



TEQUILA

EL PUEBLO MÁS MEXICANO

— GOBIERNO MUNICIPAL —

2024- 2027

GACETA MUNICIPAL 22

REGLAMENTO DE RASTROS, UNIDADES DE MATANZA Y ACTIVIDADES
COMPLEMENTARIAS PARA EL MUNICIPIO DE TEQUILA, JALISCO.

FECHA PUBLICACIÓN:

04 ABRIL DE 2025

CONTENIDO

Página

Acuerdo de Ayuntamiento de la aprobación del Reglamento de Rastros, Unidades de Matanza y Actividades Complementarias para el Municipio de Tequila, Jalisco.....	05
Reglamento de Rastros, Unidades de Matanza y Actividades Complementarias para el Municipio de Tequila, Jalisco	06



TEQUILA

EL PUEBLO MÁS MEXICANO

— GOBIERNO MUNICIPAL —

2024- 2027

**REGLAMENTO DE
RASTROS, UNIDADES DE
MATANZA Y
ACTIVIDADES
COMPLEMENTARIAS
PARA EL MUNICIPIO
DE TEQUILA, JALISCO.**



TEQUILA

EL PUEBLO MÁS MEXICANO

— GOBIERNO MUNICIPAL —

2024-2027



TEQUILA

EL PUEBLO MÁS MEXICANO

2024-2027

Dependencia: Secretaría Gral.
No. Oficio: S.G. 026
Exp.: Ordinaria 04

Asunto: Certificación Acuerdo

El que suscribe, Lic. Oscar Leal Landeros, en mi carácter de Secretario General del Ayuntamiento de Tequila, Jalisco, con las facultades que me concede la Ley del Gobierno y la Administración Pública Municipal para el Estado de Jalisco:

CERTIFICO Y HAGO CONSTAR:

Que en la Cuarta Sesión Ordinaria de Ayuntamiento, celebrada el día 20 de marzo del 2025, en el Sexto Punto del Orden del Día, inciso 26, se aprobó lo siguiente:

".....CON EL VOTO A FAVOR DE 09 NUEVE MUNÍCIPES, LA ABSTENCIÓN DE LOS REGIDORES GUILLERMO CORDERO GARCIA Y ALONDRA ROMERO CORDERO Y NINGÚN VOTO EN CONTRA, SE APRUEBA POR MAYORÍA CALIFICADA DE VOTOS EL REGLAMENTO DE RASTROS, UNIDADES DE MATANZA Y ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS PARA EL MUNICIPIO DE TEQUILA, JALISCO....."

Doy fe.-----CONSTE.

Se extiende la presente para los fines y usos legales correspondientes a que haya lugar.



Atentamente

2025. Año de la Mujer Indígena"
Tequila Pueblo Mágico, Jalisco, 21 de marzo del 2025

LIC. OSCAR LEAL LANDEROS
Secretario General del H Ayuntamiento
Constitucional de Tequila Jalisco
Administración 2024-2027

C.c.p. Archivo.
OLL/mgtm*

Dirección: José Cuervo No. 33,
Colonia Centro. C.P 46400. Tequila, Jal.
Tel: 374 742 0012 / 374 74 20 313
presidencia@tequilajalisco.gob.mx
www.tequilajalisco.gob.mx

**REGLAMENTO DE RASTROS, UNIDADES
DE MATANZA Y ACTIVIDADES
COMPLEMENTARIAS PARA EL
MUNICIPIO
DE TEQUILA, JALISCO.**

**TÍTULO I
DISPOSICIONES GENERALES**

**CAPÍTULO I
DEL OBJETO**

Artículo 1. El presente Reglamento se expide con fundamento en lo dispuesto en los artículos 115 fracciones II y III inciso f) de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos; 77 fracción II inciso b) y 79 fracción VII de la Constitución Política del Estado de Jalisco; 37 fracciones II y V, 40 fracción II, y 94 fracción V, último párrafo, de la Ley del Gobierno y de la Administración Pública Municipal del Estado de Jalisco.

Artículo 2. El presente ordenamiento es de orden público y de observancia obligatoria en el Municipio de Tequila, Jalisco, y tiene por objeto regular en el ámbito de la competencia municipal, lo siguiente:

I. Las buenas prácticas pecuarias aplicables en la producción primaria;

II. Los procedimientos que deben cumplir los establecimientos públicos o privados dedicados a la matanza y faenado de animales para abasto para efectos de vigilar y establecer los métodos que garanticen buenos niveles de bienestar y disminuyan al máximo el dolor, sufrimiento, ansiedad y estrés;

III. Regular las especificaciones sanitarias que deben cumplir los establecimientos que industrializan, procesan, empaacan, refrigeran, llevan a cabo actividades reparto, y abastecimiento, así como de aquellas que comercializan productos o subproductos cárnicos para consumo humano, a fin de garantizar las condiciones óptimas de sanidad, inocuidad, higiene y obtener productos con calidad higiénico-sanitaria adecuada;

IV. La participación y apoyo de las dependencias municipales en el ámbito de su competencia, a los servicios de sanidad animal federales y estatales, así como a las campañas zoonosológicas que se lleven a cabo; y

V. Regular los procedimientos de inspección que llevan a cabo las autoridades municipales a los establecimientos comerciales de su área de jurisdicción, donde se comercialicen especies domesticas productivas, productos o subproductos, así como los rastros y lugares autorizados para la matanza.

Artículo 3. La matanza de toda clase de animales para abasto tendientes a las necesidades de consumo humano constituye un servicio público a cargo del Municipio por conducto de la Dirección del Rastro Municipal. Queda prohibida la matanza de animales fuera de las instalaciones de los rastros salvo lo dispuesto por este Reglamento.

Artículo 4. Para efectos del presente Reglamento se entenderá por:

I. Animal para abasto: Los animales que se destinan al consumo humano como bovinos, ovinos, caprinos, porcinos, aves domésticas, equinos, lepóridos o cualquier otra especie silvestre no acuática destinada al consumo humano y/o animal;

II. Aturdimiento: Pérdida de la conciencia absoluta e inmediata provocada por métodos mecánicos o eléctricos aplicados en la cabeza;

III. Aturdimiento mecánico por concusión: Es un método que implica golpear la base de la cabeza en la parte superior del cuello en la región occipital a través de un solo movimiento firme y certero con un objeto alargado, romo, sin filo y macizo, mediante el método que señalan las Normas Oficiales Mexicanas;

IV. Bienestar animal: Un animal está en buenas condiciones de bienestar si está sano, cómodo, bien alimentado, en seguridad, en posibilidad de expresar formas innatas de comportamiento y si no padece sensaciones desagradables de dolor, miedo o malestar, cuando la salud física y mental del animal está completa y tiene satisfechas sus necesidades fisiológicas básicas, de salud y de comportamiento frente a cambios en su medio ambiente;

V. Buenas prácticas de manufactura: Conjunto de procedimientos en los rastros y en los demás establecimientos dedicados a la matanza de animales para abasto y procesamiento de bienes de

origen animal para consumo humano, con el objeto de disminuir los riesgos de contaminación física, química o biológica; sin perjuicio de otras disposiciones legales aplicables en materia de salud pública;

VI. Buenas Prácticas Pecuarias: Se refiere a la observancia y respecto a la normatividad aplicable, con el objeto de garantizar la salud de los animales destinados a la producción y obtención de productos y subproductos para consumo humano. Así como el seguimiento y aplicación de controles de calidad, sanidad e inocuidad con el fin de optimizar la eficacia en los niveles de producción, con un elevado contenido social que respete el medio ambiente y las condiciones de los individuos que desarrollan tareas vinculadas al sector agropecuario;

