**Aprobación:** 29 de noviembre de 2015.

**Publicación:** 25 de octubre de 2016.

**Última actualización:** Sin reforma.

**REGLAMENTO DEL RASTRO MUNICIPAL DE ZAPOTLANEJO, JALISCO.**

**TÍTULO I**

**Disposiciones Generales**

**CAPÍTULO ÚNICO**

**Artículo 1.** El presente Reglamento es de interés público y aplicación general, y se expide con fundamento en lo dispuesto por los artículos 115, fracción II de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos; 77 de la Constitución Política del Estado de Jalisco; 40,44,55 al 59 de la Ley del Gobierno y la Administración Pública Municipal del Estado Jalisco; la Ley Federal de Sanidad Animal, Ley General de Salud Animal, las Normas Oficiales Mexicanas en materia de sanidad animal e inocuidad alimentaria, las leyes estatales y federales en materia desanidad y salud, cuyo objeto es normar la actividad relacionada con la administración, funcionamiento, aseo y orden del Rastro Municipal que deberá observarse para la matanza de ganado fuera del Rastro Municipal, así como los establecimientos que expendan cárnicos.

**Artículo 2.** El Rastro es un Servicio Público que compete al Gobierno del Municipio.

La Prestación del Servicio Público de rastro será suministrado por conducto de la Coordinación de General de Servicios Municipales y será supervisado por el Jefe de Rastro.

**Artículo 3.** El Gobierno municipal proporcionará en la cabecera el servicio de matanza de ganado en las instalaciones del Rastro Municipal, vigilará y controlará la matanza que se realice en los demás centros de población del Municipio, por conducto del Inspector del ramo, los Delegados y Agentes Municipales.

**Artículo 4.** La aplicación del presente reglamento le compete:

1. Al Presidente Municipal.
2. Al Secretario General.
3. Al Síndico.
4. A la Coordinación General de Servicios Municipales
5. Al Jefe del Rastro.
6. A la Comisaría General de Seguridad Ciudadana, Movilidad Urbana y Protección Civil.
7. A los Médicos Veterinarios autorizados por el Gobierno Municipal y la SAGARPA; y
8. A los demás servidores públicos en los que las autoridades municipales Referidas en las fracciones anteriores deleguen sus facultades, para el eficaz Cumplimiento de los objetivos del presente reglamento.

**Artículo 5.** En las localidades donde no exista rastro, el Gobierno Municipal podrá autorizar un lugar para tal fin, siempre y cuando el prestador del servicio brinde las garantías, apegándose a lo dispuesto en el presente Reglamento, previo otorgamiento de la fianza respectiva, cumpliendo con los requisitos establecidos en el presente reglamento y la demás normatividad aplicable.

**Artículo 6.** Las autoridades del Gobierno Municipal correspondientes, en los casos necesarios, se coordinarán con otras autoridades competentes, a fin de lograr una mejor prestación del servicio público del rastro, cumpliendo al efecto con las obligaciones que señala la reglamentación respectiva.

**Artículo 7**. Cualquier carne que se destine al consumo público dentro de los límites del Municipio estará sujeta a inspección por parte de la Autoridad Municipal, sin perjuicio de que concurran con el mismo fin Inspectores del Sector Salud.

**Artículo 8.** Los animales que se vayan a sacrificar deberán descansar por lo menos 6 horas antes de pasar al proceso de matanza, con el fin de eliminar tensiones nerviosas.

**Artículo 9.** Los animales a sacrificar deberán ser examinados tanto en pie como en canal, señalizando cual carne puede dedicarse a la venta mediante la colocación del sello o señalizador correspondiente.

Toda carne que no reúna las condiciones y características exigidas por las normas oficiales necesarias para su consumo será incinerada.

**Artículo 10.** Queda estrictamente prohibida la matanza de ganado fuera del Rastro Municipal o de los lugares habilitados por el gobierno municipal cuando las carnes sean destinadas al comercio o consumo público.

**Artículo 11.** Es facultad del Gobierno Municipal concesionar el servicio público de rastro a particulares, condicionando la concesión al cumplimiento de todos y cada uno de los requisitos que prevean las diversas normas aplicables en la materia, los cuales deberán cubrir los derechos establecidos en la Ley de Ingresos del Municipio de Zapotlanejo Jalisco.

**Artículo 12.** Los inspectores pueden exigir en todo tiempo a los expendedores del producto de la matanza del ganado, los comprobantes respectivos que justifiquen haber satisfecho los requisitos sanitarios y municipales correspondientes.

**Artículo 13**. El manual operativo del Rastro contendrá como elementos primordiales a realizar la inspección, sanidad, matanza, seguridad, higiene, así como el transporte, mismo que, será elaborado por la Coordinación General de Administración e Innovación Gubernamental, el Coordinador General de Servicios Municipales y el Jefe del Rastro Municipal

**Artículo 14.** Bajo ninguna circunstancia se permitirá el acceso a las diferentes instalaciones del Rastro municipal o salas de matanza a menores de edad y a personas ajenas a las diversas áreas y a servicio, salvo autorización previa de la autoridad.

**TÍTULO II**

**De las Autoridades y sus Atribuciones**

**CAPÍTULO I  
Del Presidente Municipal y sus Auxiliares**

**Artículo 15.** Son autoridades competentes para aplicar el presente Reglamento:

1. El Presidente Municipal.
2. El Secretario del Ayuntamiento.
3. El Tesorero.
4. El Jefe del Rastro.
5. Los Inspectores del Rastro.
6. Los Delegados y los Agentes Municipales.

**Artículo 16.** Obligaciones que corresponden al Gobierno Municipal a través de la Administración Pública Municipal:

1. Vigilar y hacer cumplir, en la esfera de su competencia la Ley Estatal de Salud, el presente Reglamento y las demás disposiciones aplicables en la materia.
2. Atender en los términos de este Reglamento el Control Sanitario del Rastro.
3. Celebrar Convenios con el Ejecutivo del Estado, Sector Salud, Empacadoras y establecimientos autorizados para el sacrificio de animales destinados al consumo humano.
4. Expedir disposiciones conducentes para preservar el equipo y las instalaciones del Rastro.

**Artículo 17.** Obligaciones que corresponden al Coordinador General de Servicios Municipales:

1. Auxiliar al Presidente Municipal lo concerniente a la organización y vigilancia de la prestación de los servicios del Rastro.
2. Informar al Presidente Municipal de las infracciones que se detecten del personal que labora en las instalaciones para que aplique las sanciones que considere.
3. Sancionar las infracciones al presente Reglamento.
4. Proponer mecanismos orientados a eficientar la prestación del servicio de Rastro.
5. Supervisar que se cumpla con las condiciones y requisitos de salubridad en el Rastro Municipal.
6. Adoptar conjuntamente con el Jefe del Rastro, en casos urgentes, las medidas que se requieran para el buen funcionamiento del servicio.
7. Las demás que le encomienden las leyes y Reglamentos aplicables a la materia.

