOS CÁRNICOS

CAPITULO CUARTO

DE LA INSPECCIÓN ZOOSANITARIA

CAPITULO QUINTO

DE LAS OBLIGACIONES DE LOS INTRODUCADORES Y USUARIOS DE LOS RASTROS

CAPITULO SEXTO

DE LAS OBLIGACIONES DEL PERSONAL

CAPITULO SÉPTIMO

DE LA SEGURIDAD E HIGIENE Y RIESGOS DE TRABAJO

CAPITULO OCTAVO

DEL TRANSPORTE DE LOS ANIMALES.

CAPITULO NOVENO

DE LOS CORRALES

CAPITULO DECIMO

DEL SACRIFICIO DE ANIMALES

CAPITULO DÉCIMO PRIMERO

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

CAPITULO DÉCIMO SEGUNDO

DEL MANTENIMIENTO DE LOS RASTROS

CAPITULO DÉCIMO TERCERO

CONTROL DE FAUNA NOCIVA

**REGLAMENTO DE PRODUCTOS CARNICOS
PARA EL CONSUMO HUMANO
DEL MUNICIPIO DE VILLA PURIFICACION, JALISCO.**

**CAPITULO DÉCIMO CUARTO
MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA DE MAQUINARIA, APARATOS Y ÚTILES DE TRABAJO**

**CAPITULO DÉCIMO QUINTO
COMERCIALIZACIÓN**

**CAPITULO DÉCIMO SÉPTIMO
JORNADA DE TRABAJO**

**CAPITULO DÉCIMO OCTAVO
DEL TRANSPORTE DE LAS CARNES**

**CAPITULO DECIMO NOVENO
PARA EL EXPENDIO DE CARNES Y AVES.**

**CAPITULO VIGÉSIMO
DE LAS SANCIONES E INFRACCIONES**

**CAPITULO VIGESIMO PRIMERO
DE LOS RECURSOS**

TRANSITORIOS

REGLAMENTO DE PRODUCTOS CARNICOS PARA EL CONSUMO HUMANO DEL MUNICIPIO DE VILLA PURIFICACION, JALISCO.

CAPITULO I DISPOSICIONES GENERALES

ART. 1.- LOS PRECEPTOS CONTENIDOS EN ESTE REGLAMENTO MUNICIPAL DE PRODUCTOS CARNICOS PARA CONSUMO HUMANO, SON DE ORDEN PUBLICO E INTERÉS SOCIAL Y DE OBSERVANCIA GENERAL EN EL MUNICIPIO DE VILLA PURIFICACION, JALISCO.

ESTABLECIÉNDOSE LA COMPETENCIA DEL AYUNTAMIENTO EN LOS TÉRMINOS DEL ARTICULO 115 FRACCIONES II Y III INCISO F); DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS; ARTÍCULO 79 FRACCIÓN VII DE LA CONSTITUCIÓN LOCAL; 4 FRACCIÓN X DE LA LEY FEDERAL DE SALUD ANIMAL; 77 FRACCIÓN II, Y V, 79 FRACCIÓN VII, DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DEL ESTADO; ARTÍCULOS 37 FRACCIÓN VII, 40 FRACCIÓN II , 94 FRACCIÓN V DE LA LEY DE GOBIERNO Y LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA MUNICIPAL DEL ESTADO DE JALISCO; 3 INCISO B FRACCIÓN V, 4 FRACCIÓN III, 140 FRACCIÓN I INCISO E, 165, 166, 167, 168, 169, 170, 222 Y SIGUIENTES LEY ESTATAL DE SALUD; 20, 82, 83, 84, 132, 162, 163, 164, 167 Y 200 LEY DE HACIENDA MUNICIPAL; 6, 24, 27, 28, 39, 71, 74 Y 75 LEY DE DESARROLLO PECUARIO DEL ESTADO DE JALISCO.

ART. 2.- LAS DISPOSICIONES DE ESTE ORDENAMIENTO SON DE INTERES PUBLICO, JURÍDICO Y DE SALUD PUBLICA, Y SE CONCEDE ACCION POPULAR. TIENEN POR OBJETO ESTABLECER LAS NORMAS Y PRINCIPIOS BÁSICOS CONFORME A LAS CUALES SE REALIZARÁ:

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 CONDUCTENTE 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.

REGLAMENTO DE PRODUCTOS CARNICOS PARA EL CONSUMO HUMANO DEL MUNICIPIO DE VILLA PURIFICACION, JALISCO.

IV.- LA SUPERVISIÓN PERMANENTE PARA QUE LAS PLANTAS DE MATANZA DE SEMOVIENTES FUNCIONEN CON TODA LA 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.

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.

ART. 3.- 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 DEL RASTRO.
- VI.- A LOS INSPECTORES DEL RESGUARDO.
- VII.- AL JUZGADO MUNICIPAL

ART. 4.- PARA EFECTOS DE ESTE REGLAMENTO SE ENTIENDE POR:

REGLAMENTO DE PRODUCTOS CARNICOS PARA EL CONSUMO HUMANO DEL MUNICIPIO DE VILLA PURIFICACION, JALISCO.

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 EL 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 PERDIDA DE UNA PARTE DEL 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 ZONOTICAS: SON ENFERMEDADES QUE SE TRANSMITEN DEL ANIMAL AL HOMBRE.

REGLAMENTO DE PRODUCTOS CARNICOS PARA EL CONSUMO HUMANO DEL MUNICIPIO DE VILLA PURIFICACION, JALISCO.

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, OLORES, 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 PERTENECEN 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 DESARROLLO PECUARIO DEL ESTADO DE JALISCO PARA CUMPLIR CON LO DISPUESTO EN LOS ARTICULOS 72, 76, Y 126 DE LA CITADA LEY.

REGLAMENTO DE PRODUCTOS CARNICOS PARA EL CONSUMO HUMANO DEL MUNICIPIO DE VILLA PURIFICACION, JALISCO.

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 ZOOSANITARISTA, (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.

XXXII.- RETENIDO O RETENIDA: SIGNIFICA QUE LOS ANIMALES, SUS PARTES, CANALES, VÍSCERAS, CARNES, Y DEMÁS PRODUCTOS COMESTIBLES, COMO CONSECUENCIA DE LA

REGLAMENTO DE PRODUCTOS CARNICOS PARA EL CONSUMO HUMANO DEL MUNICIPIO DE VILLA PURIFICACION, JALISCO.

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, VÍSCERAS, CARNES 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

REGLAMENTO DE PRODUCTOS CARNICOS PARA EL CONSUMO HUMANO DEL MUNICIPIO DE VILLA PURIFICACION, JALISCO.