VII. Cajón de aturdimiento: Espacio donde se inmoviliza físicamente de manera individual a un animal;

VIII. Canal: Al cuerpo del animal después de haber sido insensibilizado, sacrificado, sangrado, y desprovisto de cerdas, plumas y vísceras; que puede

conservar según la especie, la piel, cabeza, patas, riñones o cola;

IX. Carne: La estructura muscular estriada esquelética, acompañada o no de tejido conectivo, hueso y grasa, además de fibras nerviosas, vasos linfáticos y sanguíneos proveniente de los animales para abasto, que no ha sido sometida a ningún proceso que modifique de modo irreversible sus características sensoriales y fisicoquímicas, se incluyen las refrigeradas o congeladas;

X. Conciencia: Proceso mental que permite a los animales darse cuenta de su entorno, de las sensaciones de su cuerpo, incluyendo el dolor, hambre, calor o frío y de las emociones relacionadas con estas sensaciones como miedo, ansiedad, sufrimiento y placer;

XI. Consejo Municipal: Consejo Municipal de Sanidad e Inocuidad para Animal de Abasto;

XII. Corrales: Instalaciones que cuentan con espacios cercados, techados, con bebederos y comederos destinados a la recepción, alojamiento y

mantenimiento de los animales para abasto dentro de un rastro;

XIII. Dirección: La Dirección del Rastro Municipal dependiente de la Coordinación General de Servicios Municipales;

XIV. Director: El Titular de la Dirección del Rastro Municipal;

XV. Establecimientos: Las instalaciones ubicadas en territorio jurisdicción del Municipio de Tequila, Jalisco, en donde se desarrollan actividades de matanza de animales para abasto; se procesan, manejan, acopian, envasan, empacan, refrigeran o industrializan bienes de origen animal para consumo humano, tales como: rastros municipales; rastros privados; unidades de matanza; almacenamiento o empacadoras de carnes y subproductos; áreas o establecimientos de venta al mayoreo y al detalle cualquiera que sea su denominación, y transporte de carnes y subproductos; los cuales se encuentran sujetos a regulación zoosanitaria o de buenas prácticas pecuarias en términos de la normatividad federal, estatal y el presente Reglamento;

XVI. Establecimientos Tipo Inspección Federal (TIF): Establecimientos que cuentan con la certificación acuerdo con el ámbito de competencia de cada Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural a través del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) y cuya certificación es a petición de parte;

XVII. Evisceración: Extracción de las vísceras contenidas en las cavidades torácica, abdominal, craneana y bucal de las especies de animales consideradas aptas para el consumo humano pudiendo o no extraerse los riñones;

XVIII. Faenado: Etapa posterior a la matanza de los animales para abasto y según la especie, eliminación de la cabeza, patas, piel, cerdas, plumas y vísceras así como la limpieza de la canal;

XIX. Ganado en pie: El animal vivo para su venta, ya sea para engorda o para la matanza para abasto;

XX. Introdutores de ganado: Todas las personas físicas o jurídicas que, con autorización correspondiente, se dediquen al comercio de ganado

introduciéndolo al rastro para su matanza;

XXI. Inspector de ganadería municipal:

Inspector designado por la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural del Estado de Jalisco, a propuesta del Municipio; cargo que preferentemente deberá recaer en un médico veterinario zootecnista y quien depende laboralmente del Municipio;

XXII. Inspector municipal: El médico veterinario zootecnista facultado como Inspector adscrito al Área Técnica de Resguardo de Rastros, dependiente de la Dirección de Inspección y Vigilancia del Municipio;

XXIII. Ley: Ley de Fomento y Desarrollo Pecuario del Estado de Jalisco y su reglamento;

XXIV. Ley de Ingresos: Ley de Ingresos del Municipio de Tequila Jalisco vigente en el Ejercicio Fiscal de que se trate;

XXV. Manejo: Conjunto de prácticas para la captura, traslado, cuarentena, carga y descarga, sujeción, aturdimiento y muerte de los animales, que les garanticen niveles de bienestar y les

eviten dolor, sufrimiento, ansiedad, traumatismos y estrés;

XXVI. Matanza: Acto de provocar la muerte de uno o varios animales para abasto, previa pérdida de la conciencia atendiendo a las Normas Oficiales vigente y demás disposiciones aplicables;

XXVII. Médico Veterinario

Responsable: El médico veterinario zootecnista, registrado y autorizado por la Secretaría de Salud del Estado de Jalisco, quien funge como responsable de los rastros y unidades de matanza, quien está facultado para fines de control de bienestar animal, de vigilancia epidemiológica, medidas zoonosológicas, buenas prácticas pecuarias y de sustancias tóxicas y/o peligrosas en términos de lo dispuesto por la Ley General de Salud;

XXVIII. Municipio: El Municipio de Tequila, Jalisco;

XXIX. Normas Oficiales Mexicanas: Las Normas Oficiales Mexicanas vigentes que resulten aplicables en materia de métodos para dar muerte a los animales domésticos y silvestres; especificaciones zoonosológicas para la construcción y

equipamiento de establecimientos para la matanza de animales para abasto y los dedicados a la industrialización de productos cárnicos, y procesos sanitarios de la carne;

XXX. Rastros: Los rastros municipales y los rastros privados autorizados por el Ayuntamiento, que operan dentro del territorio municipal, dotados de instalaciones para la matanza animales y cuyos productos se destinan al consumo humano. Con capacidad diaria de matanza de al menos 28 cabezas de ganado mayor, o 56 de ganado menor o 1 000 aves domésticas, o una combinación considerando la relación de dos cabezas de ganado menor por una de ganado mayor o de 35 aves domésticas por un animal de ganado mayor;

XXXI. Reglamento: Reglamento de Rastros, Unidades de Matanza y Actividades Complementarias para el Municipio de Tequila, Jalisco;

XXXII. Sacrificio: Procedimiento empleado para terminar con la vida de los animales, por medio de la administración de agentes químicos o métodos mecánicos, que induzcan primero pérdida de la conciencia, seguida

de paro cardiorrespiratorio, sin producirles dolor; con el fin de que éstos dejen de sufrir por lesiones o enfermedades graves e incurables, así como por dolor o sufrimiento que no puedan ser aliviados;

XXXIII. Secretaría: Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural del Estado de Jalisco (SADER);

XXXIV. Secretaría de Salud; Secretaría de Salud del Estado de Jalisco;

XXXV. Unidades de Matanza: Los establecimientos en los que se sacrifican y faenan, animales para abasto, con capacidad de matanza de menor a 28 cabezas de ganado mayor, de 56 cabezas de ganado menor o menos de 1, 000 aves domésticas por día; y

XXXVI. Vísceras: Órganos y tejidos provenientes de la cavidad torácica, abdominal, craneana y bucal de los animales para abasto.

Artículo 5. El presente Reglamento regulará los establecimientos siguientes:

I. Los rastros municipales que opera de manera directa el Municipio a través de la Dirección;

II. Rastros privados legalmente autorizados por la autoridad municipal competente; cubriendo los requisitos y formalidades señalados en el presente Reglamento;

III. Unidades de matanza;

IV. Áreas o establecimientos dedicados al almacenamiento o empacadoras;

V. Áreas o establecimientos de venta al mayoreo y al detalle; y

VI. Transporte de ganado en pie, carnes y subproductos.

Artículo 6. En todo lo no previsto en las presentes disposiciones, tendrá aplicación supletoria:

I. Ley Federal de Sanidad Animal;

II. Ley General de Salud;

III. Normas Oficiales Mexicanas y normas mexicanas en materia zoonosanitaria y sanitaria;

IV. Ley de Protección y cuidado de los Animales del Estado de Jalisco;

V. Ley de Coordinación en materia de Sanidad Animal para el Estado de Jalisco y sus Municipios;

VI. Ley del Procedimiento Administrativo del Estado de Jalisco;

VII. Ley para Servidores Públicos del Estado de Jalisco y sus Municipios.

Artículo 7. La matanza de animales para abasto sólo podrá llevarse a cabo en las instalaciones de los rastros municipales; en los rastros privados y en las unidades de matanza legalmente autorizadas en los términos de las presentes disposiciones; debiendo realizarse conforme a los métodos y técnicas que para tales efectos establezcan las leyes federales y estatales en materia de regulación y control sanitario, sanidad animal, inocuidad de los productos cárnicos, así como las Normas Oficiales Mexicanas aplicables para dar muerte a animales domésticos y silvestres.

