

PERIODICO OFICIAL

ORGANO DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE NAYARIT

Registrado como Artículo de Segunda Clase el 1o. de Diciembre de 1921

Director: Lic. Jorge Armando Verdín López

Sección Séptima

Tomo CLXXXIII

Tepic, Nayarit; 13 de Septiembre de 2008

Número: 048

Tiraje: 080

SUMARIO

**REGLAMENTO DE RASTROS DEL MUNICIPIO
DE BAHÍA DE BANDERAS, NAYARIT.**

REGLAMENTO DE RASTROS DEL MUNICIPIO DE BAHIA DE BANDERAS NAYARIT

EXPOSICION DE MOTIVOS

Bahía de Banderas Nayarit es un municipio con alto consumo de carnes las que se suministran al público a través de los negocios especializados como son las carnicerías quienes a su vez reciben el producto mediante el proceso de matanza que se realice en los diversos rastros existentes en el municipio.

Hasta ahora de manera empírica los rastros que funcionan en el municipio realizan sus actividades sujeto a las regulaciones que en materia sanitaria dictan las instancias federal y estatal de salud pública.

Independientemente de que una de las principales actividades en el municipio es la de los recursos marítimos, y en consecuencia el consumo de dichos recursos como parte de la dieta del bahiabanderense es preponderante, el municipio es un serio productor y consumidor de carnes rojas lo que presenta la necesidad de que exista una estricta vigilancia y regulación en el procesamiento de éste producto a fin de preservar y salvaguardar la salud pública en el municipio.

Hasta ahora los centro de matanza municipal, en donde se procesan las carnes rojas, funciona de manera eficiente y brindan un privilegiado servicio a la comunidad, sin embargo no existe una reglamentación que norme su dependencia a la autoridad municipal como responsable, en primera instancia, de la salud de los habitantes en el territorio del municipio, pero además que regule su funcionamiento de manera ordenada, organizada y visionaria.

Por primera ocasión se propone un *Reglamento de Rastros del Municipio de Bahía de Banderas* que tiene como finalidad esencial regular estos centros de matanza. De manera destacada esta reglamentación está enfocada a reglamentar los nuevos rastros tipo TIF que se instalen en la localidad.

La normatividad que se propone contempla que los rastros existentes y los que en el futuro se instalen realicen una inspección directa del sacrificio de animales bajo las directrices sanitarias vigentes, pero que la autoridad municipal esté cercana de dicha inspección a través de las áreas correspondientes como son la Dirección de Desarrollo Rural y la Coordinación de Saluda.

La regulación municipal propuesta obliga a que los procedimiento de matanza se ajusten a lo dispuesto en las reglamentaciones específicas y que en los centros de matanza, cada una de las áreas de trabajo sean atendidas por los perfiles adecuados desde quien administre el Rastro hasta quien se involucre en cada uno de los procedimientos.

Se propone en estas reglas, la regulación de las transacciones, el control de la propiedad de los animales que se sacrifiquen, la inspección de carnes refrigeradas que ingresen al territorio municipal y el servicio de refrigeración al producto.

El reglamento garantiza que los rastros en el municipio estén a la vanguardia respecto a instalaciones y uso de las mismas, por lo que la propuesta que realiza el VI Ayuntamiento, respecto al control y reglamentación de rubros es el cumplir una necesidad de vital importancia, lo que motiva el proponer la aplicación de un reglamento en la actividad de los Rastros en el municipio de Bahía de Banderas, Nayarit.

Dr. JAIME ALONSO CUEVAS TELLO, Presidente Municipal de Bahía de Banderas, a sus habitantes hace saber:

Que el H. VI Ayuntamiento Constitucional de Bahía de Banderas, Nayarit, en uso de las facultades que le confieren los artículos 115, fracción II de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, 111 fracción I, de la Constitución Política del Estado de Nayarit y 61 fracción incisos a y h, 65 fracción VII, y 234 de la Ley Municipal para el Estado de Nayarit, ha tenido a bien expedir el siguiente:

REGLAMENTO DE RASTROS DEL MUNICIPIO DE BAHIA DE BANDERAS NAYARIT

CAPÍTULO I

DISPOSICIONES GENERALES

ARTÍCULO 1.- Las disposiciones contenidas en el presente Reglamento son de orden público y observancia general en todo el territorio del Municipio de Bahía de Banderas y tiene por objeto establecer las bases de organización y funcionamiento del rastro municipal.

ARTÍCULO 2.- Cualquier carne que se destine al consumo público dentro de los límites del Municipio estará sujeta a inspección por parte del H. Ayuntamiento por conducto de las dependencias facultadas al efecto, sin perjuicio de que concurren con el mismo fin, inspectores de los Servicios Coordinados de Salud Pública en el Estado.

ARTÍCULO 3.- El servicio público de rastros municipales de Bahía de Banderas, así como todos aquellos servicios subsidiarios y conexos, se prestarán por el Ayuntamiento o por los particulares a quien él mismo le otorgue concesión, éstas concesiones serán autorizadas por el Ayuntamiento quien a través de la Dirección de Desarrollo Rural y la Coordinación de Salud ejercerán una vigilancia y supervisión para que se cumplan todas las disposiciones de estas concesiones.

El rastro Municipal de Bahía de Banderas, realiza matanza de bovinos y porcinos, pudiéndose también sacrificar ovinos y caprinos, por lo que únicamente dará concesión a rastros de las especies que no se mencionaron anteriormente, entendiéndose que las concesiones durarán el tiempo que el mismo Ayuntamiento determine.

Los animales de las especies cuyas carnes se destinen al consumo humano, deberán ser sacrificados en los rastros propios o concesionados por el Ayuntamiento de Bahía de Banderas.

ARTÍCULO 4.- El Ayuntamiento con respecto al servicio público de Rastros tiene las siguientes atribuciones:

I.- Administrar todos los rastros del Municipio que estén o se pusieren en servicio, incluyendo los organismos subsidiarios o servicios conexos.

II.- Recaudar todos los ingresos que provengan de los derechos de degüello, de los esquilmos y demás aprovechamientos que correspondan a los rastros y a los organismos subsidiarios y servicios conexos.

III.- Crea la economía propia de los rastros para cumplir en sus funciones, con los bienes que se enumeran a continuación:

A).- Los derechos de degüello de todas las especies de ganado que se sacrifiquen en los rastros del Municipio.

B).- Los derechos por cuotas especiales o extraordinarias, generadas por servicios solicitados no especificados, o bien, estos servicios solicitados fuera del horario reglamentario.

C).- Las participaciones que correspondan a los organismos subsidiarios o conexos de tipo bancario, financiero, industrial o comercial que se establezcan.

D).- Los subsidios otorgados por el Gobierno Estatal o Federal.

E).- Los donativos de particulares.

F).- Todos aquellos bienes que adquieran los rastros.

IV.- Usar los bienes destinados a los rastros para hacer directamente el sacrificio de ganado de todas especies, cuando así lo exijan las necesidades de la entidad.

V.- Mantener debidamente la operación y conservación de los bienes destinados al servicio de los rastros.

VI.- Hacer las obras necesarias para la eficaz prestación de los servicios y cumplir debidamente todos los fines que tiene encomendados.

VII.- Vigilar directa o indirectamente, dictando las medidas conducentes para que la carne y vísceras se vendan en los mercados con las medidas higiénico-sanitarias fijadas en el Código Sanitario vigente.

En caso de infracción, se proceda a decomisar los productos a beneficio del Ayuntamiento como sanción al infractor donándolas a los centros de beneficencia social de la localidad en caso de ser aptos para el consumo humano.

VIII.- Fijar las normas para que se haga la distribución de las canales y vísceras, a los tableros o los detallistas, para el consumo público, tomando en cuenta las circunstancias especiales del momento y las necesidades del caso.

XI.- Gestionar con las asociaciones ganaderas, la presencia de un inspector de ganadería misma que será cubierta con el costo del aviso de matanza, o costo del sacrificio.

ARTÍCULO 5.- Es facultad exclusiva del Ayuntamiento:

I.- Reglamentar por medio de acuerdos cualquier punto no comprendido en este Reglamento.

II.- La apertura de rastros y el cierre de los ya existentes.

III.- La enajenación de los bienes, muebles e inmuebles del Ayuntamiento destinados al servicio de los rastros.

IV.- Contraer obligaciones económicas de cualquier monto para cumplir con este servicio público.

CAPÍTULO II

DE LA ADMINISTRACIÓN

ARTÍCULO 6.- La planta de empleados de la administración del rastro estará integrada por: Un Administrador, que designará el Presidente Municipal, de acuerdo a lo previsto por la Ley de Ganadería del Estado, un Secretario, un Médico Veterinario Zootecnista, Un químico Farmacobiologo y tantos inspectores de carnes como se requiera de acuerdo al número de centros de matanza autorizados y carnicerías que existan en el municipio, matanceros, pesadores, chóferes, cargadores, corraleros y veladores necesarios para el servicio que autorice el presupuesto de egresos. Los nombramientos serán hechos por el Presidente Municipal.

ARTÍCULO 7.- Para ser administrador del rastro municipal se requiere, de conformidad con la Ley de Ganadería del Estado de Nayarit:

I. Ser ciudadano mexicano en pleno uso de sus derechos.

II. Ser vecino del municipio de Bahía de Banderas con residencia efectiva de cuando menos seis meses.

III. Contar con escolaridad mínima de bachillerato.

IV. No haber sido condenado por delito intencional alguno

V. Ser de probada honradez y honorabilidad.

ARTÍCULO 8.- El administrador deberá cuidar y que le rindan informes de:

I.- Del examen de la documentación exhibida, al administrador de la procedencia legal del ganado destinado a la matanza.