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.

ART. 5.- 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.

ART. 6.- 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.

ART. 7.- 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

REGLAMENTO DE PRODUCTOS CARNICOS PARA EL CONSUMO HUMANO DEL MUNICIPIO DE VILLA PURIFICACION, JALISCO.

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 DESARROLLO PECUARIO DEL ESTADO DE JALISCO Y SU REGLAMENTO.

ART. 8.- 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.

REGLAMENTO DE PRODUCTOS CARNICOS PARA EL CONSUMO HUMANO DEL MUNICIPIO DE VILLA PURIFICACION, JALISCO.

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, 4, 8, 11, SE PODRÁ PRESCINDIR DE ESTOS SIEMPRE QUE EXISTA DENTRO DEL MUNICIPIO, O CERCANO AL MISMO, LABORATORIOS OFICIALES Y

REGLAMENTO DE PRODUCTOS CARNICOS PARA EL CONSUMO HUMANO DEL MUNICIPIO DE VILLA PURIFICACION, JALISCO.

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 PIELS, DE CUEROS, PEZUÑAS, Y CUERNOS. PUDIENDO PRESCINDIR EN LOS RASTROS MUNICIPALES DE LAS ÁREAS INDICADAS ANTERIORMENTE, SI LOS ESQUILMOS GRASAS Y PIELS 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 SEAN 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:

REGLAMENTO DE PRODUCTOS CARNICOS PARA EL CONSUMO HUMANO DEL MUNICIPIO DE VILLA PURIFICACION, JALISCO.

- 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.

ART. 9.- 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.

ART. 10.- 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-ZOO-1994, Y NOM -009-ZOO-1994, ASÍ COMO A LAS LEYES SANITARIAS FEDERALES Y ESTATALES DE LA MATERIA.

ART. 11.- EN LAS EDIFICACIONES DE LOS RASTROS SE DEBERÁ CUIDAR QUE:

REGLAMENTO DE PRODUCTOS CARNICOS PARA EL CONSUMO HUMANO DEL MUNICIPIO DE VILLA PURIFICACION, JALISCO.

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.- CONTARAN 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 CONTARA CON UNA ÁREA INDEPENDIENTE PARA EL VACIADO, LIMPIEZA Y PREPARACIÓN POSTERIOR DE LOS ÓRGANOS DIGESTIVOS, LA MANIPULACIÓN DE CARNES Y VÍSCERAS SE EFECTUARA SIEMPRE SOBRE MESAS DE MATERIAL IMPERMEABLE.

ART. 12.- 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.

ART. 13.- 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 CONTARA CON AGUA CALIENTE.

SE EXAMINARA 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.

REGLAMENTO DE PRODUCTOS CARNICOS PARA EL CONSUMO HUMANO DEL MUNICIPIO DE VILLA PURIFICACION, JALISCO.

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.

ART. 14.- 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 A LAS PLANTAS DE RENDIMIENTO AUTORIZADAS Y APROBADAS POR SANIDAD ANIMAL, EL PRODUCTO DE LA VENTA DE DICHO DECOMISO SERÁ PARA BENEFICIO DE EL DUEÑO DEL CANAL.

ART. 15.- 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.

ART. 16.- 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.

ART. 17.- 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.

ART. 18.- 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.

REGLAMENTO DE PRODUCTOS CARNICOS PARA EL CONSUMO HUMANO DEL MUNICIPIO DE VILLA PURIFICACION, JALISCO.

ART. 19.- 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.

ART. 20.- 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 VILLA PURIFICACION, 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

ART. 21.- 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.

ART. 22.- LAS ÁREAS DE DESHUESE, NO SON DE CARÁCTER OBLIGATORIO PARA LOS RASTROS MUNICIPALES.

ART. 23.- 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.

REGLAMENTO DE PRODUCTOS CARNICOS PARA EL CONSUMO HUMANO DEL MUNICIPIO DE VILLA PURIFICACION, JALISCO.

B) DURANTE EL DESEMPEÑO DE SUS LABORES EL PERSONAL DEBE DE LLEVAR MANDIL Y GORRA QUE LE CUBRA LA CABEZA, ESTARÁN LIMPIOS Y SE CAMBIARAN, 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 CONTARAN 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.

J) CONTARAN 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

ART. 24.- 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

REGLAMENTO DE PRODUCTOS CARNICOS PARA EL CONSUMO HUMANO DEL MUNICIPIO DE VILLA PURIFICACION, JALISCO.

DISTINTOS RASTROS PARA SU SACRIFICIO O QUE SE ENCUENTREN DETENIDOS EN CONFORMIDAD A LA LEY DE 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 76, FRACCIÓN III, DE LA LEY DE 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 DEBERÀ 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 DEL LIBRO LA LEYENDA; "LIBRO DE REGISTRO PARA EL RASTRO MUNICIPAL DE VILLA PURIFICACION, JALISCO, CON DOMICILIO CONOCIDO EN CALLE _____ DEL MUNICIPIO DE PURIFICACION, JALISCO, DE CONFORMIDAD AL ARTICULO 76 FRACCIÓN III DE LA LEY DE DESARROLLO PECUARIO DEL ESTADO DE JALISCO, QUE A LA ETRA DICE "LLEVAR UN REGISTRO AUTORIZADO POR EL SECRETARIO Y EL SINDICO DEL H, AYUNTAMIENTO DE LA LOCALIDAD, EN EL QUE SE OSTENTARA POR NÚMERO DE ORDEN DE SACRIFICIO Y FECHA LA ENTRADA DE ANIMALES AL RASTROM, 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,

REGLAMENTO DE PRODUCTOS CARNICOS PARA EL CONSUMO HUMANO DEL MUNICIPIO DE VILLA PURIFICACION, JALISCO.

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.

M) 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.

N) 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 DESARROLLO PECUARIO DEL ESTADO DE JALISCO Y SU REGLAMENTO, SI POR OMISIÓN, CONTRAVENCIÓN Y/O ALTERACIÓN DE REGISTROS SE SACRIFICA ILEGALMENTE ALGÚN ANIMAL.

ART. 25.- PARA SER ADMINISTRADOR GENERAL DE RASTROS SE REQUIERE:

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

ART. 26.- 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

REGLAMENTO DE PRODUCTOS CARNICOS PARA EL CONSUMO HUMANO DEL MUNICIPIO DE VILLA PURIFICACION, JALISCO.

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.

ART. 27.- 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.