**Artículo 18.** Al Tesorero Municipal, le corresponde recaudar los impuestos, recargos, multas y demás contribuciones que se deriven de la aplicación del presente Reglamento a través de su oficina recaudadora de ingresos.

**Artículo 19.** Obligaciones que corresponden al Jefe del Rastro:

1. Implementar las medidas administrativas necesarias para que la matanza y transportación de animales destinados al consumo humano se realice en condiciones higiénicas adecuadas, con métodos humanitarios y evitar cualquier tipo de contaminación.
2. Fijar el horario para la prestación del servicio del Rastro.
3. Ordenar visitas ordinarias y extraordinarias a transportistas, distribuidores o establecimientos expendedores de carnes, inclusive a particulares, para verificar que el producto fue objeto de inspección sanitaria y que conserva la calidad e higiene para el consumo humano.
4. Determinar el retiro y destrucción de canales, carnes o sus derivados que conforme al dictamen presenten síntomas patológicos que pongan en riesgo la salud del consumidor, procediendo de inmediato a su incineración.
5. Vigilar que se cubran los derechos o aprovechamiento que se generen el fisco municipal por concepto de prestación del servicio de rastro.
6. Establecer sistemas de vigilancia del animal que va a ser sacrificado.
7. Vigilar la legal procedencia de los animales, reteniendo aquellos que no acrediten su legal origen y en su caso dar aviso al Agente del Ministerio Público para que realice las investigaciones correspondientes.
8. Proceder al sello y/o resello de los productos que considere aptos para el consumo humano.
9. Poner del conocimiento de las autoridades sanitarias, al Presidente Municipal y al Secretario General del Ayuntamiento cuando se detecten animales con síntomas de enfermedad grave o de rápida difusión que pueda afectar la salud y economía de la población.
10. Impedir el sacrificio de hembras gestantes próximas al parto, salvo que por razones médico-veterinarias o de salud sean necesarias.
11. Proponer las necesidades de remodelación del rastro.
12. Programar el mantenimiento preventivo anual de las instalaciones y equipo del rastro.
13. Cuando lo determine el Tesorero Municipal, tener bajo su responsabilidad el cobro de tarifas y cuotas por los servicios ordinarios o extraordinarios que preste el rastro.
14. Vigilar que las instalaciones del Rastro se conserven en buenas condiciones higiénicas y materiales y que se haga uso adecuado de las mismas.
15. Disponer de los esquilmos y desperdicios para su venta o aprovechamiento en beneficio del erario municipal.
16. Facilitar a los usuarios los servicios necesarios sin referencia ni exclusividad.
17. Prohibir que personas ajenas al Rastro permanezcan cerca del área destinada a la matanza y entorpezcan las operaciones.
18. Llevar los registros de los animales introducidos al Rastro para su sacrificio, anotando: especie, color, clase, edad, marcas, nombre del vendedor y comprador, número y fecha de aviso de movilización y número del comprobante de pago efectuado en la Tesorería Municipal.
19. Proponer al Presidente Municipal o al Secretario General del Ayuntamiento el nombramiento o remoción del personal del Rastro, de acuerdo a la plantilla autorizada en el presupuesto de egresos.

**Artículo 20.** Al frente del Rastro Municipal estará el Jefe del Rastro con funciones de Administrador que será designado por el Presidente Municipal.

**Artículo 21.** Para ser Jefe del Rastro se requiere:

1. Ser vecino del Municipio en pleno uso de sus derechos ciudadanos.
2. Saber leer y escribir.
3. Ser de reconocida honradez.
4. No tener antecedentes penales: y;
5. Tener conocimiento o experticia sobre ganado.

**Artículo 22.** En los casos de ausencia justificada del Jefe del Rastro, el Presidente Municipal designará a la persona que lo habrá de remplazar en sus funciones.

**Artículo 23.** Para el mejor cumplimiento de las actividades relacionadas con el funcionamiento del Rastro Municipal, así como para el control sobre los sacrificios de animales para consumo humano, el municipio contará con inspectores sanitarios.

**Artículo 24.** Los requisitos para ser inspector son:

1. Ser mexicano por nacimiento;
2. Abogado o Médico Veterinario, pasante o titulado;
3. Edad mínima 25 años;
4. Tener conocimientos de Derecho Sanitario;
5. Poseer carta de no antecedentes penales;

**Artículo 25**. Son obligaciones de los inspectores tanto en el interior del local del rastro como en los lugares públicos o privados del municipio, en el que se lleve a cabo la matanza o sacrificio de animales para la venta de carne para consumo humano:

1. Vigilar las condiciones sanitarias de los animales, tanto vivos como sacrificados;
2. Aplicar el presente reglamento;
3. Auxiliarse del uso de la fuerza pública en caso de ser necesario;
4. Decomiso de canales o vísceras de los animales que presenten datos o indicios por tener síntomas de enfermedad o lesión, así como los animales recién castrados;
5. Inspeccionar post-mortem, de manera sanitaria e inmediatamente después del sacrificio de los animales;
6. Sin la previa inspección a que se refiere el artículo anterior, no se podrá disponer de la carne, y una vez realizado el examen y verificadas sus buenas condiciones sanitarias los canales y demás partes del animal serán marcados con el sello oficial. En caso contrario serán decomisadas e inmediatamente separadas.
7. El decomiso podrá ser: Total o parcial, a juicio fundado de los inspectores y según el grado de afectación. La incineración se hará de acuerdo a las normas sanitarias.
8. No podrán aceptarse para consumo, los canales, partes y demás órganos en los que se detecten enfermedades o síntomas que sean perjudiciales para la salud de los consumidores.
9. Prohibir la introducción a los corrales del Rastro, de animales muertos o por lo menos con síntomas de enfermedad y sobre todo cuando esta sea contagiosa.

**TITULO III**

**De las normas mínimas de Organización**

**CAPÍTULO I**

**Del Personal**

**Artículo 26.** La Coordinación General de Servicios Municipales a través del Jefe de Rastro será responsable de mantener en buen estado las instalaciones de los rastros municipales, para lo cual atenderán a las actividades que señala el Manual Operativo y de Procedimientos.

**Artículo 27.** Todo el personal que labore dentro de los rastros, deberá sujetarse a un examen médico general, mismo que se realizará cuantas veces se considere necesario por las autoridades correspondientes.

El Jefe del Rastro cuidará de que no laboren personas con enfermedades infectocontagiosas, que entrañen peligro de contaminación para las carnes o su despojos.