Se considerará clandestina toda matanza de ganado o animales para abasto que se realice fuera de los rastros y unidades de matanza referidos en el presente Reglamento.

Artículo 8. El Municipio podrá conceder autorización para que la matanza de animales para abasto fuera de los rastros o en las unidades de matanza a que se refieren las presentes disposiciones, se realice en el domicilio distinto, cuando no exista rastro o unidad de matanza en el lugar en donde se pretenda llevar a cabo, y cuando la carne y demás productos serán destinados exclusivamente al consumo familiar o de una comunidad, previa la práctica de la inspección sanitaria y el pago de los derechos establecidos en la Ley de Ingresos.

Artículo 9. Los establecimientos a que se refiere el presente Reglamento deberán observar y cumplir las leyes federales, estatales y las Normas Oficiales Mexicanas aplicables y demás disposiciones en materia zoonosanitaria y sanitaria, así como la reglamentación de carácter municipal, manuales de organización y manuales de

procedimientos que resulten aplicables relativos a:

- I. Salud, sanidad y bienestar animal;
- II. Inocuidad de bienes de origen animal;
- III. Buenas prácticas pecuarias y de manufactura;
- IV. Métodos para dar muerte a los animales domésticos y silvestres;
- V. Trato humanitario en la movilización de animales;
- VI. Especificaciones sanitarias en los establecimientos dedicados a la matanza y faenado de animales para abasto, empacado, almacenamiento, transporte y expendio de productos y subproductos cárnicos;
- VII. Especificaciones sanitarias de productos; y
- VIII. Medidas de seguridad e higiene y riesgos de trabajo.

Para efectos del cumplimiento de las leyes, reglamentos y Normas Oficiales

Mexicanas relativas al bienestar animal e inocuidad alimentaria y del presente Reglamento, el Municipio deberá publicar en sus portales electrónicos oficiales, los manuales y demás disposiciones que resulten aplicables en la materia, que permitan a los usuarios de los rastros y unidades de matanza, y a la ciudadanía en general, el conocimiento de los procesos relativos al bienestar animal.

Artículo 10. Los establecimientos dedicados al procesamiento de bienes de origen animal para consumo humano y establecimientos tipo TIF, deberán tener a su servicio durante las horas laborales, cuando menos con un médico veterinario responsable.

Artículo 11. Por lo que se refiere a los procedimientos de matanza de animales para consumo, en el Municipio, queda prohibido:

I. Dar muerte por métodos como envenenamiento, drogas curariformes, paralizantes musculares, asfixia, inmersión en agua, por golpes o por cualquier otro procedimiento que les cause sufrimiento, dolor, ansiedad o que prolongue su agonía, en contravención a

las Normas Oficiales Mexicanas aplicables a la materia;

II. Utilizar métodos de puntilla o martillo para la inmovilización de los animales cuadrúpedos;

III. Quebrar las patas de los animales antes de matarlos, así como arrojarlos al agua hirviendo o introducirlos vivos o agonizantes en los refrigeradores;

IV. Permitir el acceso a menores de edad a los lugares en donde se realice la matanza;

V. Permitir que personas que no cuentan con la capacitación específica requerida para hacerlo, intervengan en el manejo, aturdimiento, matanza y sacrificio de los animales;

VI. Realizar cualquier método de matanza o sacrificio sin la supervisión de un Médico Veterinario Responsable;

VII. Proferir gritos o ruidos que alteren a los animales;

VIII. Movilizar a los animales por medio de golpes, jalones, piquetes o la torcedura de la cola o levantarlos por la piel o las alas;

IX. Patear o golpear a los animales con tubos, palos, varas con puntas de acero, látigos, correas, instrumentos punzocortantes o cualquier objeto que los lastime:

X. Utilizar aditamentos que lastimen a los animales o pongan en riesgo la seguridad del personal, como paneles y sonajas;

XI. Utilizar corriente alterna o de una toma directa de electricidad para el aturdimiento, ya que no cumpla con el amperaje, ni el voltaje adecuado, señalado por la norma que regula la matanza y faenado de animales para abasto;

XII. Dar muerte a ganado que se encuentre preñado.

Artículo 12. Con el objeto de preservar el medio ambiente y garantizar la salud pública de los ciudadanos, se prohíbe la instalación y operación de unidades de producción pecuaria dentro de la zona urbana.

Artículo 13. El Municipio vigilará que los introductores de ganado, los

establecimientos, dedicados a la matanza de animales para abasto y procesamiento de bienes de origen animal, cumplan las disposiciones de salud animal y de inocuidad de bienes de origen animal, lleven a cabo buenas prácticas de manufactura y actividades de sanidad y bienestar animal, en términos de lo dispuesto en el presente Reglamento, en las leyes y reglamentos federales y estatales en materia sanitaria, y en las Normas Oficiales Mexicanas aplicables.

Artículo 14. Las personas físicas o jurídicas que utilicen el sistema de rastros Tipo Inspección Federal (TIF), o empresas concesionadas del ramo, deberán registrarse ante la autoridad municipal y deberán cubrir los derechos que señala la Ley de Ingresos.

Artículo 15. Las actividades de sanidad animal tienen como finalidad establecer las buenas prácticas pecuarias en la producción primaria y en los establecimientos dedicados a la matanza de animales para abasto en los rastros, unidades de matanza y en los demás establecimientos dedicados al procesamiento de origen animal para consumo humano.

Artículo 16. El Municipio llevará a cabo la inspección y vigilancia, en el ámbito de su competencia, del cumplimiento del presente Reglamento y demás disposiciones aplicables en establecimientos dedicados a la matanza de animales para abasto y de procesamiento de bienes de origen animal; áreas o establecimientos dedicados al almacenamiento o empacadoras; áreas o establecimientos de venta al mayoreo y al detalle; y transporte, lo anterior sin menoscabo de las facultades competencia federal, estatal y de aquellas a cargo de la Secretaría o la Secretaría de Salud, de acuerdo con su ámbito de competencia.

Artículo 17. Todo establecimiento que realice actividades de matanza de animales para abasto dentro del territorio del Municipio deberá contar con la autorización del Ayuntamiento, mediante la concesión correspondiente.

Para obtener dicha concesión, además de los requisitos establecidos en la Ley del Gobierno y la Administración Pública Municipal, se requiere presentar ante la Dirección, lo siguiente:

I. Presentar por escrito ficha general de su establecimiento conteniendo:

- a)** Ubicación geográfica;
- b)** Capacidad instalada;
- c)** Diagrama de áreas;
- d)** Especies destinadas a la matanza;
- e)** Días y horarios;
- f)** Copia de cédula profesional del Médico Veterinario Encargado;
- g)** Copia de aviso de funcionamiento ante Secretaría de Salud; y
- h)** Copia de su Licencia Municipal;

II. Recibir visita de verificación por parte del Médico Veterinario Acreditado de la Dirección;

III. Informar de manera quincenal el volumen de matanza de animales para abasto;

IV. Tramitar la orden de matanza correspondiente a su volumen reportado;

V. Cumplir con las obligaciones inherentes a los Rastros Municipales que les resulten aplicables; y

VI. Realizar pago de derechos correspondientes según la Ley de Ingresos.

CAPÍTULO II DE LAS AUTORIDADES

Artículo 18. La aplicación de las presentes disposiciones le compete:

- I.** Al Presidente Municipal;
- II.** Al Director de Rastro Municipal;
- III.** Al Director de Inspección y Vigilancia;
- IV.** Al Titular de la Unidad de Desarrollo Agropecuario de Tequila;
- V.** A los Inspectores Municipales;
- VI.** Al Inspector de ganadería municipal;
- VII.** A los Médicos Veterinarios Responsable de los rastros municipales; y
- VIII.** A Aquellos en quienes las autoridades municipales referidas en las fracciones anteriores deleguen sus facultades.