II.- Que se impida la matanza, si falta la previa inspección sanitaria del médico veterinario e informar a los servicios de Salud Pública, a la Dirección de Agricultura y Ganadería del Estado y a la Presidencia Municipal, sobre la cantidad de ganado sacrificado, o en su caso enfermedades observadas en el mismo.

III.- Vigilar que los introductores y tablajeros no sacrifiquen mayor cantidad de animales que los manifestados y que se sujeten estrictamente al rol de matanza.

IV.- Que se recauden y enteren a la Tesorería Municipal semanalmente todos los ingresos provenientes de los derechos de degüello y de piso, así como el del lavado de vísceras y demás aprovechamientos de la matanza que correspondan al municipio.

V.- Que se impida el retiro de los productos de matanza, en el caso de que los propietarios o interesados no hayan liquidado los derechos correspondientes, señalando hasta las 14:00 hrs. de cada día para verificar los pagos, de no hacerlo, dichos productos serán detenidos por el tiempo de la moratoria y de no hacer los pagos, se procederá conforme a lo dispuesto en la Ley de Hacienda Municipal.

VI.- Formular anualmente proyecto de ingresos y egresos de la dependencia a su cargo.

VII.- Cuidar el buen orden de las instalaciones del rastro, vigilando que todo el personal de éste, observe buena conducta y desempeñen satisfactoriamente su cometido y en caso contrario informar a la superioridad.

VIII.- Prohibir que personas ajenas a la matanza entorpezcan las operaciones de éste, ingresando a los lugares dedicados a tal servicio.

IX.- De la existencia en los corrales de encierro de animales sospechosos de enfermedades transmisibles o contagiosas, procediendo desde luego a su matanza y en su caso incinerar las carnes y demás productos, así como la desinfección de los corrales contaminados.

X.- Que se niegue el permiso correspondiente para que salgan del rastro las carnes enfermas, que estén marcadas oficialmente como tóxicas o transmisibles de enfermedades a la salud pública.

XI.- Que todas las carnes destinadas al consumo, ostenten los sellos tanto del rastro como de salubridad.

XII.- Mantener en buen estado de conservación y funcionamiento todas las instalaciones y utensilios del rastro.

XIII.- Presentar la denuncia o querrela ante el Ministerio Público en los casos previstos en la Ley de Ganadería del Estado.

XIV.- Distribuir las distintas labores del rastro entre el personal a sus ordenes, en forma equitativa y de acuerdo con su especialidad y con las necesidades del servicio.

XV.- Inspeccionar mensualmente los centros de matanza concesionados, para que cumplan con los requisitos de su autorización y hacer las recomendaciones necesarias para que se corrijan las anomalías que se detecten en dichos centros.

XVI.- Imponer las sanciones que marca este reglamento por violaciones al mismo, a los trabajadores, introductores, usuarios y concesionarios, en los términos del capítulo correspondiente.

XVII.- Que se tenga una bitácora del control con la salida del producto, con una estancia mínima de 24 horas; al interior de las cámaras del rastro, aclarando que la permanencia del producto después de 24 horas tendrá un costo por día o por res.

ARTÍCULO 9.- El Secretario del Rastro Municipal deberá llenar los siguientes requisitos:

I.- Ser mayor de edad y de reconocida buena conducta, con residencia efectiva de cuando menos seis meses en el Municipio de Bahía de banderas, Nayarit.

II.- Contar con educación de Licenciatura Contaduría Pública y/ o Administración.

III.- No haber sido condenado por delito intencional que amerite pena privativa de la libertad.

ARTÍCULO 10.-El Secretario del Rastro Municipal tendrá las siguientes obligaciones:

I.-Suplir las faltas temporales del Administrador del rastro.

II.- Llenar los libros de contabilidad y en general el control de la oficina administrativa, redactando la correspondencia y confeccionando los informes mensuales y anuales ordenados por las leyes de Ganadería del Estado y de Tesorería Municipal.

III.- Acatar todas las ordenes del Administrador del rastro relacionadas con el servicio.

ARTICULO 11.- El Médico Veterinario Zootecnista, adscrito a la Administración del rastro deberá ser reconocido por los servicios coordinados de Salud Pública, teniendo como deberes:

I.- Inspeccionar diariamente el ganado destinado a la matanza, de las 17:00 a las 19:00 hrs en víspera de su sacrificio y de las 7:00 hrs. Al término de la matanza del día, los canales, vísceras y demás productos de la misma,

II.- Revisar la documentación que acredite la procedencia legal del ganado destinado a sacrificio, impidiendo la matanza de los animales que no sea debidamente acreditada su procedencia legal, haciéndolo del conocimiento del administrador para efecto de que se finquen las responsabilidades legales a que haya lugar.

III.- Impedir el sacrificio de animales enfermos y determinar si deben destruirse total o parcialmente las carnes, vísceras y demás productos que resulten nocivos para la salud pública.

IV.- Autorizar con el sello correspondiente el consumo de las carnes que resulten sanas y aprobadas.

V.- Informar al administrador en todo lo relativo a su especialidad.

ARTÍCULO 12.- Los inspectores de carnes deberán ser de preferencia Médicos Veterinarios o contar con conocimientos relativos a satisfacción del medico veterinario y reunir los requisitos que para el Administrador indica este reglamento, y tendrá las siguientes funciones:

I.- Recaudar todos los ingresos provenientes de los derechos de degüello que corresponden al municipio, en los centros de matanza de su adscripción.

II.- Impedir el sacrificio de animales enfermos, y ordenar su traslado al rastro municipal para efecto de su destrucción e incineración de las carnes, vísceras y demás productos que resulten nocivos para la salud.

III.- Rendir informe semanal de sus actividades al Administrador y en sus respectivas áreas y las demás que le encomiende el administrador.

ARTÍCULO 13.- Los demás empleados y trabajadores del rastro también serán de reconocida buena conducta y realizarán las labores propias de su especialidad, ajustándose a los horarios de trabajo que fijen este reglamento y la Administración.

ARTÍCULO 14.- Se prohíbe estrictamente a todos los empleados y trabajadores del rastro realizar operaciones de compra-venta de ganado y de los productos de sacrificio de éste así como aceptar gratificaciones de los introductores y tablajeros a cambio de preferencias ó servicios especiales; así como recibir ó llevarse porciones y partes de los canales ó vísceras del rastro.

ARTÍCULO 15.- Cualquier sugerencia, queja o reclamación por anomalías en el servicio, serán atendidas y resueltas por la Administración del Rastro, la Dirección de Desarrollo Rural o la Coordinación de Salud a solicitud de organizaciones y asociaciones de introductores, debidamente constituidas y registradas, la cual será por escrito y presentada ante cualquiera de dichas dependencias.

ARTÍCULO 16.- Los días de suspensión de labores, serán los señalados por el H. Ayuntamiento, respetando, además, los fijados en los convenios celebrados entre el H. Ayuntamiento con los trabajadores municipales. Por otro lado y de acuerdo con las necesidades del servicio, la administración del rastro, se reserva el derecho de exigir a los

trabajadores que laboren en los días inhábiles, en cuyo caso, el pago de las remuneraciones al personal, será conforme a lo que indiquen las leyes y reglamentos aplicables. De igual forma, en los días inhábiles, el pago por la prestación de los servicios, estará de conformidad con la ley de ingresos vigente; asimismo, la administración del rastro, hará del conocimiento a los introductores y a través de los medios que crea conveniente, cuando por las razones antes citadas se deban suspender labores.

ARTÍCULO 17.- Los días y el horario de prestación de servicios serán:

- I. Área de ovinos y caprinos: lunes, martes y miércoles de las ocho a las dieciséis horas, con recepción de animales hasta las catorce horas.
- II. Área de bovinos: lunes, miércoles, jueves, viernes y sábados de las diez a las dieciséis horas, los días sábados, con recepción hasta las doce treinta horas.
- III. Área de porcinos: de lunes a viernes de las siete a las catorce horas con recepción de ganado hasta las trece horas y el sábado de las siete a las doce horas con recepción hasta las once horas.
- IV. Anfiteatro: de lunes a domingo de las seis a las veintidós horas la administración se reserva el derecho de cambiar los horarios de acuerdo a las necesidades de servicio del rastro y con el personal que se requiera.

CAPÍTULO III

DE LOS LIBROS DE ADMINISTRACION

ARTÍCULO 18.-El Administrador del rastro deberá contar por duplicado, con los siguientes libros.

I.-Un libro de ingresos, en donde deberá anotar todos los ingresos, que por derechos de degüello, tanto del rastro, como de los centros de matanza, autorizados, y demás que de acuerdo a este reglamento y a la ley de ingresos municipales, le corresponde recaudar.

II.-Un libro de egresos, donde deberá anotar los gastos diarios que se originen de la administración del rastro municipal, entendiéndose siempre que no podrá erogar más del equivalente a 4 meses de salario mínimo vigente en la población, sin autorización del cabildo, aún cuando cuente con fondos suficientes, para ello.

III.-Un libro de registro donde deberá a notar todos los centros de matanza autorizados, y demás a que se refiere este reglamento, en el cual deberá anotar mensualmente las observaciones que resulten de las inspecciones a los mismos, y los acuerdos con el seguimiento que se da a dichas observaciones.

El duplicado de los dos primeros libros se deberá conservar en la Tesorería Municipal, y el tercero en la Secretaria del Ayuntamiento o en el área que determine el Ayuntamiento, en donde mensualmente se le harán las actualizaciones correspondientes.

CAPÍTULO IV

DE LAS CONCESIONES DE CENTROS DE MATANZA

ARTÍCULO 19.- Conforme a la Ley Municipal, toda persona física o moral que solicite concesión para un centro de matanza, deberá contar con la autorización del Ayuntamiento, además de reunir los siguientes requisitos:

I.- Contar con la autorización expedida por la Secretaría de Salud.

II.- Acreditar tener una reconocida solvencia moral y económica, a satisfacción del Cabildo municipal.