ART. 28.- 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. INDEPENDIENTEMENTE DE LOS INFORMES QUE REALICEN A LAS AUTORIDADES SANITARIAS CORRESPONDIENTES

ART. 29.- 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 AUXILO DE LA FUERZA PUBLICA MUNICIPAL, PARA EL CUMPLIMIENTO DE SUS FUNCIONES

ART. 30.- 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 INTRODUCADORES O USUARIOS QUE INCURRAN EN FALTAS GRAVES AL PRESENTE REGLAMENTO, O A LOS QUE ALTEREN EL ORDEN DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE LOS RASTROS.

ART. 31.- LOS ADMINISTRADORES DE LOS DIFERENTES RASTROS SE COORDINARAN CON EL ADMINISTRADOR GENERAL DE RASTROS PARA ELABORAR,

REGLAMENTO DE PRODUCTOS CARNICOS PARA EL CONSUMO HUMANO DEL MUNICIPIO DE VILLA PURIFICACION, JALISCO.

PLANES 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 DEPARTAMENTO DE CONTROL Y VIGILANCIA DE PRODUCTOS CARNICOS

ART. 32.- SON ATRIBUCIONES DEL DEPARTAMENTO:

1.- LA INSPECCIÓN ZOOSANITARIA EN LOS TODOS LOS ESTABLECIMIENTOS QUE SE COMERCIALICE, PROCESEN Y/O DISTRIBUYAN PRODUCTOS CARNICOS PARA CONSUMO HUMANO Y/O ANIMAL. INDEPENDIEMENTE 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

B).- LOS PROPIETARIOS RESPONSABLES, EMPLEADOS, CONDUCTORES DE VEHÍCULOS TENDRÁN LA OBLIGACIÓN DE DAR FACILIDADES E INFORMES A LOS VRIFICADORES 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 PUBLICA, INCLUYENDO TIANGUIS, Y LOCALES QUE NO REÚNAN LAS CARACTERÍSTICAS SANITARIAS PARA LA VENTA DE ESTOS PRODUCTOS.

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

REGLAMENTO DE PRODUCTOS CARNICOS PARA EL CONSUMO HUMANO DEL MUNICIPIO DE VILLA PURIFICACION, JALISCO.

ORDENES 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

ART. 33.- PARA SER JEFE DEL DEPARTAMENTO SE REQUERIRÁN LOS MISMO REQUISITOS QUE PARA SER ADMINISTRADOR GENERAL DEL RASTRO.

ART. 34.- PARA SER INSPECTOR O VERIFICADOR ZOOSANITARIO DEL DEPARTAMENTO DE INSPECCIÓN Y VIGILANCIA DE PRODUCTOS CARNICOS SE REQUIERE:

- A).- SER MEXICANO
- B).- SER MÉDICO VETERINARIO ZOOTECNISTA O PASANTE DE LA CARRERA M.V.Z.
- C).- NO TENER ANTECEDENTES PENALES

ART.- 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
- F).- IDENTIFICACIÓN CON FOTOGRAFÍA.

CAPITULO CUARTO DE LA INSPECCIÓN ZOOSANITARIA

ART. 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.

REGLAMENTO DE PRODUCTOS CARNICOS PARA EL CONSUMO HUMANO DEL MUNICIPIO DE VILLA PURIFICACION, JALISCO.

ART. 37.- ES RESPONSABILIDAD DE LOS MEDICOS 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 ZONOTICA, 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 DESARROLLO PECUARIO DEL ESTADO JALISCO, EN SUS ARTÍCULOS 97, Y 98.

2.- COLABORAR CON LA ADMINISTRACIÓN GENERAL DE RASTROS EN VILLA PURIFICACION, 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.

REGLAMENTO DE PRODUCTOS CARNICOS PARA EL CONSUMO HUMANO DEL MUNICIPIO DE VILLA PURIFICACION, JALISCO.

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.

ART. 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

ART. 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.

ART. 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

REGLAMENTO DE PRODUCTOS CARNICOS PARA EL CONSUMO HUMANO DEL MUNICIPIO DE VILLA PURIFICACION, JALISCO.

NOMBRE DE LA PERSONA QUE PAGO LA MATANZA DE DICHO ANIMAL. DICHO CHEQUE SERÁ DE LA EMPRESA AUTORIZADA PARA TAL FIN.

ART. 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.

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

ART. 43.- EL EQUIPO, LOS UTENSILIOS Y LA MAQUINARIA EN GENERAL DEBERÁN DE SER DESINFECTADOS CUANDO HAYAN ESTADO 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 MANTENER EN BUEN ESTADO LOS UTENSILIOS DE TRABAJO ASÍ COMO LA MAQUINARIA EXISTENTE

ART. 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.

ART. 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.

ART. 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.

ART. 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

REGLAMENTO DE PRODUCTOS CARNICOS PARA EL CONSUMO HUMANO DEL MUNICIPIO DE VILLA PURIFICACION, JALISCO.

ANIMAL Y SUS SUBPRODUCTOS SEAN APTOS PARA CONSUMO HUMANO Y REÚNA LA DOCUMENTACIÓN QUE ACREDITE SU LEGAL PROCEDENCIA.

ART. 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.

ART. 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.

ART. 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.

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.

REGLAMENTO DE PRODUCTOS CARNICOS PARA EL CONSUMO HUMANO DEL MUNICIPIO DE VILLA PURIFICACION, JALISCO.

17.- LINFADENITIS AGUDA GENERALIZADA.

ART. 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.

ART. 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.

ART. 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.
- 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.

ART. 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.
- C) EL DECOMISO SERÁ PARCIAL:
ELIMINANDO LOS TEJIDOS DAÑADOS, SIEMPRE Y CUANDO LA CONDICIÓN SEA QUE NO EXISTAN DAÑOS O TRASTORNOS SEPTICEMICOS.

ART. 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.

ART. 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 PURULENTA ASOCIADAS CON CAMBIOS SEPTICEMICOS .

REGLAMENTO DE PRODUCTOS CARNICOS PARA EL CONSUMO HUMANO DEL MUNICIPIO DE VILLA PURIFICACION, JALISCO.

- 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.

ART. 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.

ART. 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.

REGLAMENTO DE PRODUCTOS CARNICOS PARA EL CONSUMO HUMANO DEL MUNICIPIO DE VILLA PURIFICACION, JALISCO.

ART. 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

ART. 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.

ART. 61.- EN CASO DE PRESENTAR MASTITIS:

A) SERÁ DECOMISO TOTAL: CUANDO HAY EVIDENCIAS DE CAMBIOS DEGENERATIVOS SISTEMICOS SECUNDARIOS.