Artículo 19. Son facultades y obligaciones del Director las siguientes:

- I.** Cumplir la regulación en materia de bienestar animal y matanza humanitaria de animales para garantizar una muerte rápida y sin sufrimiento; bajo los métodos que establezcan las leyes federales y estatales en materia de sanidad animal, así como en observancia a las Normas Oficiales Mexicanas aplicables para dar muerte a animales domésticos y silvestres;
- II.** Vigilar que los corrales, pasillos, embudos, techos en pesebres o de sombra, cercas o divisiones de tubo, llaves de paso, bebederos, chupones, flotadores puertas y paredes que comprenden las instalaciones bajo su responsabilidad se encuentren en buen estado, en su caso, ordenar el mantenimiento adecuado a las mismas y contar con los sistemas de video vigilancia conforme a la disponibilidad presupuestal;
- III.** Vigilar que el personal a su cargo lleve a cabo el marcado de ganado antes de pasarlo a los corrales;
- IV.** Establecer las medidas necesarias para que, en los rastros municipales, se verifique la documentación que acredite la procedencia y propiedad legítima de los semovientes que ingresen a los

distintos rastros, para su matanza o compraventa. Así como que se hayan cubierto previamente los impuestos y derechos procedentes; en los términos de lo establecido por la Ley de Ingresos, se entenderá por pago anticipado de derechos, el que se realice antes del retiro de los productos de la matanza de los rastros municipales;

V. Garantizar la observancia de las Normas Oficiales Mexicanas, en materia de salud pública para lograr el estricto control sanitario de la matanza de las distintas especies, a efecto de que la carne expedida al público consumidor se encuentre en perfectas condiciones para el consumo;

VI. Otorgar las facilidades necesarias a las distintas agrupaciones de usuarios para que puedan velar el cumplimiento de las disposiciones sanitarias, la información que le soliciten, de acuerdo con las normas Oficiales Mexicanas de salud vigentes;

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

VIII. Realizar el registro de las asociaciones protectoras de animales para abasto;

IX. Coordinar y supervisar en general, el funcionamiento de los rastros municipales en el aspecto administrativo, servicios, mantenimiento, control sanitario, control jurídico e ingresos, solicitando de manera mensual los comprobantes de los ingresos que se hubieran generado. En las demás actividades, solicitará la información necesaria para un control efectivo de todas las actividades;

X. Elaborar los manuales operativos tanto de inspección, como de sanidad, matanza, seguridad e higiene y transporte, que sirvan como normatividad operativa para todo el personal de los rastros, mismos que deberán de observar lo dispuesto en las leyes federales, estatales en materia sanitaria, de normas oficiales mexicanas en materia de matanza de animales domésticos y silvestres, y del presente Reglamento;

XI. Dar cuenta a la Comisión Colegiada y Permanente de Servicios Públicos, de

cualquier falta, corrigiendo lo que fuera necesario;

XII. Realizar los reportes diarios a la Secretaría de Economía;

XIII. Informar mensualmente por escrito al Presidente Municipal y al Tesorero Municipal, el estado de movimiento de ganado y demás, así como el producto de los ingresos y volumen de la matanza;

XIV. Establecer las políticas de distribución de carne a los tablajeros;

XV. Será responsabilidad del Director cuando, por mal estado de embudos, pasillos o corrales, el ganado se salga de las instalaciones del Rastro;

XVI. Ordenar la matanza del ganado que permanezca en los corrales por más de cuatro días, cumpliendo las disposiciones sanitarias y vender los productos a los precios oficiales, cobrando el importe de los derechos y demás cuotas que hayan causado, así como los impuestos generados. El excedente será depositado en la Caja de la Administración para entregarse al introductor, comprobando la propiedad de los animales;

XVII. Cumplir y hacer cumplir la reglamentación específica que se expida en el ámbito federal, estatal y municipal, en cuanto al funcionamiento de los rastros municipales; y

XVIII. Las demás que establezcan este Reglamento y otras disposiciones normativas.

Artículo 20. Los Inspectores de Ganadería Municipales tendrán las siguientes obligaciones y atribuciones:

I. Autorizar con su firma y sello las órdenes de matanza de las especies domésticas productivas a nombre de la persona que lo solicite, previa acreditación de la legítima procedencia y propiedad de las especies domésticas productivas.

El Inspector Municipal que autorice la matanza o el sacrificio de animales que presenten irregularidades en su documentación o estén enfermos; que no realicen la inspección física de los animales, comparando los datos de las facturas, documentos de transmisión de propiedad y guías de tránsito con las características de los animales para efectos de emitir

la orden de matanza o sacrificio correspondiente, incurrirá en responsabilidades administrativas, civiles y penales que resulten aplicables;

II. Certificar la solicitud para obtener la Credencial Única Agroalimentaria para introducir ganado a los rastros municipales o particulares;

III. Llevar la estadística de precios, movilización y matanza de animales de las especies domésticas productivas, productos y subproductos en los formatos específicos elaborados para tal efecto por la Secretaría;

IV. Llevar el registro y control de productores pecuarios e introductores en el municipio;

V. Inspeccionar los establecimientos públicos que se ubiquen dentro de la jurisdicción del Municipio, donde se comercialicen especies domésticas productivas, productos o subproductos, así como los rastros y lugares autorizados para la matanza, tenerías, saladeros e industrias de pieles, reportando a los supervisores regionales pecuarios y a las autoridades competentes los hechos que

contravengan las disposiciones aplicables;

VI. Participar en los procedimientos de realeo, así como del recuento de ganado y de animales mostrencos, de acuerdo a la normatividad aplicable;

VII. Apoyar a las autoridades federales, estatales, municipales, organizaciones pecuarias y organismos auxiliares de cooperación en la implementación de campañas zoonosanitarias y de esquemas para el mejoramiento de la calidad de los productos y subproductos pecuarios;

VIII. Hacer constar, mediante la elaboración del acta de hechos correspondientes, los daños sufridos en los predios de agricultores o en explotaciones pecuarias, por la invasión de ganado ajeno;

IX. Hacer constar los hechos que la Secretaría, instancias oficiales o particulares le encomienden, levantando el acta correspondiente y expidiendo las constancias respectivas;

X. Coadyuvar con el Ministerio Público en las investigaciones de abigeato y de la comercialización ilícita de animales,

productos y subproductos, proporcionando los datos e informes que le requieran, así como hacer del conocimiento de la autoridad mencionada, a los responsables de estos delitos cuando sean sorprendidos en flagrancia;

XI. Reportar al supervisor regional pecuario, la matanza clandestina de animales de las especies domésticas productivas y señalar a las personas que lo realicen, inclusive si lo anterior se lleva a cabo en los rastros municipales;

XII. Asesorar a los interesados en el trámite de registro de alta y baja de patentes de medios de identificación, procedimientos para llevar a cabo los realeos y recuentos de animales, medios para prevenir el abigeato, así como en cualquier otro asunto relacionado con la actividad pecuaria;