III.- Contar con las instalaciones necesarias al inicio de labores para la matanza, que deberán ser previamente autorizadas por la administración del rastro municipal, o la comisión que determine el Cabildo.

IV.- La Autorización será en todo caso para la matanza del número de ganado que diariamente pueda ser inspeccionado en los corrales con que cuente el centro de matanza.

V.- Hacer el pago de los derechos de autorización que serán fijados en la ley de ingresos municipales.

VI.- Una vez autorizada la concesión, hacer los pagos diarios por degüello de las cabezas que sacrifique, y los demás que le señalen la ley de ingresos municipales o por acuerdo de cabildo.

VII.- Someterse expresamente a todo lo dispuesto por este reglamento y a las disposiciones que le marquen las autoridades municipales, a través del administrador del rastro municipal.

CAPÍTULO V

DE LOS USUARIOS DE LOS RASTROS

ARTÍCULO 20.- Toda persona que lo solicite podrá introducir y sacrificar ganado de cualquier especie en los rastros del Municipio, teniendo en cuenta las disposiciones sanitarias y fitopecuarias, la capacidad de los departamentos, las posibilidades de mano de obra o las circunstancias especiales que prevalezcan y que fije el Ayuntamiento, sin más límite que el determinado en el presente Reglamento.

ARTÍCULO 21.- Las reglas básicas para la introducción de ganado al rastro municipal para efectos de sacrificio serán las siguientes:

I. Respetar el horario y disposiciones administrativas que determine el H. Ayuntamiento en lo concerniente a la recepción, sacrificio y reparto de productos cárnicos.

- II. Efectuar previamente, los pagos de derechos e impuestos correspondientes al servicio.
- III. Respetar las disposiciones sanitarias que establece el presente Código así como las demás disposiciones legales aplicables.
- IV. Abstenerse de intervenir en el manejo de las instalaciones y equipo con los que se presta el servicio.
- V. Abstenerse de realizar operaciones de compraventa de ganado y productos cárnicos dentro del rastro.
- VI. Cumplir además con las obligaciones que le imponga este Reglamento, el Código Municipal así como las demás disposiciones legales aplicables.

ARTÍCULO 22.- Queda prohibido a los introductores:

- I. Portar armas en el interior del rastro, ya sean armas de fuego, cortantes, punzo-cortantes, contundentes, corto-contundentes, o de cualquier otro tipo.
- II. Presentarse en estado de ebriedad, con aliento alcohólico o introducir bebidas embriagantes al rastro, así como bajo la influencia de algún psicotrópico, salvo que en este último caso exista prescripción médica.
- III. Faltar al respeto o agredir, amenazar a cualquier persona dentro de las instalaciones del rastro.
- IV. Manejar, intervenir o girar órdenes a terceras personas, ya sean estos últimos empleados del introductor o trabajadores del rastro, para la operación de instalaciones, maquinaria y equipo del rastro municipal.
- V. Entorpecer en cualquier modo las labores del personal del rastro municipal o el buen uso de la maquinaria y equipo que se encuentra dentro del mismo.
- VI. Celebrar reuniones, manifestaciones o juntas, en el interior del rastro.
- VII. Causar daño a las instalaciones, maquinaria y equipo del rastro.
- VIII. Propiciar el cohecho, otorgar dádivas así como productos obtenidos del sacrificio a los trabajadores municipales que laboran en el interior del rastro.
- IX. Ejecutar cualquier acto prohibido por las leyes en el interior del rastro.
- X. Cometer actos inmorales en el establecimiento.
- XI. Ingresar a las áreas restringidas o prohibidas, sin autorización y/o fuera del horario establecido.
- XII. Retirar los sellos de verificación sanitaria que identifiquen la especie, uso o consumo final de los productos cárnicos o sus derivados.
- XIII. Ingerir bebidas embriagantes, drogarse o causar faltas a la moral en el interior de la oficina que les fue asignada para la comercialización de sus productos.

ARTÍCULO 23.- Para la introducción de ganado al rastro Municipal, el ganado debe de acompañarse de la siguiente documentación:

- I.- Factura de compraventa.
- II.- Guía sanitaria vigente y debidamente requisitada.
- III.- Guía de tránsito debidamente requisitada.

En caso de no cumplir con lo establecido en este artículo, los usuarios tendrán 24 horas contadas a partir del momento de la recepción del ganado para presentar la documentación solicitada, durante el tiempo en que se presente la documentación solicitada el ganado quedará en custodia de la administración, en caso de no presentar la documentación solicitada en el tiempo establecido, se dará aviso a las autoridades competentes poniendo a su disposición el ganado en cuestión.

ARTICULO 24.- Ninguna solicitud de introducción y/o sacrificio será admitida si el solicitante no se inscribe previamente para justificar su identidad, vecindad, actividad y asiento de sus negocios, para lo cual el Ayuntamiento por conducto de la Dirección de Desarrollo Rural expedirá una credencial que lo acredite como usuario eventual o permanente del rastro y la Coordinación de Salud expedirá a dichos acreditados la Credencial de salud con una vigencia de 90 días naturales, adquiridas las credenciales a que se refiere el presente artículo, los usuarios podrán acreditar ante el Ayuntamiento a un representante el cual tendrá las siguientes atribuciones:

- I.- Poder tomar decisiones en lugar del representado.
- II.- Ordenar la matanza del día.
- III.- Pagar los derechos y cuotas correspondientes.
- IV.- Recibir las canales y firmas de conformidad o manifestar su desacuerdo en ese momento.
- V.- Entrar al rastro y desempeñar actividades inherentes a su cargo, sin entorpecer las actividades normales del rastro.

ARTÍCULO 25.- La Administración tendrá facultad de suspender la credencial de usuario, poniéndola a consideración del Ayuntamiento y haciendo referencia de los hechos a que dio motivo para esto, haciendo mención de los artículos violados del presente reglamento, ésta suspensión podrá ser temporal o permanente de acuerdo a la severidad del caso.

ARTÍCULO 26.- La entrega a los usuarios de las canales, vísceras y/o pieles, se hará mediante el recibo que firmen aquellos recibiendo de conformidad sus pertenencias, en el caso de existir alguna observación que hacer deberán formular en el mismo acto en que se les entregan las pertenencias ante el encargado en turno, o bien en la administración del rastro, de no presentar objeción alguna en el momento indicado, los propietarios o sus representantes perderán todo el derecho de hacerlo con posterioridad, cesando toda responsabilidad para el Ayuntamiento.

ARTÍCULO 27.- Los rastros del Municipio de Bahía de Banderas, realizan las funciones de sacrificio y maquila del ganado destinado al abasto público, mediante personal propio o bien mediante concesiones hechas por el Ayuntamiento con agrupaciones que realicen estas funciones, en los casos en que el Ayuntamiento celebre convenios con grupos especializados para la matanza, esta actividad se hará estrictamente en base al horario establecido fijado por este reglamento.

ARTÍCULO 28.- El Ayuntamiento está facultado para expedir las concesiones a agrupaciones que realicen las funciones de sacrificio y maquila de ganado y serán la Dirección de Desarrollo Rural y la Coordinación de Salud Integral del Municipio las que se encarguen de vigilar y supervisar el cumplimiento del convenio en base a lo establecido en el presente Reglamento.

ARTÍCULO 29.- En los rastros del Municipio de Bahía de Banderas existirán corrales de depósito únicamente, esto es de acuerdo al número de animales sacrificados por día.

ARTÍCULO 30.- Los corrales de depósito de ganado estarán abiertos al servicio público, de las seis a las diecinueve horas todos los días sin excepción. Aún los feriados para recibir los ganados que se destinen al sacrificio.

ARTÍCULO 31.- La alimentación de los animales durante su permanencia en los corrales de los rastros Municipales será por cuenta de los dueños de los ganados.

ARTÍCULO 32.- La administración del rastro no se hará responsable de los animales que fallezcan en los corrales de los rastros por inanición, sin embargo se cobrará la sanción correspondiente y sólo se podrá maquilar de acuerdo al dictamen del Inspector Sanitario, no quedando exento del cobro de las cuotas especiales o extraordinarias según se indica en este mismo Reglamento.

ARTÍCULO 33.- Ningún animal en pie que se encuentre en los corrales podrá salir de los rastros sin que previamente se cumplan las disposiciones sanitarias y reglamentarias y haber pagado todos los derechos, impuestos y demás cuotas que hayan causado.

ARTÍCULO 34.- En el caso de que los ganados depositados en los corrales de los rastros permanezcan en ellos por más de tres días, sin que los depositarios manifiesten sus propósitos de sacrificio o de retiro de los corrales, el Ayuntamiento procederá a su sacrificio, cumpliendo con todas las disposiciones sanitarias y reglamentarias y venderá los productos a los precios oficiales vigentes, cobrando el importe de los derechos y demás cuotas que haya causado, y cubriendo los impuestos debidos, y el excedente será depositado en la caja de la Tesorería Municipal para entregarse al introductor y/o dueño comprobando la propiedad del o los ganados sacrificados.

CAPÍTULO VI

DE LA INTRUDUCCIÓN DE CARNES REFRIGERADAS O CONGELADAS

ARTÍCULO 35.- Todas las carnes refrigeradas o congeladas que se introduzcan al Municipio de Bahía de Banderas, deberán ser presentadas en el rastro Municipal y dar aviso al Ayuntamiento para efectuar la inspección sanitaria y el control fiscal correspondiente. Las carnes que no se encuentren refrigeradas serán decomisadas y el Ayuntamiento dispondrá de ellas donándolas a los centros de beneficencia social de la localidad siempre y cuando sean aptas para el consumo, o bien, las incinerará cuando no lo estén.

ARTÍCULO 36.- La introducción de carnes refrigeradas o congeladas al Municipio se equipará a la introducción de ganado en pie para los efectos previstos en este reglamento.