**Artículo 28.** Los servidores públicos que padezcan de alguna enfermedad o herida, tienen la obligación de hacerlo saber al Jefe del Rastro, a fin de tomar las medidas necesarias que el caso amerite.

**Artículo 29.** Las instalaciones y servicios para el personal de inspección y demás empleados, deberán estar separadas de las áreas de trabajo y contarán con vestidores, mingitorios, escusados, regaderas, lavabos y recipientes para depositar los desechos, con las especificaciones que se señalen en el Manual Operativo y de Procedimientos.

**Artículo 30.** El espacio que sea utilizado para cocina estará lo más lejano posible de las áreas donde permanezcan los animales y su sacrificio.

**Artículo 31.** Los lugares a que se refiere el artículo anterior, no deberán estar comunicados directamente con las áreas donde se manipulen productos comestibles.

**Artículo 32.** El Jefe del Rastro deberá mantener un programa periódico de capacitación obligatoria para sus servidores públicos, a fin de que puedan realizar satisfactoriamente sus actividades y mantenerse al tanto de las reformas legales que surjan para su aplicación.

**Artículo 33.** Los métodos y procedimientos de trabajo, las acciones necesarias para la conservación de la higiene del personal, la disposición de efectos personales, el uso, disposición, aseo y limpieza de herramientas de trabajo del personal, conforme al Manual Operativo y de Procedimientos.

**Artículo 34.** En las áreas donde se manipulen la carne y sus productos, se evitará realizar toda acción contaminante.

**Artículo 35.** La Coordinación General de Servicios Municipales a través del Jefe del Rastro se obliga a proporcionar a los trabajadores durante todo el tiempo de la prestación de sus servicios, la capacitación, las herramientas, los materiales, maquinaria y en general aquellos objetos útiles necesarios para ejecutar el trabajo convenido.

**Artículo 36.** En el Gobierno Municipal se integrará 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 de enfermedades de trabajo y proponer medidas para prevenirlas y vigilar que se cumplan; además:

I. La Coordinación General de Servicios Municipales a través del Jefe del Rastro 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. La Coordinación General de Servicios Municipales a través del Jefe del Rastro adoptará las medidas adecuadas para prevenir los riesgos de trabajo en el uso de la maquinaria, instrumento y material de curación indispensable para los primeros auxilios y adiestramiento al personal necesario para que los preste; y

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

Al respecto de estas medidas se atenderá también a lo dispuesto por el Manual Operativo y de Procedimientos. La falta de cumplimiento será motivo de sanción o Cese justificado, según sea su gravedad, de conformidad con la Ley para los Servidores Públicos del Estado de Jalisco y sus Municipios, así como las Condiciones Generales de Trabajo para el Ayuntamiento de Zapotlanejo Jalisco.

**CAPÍTULO II**

**De la Introducción de Animales**.

**Artículo 37.** Toda persona registrada ante el Rastro y las autoridades correspondientes tiene el derecho de introducir los animales de abasto para su sacrificio a los rastros, cuya carne sea apta para el consumo humano, siempre que se cumpla con todas y cada una de las disposiciones aplicables.

**Artículo 38.** La introducción de animales de abasto a los rastros, solamente deberá hacerse dentro de los horarios y bajo las condiciones previamente establecidas por la autoridad municipal conforme a las normas y manuales que rigen en la materia.

**Artículo 39.** Es obligación del Jefe del Rastro, tener el personal verificador cuya finalidad es inspeccionar las condiciones sanitarias o de salud de los animales que se introduzcan al rastro, además de tener el personal encargado de la inspección sanitaria para constatar que la carne sea apta para consumo humano.

**Artículo 40.** Toda persona que introduzca animales de abasto a los Rastros para su sacrificio, deberá acreditar el destino de la carne con la identificación idónea, atendiendo a lo que señale el Manual Operativo y de Procedimientos.

**Artículo 41.** El Jefe del Rastro proveerá los formatos y establecerá los mecanismos de distribución de los mismos para que el usuario, introductor o productor suscriba:

1. Carta compromiso manifestando que los animales cuyo sacrificio se solicita se encuentran libres de beta-agonistas y/o clembuterol u otras sustancias no aptas para el consumo humano;
2. La carta compromiso deberá ser suscrita por el usuario, introductor o productor acreditado por la autoridad sanitaria estatal y el cotejo de la firma corresponderá al Jefe del Rastro, quien deberá conservar una copia para su archivo.
3. La carta compromiso deberá hacer explícito que el usuario, introductor o productor acreditado, está al tanto de las sanciones a que se hace acreedor en caso de incurrir en la utilización de beta-agonistas y/o clembuterol para la engorda de animales destinados al consumo humano. Las sanciones y el precepto legal correspondiente deberán ser parte integral del formato de carta compromiso.
4. No podrá sacrificarse animal alguno en los rastros municipales sin que previamente el Jefe de Rastro y los médicos veterinarios hayan cotejado y validado la firma de la carta a que se alude en el presente artículo y, en consecuencia, sin la presentación de la misma por parte de la persona encargada de introducir los animales de abasto a los rastros para su sacrificio.

**Artículo 42.** El Jefe del Rastro, a través de sus Inspectores tiene la obligación de verificar la legal procedencia de los animales que se introduzcan para su sacrificio, denunciando ante las autoridades competentes, las irregularidades que se conozcan.

**Artículo 43.** Si se observa en los corrales la presencia de animales atacados por alguna enfermedad, el sacrificio de éstos, en su caso, se hará en las áreas específicas para estos fines.

**Artículo 44.** Si algún animal muere dentro de los corrales del rastro, estará sujeto a la inspección y exámenes para determinar el destino que éste deba tener.

**Artículo 45.** Es obligación de quien introduzca animales de abasto para su sacrificio a un rastro, alimentarlos a su costa, por lo que deberán proporcionar al Jefe del Rastro los alimentos que vayan a consumir dichos animales durante su estancia en el mismo.

**CAPÍTULO III**

**De las Obligaciones de los introductores y usuarios.**

**Artículo 46.** Los usuarios de los servicios del rastro, tienen las siguientes obligaciones:

I. Sujetarse al horario señalado en el Reglamento Interior del Rastro o por las autoridades competentes para recepción, sacrifico e inspección de carnes.

II. Respetar las instrucciones dictadas por la el Jefe del Rastro, de acuerdo con el reglamento interior.

III. Sujetarse a las disposiciones sanitarias de esta Ley y Reglamento de la materia.

IV. Guardar orden dentro del establecimiento.

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

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

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

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

IX. Efectuar los pagos que señalen las tarifas comprendidas en la Ley de Ingresos del Municipio de Zapotlanejo Jalisco.

X. Una vez efectuado el pago correspondiente, entregar al personal del Rastro señalado para tales efectos, la orden de salida correspondiente de los productos cárnicos para que éstos sean depositados en el vehículo autorizado.