XIII. Revisar la documentación que ampare la propiedad de animales en lugares de cría, engorda, en tránsito, transportes, rastros y unidades de matanza, para en caso de omisión, alteración o dudas razonables sobre la legitimidad de dicha documentación y de los propios animales, apoyando a la

autoridad competente en la retención o decomiso de las especies domésticas productivas;

XIV. Coadyuvar en el control de la movilización, comercialización o matanza de animales para abasto, productos o subproductos, conjuntamente con las autoridades sanitarias, en caso de existir riesgo de propagación de enfermedades exóticas, enzoóticas y epizoóticas que afecten la salud animal o humana;

XV. Vigilar que los rastros municipales y unidades de matanza verifiquen y retengan la documentación que ampare la legal procedencia de los animales, previo a la autorización de matanza, velando por la aplicación de métodos científicos y tecnológicos adecuados para este fin;

XVI. Asegurar el ganado mayor que se encuentre en las vías de comunicación estatal, sin pastoreo y representen un riesgo; y

XVII. Las demás que determine la normatividad aplicable.

El Inspector de Ganadería Municipal que autorice la matanza o el sacrificio de animales que presenten irregularidades en su documentación o estén enfermos; que no realicen la inspección física de los animales, comparando los datos de las facturas, documentos de transmisión de propiedad y guías de tránsito con las características de los animales para efectos de emitir la orden de matanza correspondiente, incurrirá en responsabilidades administrativas, civiles y penales que resulten aplicables.

CAPÍTULO III

DE LAS OBLIGACIONES DE LAS PERSONAS FÍSICAS Y JURÍDICAS

Artículo 21. Son obligaciones de los introductores de ganado, de los usuarios de los rastros y de las unidades de matanza:

I. Cumplir con el presente Reglamento, las demás leyes que regulen esta materia y someterse a todas las leyes, ordenamientos y reglamentos sanitarios;

II. Acreditar con las constancias relativas, estar al corriente de los

impuestos de introducción de degüello u otros cargos;

III. Cuidar de que sus animales estén señalados con sus marcas particulares de introducir, las que deberán estar registradas ante la administración del rastro o unidad de matanza;

IV. Exhibir toda la documentación que ampare la legítima propiedad sobre el ganado que introducen a los rastros o unidades de matanza;

V. Dar cuenta a la administración de los animales acreditados durante su transporte o conducción a las instalaciones del rastro o unidades de matanza, a efecto de que practiqué el reconocimiento veterinario respectivo y se determine lo conducente de acuerdo con el caso; y

Tratándose de los introductores de ganado de los rastros y unidades de matanza que operan en el Municipio deberán:

VI. Estar registrados y contar con la autorización de las autoridades federales, estatales y municipales competentes, para introducir ganado para su abasto a

los rastros y unidades de matanza a que se refiere el presente Reglamento.

Artículo 22. Los introductores de ganado de los rastros que operan en el Municipio tendrán prohibido:

- I. Introducir a los rastros, ganados flacos, maltratados o con signos de inanición producida por hambre o enfermedad crónica. En caso de llegar un animal en este estado se deberá denunciar ante las autoridades competentes y el animal deberá ser asegurado;
- II. Proporcionar datos falsos en las solicitudes respectivas;
- III. Transmitir los derechos o autorizaciones otorgadas por las autoridades federales, estatales o municipal a terceros o hacer mal uso de ellas;
- IV. Ocultar productos animales que se utilicen para la alimentación humana; y
- V. Las demás que para efectos del presente Reglamento determinen las diversas disposiciones normativas federales y estatales que resulten

aplicables, dentro del ámbito de la competencia de las autoridades municipales.

TÍTULO II DE LAS INSTALACIONES DE LOS RASTROS Y UNIDADES DE MATANZA

CAPÍTULO I DE LOS RASTROS

Artículo 23. Los rastros y unidades de matanza que operen en el Municipio deberán contar con el material, los equipos y demás implementos descritos en las Normas Oficiales Mexicanas y en la reglamentación sanitaria de la materia, así como en el presente Reglamento, para realizar la matanza o sacrificio de las especies animales de que se trate.

Los equipos e implementos deben estar disponibles y funcionando en buen estado, y se contará con al menos uno adicional, como repuesto para sustituir el que se están utilizando, en caso de descompostura de este último.

Artículo 24. Los rastros que operan en el Municipio se clasifican:

- I. **Rastros Municipales:** Los rastro operados y administrados de manera

directa por el Municipio, por conducto de la Dirección de Rastro Municipal o mediante concesión que otorgue el Ayuntamiento; y

II. Rastros Privados: Operados y administrados por particulares debidamente autorizados mediante la concesión que otorgue el Ayuntamiento en los términos del presente Reglamento.

Artículo 25. Los instrumentos, equipo e instalaciones para inmovilizar, aturdir y matar a los animales deberán cumplir con las características de cada especie que señalan las Normas Oficiales Mexicanas aplicables, tomando en cuenta la seguridad del personal y evitando al máximo el sufrimiento de los animales. Se debe de contar con un programa de mantenimiento para asegurar el buen estado de éstos.

Artículo 26. Los instrumentos, material, fármacos y equipo para la matanza de emergencia, de control y/o zoonosanitaria, deben estar siempre disponibles para su uso con mantenimiento preventivo constante, en el caso de no contar con éstos deberá sujetarse a lo que establecen las Normas Oficiales Mexicanas aplicables a cada especie.

Artículo 27. Las instalaciones de los rastros que operen en el Municipio deben contar con las siguientes áreas:

- I. Corrales y encierro previo de ganado en pie y aves;
- II. Baño antemortem;
- III. Secado y escurrimiento;
- IV. Cajón para la insensibilización;
- V. Sala de matanza de ganado mayor, menor y aves domésticas;
- VI. Faenado;
- VII. Inspección sanitaria;
- VIII. Refrigeración; y
- IX. Las demás que se consideren necesarias para el adecuado desarrollo de las actividades de dichos establecimientos.

Artículo 28. Las instalaciones y áreas, techos, pisos, ventilación, instalaciones eléctricas que comprenden los rastros y unidades de matanza deberán cumplir los requerimientos técnicos, sanitarios y

de inocuidad que establecen las normas técnicas aplicables a la materia.

Artículo 29. Las salas de matanza de los rastros deberán contar con las siguientes áreas:

- I. Áreas de matanza de ganado mayor, menor y aves;
- II. Sangrado;
- III. Desuello;
- IV. Desprendimiento y lavado de cabeza;
- V. Evisceración;
- VI. División de la canal;
- VII. Inspección, canal, cabeza y vísceras;
- VIII. Lavado de canales.
- IX. Terminado; y
- X. Área de contención.

Artículo 30. Las áreas de matanza y faenado, tendrán las dimensiones

apropiadas para permitir que se ejecuten los trabajos de manera satisfactoria. Si se sacrifican diferentes especies animales, cada una contará con áreas separadas uno del otro.

Artículo 31. Se contará con un área independiente para el vaciado, limpieza y preparación posterior de los órganos digestivos; la manipulación de carnes y vísceras se efectuará siempre sobre mesas de material lavable.

Artículo 32. Las partes de la maquinaria e instalaciones antes y después de su uso, deberán ser lavadas con jabón o detergente, enjuagadas e inmediatamente esterilizadas con vapor o sustancias químicas autorizadas por la Secretaría de Salud del Estado de Jalisco.

Artículo 33. El área de baño antemortem deberá ubicarse previo al área de escurrimiento o secado, contar con un sistema de aspersion, manguera o cualquier otro mecanismo que permita el bañado apropiado de los animales, con un sistema de drenaje y alcantarillado.