ARTÍCULO 37.- Tomar acciones y regular la introducción de carnes congeladas del Municipio de Puerto Vallarta, Jalisco, ya que el puesto de inspección zoonosanitaria deja al libre paso unidades de reparto al interior del Municipio, y que estos mismos carecen de un permiso de introducción al Municipio de Bahía de Banderas, y esto da como resultado una afectación al mercado al interior de los mismos productos.

ARTÍCULO 38.- En consecuencia, las canales de carnes refrigeradas o congeladas que se introduzcan a este Municipio para el consumo, causarán las cuotas fijadas por el Ayuntamiento. Los citados derechos serán cubiertos en la Tesorería Municipal y/o en la Administración del rastro en el momento en que se introduzcan las carnes al establecimiento y no podrá expedirse al público sin haber cumplido con lo establecido en el capítulo V de este reglamento.

ARTÍCULO 39.- En caso de incumplimiento del artículo anterior, el Ayuntamiento estará facultado para el decomiso de las carnes y dispondrá de ellas donándolas a los centros de beneficencia social de la localidad, o siempre y cuando estén aptas para el consumo, o bien las incinerará cuando no lo estén.

CAPÍTULO VII

DEL SACRIFICIO DE GANADO

ARTÍCULO 40.- Los animales destinados al sacrificio deberán permanecer en los corrales del establecimiento, o por lo menos seis horas antes del inicio de la matanza, entendiéndose que no podrá ser sacrificado ningún ganado sin haber cumplido con lo establecido en este artículo.

ARTÍCULO 41.- Para poder ordenar el sacrificio del ganado y efectuar el pago de derechos de degüello en los rastros de este Municipio, los introductores o usuarios, deberán presentar ante la administración el visto bueno del ganado para el sacrificio, expedido por el inspector sanitario de acuerdo al Código Sanitario vigente.

ARTÍCULO 42.- Los introductores o usuarios, pagarán directamente en la Administración del rastro correspondiente los impuestos de matanza en vigor, dentro del horario comprendido de las nueve a las quince horas, todos los días del año.

ARTÍCULO 43.- En las manifestaciones a las que se hace referencia en este reglamento, los solicitantes expresarán el número y especie de los animales que deseen sacrificar en el acto de presentar sus manifestaciones y podrán pagar en la administración del rastro correspondiente, los derechos de degüello de acuerdo a este reglamento.

ARTÍCULO 44.- Ninguna carne será sellada por el Inspector Sanitario sin antes haber comprobado el pago de todas las cuotas causadas en el rastro.

ARTÍCULO 45.- Cumpliendo todos los requisitos que anteceden, los animales entrarán a la manga de sacrificio respectiva; el horario de entrada a las mangas será de las quince a las veinte horas durante todos los días del año.

ARTÍCULO 46.- Por ningún motivo se permitirá la entrada de los ganados a las mangas de sacrificio fuera del horario antes señalado, con excepción de las de causa de fuerza mayor o de interés público debidamente comprobados, cobrándose cuotas de acuerdo a lo establecido en la Ley de Ingresos, perdiendo el usuario en favor del Ayuntamiento, los derechos de degüello y demás cuotas que hubiese pagado al hacer sus manifestaciones, debiendo además de cubrir los gastos que origine la estancia en los corrales de los rastros.

ARTÍCULO 47.- Al Introducir los animales en las mangas de sacrificio en caso de ser retirados, los dueños no tendrán derecho alguno de exigir el reintegro de las cuotas pagadas.

ARTÍCULO 48.- Cuando la administración del rastro se ve imposibilitada de prestar los servicios pagados, por causa de fuerza mayor, entonces se procederá a la devolución de la cuota pagada, o bien quedara el importe en la Tesorería hasta que el rastro se vea posibilitado de seguir prestando sus servicios.

ARTÍCULO 49.- El sacrificio de ganado de cualquier especie iniciará a la hora que en cada caso se fije por el inspector sanitario tomando en cuenta el número de animales manifestados y las condiciones climatológicas del momento.

ARTÍCULO 50.- A las áreas de sacrificio sólo tendrán acceso el personal destinado a los trabajos de matanza, el personal destinado a la vigilancia comisionado y el encargado de la inspección sanitaria, así como las personas que expresamente autorice el Ayuntamiento o la Dirección de Desarrollo Rural, los cuales entrarán con las medidas higiénico sanitarias marcadas en el presente reglamento.

ARTÍCULO 51.- La administración por conducto del personal correspondiente cuidará que las canales y vísceras sean marcadas para evitar la confusión entre las pertenencias.

ARTÍCULO 52.- La entrega de viseras se hará hasta las 24 horas. Posteriores de su sacrificio; después es responsabilidad del tablajero si presenta alguna afectación.

ARTÍCULO 53.- Las canales de los animales sacrificados serán inspeccionadas por el personal sanitario en los respectivos rastros del Municipio y en el mismo lugar serán selladas, autorizando su consumo, las vísceras pasarán posterior al lavado, a las inspecciones por el personal sanitario y en su caso selladas y autorizadas para el consumo.

ARTÍCULO 54.- En los lugares donde se practique la inspección sanitaria, no se permitirá la entrada al público; ni al personal usuario de los rastros, hasta que lo disponga el inspector sanitario, responsable de esta actividad.

ARTÍCULO 55.- El Inspector Sanitario del Municipio dependerá directamente de la Dirección de Salud Integral, y será el único facultado para indicar la hora de inicio del sacrificio.

ARTÍCULO 56.- Las pieles de los animales sacrificados en los rastros Municipales de Bahía de Banderas, posterior a la entrega a sus propietarios, no podrán permanecer en el área física que ocupen los inmuebles.

CAPITULO VIII

DEL SERVICIO DE REFRIGERACION

ARTÍCULO 57.- El rastro contará con servicio de refrigeración destinada preferentemente para los productos de la matanza que no se hayan vendido y también para el depósito y guarda de otros productos refrigerables.

ARTÍCULO 58.- El alquiler de locales o de espacios de refrigeración, lo mismo que el sistema de funcionamiento de éste servicio, serán fijados por la Administración, de acuerdo con la inversión y gasto del funcionamiento del mismo.

ARTÍCULO 59.- La Administración no será responsable de los daños o perjuicios que sufran las canales en el rastro, respecto a los productos que abandonen o dejen indefinidamente en el departamento de refrigeración, o en cualquier otra dependencia.

ARTÍCULO 60.- Por ningún concepto se permitirá la entrada y conservación en las cámaras frigoríficas de carnes de animales enfermos, cuestión que calificará el médico veterinario y quien determinará si deben enviarse al horno crematorio.

ARTÍCULO 61.- El personal del servicio de refrigeración recibirá y entregará las carnes en el vestíbulo de éste, quedando autorizado el administrador para fijar el horario correspondiente al recibo y entrega de las mismas, de acuerdo con las necesidades existentes, en la inteligencia de que, a este Departamento sólo tendrá acceso dicho personal, inspección sanitaria y las personas autorizadas expresamente por el propio administrador.

CAPÍTULO IX

DEL ANFITEATRO, HORNO CREMATORIO O FOSA DE INCINERACION Y CUARTO DE VÍSCERAS

ARTÍCULO 62.- En el anfiteatro de los rastros se efectuarán las siguientes actividades:

- I.- Sacrificio, evisceración e inspección sanitaria de los animales enfermos o sospechosos.
- II.- La evisceración e inspección sanitaria de los animales muertos de cualquier procedencia.

ARTÍCULO 63.- En caso de que los rastros no cuenten con anfiteatro, se llevará a cabo las actividades enunciadas en el artículo anterior, en las salas de sacrificio tomando en cuenta los siguientes puntos:

- I.- Posterior al uso de la sala de sacrificio para efectuar las actividades descritas en el artículo anterior de este reglamento, se procederá a la limpieza y desinfección de la sala.
- II.- Limpieza de los utensilios utilizados.

ARTÍCULO 64.- Para la realización de las actividades descritas en el artículo 43 de este reglamento, se cobrarán cuotas extraordinarias o especiales.

ARTÍCULO 65.- En el cuarto de vísceras se efectuarán las siguientes actividades:

- I.- Limpieza de las vísceras provenientes de la matanza, separando las vísceras verdes y las vísceras rojas.
- II.- Posterior a la limpieza de las vísceras, las vísceras verdes se pondrán en hielo para el descenso de la temperatura y conservación de las mismas.
- III.- La limpieza de las patas provenientes de la matanza.
Se entiende por vísceras rojas: corazón, pulmones, tráquea, pajarilla, hígado, riñones, y por vísceras verdes: estómago e intestinos.

ARTÍCULO 66.- Las carnes y despojos impropios para el consumo, previa opinión del veterinario serán destruidas en el horno crematorio o transformados en las pailas bajo la vigilancia del propio veterinario y del personal del rastro, considerándose como esquilmos los productos industriales que resulten.

ARTÍCULO 67.- Sólo se dará curso a las reclamaciones formuladas por los propietarios de los animales y carnes a que se refiere este capítulo, si depositan en la caja de la administración el importe de los servicios extraordinarios especiales que fije esta, depósito que les será devuelto, si resultan procedentes tales reclamaciones.

ARTÍCULO 68.- Las pieles de los animales incinerados serán entregadas a los propietarios de éstos, mediante resolución del médico veterinario y previo pago de los derechos de degüello e importe de los servicios especiales que se hubieran prestado y las de los que estando sanos se sacrifican.

ARTÍCULO 69.- En el horno crematorio o fosa de incineración serán destruidos, por incineración, todos los productos de la matanza que el veterinario considere impropios para el consumo y nocivos para la salud pública.