B) SERÁ DECOMISO PARCIAL: CUANDO LA MASTITIS ES ESTRICTAMENTE LOCALIZADA, ASEGURÁNDOSE QUE EL ANIMAL ESTA EN BUENAS CONDICIONES Y RETIRANDO LAS GLÁNDULAS MAMARIAS.

ART. 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.

REGLAMENTO DE PRODUCTOS CARNICOS PARA EL CONSUMO HUMANO DEL MUNICIPIO DE VILLA PURIFICACION, JALISCO.

ART. 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.

ART. 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.

ART. 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.

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.

ART. 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 .

REGLAMENTO DE PRODUCTOS CARNICOS PARA EL CONSUMO HUMANO DEL MUNICIPIO DE VILLA PURIFICACION, JALISCO.

- 4.- CUANDO ESTE ASOCIADO CON CAQUEXIA.
- 5.- CUANDO EXISTAN EVIDENCIAS DE COMPLICACIONES SISTEMICAS CON CAMBIOS EN ÓRGANOS PARENQUIMATOSOS U OTROS TEJIDOS.

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.

ART. 67.- EN LOS CASOS QUE SE PRESENTE TUBERCULOSIS

A) SE DECOMISARAN 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).

D) CANALES O PARTES APROBADAS PARA COCCIÓN :

- 1) GANADO BOVINO:
 - a) LOS REACTORES POSITIVOS A LA TUBERCULINA SE APROBARAN 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.

REGLAMENTO DE PRODUCTOS CARNICOS PARA EL CONSUMO HUMANO DEL MUNICIPIO DE VILLA PURIFICACION, JALISCO.

POR EJEMPLO UNA CANAL CON LESIONES DE FOCOS PRIMARIOS EN LOS GANGLIOS CERVICALES Y MESENTERICOS SERÁ APROBADA PARA COCCIÓN

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.

ART. 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 .

B) CUANDO LA LESIÓN ES LOCALIZADA, SE DECOMISA LA PARTE AFECTADA Y APRUEBE LA CANAL.

ART. 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.

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.

ART. 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)

B) APROBADAS PARA CONSUMO:

1.- SI SE DETERMINA QUE LAS CANALES ESTÁN SANAS

ART. 71.- CUANDO EXISTA ANASARCA :

A) SERÁ DECOMISO TOTAL :

1.- SI SE PRESENTA LA ENFERMEDAD AVANZADA Y GENERALIZADA

B) SERÁ DECOMISO PARCIAL :

1.- SI ESTA PERFECTAMENTE LOCALIZADA, SE APROBARA DESPUÉS DE ELIMINAR LOS TEJIDOS AFECTADOS.

REGLAMENTO DE PRODUCTOS CARNICOS PARA EL CONSUMO HUMANO DEL MUNICIPIO DE VILLA PURIFICACION, JALISCO.

ART. 72.- EN LAS CANALES CON HIDROPESIA:

A) SERÁ DECOMISO TOTAL:

1.- SI LA CONDICIÓN ES GENERALIZADA.

B) SERÁ DECOMISO PARCIAL :

1.- SI HAY LESIONES LOCALIZADAS SE APROBARA LA CANAL DESPUÉS DE ELIMINAR Y DECOMISAR LOS TEJIDOS AFECTADOS.

ART. 73.- EN LOS CASOS CON UREMIA:

EL DECOMISO SERÁ TOTAL:

1.- CUANDO LA CANAL TENGA OLOR A ORINA , SIN IMPORTAR LA CAUSA.

B) SERÁ DECOMISO PARCIAL :

1.- SI HAY EVIDENCIA DE OLOR DE ORINA EN UNA ÁREA DE TEJIDO LOCALIZADA, PORQUE AL EVISCERAR CON EL CUCHILLO SE CORTE LA VEJIGA

ART. 74.- SI SE PRESENTA OLOR SEXUAL EL PORCINO (OLOR A VERRACO)

A) EL DECOMISO SERÁ TOTAL:

1.- EN CUALQUIER CANAL CON UN OLOR SEXUAL FUERTE Y/O QUE PRESENTE TESTÍCULOS.

B) SERÁ APROBADA SIN RESTRICCIÓN :

1.- TODAS LAS CANALES QUE NO PRESENTEN NINGÚN OLOR A VERRACO.

ART. 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

B) SERÁN APROBADAS LAS CANALES SIN RESTRICCIÓN :

1.- CUANDO HAY DESARROLLO MUSCULAR.

ART. 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.

D) CUALQUIER COMBINACIÓN DE LOS ANTERIORES , SE DECOMISA LAS PARTES AFECTADAS Y APRUEBE LA CANAL.

REGLAMENTO DE PRODUCTOS CARNICOS PARA EL CONSUMO HUMANO DEL MUNICIPIO DE VILLA PURIFICACION, JALISCO.

ART. 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.

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.

ART. 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 :

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 DECOLORACIÓN DEL MUSCULO , CON UNA INFECCIÓN MENOR QUE LA EXTENSIVA, RETIRANDO PREVIAMENTE EL TEJIDO AFECTADO

ART. 124

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.

B) SERÁ APROBADA LA CANAL PARA COCIMIENTO:

REGLAMENTO DE PRODUCTOS CARNICOS PARA EL CONSUMO HUMANO DEL MUNICIPIO DE VILLA PURIFICACION, JALISCO.

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.

ART. 79.- SI SE PRESENTA ANAPLASMOSIS BOVINA :

- A) SE DECOMISARAN LAS CANALES QUE MUESTREN SIGNOS DE ANAPLASMOSIS
- 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.

ART. 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.
 - 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.

ART. 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.
- B) SERÁ DECOMISO PARCIAL:
 - 1.- LAS CANALES QUE NO PRESENTE METÁSTASIS O ALTERACIONES SECUNDARIAS, SERÁN APROBADAS DESPUÉS DE HABER RETIRADO LOS TEJIDOS AFECTADOS.

ART. 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.

B) SE APROBARA SIN RESTRICCIÓN :

REGLAMENTO DE PRODUCTOS CARNICOS PARA EL CONSUMO HUMANO DEL MUNICIPIO DE VILLA PURIFICACION, JALISCO.

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.

ART. 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

B) SERÁ APROBADA SIN RESTRICCIÓN :

1.- CUANDO SEA POSIBLE DECOMISAR LAS PARTES AFECTADAS .

ART. 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.

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

LA CARNE SANA SERÁ APROBADA PARA CONSUMO HUMANO.

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

A) 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

D) LINFADENITIS.