XI. Es obligación de los introductores contar con básculas en óptimas condiciones, por lo que deberán entregar al Jefe del Rastro la constancia de calibración y mantenimiento, de no ser así se deberá de retirarse del área del andén.

XII. Hacerse responsables por los comportamientos inadecuados y daños que ocasione el personal a su cargo.

**CAPÍTULO IV**

**Del Sacrificio de Animales.**

**Artículo 47.** El sacrificio de animales para el consumo humano, solamente deberá realizarse en los lugares que el Gobierno de la Administración Pública Municipal destine para tal fin o en aquellos que hayan sido autorizados a los particulares, cumpliendo en todo momento con las medidas de seguridad, inocuidad e higiene necesarias.

**Artículo 48.** Queda prohibido sacrificar animales, para consumo humano, que no hayan sido inspeccionados previamente por las autoridades sanitarias correspondientes.

**Artículo 49.** Para sacrificar animales en los rastros o en los lugares autorizados para tal fin, solamente se utilizarán los procedimientos que se determinen en el Manual Operativo y de Procedimientos.

**Artículo 50.** 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.

**Artículo 51.** El sacrificio podrá ser de ganado bovino, caprino, porcino, lanar, caballar, asnal, de aves y conejos y éste se deberá realizar en los locales preparados para tal efecto y mediante procedimiento eficaz e indoloro.

**Artículo 52.** El procedimiento a que se refiere el artículo anterior para el sacrificio de los animales teniendo en consideración la insensibilización, el desangrado, la disposición de las canales, la sangre, las vísceras y las cabezas se llevará a cabo conforme al Manual Operativo y de Procedimientos.

**Artículo 53.** El personal que realice la matanza deberá estar previamente entrenado y habilitado para manejar los aparatos necesarios.

**Artículo 54.** Queda prohibida la presencia de menores de 14 años en las salas de sacrificio antes, durante y después del procedimiento de sacrificio de cualquier animal.

**Artículo 55.** Queda prohibido estrictamente el sacrificio de hembras en el periodo próximo al parto.

**Artículo 56.** La conducción de los animales para su sacrificio se determinará en el Manual Operativo y de Procedimientos.

**Artículo 57**. Antes de proceder al sacrificio de los animales, estos deberán ser insensibilizados con métodos que garanticen, de manera absoluta, sean menos dolorosos y lastimen lo menos posible al animal; las técnicas posibles a utilizar se describirán en el Manual Operativo y de Procedimientos.

**Artículo 58.** Queda prohibido el uso de puntilla o martillo para la inmovilización de los animales cuadrúpedos que se vayan a sacrificar.

Asimismo, queda estrictamente prohibido cualquier tipo de tortura previo a la muerte del animal, como quebrar las patas de los animales antes de sacrificarlos, así como arrojarlos al agua hirviendo o introducirlos vivos o agonizantes en los refrigeradores, quedando sujeto a los procedimientos señalados en el Manual Operativo y de Procedimientos.

**Artículo 59**. Si dentro del rastro se realizan operaciones de sacrificio de animales 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.

**Artículo 60.** Las operaciones de desollado y faenado, deberán realizarse, con excepción de cerdos y aves, antes de la evisceración, para lo cual dentro del Manual Operativo y de Procedimientos se determinarán las especificaciones respectivas.

**Artículo 61.** La admisión de los animales en el anfiteatro será únicamente por orden escrita del médico veterinario autorizado, en la que se expresen los datos necesarios de su identificación.

**Artículo 62.** La carne que salga del anfiteatro como apta para el consumo humano, deberá remitirse a la sección correspondiente, en condiciones adecuadas para evitar su contaminación.

**Artículo 63.** Las operaciones de manejo de aquellos productos aptos para el consumo humano después de la inspección posterior al sacrificio, se deberán ajustar a lo siguiente:

I. Se manipularán, almacenarán y transportarán de acuerdo a las medidas de higiene, calidad e inocuidad alimentaria que se protejan contra la contaminación o deterioro

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

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

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

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

**Artículo 64.** El área destinada al almacenamiento de carnes no aptas para consumo humano, estará bajo el control del personal sanitario, debiendo ser construida de manera tal que impida todo riesgo de contaminar otras carnes.

**Artículo 65.** Las carnes y despojos considerados no aptos para el consumo humano por el médico veterinario autorizado, serán destruidas en el horno crematorio o planta de rendimiento para tal efecto; los productos que resulten, serán considerados como esquilmo para efectos de este ordenamiento.

**Artículo 66.** Las actividades en el área del horno crematorio o planta de rendimiento se realizarán conforme al procedimiento que señale el Manual Operativo y de procedimientos.

**Artículo 67.** La Jefatura del Rastro será responsable de que los productos de los animales sacrificados no se confundan, colocándoles marcas o señales.

**Artículo 68.** Quedan en propiedad exclusiva del Gobierno Municipal los esquilmos de los animales, a los que se les dará el tratamiento que indiquen las normas oficiales mexicanas en vigor, entendiéndose otorgado el consentimiento del propietario del animal por la introducción del mismo al rastro.

**Artículo 69.** Para efectos del artículo anterior, se entienden por esquilmos la sangre, el estiércol, las cerdas, los cuernos, la vesícula biliar, las glándulas, el hueso calcinado, los pellejos provenientes de la limpia de pieles, los residuos y las grasas de las pailas, los productos de los animales enfermos y demás que determinen en su caso las autoridades municipales, además deberán de cubrir el costo por kilogramo correspondiente cuando se tengan que recoger a domicilio.

**CAPITULO V**

**Del Transporte de Carnes y Subproductos**

**Artículo 70.** El transporte de las carnes y los subproductos, solo podrán hacerse de aquellas que hayan sido inspeccionadas previamente por las Autoridades Municipales correspondientes.

**Artículo 71.** Los vehículos que se utilicen para el transporte de carnes o despojos de animales sacrificados, deberán reunir los siguientes requisitos:

I. La superficie interna, deberá ser de material resistente a la corrosión, lisa de impermeable fácil de limpiar y desinfectar.

II. Las puertas y uniones deberán ser herméticas, para impedir todo escurrimiento al exterior.

III. El piso deberá tener rejillas o tarimas, que permitan que los escurrimientos se desalojen fácilmente del vehículo.

IV. Deberán estar equipados con ganchos, de manera que la carne no entre en contacto con el piso del vehículo.

V. Las demás que para tal efecto señalen las Autoridades Municipales y las normas correspondientes.

**Artículo 72.** Cuando el transporte de carnes o despojos de animales sacrificados, se haga en vehículos propiedad del Ayuntamiento se deberán cubrir los derechos que señale la Ley de Ingresos del Municipio de Zapotlanejo Jalisco.