CAPITULO X

DE LOS ESQUILMOS DE LA MATANZA

ARTÍCULO 70.- Los esquilmos y desperdicios de la matanza corresponden en propiedad al H. Ayuntamiento, se entiende por esquilmos: La sangre, las cerdas, las pezuñas, el hueso calcinado, las hieles, el estiércol y cuantas materias residuales resulten del sacrificio de los animales. Se entiende por desperdicios: Las basuras y substancias que se encuentren en el rastro y no sean aprovechados por los dueños.

ARTÍCULO 71.- La administración del rastro hará ingresar mensualmente a la Tesorería Municipal, el producto de la venta de los esquilmos y los desperdicios en estado natural o ya transformado, rindiendo a la vez, informe detallada del manejo de esos bienes a la Presidencia Municipal.

CAPÍTULO XI

DE LA INSPECCIÓN SANITARIA

ARTÍCULO 72.- Los rastros del Municipio deberán contar con un Médico Veterinario Zootecnista titulado, nombrado por el Ayuntamiento con la autorización expresa de la Secretaría de Salud, considerándose como Inspector Sanitario y realizará las siguientes funciones:

I.- La inspección sanitaria en pie de todo el ganado recibido en los corrales de los rastros Municipales.

II.- Expedir la autorización de sacrificio del ganado, que reúna todos los requisitos del Código Sanitario en vigor.

III.- Establecer el horario de sacrificio de acuerdo a las condiciones climatológicas del momento y el número de animales a sacrificar.

IV.- Permanecer en la sala de sacrificio que éste se lleve a cabo de acuerdo a lo establecido en el reglamento y en el Código Sanitario vigente.

V.- Realizar la inspección sanitaria post mortem.

VI.- Sellar y dar fe de que la carne de los canales correspondientes es apta para el consumo humano.

VII.- Levantar el acta de decomiso de las canales en caso de que éstas no sean aptas para el consumo.

VIII.- Rendir el informe diario de las actividades al Ayuntamiento, anexando las actas de decomiso en caso de existir, dejando dos copias en el rastro Público Municipal.

IX.- Supervisar el uso de sustancias desinfectantes que puedan contaminar las carnes, cuando las circunstancias lo ameriten dentro del Rastro.

ARTÍCULO 73.- Todo el ganado que sea introducido al rastro para su sacrificio, deberá ser inspeccionado en pie para determinar sus condiciones de salud y aptitud para el consumo humano.

ARTÍCULO 74.- En caso de que el ganado en la inspección *ante mortem* resulte sospechoso de alguna enfermedad, se mantendrá en observación y se realizarán los estudios de laboratorio y exámenes necesarios para corroborar su buen estado de salud, el costo que resulte de los mencionados estudios serán pagados a la administración por el dueño del animal y por ningún motivo podrá salir del rastro o pasar a la sala de sacrificios si no cuenta con su certificado de salud y se hayan pagado todas las cuotas generadas en relación a este artículo.

ARTÍCULO 75.- El Inspector Sanitario será la única persona autorizada para determinar dentro de los rastros que la carne de un animal es apta para el consumo humano.

ARTÍCULO 76.- Las carnes y despojo para el consumo mediante declaraciones del Inspector Sanitario serán destruidas en el horno crematorio o tarimas destinadas al efecto, bajo la vigilancia de las autoridades competentes y del personal del establecimiento, quedando incluido el Administrador del rastro, y los productos industriales que resulten serán considerados como esquilmos.

CAPÍTULO XII

DE LA UTILIZACIÓN DE LAS INSTALACIONES

ARTÍCULO 77.- Si en un rastro o matadero se realizan operaciones que entrañen algún riesgo de contaminación de la carne, éstas deberán efectuarse en lugares separados físicamente de las salas que alojan productos aptos para el consumo humano.

ARTÍCULO 78.- Por ningún motivo se usarán los locales, el equipo y los utensilios que se utilizan en el sacrificio y faenado de los animales, para otros fines como: deshueso, corte y otras manipulaciones de la carne.

ARTÍCULO 79.- La carne no deberá de entrar en contacto con el suelo, las paredes u otras estructuras fijas de los locales con excepción hecha de las que estén destinadas expresamente a ese fin.

ARTÍCULO 80.- El agua que se disponga en los rastros para el procedimiento de la carne, deberá ser potable de presión suficiente, con instalaciones adecuadas para su almacenamiento y distribución debidamente protegidas contra la contaminación.

ARTÍCULO 81.- Se podrá usar el agua no potable para fines tales como: Producción de vapor, refrigeración y extinción de fuego, este tipo de agua deberá conducirse por tuberías completamente separadas, identificadas con colores y que en ningún caso tendrán conexiones de retroceso con las del agua potable.

ARTÍCULO 82.- Los utensilios como: Cuchillo, chairas, hachas, cuchillas, sierras y otros, deberán lavarse y desinfectarse cuantas veces sea necesario durante las operaciones de sacrificio y faenado, por lo que se contará con instalaciones expofeso, que estarán en lugares estratégicos para ser usados por el personal durante su trabajo, éstas instalaciones sean de materiales resistentes a la corrosión con un tamaño que permita su uso adecuado y deberán poder limpiarse con facilidad.

CAPÍTULO XIII

DEL SERVICIO DE VIGILANCIA

ARTÍCULO 83.- El Servicio de Vigilancia en los rastros del Municipio, corresponderá al Ayuntamiento y se ejercerá por conducto del personal que designe el propio Ayuntamiento, por sus funciones, todos los componentes del Servicio de Vigilancia de los rastros serán considerados como el Cuerpo de Vigilancia del rastro, el jefe nato del servicio de vigilancia es el Administrador del rastro.

ARTÍCULO 84.- El servicio de vigilancia se encargará de guardar y custodiar todos los bienes muebles, inmuebles, maquinarias, útiles, enseres, animales, mercancías y todo cuanto se encuentre en los rastros: para este efecto se establecerán los turnos necesarios con la dotación del personal que sea procedente para que ni un sólo momento quede sin vigilancia el establecimiento, la organización de los turnos y horarios que deban cubrirse, se fijará por la Administración tomando en cuenta las condiciones propias del rastro y las necesidades en que deba hacerse la vigilancia.

ARTÍCULO 85.- También tiene la obligación de cubrir todos los demás servicios que le encomiende la administración relacionados con sus funciones incluyendo la vigilancia para el desarrollo normal de las labores que se efectúan en los diversos departamentos, que se guarde el orden en el interior, evitar que entren a los departamentos personas en estado inconveniente o aquellas sobre las que exista orden expresa de impedir el acceso, auxiliar en los casos de accidentes, siniestros y cuando ocurra algo que ponga en peligro la vida las personas, la disciplina los bienes o intereses que se encuentren en los rastros, impedir los escándalos o robos de que tengan noticia, dar cuenta inmediata a sus superiores, de las novedades que ocurren y pedir instrucciones y en casos extremos, en que el lugar y la hora no tengan manera para pedir órdenes a sus superiores, proceder desde luego a resolver los asuntos que se le planteen, en la forma más prudente, informando con posterioridad para que la administración los confirme.

ARTÍCULO 86.- Todo lo relacionado con el servicio de vigilancia será de aplicación rigurosa y por lo mismo, las faltas que cometa el personal serán sancionadas de manera enérgica.

ARTÍCULO 87.- El servicio de vigilancia tendrá la obligación de impedir la entrada al rastro, a toda aquella persona que no presente la credencial expedida por el H. Ayuntamiento de Bahía de Banderas, que lo acredite como trabajador del rastro, usuario o miembro de la Asociación de Matarifes.

CAPÍTULO XIV

DEL EQUIPO Y UTENSILIOS

ARTÍCULO 88.- El equipo de los utensilios que se usen en los mataderos, para estar en contacto con la carne, deberán tener las características siguientes:

- I.- Tener superficies impermeables.
- II.- Ser de material resistente a la corrosión.
- III.- No tóxicos.
- IV.- Que no transmitan ningún olor ni sabor.
- V.- Con superficies lisas.
- VI.- Sin grietas o hendiduras.
- VII.- No ser absorbentes.
- VIII.- Ser de fácil limpieza y resistente a la acción de los desinfectantes.

ARTÍCULO 89.- El equipo y utensilios utilizados para materiales no comestibles o decomisados se marcarán para evitar su uso con productos comestibles.

ARTÍCULO 90.- Los cuchillos, chairas, cuchillas, sierras y otros utensilios que se usen en las salas de matanza y faenado no deberán usarse para el corte, deshueso y preparación ulterior de la carne aunque en ambos casos se trate de productos aptos para el consumo humano, estos utensilios no podrán salir del rastro, salvo el caso, de no ser útiles para lo destinado, previa autorización del administrador.

ARTÍCULO 91.- No deberán almacenarse ni acumularse en las áreas de sacrificio, faenado, deshueso, corte, preparación, manipulación o empaque; recipientes, canastos, cajones, cajas ni utensilios, a menos que se requiera para su uso inmediato en alguna zona de las señaladas.

ARTÍCULO 92.- Todo el equipo y los utensilios de trabajo como: mesas, accesorios, cuchillos, cortadoras, sus vainas, chairas, sierras y recipientes, deberán limpiarse y

desinfectarse exclusivamente por métodos físicos a intervalos frecuentes durante la jornada de trabajo.

ARTÍCULO 93.- Si cualquiera de los utensilios o el equipo de trabajo entran en contacto con carne enferma o material contagioso o contaminante, deberá limpiarse y desinfectarse, inmediatamente y a fondo.

ARTÍCULO 94.- Todo el material, equipo y utensilios, así como todos los locales y áreas de trabajo deberán limpiarse y desinfectarse, antes y al término de las operaciones del día.

ARTÍCULO 95.- La Administración del rastro garantiza que:

I.- Las operaciones de lavado, limpieza y desinfección se efectúen de conformidad con el presente reglamento.

II.- Los canales o la carne y los subproductos aptos para el consumo humano, no se contaminen durante la limpieza o desinfección de los locales, equipo y utensilios.