REGLAMENTO DE PRODUCTOS CARNICOS PARA EL CONSUMO HUMANO DEL MUNICIPIO DE VILLA PURIFICACION, JALISCO.

ART. 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.

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

ART. 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 .

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.

ART. 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 .

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 .

ART. 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.

B) SERÁ DECOMISO PARCIAL :

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

REGLAMENTO DE PRODUCTOS CARNICOS PARA EL CONSUMO HUMANO DEL MUNICIPIO DE VILLA PURIFICACION, JALISCO.

ART. 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.

B) SERÁ DECOMISO PARCIAL:

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

ART. 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.

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, ASÌ COMO TAMBIEN LOS COSTOS DE REFRIGERACIÓN DEL MISMO CANAL

REGLAMENTO DE PRODUCTOS CARNICOS PARA EL CONSUMO HUMANO DEL MUNICIPIO DE VILLA PURIFICACION, JALISCO.

ART. 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.

ART. 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 DEBERÀ 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.

ART. 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.

ART. 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 DEBERÀ DE CONTAR CON EL SELLO VISIBLE, PARA SU INSPECCIÓN.

ART. 96.- SERÁN APLICABLES ÚNICAMENTE A LOS RASTROS DE AVES LAS REGLAS QUE COMPRENDEN 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

REGLAMENTO DE PRODUCTOS CARNICOS PARA EL CONSUMO HUMANO DEL MUNICIPIO DE VILLA PURIFICACION, JALISCO.

III. EXAMEN EN LABORATORIO, CUANDO SEA NECESARIO DETERMINAR LA ETIOLOGÍA DE LAS ENFERMEDADES.

ART. 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 INUTILIZACIÓN O DESTRUCCIÓN COMPLETA DE LAS MISMAS.

III. AVES ENFERMAS DESTINADAS AL SACRIFICIO INMEDIATO.

IV. AVES QUE PRESENTEN 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.

ART. 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.

ART. 99.- EL EXAMEN ORGANOLEPTICO Y ANATOMOPATOLOGICO CONSISTIRÁ EN LA APRECIACIÓN DE COLOR, OLOR, ASPECTO, CONSISTENCIA, EXUDADOS, TRASUDADOS, HEMORRAGIAS, TUMORES, ABSCESOS, ULCERAS, FOCOS DE NECROSIS, DE NECROBIOSIS, DE GASEOSIS, DE ESCLEROSIS Y PIGMENTACIONES ANORMALES, EN LOS SIGUIENTES ÓRGANOS:

I. PICO, LARINGE, ESÓFAGO, BUCHE, PLEURAS, PULMONES, PERICARDIO, CORAZÓN, GANGLIOS, 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.

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

ART. 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.

REGLAMENTO DE PRODUCTOS CARNICOS PARA EL CONSUMO HUMANO DEL MUNICIPIO DE VILLA PURIFICACION, JALISCO.

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

- I. ABSCESOS, 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 SALMONELOSIS. SARNAS, SEPTICEMIA POR CÓLERA, TIFOIDEA, PARATIFOIDEA, SINOVITIS INFECCIOSA, TIÑA, TUBERCULOSIS, ULCERAS, VIRUELA Y VIRUELA GENERALIZADA.
- V. POR CUALQUIER OTRA QUE DETERMINE LAS AUTORIDADES MUNICIPALES CORRESPONDIENTES

ART. 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 AUTORIDADES MUNICIPALES CORRESPONDIENTES.

ART. 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 DESARROLLO PECUARIO.

ART. 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 INTRODUCADORES Y USUARIOS

REGLAMENTO DE PRODUCTOS CARNICOS PARA EL CONSUMO HUMANO DEL MUNICIPIO DE VILLA PURIFICACION, JALISCO.

DE LOS RASTROS

ART. 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 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, BOVINOS, OVINOS, CAPRINOS, PORCINOS, 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 VILLA PURIFICACION, 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 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 INTRODUCUTOR, TABLAJERO Y/O CARNICERO QUE DESEE OBSEQUIAR A LOS TRABAJADORES LO DEBERÁ DE HACER EN SUS CARNICERÍAS.

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

CAPITULO SEXTO DE LAS OBLIGACIONES DEL PERSONAL

ART.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:

REGLAMENTO DE PRODUCTOS CARNICOS PARA EL CONSUMO HUMANO DEL MUNICIPIO DE VILLA PURIFICACION, JALISCO.

- 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, MIGITORIOS, 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.

ART. 108.- TODO PERSONAL QUE LABORE DENTRO DE LOS RASTROS, DEBERÁN 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.

ART. 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.

ART. 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.

ART. 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.

ART. 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.

REGLAMENTO DE PRODUCTOS CARNICOS PARA EL CONSUMO HUMANO DEL MUNICIPIO DE VILLA PURIFICACION, JALISCO.

ART. 113.- NO SE PERMITE DEPOSITAR EFECTOS PERSONALES O VESTIMENTA EN NINGUNA DE LAS ÁREAS DEL RASTRO DONDE SE TRATA DIRECTO O INDIRECTAMENTE CON PRODUCTOS CARNICOS 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 BAJA COMO MATANZERO , APLICÁNDOLE LA LEY DE SERVIDORES PUBLICOS Y LO QUE RESULTE.

B) NO SE PERMITE ACEPTAR CARNE POR PARTE DE LOS USUARIOS COMO REGALO O DÁDIVA DENTRO DE EL ÁREA DE MATANZA

ART. 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

ART. 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 PREVENIRLOS 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.

REGLAMENTO DE PRODUCTOS CARNICOS PARA EL CONSUMO HUMANO DEL MUNICIPIO DE VILLA PURIFICACION, JALISCO.

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.

ART. 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.

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 VAGONES 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.

ART. 117.- LAS CAJAS GUACALES O JAULAS A QUE ALUDE EL ARTICULO ANTERIOR, DEBERÁN SER CONSTRUCCIÓN SÓLIDA Y TENER EN LA PARTE INFERIOR O

REGLAMENTO DE PRODUCTOS CARNICOS PARA EL CONSUMO HUMANO DEL MUNICIPIO DE VILLA PURIFICACION, JALISCO.

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.

ART. 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.

ART. 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.

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

ART. 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.

ART. 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.

REGLAMENTO DE PRODUCTOS CARNICOS PARA EL CONSUMO HUMANO DEL MUNICIPIO DE VILLA PURIFICACION, JALISCO.

- 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.

ART. 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.

ART. 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.

ART. 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.