Artículo 34. El área de secado y escurrimiento debe ubicarse entre el área del baño antemortem y el cajón para la

insensibilización. La amplitud de esta área debe permitir el acceso de un solo animal, así como contar con un dispositivo que evite su retroceso y una pendiente que garantice que el agua fluya hacia el área del baño antemortem.

El acceso al área o cajón para la insensibilización y área seca deberá efectuarse a través de una puerta destinada para el personal y otra de guillotina para el paso de los animales.

Artículo 35. Las instalaciones de los rastros que operan en el Municipio deberán de contar con los servicios, la infraestructura y el equipamiento necesarios para el manejo y retiro del estiércol, la sangre del ganado porcino y bovino, los esquilmos, los decomisos cárnicos y demás desechos y residuos sólidos considerados de manejo especial por la normatividad en la materia.

Para evitar la descomposición y condiciones de insalubridad, este retiro de desechos se deberá efectuar dentro de un plazo no mayor a 48 cuarenta y ocho horas, asegurando su destino final de acuerdo con la normatividad aplicable.

Artículo 36. El área de inspección sanitaria de los rastros que operen en el Municipio deberá contar con los siguientes:

- I. Área de necropsias;
- II. Horno crematorio o en su caso, de disposición;
- III. Oficinas para la autoridad sanitaria;
- IV. Laboratorio de análisis físico, químico, microbiológico y triquinoscopia, o en su caso, acreditar que cuentan con la prestación de dicho servicio a través de personas físicas o morales legalmente registradas ante las autoridades sanitarias; y
- V. Las demás que establezcan las normas de aplicación para este servicio público.

Artículo 37. Los rastros deberán contar con horno incinerador de capacidad suficiente para la disposición final de los productos rechazados que se consideran productos no aptos para consumo humano conforme a lo que establece la normatividad, o en su caso, deberán

contar con servicio de empresa legalmente acreditada para tales efectos.

CAPÍTULO II

DE LAS INSTALACIONES EN UNIDADES DE MATANZA

Artículo 38. Las instalaciones de las unidades de matanza legalmente autorizadas por el Municipio deberán cumplir con lo siguiente:

I. Contar con corrales para que, conforme a la especie, los animales tengan un periodo de descanso previo a la matanza. El tamaño y número dependerá del volumen de matanza diaria que se llevará a cabo. En estos corrales se debe realizar la inspección antemortem;

II. Contar como mínimo con dos áreas cerradas, una sucia y una limpia; además de corrales, área de desembarque de animales y área de carga de canales y vísceras;

III. Debe existir como mínimo un corral para los animales enfermos o sospechosos, separado físicamente de los corrales de recepción, identificados y con drenaje independiente;

IV. Las rampas de desembarque deberán contar con piso antiderrapante que evite la caída de los animales y una altura que se adapte a los diferentes niveles de los vehículos que los transportan;

V. El área o cajón debe ser de un tamaño en el que quepa un solo animal, con piso antiderrapante y una inclinación que asegure el rodamiento del animal al área seca. Si es cajón debe ser metálico o de concreto;

VI. Debe contar con un área identificada, con toma de agua y drenaje para el lavado y desinfección del transporte;

VII. El acceso al área o cajón para la insensibilización y área seca efectuarse a través de una puerta destinada para el personal y otra de guillotina para el paso de los animales;

VIII. El área seca debe ubicarse frente al área o cajón de insensibilización, la superficie debe ser adecuada a la especie que se sacrifique. Debe contar con una protección, que evite el rodamiento del animal a las siguientes áreas;

IX. El área de eviscerado debe contar con una mesa con charolas móviles para la recepción e inspección de las vísceras, excepto en aves domésticas. Cuando no se cuente con dicho equipo, debe existir un carro con charolas separadas, lo suficientemente amplias para contener las vísceras verdes y rojas, en forma independiente;

X. El área de lavado e inspección debe contar con charolas o mesas con desagüe propio, para el lavado y limpieza de las vísceras. Además, se debe contar con equipo para inspección de las vísceras rojas;

XI. El área para el manejo de productos rechazados y subproductos debe contar con recipientes plásticos o de metal anticorrosivo, rotulados y en cantidad suficiente, provistos con flejes de seguridad o candado y llave que debe estar bajo resguardo, en un área exclusiva;

XII. Área de disposición de desechos y de materiales que requieren sujetarse a planes de manejo específicos, con el propósito de seleccionarlos, acopiarlos, transportarlos, aprovechar su valor o sujetarlos a tratamiento o disposición

final de manera ambientalmente adecuada y controlada; y

XIII. Contar con Médico Veterinario Responsable o solicitar a la autoridad competente le designe uno.

Artículo 39. Las unidades de matanza deberán de observar y aplicar los métodos y técnicas que para tales efectos establezca la Ley Federal, la Ley Estatal y las Normas Oficiales Mexicanas en lo que les resulte aplicable.

TÍTULO III DE LA MATANZA DE ANIMALES PARA ABASTO

CAPÍTULO I DISPOSICIONES COMUNES

Artículo 40. Para llevar a cabo la matanza de animales para consumo en las instalaciones de los rastros y unidades de matanza que operan en el Municipio, los interesados deberán de contar licencia municipal de introductor y cumplir con los requisitos que estipula la Ley de Fomento y Desarrollo Pecuario del Estado de Jalisco y su Reglamento, así como lo dispuesto en el presente ordenamiento.

Artículo 41. Todo animal que ingrese al rastro para ser sacrificado, deberá pasar el examen antemortem y postmortem. La inspección sanitaria veterinaria que se haga en los rastros que operen en el Municipio, deberá de realizarse por un Médico Veterinario responsable. En las zonas en que se realice la inspección sanitaria, no se permitirá la entrada al público hasta que lo disponga la autoridad sanitaria.

Artículo 42. El manejo, aturdimiento, matanza y sacrificio de los animales deberá llevarse a cabo por las personas que cuente con la capacitación específica para hacerlo, misma que se realizará de acuerdo con los procedimientos que establecen las Leyes Federales, Estatales, a los programas de la Secretaria de Agricultura y desarrollo Rural las instancias gubernamentales competentes y de conformidad con lo que establecen las normas oficiales mexicanas.

Artículo 43. En la matanza de animales para abasto, se debe contemplar el periodo de descanso, el ayuno previo a la matanza y la inspección antemortem, en los tiempos y condiciones que se

establecen en las disposiciones de sanidad animal aplicables vigentes.

Artículo 44. Tratándose de animales para abasto, todo método de matanza o sacrificio debe realizarse por personal capacitado y debe realizarse bajo la supervisión del médico veterinario responsable del rastro, quien deberá llevar a cabo la inspección antemortem y postmortem.

CAPÍTULO II

DE LOS CORRALES Y ENCIERRO PREVIO

Artículo 45. Los rastros que operen en el Municipio deberán contar con corrales destinados a la recepción y corrales de descanso o depósito de los animales de abasto que, habiendo cumplido con los requisitos de propiedad, sanitarios y fiscales, está debidamente preparado para la matanza; lo anterior con el objeto de garantizar el periodo de descanso o reposo previo a la matanza que establece la normatividad.

Así mismo, los rastros deberán contar con corrales de aislamiento o cuarentena. Los corrales a que hace referencia el presente artículo deberán cumplir con las características señaladas en las

disposiciones de sanidad animal aplicables.

Artículo 46. Los animales para abasto deberán de tener un tiempo de reposo en corrales de manera previo a la matanza conforme a su tipo según lo siguiente:

Especie	Tiempo mínimo	Tiempo máximo
Ovinos	24 horas	72 horas
Porcinos	12 horas	24 horas
Equinos	6 horas	12 horas

I. El tiempo de reposo podrá reducirse a la mitad del mínimo señalado, cuando el ganado provenga de lugares cuya distancia sea menor de 50 kilómetros;

II. Tratándose de aves, el tiempo que dura la inspección antemortem es suficiente para su descanso y ventilación; y

III. En el caso de bovinos, tendrán un tiempo de descanso mínimo de 3 horas, a fin de realizar la inspección antemortem y otras actividades necesarias para el manejo del ganado previo a la matanza.