III.- Cuando una vagoneta o recipiente que se use en el departamento de productos comestibles entre a alguna área o en contacto con productos no comestibles se limpie y desinfecte inmediatamente antes de volver a entrar a cualquier departamento de productos aptos para el consumo humano.

IV.- Los detergentes, los desinfectantes o agentes esterilizantes, cumplan las especificaciones que marque la Secretaría de Salud del Estado, y no se permita que estos productos entren en contacto con la carne.

V.- Los residuos de las sustancias antes mencionadas, en el artículo anterior, se eliminen mediante un enjuague minucioso con agua potable antes de que el local, equipo o utensilios se utilicen de nueva para la manipulación de la carne.

VI.- En ningún caso se utilicen materiales de limpieza, pintura o algún preparado que pueda contaminar la carne.

VII.- Las sustancias que se usen con motivo de orden higiénico, que puedan contaminar la carne, se almacenen en un lugar físicamente separado de las áreas de productos comestibles y que su manipulación se haga siempre bajo la supervisión de la autoridad sanitaria competente, la que deberá cerciorarse de que no hay peligro de contaminación de la carne destinada al consumo humano.

ARTÍCULO 96.- Los trabajadores del rastro deberán operar un programa permanente de control contra plagas de aves, roedores, insectos y demás fauna nociva.

ARTÍCULO 97.- Las zonas adyacentes al rastro deben examinarse con regularidad, para detectar con anticipación cualquier inicio de invasión de fauna nociva.

ARTÍCULO 98.- En el supuesto caso de que los animales dañinos lograsen entrar al matadero, el administrador ordenará las medidas a tomar para la erradicación de la plaga.

ARTÍCULO.99- Los insecticidas y medios biológicos que se utilicen en el control de las plagas que se apliquen en las instalaciones de los rastros deberán ser aprobados por la Secretaría de Salud del Gobierno Estatal y Federal, y para su uso se detendrá especial cuidado que no contaminen la carne.

ARTÍCULO 100.- Estos plaguicidas solamente deberán emplearse cuando no se puedan utilizar con eficacia otros agentes preventivos.

ARTÍCULO 101.- Los utensilios y el equipo, que se encuentre dentro de un local donde se vaya a utilizar plaguicida, deberán sacarse en su totalidad, con excepción de los que se encuentren fijados, los que serán cubiertos antes de aplicar el plaguicida. Después de la maniobra y para poder utilizarlos de nuevo, se lavarán cuidadosamente.

ARTÍCULO 102.- No se permitirá la entrada a los rastros de ninguna especie animal que no sea autorizado para el sacrificio.

CAPÍTULO XV

DE LA HIGIENE PERSONAL

ARTÍCULO 103.- Dentro de los programas de higiene para el personal que trabaje en los rastros Municipales, se deberá contar con capacitación permanente en el adecuado manejo de alimentos e higiene personal, la que será proporcionado por el Ayuntamiento, apegado a los planes de estudio y capacitación que marque la Secretaría de Salud del Estado y la Dirección Integral de Salud.

ARTÍCULO 104.- Todo el personal que trabaje en los rastros y el Inspector Sanitario del Municipio, deberán sujetarse a un examen médico general en el que se prestará especial atención a: heridas o llagas infectadas, infecciones entéricas en particular parasitosis y condiciones de portador especialmente respecto a la salmonela, brúcela y enfermedades respiratorias.

ARTÍCULO 105.- Este reconocimiento médico se efectuará invariablemente antes de ser empleados, debiéndose repetir anualmente a todos los empleados de los rastros Municipales, en caso de no tener contacto directo con las carnes y sus derivados, cada tres meses cuando las personas tengan contacto directo con las carnes y sus derivados, o bien, a todo el personal cuando clínica, oficial o epidemiológicamente esté indicado, estos certificados deberán expedirse por las instituciones del Sector Salud en el Estado.

ARTÍCULO 106.- Será responsabilidad de la administración el asegurarse que a ningún empleado o usuario del que se sospeche, padezca o sea portador de una enfermedad capaz de transmitirse por la carne mientras presente heridas, llagas o diarrea, se le permitirá trabajar en algún área donde no sea posible contaminar directa o indirectamente la carne con microorganismos patógenos.

ARTÍCULO 107.- Los empleados que se sientan o se crean enfermos, deberán dar aviso en su oportunidad al jefe inmediato superior para que este a su vez tome las medidas que considere pertinentes.

ARTÍCULO 108.- Toda persona que se corte o lesione deberá dejar de trabajar con la carne, hasta que sea atendido debidamente, pudiéndose dar el caso de que puedan continuar sus labores, provisto de un vendaje fijo e impermeable y de difícil desprendimiento, si no fuera posible reintegrarlo a su trabajo, se le podrá asignar misiones en las que no contacte con los comestibles hasta que la lesión en cuestión, sane perfectamente.

ARTÍCULO 109.- Los matarifes deberán presentar ante las autoridades sanitarias, cuantas veces se le requiera, sus tarjetas de control sanitario que no excedan de noventa días de la fecha de expedición, o bien, su credencial expedida por el Ayuntamiento respectivo.

ARTÍCULO 110.- Toda persona que trabaje en un rastro, deberá lavarse las manos frecuentemente con jabón inodoro o detergente y agua, durante su jornada, pero invariablemente lo hará:

- I.- Antes de iniciar su trabajo.
- II.- Después de hacer uso del sanitario.
- III.- Después de manejar materiales contaminados.
- IV.- Siempre que lo considere necesario.

ARTÍCULO 111.- En las áreas donde se manipule carne apta para el consumo humano, los empleados y usuarios deberán de mantener su ropa de trabajo en un estado de limpieza que corresponda a la naturaleza de la tarea que cada persona lleva a cabo.

ARTÍCULO 112.- La ropa protectora deberá incluir un overol, bata o delantal de hule, casco o gorra para la cabeza y botas blancas de hule, deberán estar confeccionadas con materiales 100% lavables o desechables y en ningún caso se permitirá que éstas se laven dentro de los locales donde se maneja la carne.

ARTÍCULO 113.- Las personas que trabajen dentro del área de matanza realizando la limpieza, además de contar con la ropa protectora señalada en el artículo anterior, deberán utilizar también guantes y mandiles, y no se permitirá la entrada al área de matanza a los empleados que no cumplan con las disposiciones de este artículo.

ARTÍCULO 114.- Las personas que por cualquier razón ingresen a las instalaciones del rastro a la hora de sacrificio, deberán ser dotadas de ropa protectora limpia, la cual retornarán al término de la visita, o bien, cumplir con las medidas higiénicas necesarias.

ARTÍCULO 115.- No se permite depositar efectos personales o vestimenta en ninguna de las áreas del matadero donde se trate directa o indirectamente con productos cárnicos comestibles, para tal fin, el establecimiento contará con un lugar destinado a tal efecto.

ARTÍCULO 116.- Toda acción que pueda contaminar potencialmente la carne, como comer, fumar, escupir, toser, estornudar y mascar, se restringirá totalmente en las áreas donde se manipulen productos cárnicos con independencia de que se usara obligatoriamente guantes, mascarillas o cubre bocas esterilizados.

ARTÍCULO 117.- Si algún empleado del rastro usa guantes para realizar su trabajo, éstos se mantendrán en condiciones sanitarias, el uso de guantes no exime al operario de tener bien lavadas las manos.

ARTÍCULO 118.- Tanto el Inspector como el Administrador del rastro deberán supervisar perfectamente que se cumpla las disposiciones de este reglamento.

CAPÍTULO XVI

DE LAS PRÁCTICAS DE OPERACIÓN

ARTÍCULO 119.- Durante las operaciones de matanza, deberán observarse los siguientes principios:

I.- Sin excepción, todos los animales de matanza serán inspeccionados antes y después de su sacrificio.

II.- No podrá iniciarse el sacrificio de los animales si no es autorizado por el Inspector Sanitario.

III.- No podrá iniciarse el sacrificio de los animales si no se cuenta con la presencia del Inspector Sanitario.

IV.- Antes de permitir que los animales entren a la sala de matanza, se verificará su limpieza exterior, la cual deberá satisfacer el Inspector Sanitario.

V.- La autoridad sanitaria competente se deberá coordinar con la administración para fijar el horario de sacrificio y en su caso los días de matanza, con el objeto de que los animales se sacrifiquen sin demora alguna.

VI.- Por razones humanitarias no se permite el uso de puntilla o martillo para insensibilizar a los cuadrúpedos de matanza.

VII.- La insensibilización de los mamíferos de abasto se deberá realizar invariablemente antes del sangrado, debiendo cumplir con las reglas que para tal fin establezca la norma técnica específica.

VIII.- Tanto la insensibilización como el sangrado se harán con la rapidez que pueda aceptar la línea de matanza y faenado, evitando hasta el máximo tener animales derribados o colgados ociosamente.

IX.- El desangrado deberá ser lo más completo posible, a fin de evitar la maduración prematura de la carne.

X.- Si la carne se destina a preparar alimentos deberá recogerse y manipularse higiénicamente.

XI.- Las canales deberán estar separadas unas de otras, para evitar la contaminación cruzada, específicamente una vez que se ha desollado.

XII.- La evisceración deberá efectuarse sin demora alguna, separando las vísceras verdes de las rojas.

XIII.- Las vísceras y la cabeza, se mantendrán separadas y no entrarán en contacto, si no con las superficies o equipos necesarios para su manipulación, faenado e inspección.

XIV.- Cualquier producto comestibles procedente de las cabezas, deberán separarse después de desollarla, inspeccionarla, lavarla y limpiarla cuidadosamente con agua potable, a satisfacción del Inspector Sanitario.