**Artículo 73**. Para poder transportar excepcionalmente en vehículos particulares, carnes o despojos de animales sacrificados se requerirá de autorización que en su caso otorguen las autoridades municipales y sanitarias correspondientes.

**Artículo 74.** El personal autorizado para el transporte de las carnes, será el chofer quien tendrá las siguientes obligaciones:

1. Revisará que el vehículo se encuentre en óptimas condiciones generales y mecánicas, obligándose a revisar el vehículo en forma diaria, y en caso de encontrar alguna falla mecánica, lo hará de conocimiento inmediato al Jefe del Rastro Municipal para que se proceda a la reparación inmediata.
2. Realizar la limpieza y desinfección en forma diaria, del interior de la cámara de traslado evitando que se concentre la sangre, grasas o carne por más de un día.
3. Dicha limpieza se realizará al inicio y al término de cada jornada de trabajo.
4. Una vez cargado el vehículo con las carnes, éste la repartirá en los establecimientos correspondientes, cuidando en todo momento que el traslado cumpla con las condiciones de higiene básicas.
5. El personal que acompañe al chofer durante el reparto de los canales, carnes, vísceras, cabezas, menudos y cualquier parte del animal sacrificado, deberá abstenerse de disponer de dichos productos con la finalidad de comercializarlos o utilizarlos en beneficio propio, en caso de hacerlo así, será sancionado en los términos de este reglamento.

**TÍTULO IV**

**Del Mantenimiento y Organización del Local del Rastro**

**CAPITULO I**

**Del Mantenimiento**

**Artículo 75.** El Jefe del Rastro contará con un Departamento de Mantenimiento para dar servicios a los distintos rastros del municipio, contando en cada uno de ellos con un responsable. Esta condición no será aplicable a las concesiones del servicio de rastro.

**Artículo 76.** El Aseador y Velador encargado de realizar el Mantenimiento será el responsable del buen funcionamiento y presentación de todas las instalaciones. El mantenimiento se realizará de la siguiente forma:

1. Preventivo; y
2. Correctivo.

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

**Artículo 77.** El mantenimiento correctivo se realizará durante las labores en todas las áreas, garantizando el buen funcionamiento de las mismas.

**Artículo 78.** El equipo y utensilios que se utilicen en los rastros, deberán tener las siguientes especificaciones:

1. Superficies impermeables y lisas.
2. De material resistente a la corrosión.
3. Que no transmitan ningún olor o sabor.
4. No tóxicos ni absorbentes; y
5. Ser de fácil limpieza y resistencia a la acción de los desinfectantes.

**Artículo 79.** Para la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios, se atenderá a lo establecido por las autoridades sanitarias correspondientes con apego a lo dispuesto por las normas oficiales mexicanas y la reglamentación correspondiente.

**Artículo 80.** Los procedimientos que se llevan a cabo para el lavado y limpieza de equipo maquinaria e instalaciones antes y después de su uso, así como las sustancias químicas que sean utilizadas para tal fin deberán ser debidamente autorizados por el Jefe del Rastro y los médicos veterinarios, además de los señalados en el Manual Operativo y de Procedimientos que expida el Presidente Municipal a propuesta de las dependencias competentes.

**Artículo 81.** Deberá contarse con instalaciones específicas que estarán situadas en lugares convenientes, para el lavado y desinfectado de los utensilios utilizados durante las operaciones de sacrificio y faenado, así como la disposición de lavamanos de tal forma que sean de fácil acceso al personal.

**Artículo 82.** Deberá disponerse de agua potable y podrá utilizarse agua no potable con las aplicaciones y en las condiciones técnicas y de uso que se determine para cada una en el Manual Operativo y de Procedimientos.

**Artículo 83.** El equipo y utensilios que se empleen para productos no comestibles o decomisados, se marcarán debidamente para evitar que se usen en los productos comestibles.

**Artículo 84.** Los utensilios como cuchillos, chairas, cuchillas, sierras y demás, deberán lavarse y desinfectarse durante las operaciones de sacrificio y faenado, por lo que se contará con instalaciones específicas que estarán situadas en lugares convenientes, para ser usados por el personal durante su trabajo.

**Artículo 85.** Los utensilios como los cuchillos, chairas, cuchillas, sierras y otros, así como las áreas de matanza y faenado, no deberán utilizarse para el corte, deshuesado y preparación ulterior de la carne, entre otros, aun cuando en ambos casos se trate de productos aptos para el consumo humano.

**Artículo 86.** Si cualquiera de los utensilios o el equipo de trabajo entran en contacto con carne enferma, o material contagioso o contaminante, deberán limpiarse y desinfectarse inmediatamente.

**Artículo 87.** No deben almacenarse ni acumularse en las áreas de sacrificio, faenado, deshuesadero, corte, preparación, manipulación o empaque, recipientes, canastos, cajones, a menos que su uso sea indispensable para las actividades ahí realizadas.

**Artículo 88.** El agua que se disponga en los rastros para el procesamiento de la carne deberá ser potable, de presión suficiente, con instalaciones adecuadas para su almacenamiento y distribución, debidamente protegidas contra la contaminación y, durante las horas de trabajo cuando menos, se contará con agua caliente.

**Artículo 89.** Se podrá usar agua no potable para fines como producción de vapor, refrigeración y extinción de fuego. Este tipo de agua deberá transportarse por tuberías completamente separadas identificadas con colores y en ningún caso tendrán conexiones ni sifonadas de retroceso con las de agua potable.

**Artículo 90.** Se evitará que entre o deambule en estos establecimientos, todo tipo de fauna nociva.

**CAPÍTULO II**

**Normas mínimas de Sanidad**

**Artículo 91.** Cuando en el Rastro se sacrifiquen diferentes especies animales, los corrales e instalaciones deberán estar separados de manera que se evite el tránsito cruzado de dichas especies, así como sus carnes. Si lo hiciera el mismo personal, deberá cambiarse de ropa entre el sacrificio de una especie y otra.

**Artículo 92.** El área de almacenamiento o refrigeración deberá sólo albergar productos aptos al consumo humano, evitando el contacto entre canales de las diferentes especies, así como vísceras y canal de la misma especie.

**Artículo 93.** Los espacios donde permanezcan los animales deberán contar con:

1. Drenaje especial para la recuperación de fluidos biológicos como sangre, partículas biológicas, y todo aquello que surja por el sacrificio de animales;
2. El ganado previo a su sacrificio será lavado y revisado sanitariamente conforme a las normas sanitarias vigentes;
3. Los corrales deberán estar limpios y permanecer en el mismo estado al recibir a los animales para su revisión y pase para su sacrificio;
4. Los animales tendrán un estricto control documental sanitario previo al sacrificio como lo ordene el manual correspondiente de la especie;

**Artículo 94.** El Rastro deberá contar con las instalaciones y bebederos suficientes que permitan el desembarco, estancia y acarreo de los animales sin maltrato; a fin de que no sufran dolor ni pérdidas, por lo que:

1. Deben evitarse las rampas de desembarque y de acarreo hacia el área de sacrificio; y
2. El diseño del rastro debe propiciar el traslado de los animales por medios naturales.