CAPÍTULO III DEL DESEMBARQUE Y ARREO

Artículo 47. El personal responsable del área de corrales debe mantener tranquilos a los animales, evitando gritos o ruidos que los alteren y nunca deben ser movilizados por medio de golpes, jalones, piquetes o la torcedura de la cola, ni levantarlos por la piel o las alas. Se deben utilizar aditamentos que no lastimen a los animales, ni pongan en riesgo la seguridad del personal.

Artículo 48. El desembarque y arreo en animales de abasto debe hacerlo el personal capacitado para ese fin, no se debe permitir que pasen unos por arriba de otros. En el caso de animales impedidos para moverse por sí mismos, queda prohibido que sean arrastrados conscientes y se debe proceder a su aturdimiento en el lugar, ya sea en corrales, pasillos o en el vehículo.

Artículo 49. El uso de los arreadores eléctricos no debe ser parte de la rutina de manejo, solo podrán ser utilizados en casos excepcionales, para tal efecto se deberán observar los procedimientos descritos en las normas oficiales mexicanas y en los manuales de procedimientos que para tales efectos emita la Dirección.

Únicamente podrá hacerse uso de descargas cuando el animal se rehúse a mover y no haya algún obstáculo que se lo impida. Los arreadores que no sean de pilas y se conecten directamente a la corriente eléctrica deberán contar con un regulador.

Artículo 50. Durante la estancia de los animales en los corrales, deberán tener siempre acceso libre a agua limpia y fresca en abundancia para beber, y cuando el periodo de descanso sea superior a 24 horas deberán ser alimentados de acuerdo a su especie.

CAPITULO IV DE LAS INSPECCIÓN ANTEMORTEN

Artículo 51. Sólo se permitirá la matanza de animales para abasto que estén aptos y en condiciones sanitarias para el consumo humano de conformidad con la inspección antemortem que para efectos lleve a cabo el Médico Veterinario Responsable y/o el Inspector Sanitario Municipal, de conformidad a lo establecido en la normatividad de la materia aplicable.

Por higiene, sanidad y salubridad está prohibida la matanza y la

comercialización para consumo de carne de animales para abasto que no sean aptos para la matanza, así como de aquellos animales que sufrieron muerte natural. Para el caso de accidente o enfermedad deberá ordenarse la matanza de emergencia, de control y zoonosanitaria a que refiere el presente Reglamento.

Artículo 52. Deberá llevarse a cabo el aplazamiento de la matanza, si en la inspección antemortem existe el indicio de que el animal de abasto presenta residuos o trazas de sustancias farmacológicamente activas en sus tejidos que lo hagan inadecuado para el consumo humano o animal.

En este caso, se mantendrá a los animales en los corrales y con los cuidados adecuados, acceso libre a agua y alimento durante el tiempo requerido de conformidad con lo establecido en las disposiciones que establece la norma para dichos supuestos y se procederá de conformidad con el dictamen que para efecto emita el médico veterinario responsable.

CAPÍTULO V DEL ATURDIMIENTO

Artículo 53. Los rastros deberán contar con manuales de procedimientos de manejo y métodos de aturdimiento de los animales para abasto, debiendo observar para tales efectos lo dispuesto por las normas oficiales mexicanas aplicables para cada especie.

Artículo 54. Los animales deberán de ser aturridos previo a la matanza, por lo que una vez que estén dentro del cajón de aturdimiento deberán ser inmediatamente aturridos. Los cajones de aturdimiento deben ser los adecuados, con la forma y las especificaciones para cada especie, una vez colocado en el mismo debe inmovilizarse.

Artículo 55. El personal del rastro, responsable del área de aturdimiento debe comprobar que se haya realizado un efectivo aturdimiento, en caso contrario, debe realizarlo de nuevo inmediatamente, y en los casos en que proceda conforme a la Norma Oficial Mexicana aplicable, se deberá contar con un equipo extra para emergencias y aturdir de nuevo e inmediatamente al animal, antes de pasar a la matanza.

Artículo 56. El tiempo entre el aturdimiento y el desangrado de los animales en rastros, debe ser durante los primeros 20 segundos y no sobrepasar los 60 segundos, dependiendo de la especie y método de aturdimiento utilizado. Y dentro de los lapsos o tiempos que señale la Norma Oficial Mexicana. El personal responsable o asignado debe comprobar que la velocidad de la línea permita que se cumplan los tiempos antes señalados.

Artículo 57. En los supuestos en que proceda el método de aturdimiento mecánico por concusión, el animal debe estar totalmente inmovilizado, de tal manera que no haya error al momento de realizar el golpe. Solo debe ser llevado a cabo por personal capacitado para este fin.

Artículo 58. En el caso de que el rastro cuente con sistemas para colgar al animal previo a la matanza, éste debe estar completamente aturrido antes de realizar la maniobra de elevación. De ninguna manera se aplicarán los electrodos a los animales cuando se encuentren colgados.

Artículo 59. Cuando de conformidad con la norma está permitida la utilización del

método de electro aturdimiento, esta deberá realizarse con pinzas o tenaza con dos electrodos y deberá llevarse a cabo siempre dentro de un cajón de aturdimiento con un piso de material aislante para evitar la electrificación del suelo. El amperaje para aturdir a los animales deberá ser el que determine la Norma Oficial Mexicana que resulte aplicable y por tiempo máximo 10 segundos en todas las especies.

Se prohíbe la utilización de corriente alterna o de una toma directa de electricidad para el aturdimiento, ya que no cumple con el amperaje ni el voltaje adecuado.

CAPÍTULO VI DE LOS PROCEDIMIENTOS DE MATANZA

Artículo 60. En los rastros que operen en el Municipio podrán sacrificarse una o más especies diferentes, siempre y cuando sea en áreas separadas y con equipo propio. De no ser posible lo anterior, se podrá sacrificar en días o turnos alternados a condición de que todo el mobiliario y equipo sea lavado con agua, detergente y desinfectado al

terminar el trabajo del día o de la operación por especie.

Artículo 61. En las áreas destinadas la matanza, se deberá observar lo siguiente:

I. Sólo se permitirá el acceso al Médico Veterinario Responsable, al Inspector Municipal y el personal operativo en los rastros;

II. No se podrán iniciar los trabajos de matanza, si no se encuentra presente el médico veterinario responsable en el área de trabajo;

III. El ingreso de los animales para el abasto a la zona de matanza, deberá ser una vez que éste haya sido bañado; y

IV. El horario de matanza será dentro de los horarios registrados ante las autoridades competentes.

Artículo 62. Las vísceras y cabezas al ser desprendidas serán identificadas y pasarán a un área separada donde se lavan e inspeccionan por un Médico Veterinario Responsable y/o Inspector Sanitario Municipal. En caso de ser aptas para consumo serán selladas; caso contrario se manejarán como decomisos.

CAPÍTULO VII

DE LA INSPECCIÓN POSTMORTEM

Artículo 63. Cuando el Médico Veterinario Responsable y/o el Inspector Sanitario Municipal determinen que las carnes y subproductos que no sean aptas para el consumo no podrán salir de las instalaciones de los rastros regulados por el presente Reglamento y no podrán ser objeto de comercialización, por los que se ordenara su decomiso. Todo animal sacrificado que no acredite la inspección sanitaria, será destinado a la paila, incineración, planta de rendimiento o su inutilización completa.