ARTÍCULO 120.- Es responsabilidad y obligación de los trabajadores que laboren en la línea de producción de las diferentes salas de sacrificio de ganado, cumplir con las siguientes funciones, así como de los servicios a que tienen derecho los introductores o usuarios, por el pago de los servicios siguientes:

I. Área de bovinos, ovinos y caprinos:

- a) La insensibilización del animal, en pie o caído, deberá ser mediante los distintos métodos de sacrificio humanitario autorizados.
- b) Enganchado o colgado de los animales sacrificados.
- c) Sangrado y corte de patas delanteras.
- d) Retiro de cabezas, descornado y lavado de cabezas.
- e) Corte de patas traseras y descuerado de piernas.
- f) Desprendimiento de ubres y viriles.
- g) Descuerado total, amarre de recto.
- h) Lavado de vísceras rojas y verdes.
- i) Corte de esternón y evisceración, amarre de esófago.
- j) Corte de canales.
- k) Aliñar y lavar las canales y corte de cola a nivel de la segunda vértebra coccígea.
- l) Traslado de la canal por el riel desde el inicio de la línea hasta el lavado final.
- m) Pesaje de canal
- n) Refrigeración
- o) Reparto de carne

II. Área de porcinos:

- a) Insensibilización del animal, en pie o caído, deberá ser mediante los distintos métodos de sacrificio humanitario autorizados.
- b) Sangrado y conducción al tanque de escaldado.
- c) Depilado mecánico.

- d) Colgado, rasurado manual y chamuscado de pelo remanente y amarre de recto.
- e) Despezuñado, aliño y lavado de manitas y patas.
- f) Corte de esternón, eviscerado y amarre de esófago.
- g) Lavado de vísceras rojas y verdes.
- h) Aliñar y lavado final de la canal.
- i) Traslado de la canal en el riel y pesaje si lo requiere el usuario.
- j) Queda prohibido faenear el ganado en el piso.

III. Área de ovinos y caprinos.

- a) Insensibilización del animal, en pie o caído, deberá ser mediante los distintos métodos de sacrificio humanitario autorizados.
- b) Colgado, sangrado y descuerado.
- c) Corte de la cabeza y patas.
- d) Eviscerado y lavado de vísceras rojas y verdes.
- e) Aliñar y lavado final de la canal.

ARTÍCULO 121.- Las operaciones de degüello deberán realizarse de acuerdo a las siguientes funciones:

I.- Todas las especies con excepción de los cerdos, el desollado se hará antes de la evisceración.

II.- Los cerdos deberán limpiarse de cerdas, costras y suciedad, pudiendo desollarse total o parcialmente.

III.- El agua de los tanques de escaldado para los cerdos, deberá cambiarse tan frecuente como sea posible siendo preferible que sea corriente y cuidando que no se baje la temperatura.

IV.- En los tanques de escaldado para los cerdos, no se podrán escaldar las patas de las reses provenientes de la matanza.

V.- Las ubres de las hembras en producción y las enfermas, deberán separarse y eliminarse, siendo motivo de decomiso inmediato, con el objeto de evitar que alguna secreción contamine la canal.

VI.- Se tendrá especial cuidado de no cortar o lesionar las ubres al eliminarlas, de tal manera que las sustancias contenidas en ellas no contaminen a la carne.

ARTÍCULO 122.- Las operaciones de faenado deberán observar las siguientes fracciones:

I.- Se deberá prevenir eficazmente que las descargas orgánicas no contaminen la canal.

II.- El inciso anterior se refiere a cualquier material procedente del estómago, intestinos, recto, vesícula biliar, vejiga, útero o ubres.

III.- Los despojos aptos para el consumo humano deberán de manipularse lejos de las canales, de manera que no contaminen, ni se contaminen.

IV.- Durante la evisceración no se cortarán los intestinos extrayéndose conjuntamente con el estómago, en el caso de que el tipo de faenado se requiere hacer algún corte se deberá atar firmemente el o los extremos cortados.

V.- El pene o el cordón espermático deben ser extirpados de la canal.

VI.- Para el lavado de las canales, se usará exclusivamente agua potable y no se permitirá el uso de papel, tela, guata, esponja, ni cepillos como auxiliares de este procedimiento, podrán sin embargo, utilizarse cepillos para faenado de los cerdos chamuscados.

VII.- Queda prohibido insuflar aire, inyectar agua o sustancias con fines de maduración o ablandamiento en forma mecánica o por cualquier otro procedimiento, a ninguna canal, carne o despojos.

VIII.- Si para fines rituales se requiere la insuflación de los pulmones, se deberá de obtener previamente la autorización expresa del Inspector Sanitario.

IX.- Las pieles, cueros pellejos procedentes de los animales de matanza, deberán ser separados de la canal inmediatamente después del desollado, enviándolas a un local separado físicamente de las áreas donde se manejan productos aptos para el consumo humano, no pudiendo, posterior a la entrega de los dueños, permanecer en el área física que ocupan las instalaciones del rastro.

X.- Los estómagos, intestinos y materiales no comestibles del faenado, inmediatamente posterior a la evisceración se pasarán al departamento de vísceras evitando en lo posible la contaminación del suelo y las paredes, así como de la carne.

XI.- El tratamiento ulterior del estómago, intestinos y todo el material no comestible, se llevará a cabo en las áreas del rastro destinadas a ese fin, usándose prácticamente reconocidas y aceptadas por las autoridades sanitarias, prestando especial atención a la limpieza e higiene.

XII.- Las materias fecales que puedan contaminar las canales deberán retirarse con cuidado de las áreas de matanza y faenado.

XIII.- En los casos en que un Inspector Sanitario considere que la forma en que se sacrifican o faenan los animales o en que se manipulan, deshuesan o embarcan las canales o la carne afecte desfavorablemente la calidad sanitaria de los productos cárnicos aptos para el consumo.

Dar aviso verbalmente y por escrito a su inmediato superior para que a través de él se realicen las gestiones con la administración del rastro a fin de que se tomen las medidas pertinentes para:

A).- Corregir las deficiencias.

B).- Disminuir la producción.

C).- Suspender las operaciones temporalmente.

XIV.- La inspección post-mortem se podrá realizar durante el faenado en sitios estratégicos inmediatamente después de la matanza.

XV.- Se requerirá a la administración para que invariablemente se proceda a la identificación por alguno de los métodos aceptados de: las canales, vísceras y cabezas, de manera que el Inspector en cualquier momento pueda reconocer plenamente las partes correspondientes a un mismo animal.

XVI.- Las vísceras y las cabezas, serán inspeccionadas en los sitios específicos, que de acuerdo con la administración marque la autoridad sanitaria.

XVII.- No se podrá retirar del matadero ninguna parte de los animales del abasto, sin la autorización del Inspector Sanitario.

ARTÍCULO 123.- Las operaciones de sellado de la carne apta para el consumo humano, se sujetará a lo siguiente:

I.- La carne que haya sido inspeccionada y declarada apta para el consumo humano, deberá sellarse conforme a lo establecido en este reglamento.

II.- El Inspector Sanitario será el custodio de los sellos y la tinta que se utilicen para marcar la carne, los que se usarán bajo su responsabilidad, pudiendo delegar esta función a un ayudante.

III.- Se deberá usar tinta especial (indeleble, no tóxica) para el sellado de las canales, pudiendo usarse otro tipo de marcas que la tecnología moderna ponga en práctica, siempre y cuando hayan sido aprobadas previamente por la autoridad sanitaria competente.

ARTÍCULO 124.- Las operaciones de manipulación de los productos aptos para el consumo humano, después de la inspección post-mortem, se deberá ajustar a lo siguiente:

I.- Se manipularán, almacenarán y transportarán. De modo que se protejan contra la contaminación y el deterioro.

II.- Los productos aptos para el consumo humano, se retirarán sin demora del área de sacrificio y faenado para ser:

A).- Sometidas a refrigeración inmediata.

B).- Transportados directamente a los locales de corte y deshueso de los mercados locales.

CAPÍTULO XVII
DEL TRANSPORTE DE CARNE Y SU CONCESION A PARTICULARES

ARTÍCULO 125.-La movilización o transporte sanitario de la carne y demás productos de la matanza, lo realizará directamente el H. Ayuntamiento a través de la Administración del Rastro, o indirectamente mediante concesión que otorgue a persona o empresa responsables y se ajustarán a las disposiciones de este reglamento haciéndose cargo de las obligaciones laborales correspondientes.

ARTÍCULO 126.- El transporte de carne del rastro municipal y de los centros de matanza, a las carnicerías y expendios autorizados, deberá hacerse única y exclusivamente en vehículos autorizados por la administración del rastro municipal, y en todo caso deberán ser vehículos que contarán con las condiciones técnicas de higiene para su transporte; además de ser vehículos con los sistemas de refrigeración para la conservación de la carne y que cumplan con el Reglamento de Tránsito. .

ARTÍCULO 127.- El transporte de los productos cárnicos aptos para el consumo humano, deberá cumplir los siguientes requisitos mínimos:

I.- No se autorizará el transporte de carne en ningún medio que se emplee para mover animales vivos o cualquier otra mercancía que pueda perjudicar la calidad sanitaria del producto, a menos que exista una solicitud por parte del transportista, la cual será sancionada por la Autoridad Sanitaria, la que en su caso otorga o no el permiso.

II.- Los medios de transporte o contenedores deberán reunir las siguientes condiciones:

A).- La superficie interna debería ser de material resistente a la corrosión, lisa e impermeable, fácil de limpiar y desinfectar.

B).- Las puertas y uniones deberán ser herméticas para impedir la entrada de insectos nocivos y otras causas de contaminación.

C).- El piso deberá tener rejillas o tarima que permitan que los escurrimientos se desalojen fácilmente del vehículo.

D).- Deberán estar equipados de manera que la carne envasada en ningún momento entre en contacto con el suelo.