**Artículo 95.** Los rastros deberán contar con lugares destinados para la guarda de los animales que se pretenda sacrificar que cumplan con las especificaciones que disponen las normas oficiales mexicanas, y un corral debidamente identificado para retener animales sospechosos de padecer alguna enfermedad, a fin de que puedan ser adecuadamente inspeccionados.

**Artículo 96.** El Rastro contará con un laboratorio o unidad Médica a su disposición, el cual servirá para auxiliar en las funciones de Control Sanitario de los animales o sus carnes, que, mediante el correspondiente análisis de laboratorio, se encargará de la detección de beta-agonistas y/o clembuterol u otras sustancias no aptas para el consumo humano, mediante la prueba de Elisa.

El procedimiento de aplicación de Control Sanitario, será aplicado de forma aleatoria en al menos uno de los animales por cada lote que tengan un mismo origen y cuyo sacrificio sea solicitado en el rastro municipal, en consecuencia, no podrá sacrificarse animal alguno si previamente no se ha realizado el análisis mencionado.

**Artículo 97.** Cuando del resultado del análisis de laboratorio llevado a cabo en el animal, éste indique positivo a beta-agonistas y/o clembuterol o resulte positivo en otros contaminantes patógenos, se deberá retirar el total del lote de referencia e informar a las autoridades competentes.

Cuando se presente una reincidencia, además de las acciones definidas por la legislación federal y estatal, le será prohibida al responsable la introducción de ganado en forma definitiva a los rastros municipales.

**Artículo 98.** La Unidad médica municipal realizará las acciones conducentes para monitorear y examinar las carnes que ingresan al municipio de otros municipios, estados o países, así como los canales y subproductos originados por el sacrificio de los animales, a efecto de garantizar que son aptas para el consumo humano y libre de beta-agonistas y/o clembuterol u otros contaminantes patógenos.

**Artículo 99.** Los rastros deberán contar con las siguientes áreas y servicios:

1. Laboratorio en análisis físico, químico y microbiológico.
2. Laboratorio de triquinoscopía.
3. Área de necropsia o anfiteatro.
4. Horno crematorio.
5. Oficinas para autoridades sanitarias.
6. Sanitarios, regaderas y vestidores para los trabajadores.
7. Área para carne no apta para el consumo humano, derivada del decomiso y destinada a la desnaturalización.
8. Fosas sépticas o contenedores; y
9. Planta de tratamiento de aguas residuales, así como trampas de sólidos y grasas.

**Artículo 100.** Los rastros bovinos, ovicaprinos o equinos, estarán constituidos por las siguientes áreas:

1. Corrales de desembarque.
2. Corrales de marcado y peaje.
3. Corrales de reposo y examen de revisión.
4. Corrales de depósito.
5. Área de higienización y lavado.
6. Área de insensibilidad.
7. Área de desangrado, escurrimiento y recolección.
8. Área de desollado y recolección de pieles.
9. Área de separación de extremidades e identificación.
10. Área de evisceración, evisceración e identificación de vísceras y canales.
11. Área de inspección sanitaria de cabezas.
12. Área de sección de canales y recolección de médula.
13. Área de lavado.
14. Área de enmantado.
15. Área de refrigeración.
16. Área de comercialización.
17. Área de inspección e identificación de carnes provenientes de rastros autorizados por otros municipios.
18. Área de manejo e inspección de cabezas y el descorné; y
19. Las demás que se consideren necesarias a juicio de las autoridades municipales correspondientes.

**Artículo 101.** Tratándose de rastros con sacrificio de porcinos, además de las áreas que correspondan conforme al artículo anterior, deberán contar con las siguientes:

1. Área de escaldado.
2. Área de flameado.
3. Área de muestreo para estudio triquinoscópico.
4. Área de saponificación de las grasas.
5. Área de depilado; y
6. Las demás que se consideren necesarias a juicio de las autoridades municipales correspondientes.

**Artículo 102.** Tratándose del rastro con sacrifico de aves, además de contar con las áreas que les corresponda, conforme a lo antes expuesto, tendrán las siguientes:

1. Área de reposo y examen de revisión.
2. Área de escaldado.
3. Área de desplumado; y
4. Las demás que se consideren necesarias a juicio de las autoridades municipales correspondientes.

**Artículo 103**. Contarán los rastros con un área independiente para la preparación de grasa comestible; por lo que se refiere al procesamiento y almacenamiento de pieles, de cuernos, de pezuñas y de grasa no comestible esto se llevará a cabo atendiendo a lo dispuesto por las normas oficiales mexicanas que correspondan.

**Artículo 104.** Podrán adicionarse áreas y servicios que se estimen necesarios a juicio de las autoridades municipales correspondientes debiendo apegarse a lo dispuesto por las normas oficiales mexicanas en la materia.

**Artículo 105.** Atendiendo a la especie animal que se sacrifique, se contará con un área independiente para el vaciado, limpieza y preparación posterior de los órganos digestivos. La manipulación de carnes y vísceras se realizará de conformidad con las especificaciones del Manual Operativo y de Procedimientos.

**Artículo 106.** Las áreas de sacrificio y faenado, tendrán las dimensiones mediante las cuales, cumpliendo con las normas oficiales mexicanas, permitan que se ejecuten los trabajos de manera satisfactoria. Si se sacrifican diferentes especies animales, cada una de estas áreas deberá contar con locales separados físicamente unos de otros.

**Artículo 107.** Deberán estar provistos de equipo que permita sangrar animales y faenar canales en posición vertical. Las plataformas colgantes para desollar, deberán tener la altura suficiente para evitar que las canales entren en contacto con el suelo, pared y otras estructuras fijas, con excepción de los que estén destinados expresamente con ese fin.

**Artículo 108.** Tendrán un sistema de carriles aéreos para transportar las canales dentro de los mataderos, con altura suficiente para evitar que la canal entre en contacto con el suelo, paredes u otras estructuras.

**Artículo 109.** En las instalaciones de los rastros en lo que se refiere a la iluminación, ventilación, las puertas de las áreas en que se manipulen materias comestibles, así como las escaleras en las mismas y uso de montacargas serán regulados por las especificaciones determinadas en las Normas Oficiales Mexicanas en la materia.

**Artículo 110.** Los desechos procedentes de los rastros, no deberán descargar en el sistema de evacuación de aguas residuales de la planta, en ningún punto situado antes de los sumideros finales de los residuos aprovechables, si es que se opera obteniendo tales productos.