ART. 125.- QUEDA RELEVADA LA AUTORIDAD MUNICIPAL, DE LA OBLIGACIÓN DE ALIMENTAR A SU COSTO 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

ART. 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.

REGLAMENTO DE PRODUCTOS CARNICOS PARA EL CONSUMO HUMANO DEL MUNICIPIO DE VILLA PURIFICACION, JALISCO.

ART. 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.

ART. 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

ART. 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 PIELS, 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. 130.- POR EL SERVICIO DEL SACRIFICIO DE ANIMALES SE CUBRIRÁN, LOS DERECHOS QUE ESTABLEZCAN LA LEY DE INGRESOS MUNICIPALES DE VILLA PURIFICACION, JALISCO VIGENTE.

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

ART. 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.

REGLAMENTO DE PRODUCTOS CARNICOS PARA EL CONSUMO HUMANO DEL MUNICIPIO DE VILLA PURIFICACION, JALISCO.

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.

ART. 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.

ART. 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 ESPERMATICO, DEBERÁN SER EXTIRPADOS DE LA CANAL.

REGLAMENTO DE PRODUCTOS CARNICOS PARA EL CONSUMO HUMANO DEL MUNICIPIO DE VILLA PURIFICACION, JALISCO.

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 PIELS, CUEROS O PELLEJOS, PROVENIENTES DE LOS ANIMALES SACRIFICADOS, DEBERÁN SER SEPARADOS DE LA CANAL INMEDIATAMENTE DESPUÉS DEL DESOLLADO, ENVIANDOLOS 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.

ART. 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.

ART. 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.

ART. 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.

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

REGLAMENTO DE PRODUCTOS CARNICOS PARA EL CONSUMO HUMANO DEL MUNICIPIO DE VILLA PURIFICACION, JALISCO.

ART. 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

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

ART. 141.- UNA VEZ VERIFICADO EL SACRIFICIO DE LOS ANIMALES, PERMANECERÁN POR UN PLAZO MAXIMO DE OCHO HORAS, DURANTE EL TRANCURSO DE ESTE PODRÁN SER TRASLADADAS POR EL VEHICULO DEL RASTRO O RETIRADAS POR SUS PROPIETARIOS.

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

ART. 142.- 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 SECRETARIA 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 SECRETARIA DE GANADERÍA Y DESARROLLO RURAL, QUE GARANTICE QUE NO SE PODRÁ COMERCIALIZAR PARA CONSUMO HUMANO DICHS PRODUCTOS.

ART. 143.- 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) COLOR ROSA APROBADO E INSPECCIONADO PARA CANALES APTOS PARA CONSUMO HUMANO.

B) COLOR AZUL PARA LOS CANALES APROBADOS E INSPECCIONADOS DESTINADOS PARA COCCIÓN, DESTINADAS PARA EMPACADORAS.

C) COLOR VERDE PARA LOS CANALES DE ORIGEN EQUINO Y/O ASNAL INSPECCIONADOS Y APROBADOS PARA CONSUMO HUMANO

REGLAMENTO DE PRODUCTOS CARNICOS PARA EL CONSUMO HUMANO DEL MUNICIPIO DE VILLA PURIFICACION, JALISCO.

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

II.- 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.

III.- 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 VILLA PURIFICACION, JALISCO. Y SE COMPROMETA A SU ADECUADA DESTRUCCIÓN COMO RESIDUO PELIGROSO DE CONFORMIDAD A LAS NORMAS OFICIALES APLICABLES.

ART. 144.- 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 VILLA PURIFICACION, JALISCO Y PAGANDO ANTICIPADAMENTE EL SERVICIO ANTE LA RECAUDADORA MUNICIPAL CORRESPONDIENTE.

VI. LAS DEMÁS QUE PARA TAL EFECTO SEÑALEN LAS AUTORIDADES MUNICIPALES.

ART. 145.- NO SE PODRÁ SUSTRARER 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.

REGLAMENTO DE PRODUCTOS CARNICOS PARA EL CONSUMO HUMANO DEL MUNICIPIO DE VILLA PURIFICACION, JALISCO.

ART. 146.- 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 SEGUNDO DEL MANTENIMIENTO DE LOS RASTROS

ART. 147.- 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.

ART. 148.- 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

ART. 149.- EL MANTENIMIENTO SE REALIZARA DE LA SIGUIENTE FORMA:

A) PREVENTIVO.

B) CORRECTIVO EL SERVICIO PREVENTIVO SE LLEVARA A CABO AL CONCLUIR LAS LABORES EN CADA SECCIÓN, REVISANDO Y MANTENIENDO ELEQUIPO 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.

ART. 150.- 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 TERCERO CONTROL DE FAUNA NOCIVA

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

REGLAMENTO DE PRODUCTOS CARNICOS PARA EL CONSUMO HUMANO DEL MUNICIPIO DE VILLA PURIFICACION, JALISCO.

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.

ART. 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

ART. 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

ART. 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 CUARTO MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA DE MAQUINARIA, APARATOS Y ÚTILES DE TRABAJO

ART. 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.

ART. 158.- CUANDO LOS TRABAJADORES NOTEN QUE LOS TRABAJOS A ELLOS ENCOMENDADOS NO LOS PUEDAN DESARROLLAR POR FALTA DE MATERIALES O

REGLAMENTO DE PRODUCTOS CARNICOS PARA EL CONSUMO HUMANO DEL MUNICIPIO DE VILLA PURIFICACION, JALISCO.

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 QUINTO COMERCIALIZACIÓN

ART. 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 AVALE SU CONDICIÓN DE SER APTA PARA CONSUMO HUMO.

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

ART. 160.- SE ENTIENDE POR JORNADA DE TRABAJO EL TIEMPO DURANTE EL CUAL EL SERVIDOR PÚBLICO Y MATANCERO 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.

ART. 161.- LOS SERVIDORES PÚBLICOS DEL ÁREA DEL RASTRO, TENDRÁN SU HORARIO DE JORNADA DE TRABAJO, DE ACUERDO A LA ACTIVIDAD DESARROLLADA,

REGLAMENTO DE PRODUCTOS CARNICOS PARA EL CONSUMO HUMANO DEL MUNICIPIO DE VILLA PURIFICACION, JALISCO.

LA CUAL SERÁ DETERMINADA POR LA ADMINISTRACIÓN DE CADA RASTRO DE ACUERDO A SUS NECESIDADES.

ART. 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.

ART. 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.

ART. 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

ART. 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.

ART. 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.

ART. 167.- LOS VEHÍCULOS QUE SE UTILICEN PARA EL TRANSPORTE DE CARNES O DESPOJOS DE ANIMALES SACRIFICADOS, DEBERÁN REUNIR LOS SIGUIENTES REQUISITOS: 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.