E).- Los canales, medias canales o cuartos de reses que no estén congeladas y envasadas adecuadamente deberán transportarse colgadas o colgarse en soportes o equipos análogos, para cumplir que lo establecido en el inciso D, de esta fracción, así mismo deberán quedar separadas unas de otras por lo menos diez centímetros.

F).- Se deberán evitar cambios bruscos en la temperatura interior de los contenedores, pero si se produce un aumento accidental de ella, los productos cárnicos quedarán sujetos a una nueva evaluación por el Inspector Sanitario quien indicará el destino del cargamento.

G).- Los subproductos aptos para el consumo humano deberán transportarse refrigerados, salvo en caso en que el transporte dure menos de dos horas en cuya hipótesis se utilizará un contenedor térmico o aislado.

H).- Las vísceras, en especial los estómagos o intestinos, así como las cabezas y las patas, solamente serán transportadas después de haber sido limpiadas minuciosamente y en su caso peladas y escalpadas perfectamente.

ARTÍCULO 128.-Los particulares, previo el pago de los derechos correspondientes que serán fijados en la ley de ingresos municipales o en su caso el que se determine en la propia concesión, podrán obtener autorización de la administración del rastro para el transporte de carne, para lo cual deberán contar con vehículos que reúnan las condiciones técnicas especificadas en el artículo anterior.

ARTÍCULO 129.-No podrán movilizarse los productos de la matanza que no se encuentren autorizados para el consumo por el servicio sanitario municipal.

ARTÍCULO 130.-Al transportarse la carne y demás productos de la matanza, deberá recabarse el recibo correspondiente a su entrega de los respectivos expendios.

ARTÍCULO 131.- Se prohíbe a los transportistas concesionarios cobrar anticipadamente sus servicios, y de resultar la comisión de algún delito se consignará al infractor ante las autoridades correspondientes.

ARTÍCULO 132.-El personal del transporte Sanitario, además de los requisitos establecidos para el personal de matanza, deberá satisfacer los siguientes:

I.-Mantener limpias las perchas donde se colocan los canales.

II.-Cuidar de la buena conservación y estricta limpieza de los vehículos destinados al transporte de la carne y demás productos de la matanza.

III.-Movilizar exclusivamente los productos de la matanza que están amparados con los sellos oficiales del Rastro y de Salubridad, así como con las boletas de pago de los derechos correspondientes.

IV.-Efectuar el transporte de los productos de la matanza del rastro a expendios respectivos diariamente.

ARTÍCULO 133.- Las personas o empresas autorizadas para el transporte sanitario de los productos de matanza responderán que el personal a su servicio cumpla con las obligaciones señaladas en el artículo anterior, y en caso contrario, serán castigadas con las sanciones a que se refiere el artículo 37 de éste reglamento.

ARTÍCULO 134.- El precio del transporte será fijado por el Ayuntamiento, así como el porcentaje del concesionamiento en caso de existir, que deberá cubrirse en la Tesorería Municipal mensualmente o en la administración del rastro cuando se otorgue concesión, el concesionario deberá de depositar en la Tesorería Municipal una fianza fijada por el mismo Ayuntamiento.

ARTÍCULO 135.- En caso de existir concesionario, éste deberá apegarse al presente reglamento y al Código Sanitario en vigor y en caso de su no cumplimiento. Quedará terminada la concesión, quedando el Ayuntamiento facultado para concesionar nuevamente.

ARTÍCULO 136.- El Ayuntamiento tendrá la facultad de decomisar toda aquella carne que no sea transportada por el o los vehículos autorizados para ello, pudiendo disponer de la carne y/o canales, donándolas a los centros de beneficencia social, siempre y cuando sea apta para el consumo humano o proceder a su incineración en caso contrario.

CAPÍTULO XVIII

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

ARTÍCULO 137.- Los productos de origen cárnico que no sean adecuados para el consumo humano, o bien, que hayan sido decomisados, deberán separarse inmediatamente después de su detección y ser aislados en recipientes, vagonetas, jaulas, sitios o locales claramente identificados, quedando a disposición de las autoridades sanitarias, con el fin de identificar claramente los productos, podrán hacerse cortes o marca que muestren que han sido decomisados o son inadecuados para el consumo humano.

ARTÍCULO 138.- El transporte de los decomisos dentro y fuera del rastro se hará bajo la supervisión y a satisfacción del Inspector Sanitario, para garantizar que ninguna persona retire algún canal, trozo de carne, órgano, vísceras o grasas que hayan sido decomisadas o retirada por el servicio de inspección sanitaria.

ARTÍCULO 139.- Solamente el Supervisor jerárquico del Inspector Sanitario y el Ayuntamiento podrá permitir que salga del matadero el material decomisado, justificando en todos los casos el porqué de este hecho, para lo cual se elaborará un documento o autorización de salida que debe contener: lugar y fecha, procedencia, causa del decomiso y destino de la muestra.

ARTÍCULO 140.- Toda canal decomisada total o parcialmente, deberá estar avalado por el Inspector Sanitario, mediante el acta de decomiso correspondiente y la participación de dos personas que firmarán como testigos, para los fines procedentes de este capítulo.

CAPÍTULO XIX

DE LAS PRUEBAS DE LABORATORIO

ARTÍCULO 141.- Los rastros deberán contar con un laboratorio químico bacteriológico, el cual servirá como auxiliar a los Inspectores en sus funciones de control sanitario de los productos, y en caso de no contar con un laboratorio, el Ayuntamiento tendrá facilidad para subrogar este servicio con costo al dueño del animal en cuestión.

ARTÍCULO 142.- Las pruebas que se apliquen en el laboratorio del matadero deberán ajustarse a los métodos conocidos o normalizados, a fin de que los resultados puedan interpretarse fácil y rápidamente.

ARTÍCULO 143.- Las pruebas mínimas de que deberán manejar rutinariamente en los laboratorios de los rastros o subrogados son:

I.- Triquinoscopia.

II.- Prueba de Nesles, determinación de Nitrógeno amoniacal.

III.- Prueba de Zielhl-Neelsen, para determinar la presencia de bacilos ácido, alcoholes resistentes.

IV.- Bacteroscopia, observación directa de grupos de microorganismos.

V.- Cuenta estándar, con el objeto de investigar el contenido de microorganismos vivos de la muestra.

VI.- Identificación por especie, para determinar la especie animal de que provenga la carne problema.

VII.- Naranja de Acridina, para marcar con flourocromos los microorganismos en estudio.

VIII.- Determinación de pigmentos biliares en tejido graso.

IX.- Otras que a la luz de nuevos elementos técnicos se establezcan en todos los casos, con la aprobación previa de la Secretaría de Salud del Estado.

CAPÍTULO XX

DE LA ASISTENCIA MÉDICA SOCIAL

ARTÍCULO 144.- El Ayuntamiento proporcionará asistencia médica social a todos los trabajadores de base o de confianza que laboren en los rastros que se encuentren bajo la administración del Ayuntamiento.

ARTÍCULO 145.- La asistencia médico social de los grupos concesionados por el Ayuntamiento para realizar el sacrificio de los animales, será por cuenta de ellos mismos, por lo que el Ayuntamiento para otorgar la concesión pedirá como requisito el convenio de asistencia Médico Social de estos grupos con cualquiera de las instituciones del Sector Salud de la localidad.

CAPITULO XXI**DE LAS SANCIONES**

ARTÍCULO 146.-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

II.-A los concesionarios de Servicio Públicos Municipales que infrinjan las disposiciones de éste reglamento se les sancionará con:

a).-Multa de diez a cien 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, independientemente 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.

CAPITULO XXII**DE LOS RECURSOS**

ARTÍCULO 147.-Los recursos que concede el presente reglamento, son el de Inconformidad o el Juicio Contencioso Administrativo ante el H. Tribunal Administrativo en el Estado de Nayarit.

ARTÍCULO 148.-El recurso de Inconformidad, procederá, en contra de los actos de la Administración del rastro, y se interpondrá por el interesado ante la propia autoridad emisora en un plazo de quince días hábiles posteriores a la notificación personal de la resolución que se busque impugnar, y en el mismo escrito misma se aportarán los elementos de prueba y alegatos que considere en su favor el gobernado, de debiendo resolver el Superior Jerárquico en un plazo no mayor de treinta días posteriores a la fecha de interposición del recurso.

ARTÍCULO 149.- El Juicio Contencioso Administrativo procede en contra de las resoluciones dictadas en los recursos de Inconformidad o resoluciones iniciales que se busquen impugnar, y será interpuesto ante el H. Tribunal de Justicia Administrativa del Estado de Nayarit, dentro de los quince días hábiles contados a partir de la notificación, para ser substanciado y resuelto conforme a la Ley de Justicia y Procedimientos Administrativos para el Estado de Nayarit.

TRANSITORIOS

ARTICULO PRIMERO.- Este Reglamento entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Periódico Oficial Órgano de Gobierno del Estado de Nayarit y la Gaceta Municipal.

ARTICULO SEGUNDO.- Se derogan todas las disposiciones existentes que se opongan o sean contrarias al presente Reglamento.

En cumplimiento a lo dispuesto en la fracción II del Artículo 115 de la Constitución General de los Estados Unidos Mexicanos y fracción VII del artículo 65 de la Ley Municipal del Estado de Nayarit, promulgo el presente reglamento en la residencia Oficial del Ayuntamiento Constitucional de Municipio de Bahía de Banderas, Nayarit en Valle de Banderas. Cabecera provisional de dicho municipio, a los once días del mes de Septiembre de dos mil ocho.

Por lo tanto lo promulgo y ordeno se imprima, publique y circule para su debida observancia.

PRESIDENTE MUNICIPAL, DR. JAIME ALONSO CUEVAS TELLO.- *Rúbrica.-*
SECRETARIO DEL AYUNTAMIENTO, DR. HÉCTOR GONZALO REGALADO CURIEL.-
Rúbrica.