**TÍTULO IV**

**De los Procedimientos Administrativos**

**CAPÍTULO I**

**De las Visitas Domiciliarias**

**Artículo 111**. La inspección sanitaria será obligatoria a domicilios o lugares autorizados para la matanza de animales destinados al consumo humano, en expendios de carne y sus derivados, en vehículos para su transportación o en cualquier lugar donde se desarrollen actividades relacionadas a los servicios del rastro, constituye visita domiciliaria sanitaria, en los términos del artículo 16 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos y de acuerdo a los convenios que realice el Ayuntamiento con la Comisión para la Protección contra Riesgos Sanitarios de Jalisco.

**Artículo 112.** Corresponde al inspector realizar visitas domiciliarias a los establecimientos que expendan los productos cárnicos, para lo cual los encargados deberán otorgar las facilidades necesarias en su realización.

**Artículo 113.** La orden de las visitas domiciliarias deberá constar por escrito, precisando el objeto y alcance de las mismas.

**Artículo 114.** Las visitas domiciliarias serán ordinarias o extraordinarias.

1. Son ordinarias las se realizan en días y horas hábiles;
2. Son extraordinarias las que se realizan en días y horas inhábiles;

**Artículo 115.** La visita domiciliaria deberá desarrollarse en la siguiente forma:

1. El inspector deberá identificarse con credencial o documento fehaciente expedido por la autoridad municipal;
2. Exhibir la orden de visita correspondiente;
3. Levantar el acta circunstanciada por duplicado de los hechos o violaciones detectadas;

**Artículo 116.** Para el desarrollo de las visitas o en caso de resistencia, los inspectores podrán solicitar el auxilio de la fuerza pública en caso de ser necesario.

**Artículo 117.** El inspector podrá adoptar bajo su responsabilidad medidas de seguridad a fin de evitar riesgos en la salud pública consisten en:

1. El aislamiento;
2. Aseguramiento del producto;
3. Suspensión de actividades;
4. Las demás que señalen las leyes y reglamentos;

**CAPÍTULO II**

**De la Inspección Sanitaria.**

**Artículo 118.** Todos los rastros que se establezcan dentro del municipio, quedan sujetos a la inspección sanitaria que al efecto determinen los ordenamientos respectivos por parte de las autoridades municipales.

**Artículo 119.** El rastro deberá contar con los siguientes servicios para la inspección sanitaria:

1. Laboratorio de análisis físico, químico y microbiológico.
2. Laboratorio de triquiniscopía.
3. Área de necropsias.
4. Horno crematorio; y
5. Oficinas para la autoridad sanitaria.

**Artículo 120.** La inspección sanitaria dentro del municipio quedará a cargo de los médicos veterinarios en funciones de inspectores del Rastro.

**Artículo 121.** El personal sanitario de los rastros será el único responsable y autorizado para determinar dentro de los rastros, que la carne de un animal es apta para consumo humano.

**Artículo 122.** Las autoridades sanitarias deberán estar informadas del estado que guardan los rastros establecidos en municipio, aun cuando pertenezcan a particulares.

**Artículo 123.** Las pruebas que se apliquen en el laboratorio, deberán ajustarse a los métodos conocidos o normalizados, a fin de que los resultados puedan interpretarse fácil y rápidamente.

**Artículo 124.** Cada rastro deberá efectuar invariablemente un control de laboratorio, independientemente de los demás que establezcan las autoridades competentes.

Artículo 125. Los tipos de prueba que deben manejar rutinariamente los laboratorios de los rastros, son los siguientes:

1. Triquinoscopía.
2. Prueba de extracto volátil residual.
3. Ziehl Nielssen, para determinar la presencia de bacilos ácido-alcohol.
4. Bacterioscopía u observación directa de grupos de microorganismos.
5. Cuenta estándar, con el objeto de investigar microorganismos vivos de la muestra.
6. Identificación por especie, para determinar la especie animal de que procede la carne con problemas.
7. Naranja de acridina, para marcar con fluorocromos los microorganismos en estudio.
8. Determinación de pigmentos biliares en tejido graso; y
9. Los demás que las normas oficiales mexicanas establezcan, así como los que las autoridades sanitarias requieran conforme a nuevos elementos técnicos.

**Artículo 126.** El anfiteatro de los rastros será un local especial, que se reservará para la realización de las siguientes actividades:

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

**Artículo 127.** Todo animal muerto o lesionado en los medios de transporte o en los corrales del rastro se reportarán a la autoridad sanitaria, la que en cada caso determinará si procede el sacrificio inmediato del animal, en la sala de necropsias, para su aprovechamiento o su destrucción o incineración.

**Artículo 128.** El traslado de los animales muertos o enfermos a la sala de necropsias, deberá hacerse por los medios y en las condiciones más apropiadas que impidan la contaminación de otros animales o carnes.

**Artículo 129.** Cuando exista duda de que los animales han muerto de enfermedades infectocontagiosas, serán conducidos a la sala de necropsias, con las aberturas naturales obturadas.

**Artículo 130.** Cuando en la necropsia se sospeche de una enfermedad infectocontagiosa, transmisible al hombre o susceptible de diseminarse al resto de los animales, se tomarán las muestras respectivas para su estudio en los laboratorios que las autoridades sanitarias correspondientes determinen, a fin de que se tomen las medidas sanitarias que el caso amerite.

**Artículo 131.** Las autoridades sanitarias correspondientes determinarán los sellos, marcas o contraseñas, que utilizará para acreditar la inspección sanitaria, mismas que serán conservadas por los particulares o autoridades interesadas, durante el plazo que para tal fin señalen las leyes respectivas.

**Artículo 132.** No se permite la salida de carnes de los rastros, ni comercializar la misma cuando no cuenten con los sellos respectivos de sanidad, que acrediten su inspección, o bien que se trate de carne que no sea apta para consumo humano, dándole los usos autorizados.

**Artículo 133.** Si una vez realizada la inspección sanitaria se determina que un animal o sus carnes no son aptos para consumo humano, la misma será decomisada.

**Artículo 134.** De igual forma será decomisada también la carne que no cuente con los sellos o contraseñas necesarias, a fin de demostrar que la misma fue inspeccionada por las autoridades sanitarias.

**Artículo 135.** En el caso de los artículos anteriores, la carne decomisada quedará en beneficio del Ayuntamiento, sin indemnización para el propietario de los animales.

**Artículo 136.** A la carne decomisada, se le dará el fin que al efecto determine el médico inspector encargado de la inspección posterior al sacrificio del rastro, con base en la opinión de la autoridad sanitaria.