REGLAMENTO DE PRODUCTOS CARNICOS PARA EL CONSUMO HUMANO DEL MUNICIPIO DE VILLA PURIFICACION, JALISCO.

- 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.

ART. 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 DEBERÁ 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

CAPITULO DECIMO NOVENO PARA EL EXPENDIO DE CARNES Y AVES.

ART. 168.- 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.

ART. 169.- 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.

ART. 170.- 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.

ART. 171.- 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

REGLAMENTO DE PRODUCTOS CARNICOS PARA EL CONSUMO HUMANO DEL MUNICIPIO DE VILLA PURIFICACION, JALISCO.

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.

ART. 172.- 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.

ART. 173.- 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.

ART. 174.- 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

ART. 175.- 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

REGLAMENTO DE PRODUCTOS CARNICOS PARA EL CONSUMO HUMANO DEL MUNICIPIO DE VILLA PURIFICACION, JALISCO.

- 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

ART.176.- 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.

ART. 177.- 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.

ART. 178.- 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.

ART.179.-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
- H.- REFRIGERADOR Y SIERRA ELÉCTRICA

REGLAMENTO DE PRODUCTOS CARNICOS PARA EL CONSUMO HUMANO DEL MUNICIPIO DE VILLA PURIFICACION, JALISCO.

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
- C.- POZO DE BARBACOA

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

ART. 180.-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.

ART. 181 -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

ART 182.- 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.

REGLAMENTO DE PRODUCTOS CARNICOS PARA EL CONSUMO HUMANO DEL MUNICIPIO DE VILLA PURIFICACION, JALISCO.

ART. 183.- 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.

ART. 184.- 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.

ART. 185.-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.

ART. 185.- NINGÚN OPERADOR PODRÁ PERMITIR QUE LOS CLIENTES TOQUEN LA CARNE

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

ART. 189.-PARA PROTECCIÓN DEL CONSUMIDOR DE LAS CARNES FRESCAS COMPENDIDAS 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.

ART. 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.

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

ART 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.

REGLAMENTO DE PRODUCTOS CARNICOS PARA EL CONSUMO HUMANO DEL MUNICIPIO DE VILLA PURIFICACION, JALISCO.

ART 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

ART 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.

ART 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.

ART 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.

ART. 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

ART. 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.

ART. 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.

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

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

REGLAMENTO DE PRODUCTOS CARNICOS PARA EL CONSUMO HUMANO DEL MUNICIPIO DE VILLA PURIFICACION, JALISCO.

ART. 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.

ART 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.

ART. 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.

ART. 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.

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

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

ART. 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.

REGLAMENTO DE PRODUCTOS CARNICOS PARA EL CONSUMO HUMANO DEL MUNICIPIO DE VILLA PURIFICACION, JALISCO.

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.

ART. 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.

ART. 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.

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

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

REGLAMENTO DE PRODUCTOS CARNICOS PARA EL CONSUMO HUMANO DEL MUNICIPIO DE VILLA PURIFICACION, JALISCO.

ART. 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.

ART. 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.

ART. 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.

CAPITULO VIGÉSIMO DE LAS SANCIONES E INFRACCIONES

ART. 216.- LAS INFRACCIONES A ESTE REGLAMENTO QUE NO TENGAN SANCIÓN ESPECIALMENTE SEÑALADA EN LA LEY, SERÁN CASTIGADAS ADMINISTRATIVAMENTE POR LA PRESIDENCIA MUNICIPAL EN LA FORMA SIGUIENTE:

- I. TRATÁNDOSE DE PERSONAL ADMINISTRATIVO, CON SUSPENSIÓN DE EMPLEO HASTA POR 10 DÍAS, SEGÚN LA GRAVEDAD DE LA FALTA, O DESTITUCIÓN DE EMPLEO, EN CASO DE REINCIDENCIA

REGLAMENTO DE PRODUCTOS CARNICOS PARA EL CONSUMO HUMANO DEL MUNICIPIO DE VILLA PURIFICACION, JALISCO.

II. A LOS CONCESIONARIOS DE SERVICIO PÚBLICOS MUNICIPALES QUE INFRINJAN LAS DISPOSICIONES DE ÉSTE REGLAMENTO SE LES SANCIONARÁ CON:

A. MULTA DE DIEZ A CIENTO DÍAS DE SALARIO MÍNIMO VIGENTE EN EL MUNICIPIO, LO CUAL SE DUPLICARÁ EN CASO DE REINCIDENCIA.

B. INDEMNIZACIÓN AL H. AYUNTAMIENTO, DE LOS DAÑOS Y PERJUICIOS, INDEPENDIEMENTE DE LOS DEMÁS SANCIONES QUE SE CAUSEN.

C. EN EL MISMO CASO DEL ARTÍCULO ANTERIOR, SI LA INFRACCIÓN ES GRAVE, CON LA REVOCACIÓN DE LA CONCESIÓN O AUTORIZACIÓN PARA PRESTAR EL SERVICIO DE QUE SE TRATE, ADEMÁS SI EL HECHO U OMISIÓN IMPLICA LA COMISIÓN DE UN DELITO, LOS RESPONSABLES SERÁN CONSIGNADOS ANTE LAS AUTORIDADES COMPETENTES.

ART. 217.- LAS SANCIONES A QUE SE REFIERE EL ARTICULO ANTERIOR, SE APLICARAN SIN PERJUICIO DE LA OBLIGACIÓN QUE TIENE EL INFRACOR DE REPARAR EL DAÑO QUE SE HAYA OCASIONADO O DE CUALQUIER OTRA RESPONSABILIDAD QUE LE RESULTE.

ART. 218.- 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 VENDIDO.

VI. ENTRAR A LOS LUGARES EN QUE SE EFECTÚE LA MATANZA, SIN 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.

ART. 219.- LA ADMINISTRACIÓN APERCIBIRA A LOS USUARIOS QUE ABANDONEN LAS CANALES POR MAS TIEMPO QUE EL AUTORIZADO, LEVANTÁNDOLES ACTA ADMINISTRATIVA Y TURNÁNDOSELE AL JUZGADO MUNICIPAL PARA SU SANCIÓN, SE CONSIDERA ABANDONO, AQUELLA CANAL QUE NO REA RETIRADA 72 HORAS DESPUÉS DE LAS 24 PRIMERAS AUTORIZADAS EN REFRIGERACIÓN.