**Artículo 139.** La inspección sanitaria se realizará en los animales o en sus carnes, cuantas veces se considere necesario a juicio de las autoridades sanitarias correspondientes, o por lo menos deberá hacerse una revisión previa al sacrificio y otra posterior.

**Artículo 137.** Queda prohibida al público en general la entrada a los lugares en que se realice la inspección sanitaria de los animales o de las carnes.

**Artículo 138.** La inspección sanitaria de aves comprenderá los exámenes siguientes:

1. Examen previo al sacrificio.
2. Examen anatomo-patológico de la piel, carne, huesos, vísceras y demás partes que constituyan el cuerpo de las aves; y
3. Examen en laboratorio cuando sea necesario determinar la etiología de las enfermedades.

**Artículo 139.** De acuerdo con los resultados del examen clínico, las aves serán clasificadas y separadas, en los grupos siguientes:

1. Aves sanas;
2. Aves enfermas o lesionadas, que no ameriten la inutilización o destrucción completa de las mismas;
3. Aves enfermas destinadas al sacrificio inmediato; y
4. Aves que presenten síntomas de enfermedad, las que quedarán en observación.

**Artículo 140.** Las aves a que se refieren las fracciones I y II, del artículo anterior, serán sacrificadas una vez que sean examinadas; las que marca la fracción III, serán sacrificadas en el anfiteatro, e inutilizada su carne, si el caso lo amerita.

**Artículo 141.** Todas las aves que sean sacrificadas deberán ser presentadas, para la inspección sanitaria, completas, desangradas, desplumadas y sin vísceras, pero éstas deberán conservar todas las conexiones y sólo estarán unidas a la cabeza por medio de la tráquea y el esófago.

**Artículo 142.** En las aves el examen organoléptico y anatomopatológico, consistirá en la apreciación de color, olor, aspecto, consistencia, exudados, hemorragias, tumores, abscesos, úlceras, focos de necrosis, de nechobiosis, de gaseiosis, de esclerosis y pigmentaciones anormales en los siguientes:

1. Pico, faringe, laringe, esófago, buche y pleuras.
2. Pulmones, pericardio, corazón, ganglios viscerales torácicos, peritoneo e hígado.
3. Ventrículo succenturiano, molleja, vaso, riñones, intestino, ciego y testículos.
4. Oviducto, cloaca y ganglios viscerales abdominales; y
5. En los demás que al efecto determinen las autoridades municipales correspondientes.

**Artículo 143.** En las carnes se apreciará el aspecto de la piel, cresta, barbillas, párpados, músculos, ganglios intermusculares, así como el olor, rigidez cadavérica, putrefacción y se investigará la presencia de heridas, contusiones, exantemas, equimosis, abscesos, parásitos y otros.

**Artículo 144.** En caso necesario, el Inspector hará los cortes que estime conveniente en las carnes y vísceras, para apreciar mejor la naturaleza y extensión de las lesiones.

**Artículo 145.** Serán retenidas las aves, en forma parcial o total, según lo determine el médico veterinario autorizado, que tengan las siguientes enfermedades:

1. Abscesos, aspergilosis, atrofias, botulismo, brucelosis, coccidiosis, cólera, aviar y congestión generalizada.
2. Coriza, dermatosis localizada, difteria, enfermedad de mereck, enfermedad respiratoria crónica, entero-hepatitis, erisipela, espiroquetosis, éxtasis del divertículo esofágico y estreptococias.
3. Gangrena, cúmboro, nefritis, nefrosis, hipotrofias, histomoniasis, impactación de oviducto, inflamación localizada, laringotranqueitis, leucosis linfoide, mieloide y eritroleucosis.
4. Necrosis, newcastle, parasitosis localizada, caquexia, virosis, pastelosis, peritonitis, peste aviar, seudotuberculosis, psitacosis u ornitosis, pulorosis, putrefacción y salvenelosis.
5. Sarnas, septicemia por cólera, tifoidea, paratifoidea, sinovitis infecciosa, tiña, tuberculosis, úlceras, viruela y viruela generalizada; y
6. Por cualquier otra que determinen las autoridades municipales correspondientes.

**Artículo 146.** Serán retenidas parcial o totalmente, a juicio del Médico Veterinario autorizado, aquellas aves que presenten las siguientes condiciones:

1. Alteraciones por escaldado, ascitis, asfixia natural, caquexia, contaminaciones, cuerpos extraños y por cualquier causa de muerte diferente al sacrificio.
2. Estados febriles, estados sanguinolentos, fracturas, luxaciones, melanosis generalizada, mutilaciones, neoplasias y traumatismo localizado; y
3. Por cualquier otra que así lo determinen las autoridades municipales correspondientes.

**Artículo 147.** Los Médicos Veterinarios que realicen la inspección sanitaria, deberán dar aviso a las autoridades sanitarias competentes en los casos en los que en los animales a sacrificar o en sus carnes, aparezcan las siguientes enfermedades:

1. Fiebre carbonosa, tuberculosis, muerte y rabia.
2. Encéfalo mielitis equina, brucelosis y micosis; y
3. Por las demás que así lo prevean las autoridades sanitarias correspondientes.

**CAPÍTULO III**

**De las sanciones.**

**Artículo 148.** La imposición de las sanciones se hará tomando en consideración las siguientes situaciones:

1. Gravedad de la infracción.
2. Circunstancias de comisión de la trasgresión.
3. Sus efectos en perjuicio de los intereses tutelados por el presente reglamento.
4. Condiciones socioeconómicas del infractor.
5. Reincidencia del infractor.
6. Beneficio o provecho obtenido por el infractor con motivo del acto sancionado.

**CAPÍTULO IV**

**De los medios de impugnación.**

Artículo 149. Las personas afectadas en sus derechos podrán interponer los medios de impugnación en materia administrativa

**CAPÍTULO V**

**Del juicio de nulidad.**

**Artículo 150.** En contra de las resoluciones dictadas por la autoridad municipal al resolver el recurso, podrá interponerse el juicio de nulidad ante el Tribunal de lo Administrativo del Estado de Jalisco.

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

**Primero**. Publíquese el presente ordenamiento en la Gaceta Municipal de Zapotlanejo.

**Segundo**. Este ordenamiento entrará en vigor al día siguiente de su publicación en la Gaceta Municipal de Zapotlanejo.

**Tercero**. Una vez publicado este ordenamiento, remítase mediante oficio un tanto del mismo al Congreso del Estado de Jalisco, para el cumplimiento de los efectos ordenados en el artículo 42 fracción VII de la Ley del Gobierno y la Administración Pública Municipal del Estado de Jalisco.

(Rubrica)

LAP. Héctor Álvarez Contreras

Presidente Municipal de Zapotlanejo, Jalisco.

(Rubrica)

Lic. Josué Neftalí de la Torre Parra

Secretario General.