ART. 220.- LAS VÍSCERAS QUE NO SEAN RECOGIDAS POR SU DUEÑO AL CERRARSE EL RASTRO, SERÁN REMATADAS POR LA ADMINISTRACIÓN Y EL PRODUCTO QUEDARA EN

REGLAMENTO DE PRODUCTOS CARNICOS PARA EL CONSUMO HUMANO DEL MUNICIPIO DE VILLA PURIFICACION, JALISCO.

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,

ART. 221.- 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.

CAPITULO VIGESIMO PRIMERO DE LOS RECURSOS

ART 222. LOS RECURSOS QUE CONCEDE EL PRESENTE REGLAMENTO, SON EL DE RECONSIDERACIÓN Y EL DE REVISIÓN.

ART 223. EL RECURSO DE RECONSIDERACIÓN, PROCEDERÁ, EN CONTRA DE LOS ACTOS DE LA ADMINISTRACIÓN DEL RASTRO, Y SE INTERPONDRÁ POR EL INTERESADO ANTE LA ADMINISTRACIÓN DEL RASTRO EN EL PLAZO DE 24 HORAS DESPUÉS DE ENTERADO DE LA RESOLUCIÓN RECURRIDA, Y EN LA MISMA SE APORTARÁN LOS ELEMENTOS DE PRUEBA Y ALEGATOS QUE CONSIDERE EN SU FAVOR EL AGRAVIADO, DE LO CONTRARIO SE DESECHARÁ DE PLANO, DEBIENDO RESOLVER LA PROPIA ADMINISTRACIÓN EN UN PLAZO NO MAYOR DE TRES DÍAS.

ART 224. EL RECURSO DE REVISIÓN PROCEDE EN CONTRA DE LAS RESOLUCIONES DICTADAS EN LOS RECURSOS DE RECONSIDERACIÓN Y SERÁ INTERPUESTO ANTE LA PROPIA ADMINISTRACIÓN DEL RASTRO, EN EL MOMENTO DE LA NOTIFICACIÓN, O DENTRO DE LOS TRES DÍAS SIGUIENTES A LA MISMA, QUIEN LA REMITIRÁ ANTE EL PRESIDENTE MUNICIPAL CON SU INFORME JUSTIFICADO, PARA SER RESUELTO CONFORME A LA LEY ORGÁNICA MUNICIPAL, RESOLVIENDO EN TODO CASO EN UN TÉRMINO NO MAYOR DE 30 DÍAS A PARTIR DE LA PRESENTACIÓN DEL RECURSO.

REGLAMENTO DE PRODUCTOS CARNICOS PARA EL CONSUMO HUMANO DEL MUNICIPIO DE VILLA PURIFICACION, JALISCO.

TRANSITORIOS

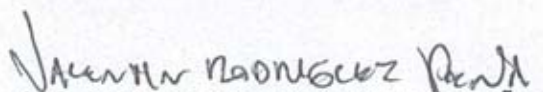
PRIMERO.- ESTE REGLAMENTO ENTRARÁ EN VIGOR EL TERCE DIA DE SU PUBLICACIÓN EN LA GACETA MUNICIPAL.

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

REGLAMENTO DE PRODUCTOS CARNICOS PARA EL CONSUMO HUMANO DEL MUNICIPIO DE VILLA PURIFICACION, JALISCO.

Expedido en la Sala de Cesiones del Ayuntamiento del Palacio Municipal de Villa Purificación, Jalisco, a los 21 días del mes de Marzo de 2013 dos mil Trece, LIC. VALENTIN RODRIGUEZ PEÑA, Presidente Municipal; C. OLIVIA LIVIER RODRIGUEZ COVARRUBIAS, Sindica Municipal; C. BEATRIZ VELASCO COVARRUBIAS, LIC. MAYRA COVARRUBIAS RODRIGUEZ, C. DANY MISAE L VILLASEÑOR PELAYO, C. MA. DE JESUS FLORES PELAYO, C. SALVADOR PELAYO GARCIA, C. CLEMENTE DE NIZ AGUILA, C. ELIDA ARECHIGA GARCIA, PROF. HERIBERTO PELAYO CASTELLON, C. FRANCISCO MICHEL FRIAS, Regidores propietarios C. SAUL LLAMAS ROMERO, Secretario General.

Por tanto de conformidad con lo dispuesto en el artículo 42, fracción V de la Ley del Gobierno y la Administración Pública Municipal del Estado de Jalisco, mandó se imprima, publique, circule y se le de el debido cumplimiento.


LIC. VALENTIN RODRIGUEZ PEÑA
Presidente Municipal.



PRESIDENCIA Villa.
Purificación
H. Ayuntamiento Municipal 2012-2015


C. SAUL LLAMAS ROMERO
El Secretario del Ayuntamiento



SECRETARIA GENERAL Villa.
Purificación
H. Ayuntamiento Municipal 2012-2015

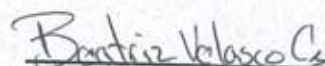
REGLAMENTO DE PRODUCTOS CARNICOS
PARA EL CONSUMO HUMANO
DEL MUNICIPIO DE VILLA PURIFICACION, JALISCO.



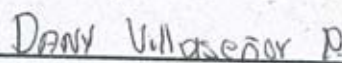
SINDICATURA Villa Purificación
H. Ayuntamiento Municipal 2012-2015

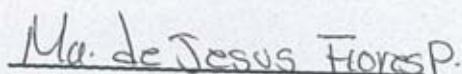
REGIDORES PROPIETARIOS

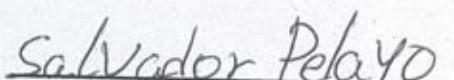

C. OLIVIA LIVIER RODRIGUEZ COVARRUBIAS
SINDICA

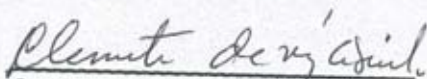

C. BEATRIZ VELASCO COVARRUBIAS

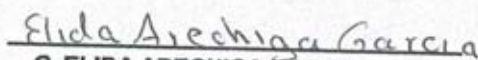

LIC. MAYRA COVARRUBIAS RODRIGUEZ.


C. DANY MISAEAL VILLASEÑOR PELAYO

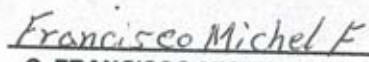

C. MA. DE JESUS FLORES PELAYO


C. SALVADOR PELAYO GARCIA.


C. CLEMENTE DE NIZ AGUILA


C. ELIDA ARECHIGA GARCIA


PROF. HERIBERTO PELAYO CASTELLON


C. FRANCISCO MICHEL FRIAS