Artículo 64. La carne y subproductos se considerarán no aptos para consumo humano cuando el Médico Veterinario Responsable y/o persona auxiliar del médico lo señalen debido a que:

I. Hay alguna contaminación física, agentes químicos y/o presencia de algún agente biológico que sea ajeno al estado natural de la carne o subproducto y que represente un riesgo para el consumidor;

II. Hay presencia de elementos, síntomas o señales que indiquen alguna zoonosis.

III. Presenta estado de descomposición en cualquier etapa;

IV. La muerte del animal fue por factores o medios desconocidos, es decir que no haya pasado por el proceso de matanza establecido en el presente Reglamento y cumpliendo los lineamientos de las Normas Oficiales Mexicanas;

V. Contenga una alta carga hormonal, como es el caso por ejemplo de: fetos, páncreas y aparato reproductivo; y

VI. Haya sospecha y en este caso cabe la posibilidad que con análisis de laboratorio se considere apta o se reafirme su condición de no apta.

Artículo 65. Cuando el Médico Veterinario Responsable y/o el Inspector Municipal determinen que la matanza, faenado, o la manipulación de los canales o la carne, afectan desfavorablemente la calidad sanitaria de los productos cárnicos y que no son aptos para el consumo, deberán llevarse a cabo los procedimientos y aplicar las medidas pertinentes para corregir las deficiencias, disminuir la producción y suspender las

operaciones temporales en una sección determinada del rastro.

Artículo 66. La inspección sanitaria de la carne y sus derivados se llevará a cabo por las autoridades estatales, federales, por los Médicos Veterinarios Responsables y los Inspectores Municipales, en los rastros o en los lugares de embarque o desembarque de los productos, cuando así lo convengan las autoridades competentes con los interesados.

CAPÍTULO VIII DE LA REFRIGERACIÓN

Artículo 67. El control, registro y manejo de la carne en cuanto a entrada y salida de las cámaras de refrigeración estará a cargo del personal designado por la administración de cada rastro.

Artículo 68. Únicamente deberán ingresar a las cámaras de refrigeración, las carnes que lleven la identificación correspondiente de haber sido inspeccionadas y autorizadas por el médico veterinario responsable, demostrando además que se cubrieron los derechos que señale la Ley de Ingresos.

Artículo 69. La refrigeración de las canales será con un mínimo de 24 horas antes de ser expedidas al público.

Artículo 70. El control de temperatura, así como el cuidado del buen funcionamiento, será responsabilidad de la administración de los rastros, así como de las autoridades sanitarias. Por lo anterior y con el objeto de asegurar el uso eficiente de las cámaras de refrigeración, el personal asignado a dicha área deberá observarse lo siguiente:

- I.** Solo deberá ingresar personal autorizado a dicha área;
- II.** Las cámaras no deberán llenarse por encima del límite de su capacidad;
- III.** Las puertas de la cámara se dejarán abiertas solamente al tiempo mínimo necesario para efectuar movimientos en ésta;
- IV.** Los productos cárnicos se dispondrán en el interior, de manera que puedan ser fácilmente identificables en todo momento;

V. Las canales deberán estar suspendidas de tal forma que exista una adecuada circulación del aire a su alrededor;

VI. Las canales y subproductos no deberán estar en contacto con el suelo, las paredes y otras estructuras fijas de los locales de refrigeración; y

VII. No se permitirá la entrada y conservación de carne de animales enfermos en el área de refrigeración.

Así mismo las cámaras deberán cumplir con las especificaciones y registro de temperaturas conforme a lo que establezca la norma aplicable.

Artículo 71. Para el caso de los rastros que no cuenten con refrigeración y sólo de manera excepcional, se deberá garantizar que el proceso desde la matanza hasta inicio de refrigeración, consumo o proceso de conservación no tome más de ocho horas, que es el tiempo máximo que el producto podrá permanecer a temperatura ambiente, sin exposición directa a luz solar, ni cercanía a fuentes de calor y sin estar en contacto con superficies contaminadas o apilado con otros productos. Una vez pasadas las

ocho horas comenzará su proceso de descomposición y podrá ser sujeto a decomiso parcial o total del producto.

CAPÍTULO IX DE LA DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE LA CARNE

Artículo 72. El transporte y distribución de las carnes, y los subproductos en el Municipio forma parte del servicio público de rastros. El Municipio podrá prestar de manera directa el servicio de transporte de la carne y demás subproductos de la matanza que se lleve a cabo en las instalaciones de los rastros municipales, previo el pago de derechos que señale la Ley de Ingresos.

El Municipio podrá autorizar a personas físicas o jurídicas la prestación del servicio de transporte en vehículos particulares, de la carne, despojos para consumo y demás subproductos derivados de la matanza que se lleva a cabo en las instalaciones de los rastros municipales, rastros privados legalmente autorizados y en las unidades de matanza que operen en el Municipio, para cuyos efectos se requerirá realizar el trámite correspondiente ante las autoridades municipales y sanitarias competentes.

Las personas físicas o jurídicas que cuenten con la autorización para el reparto y traslado de carnes o despojos de animales para consumo deberán, además de sellos, contar con un destino definido y condiciones sanitarias adecuadas.

Artículo 73. 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;
y

V. Las demás que para tal efecto señalen las disposiciones sanitarias federales, estatales, municipales de la materia y las Normas Oficiales Mexicanas aplicables.

Artículo 74. El personal autorizado para el transporte de las carnes y subproductos tendrá las siguientes obligaciones:

- I. 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;
- II. Dicha limpieza se realizará al inicio y al término de cada jornada de trabajo;
- III. Una vez cargado el vehículo con las carnes, esté la repartirá en los establecimientos correspondientes, cuidando en todo momento que el traslado cumpla con las condiciones de higiene básicas; y
- IV. Deberá vigilar que la carne permanezca colgada en los ganchos que los vehículos tienen para tal uso y no podrá transportarse en el piso, aun sin estibar.

TÍTULO IV PROCEDIMIENTOS DE EMERGENCIA

CAPÍTULO ÚNICO DE LA MATANZA DE EMERGENCIA, DE CONTROL Y ZOOSANITARIA

Artículo 75. En los procedimientos de matanza de emergencia, de control y zoosanitaria, se encuentra prohibido lo siguiente:

- I.** Implementar de cualquier método o sustancia no autorizado en la Norma Oficial Mexicana aplicable;
- II.** Usar de sustancias que inducen parálisis muscular sin causar pérdida de la conciencia y que provocan muerte por asfixia; y
- III.** Emplear cloruro de potasio (KCl) o cualquier sustancia no permitida por las Normas Oficiales Mexicanas aplicables, para provocar la muerte de los animales, cuya administración pueda causar dolor intenso y ansiedad, daños físicos en animales en estado consciente.

Artículo 76. La matanza de emergencia se llevará a cabo cuando los animales

destinados para abasto sufran lesiones por accidente, catástrofe natural, negligencia o maltrato que le causen un sufrimiento intenso y no sea posible darle atención médica, para cuyos efectos se deben utilizar los métodos establecidos en los manuales de procedimientos y en estricta observancia de las Normas Oficiales Mexicanas aplicables.

Artículo 77. En todos los casos de matanza de control se deberá se privilegiar el uso de los métodos que provoquen el mínimo de ansiedad, dolor y sufrimiento, aplicados por personal capacitado, y en todos los casos se debe asegurar la muerte de los animales, de conformidad a lo que disponen las Normas Oficiales Mexicanas aplicables.

Queda estrictamente prohibido el empleo de venenos, ante un riesgo inminente sobre la vida de las personas, se atenderá la dispuesto en la Norma Oficial Mexicana por la cual se establecen los métodos para dar muerte a los animales domésticos y silvestres

Artículo 78. Para efectos de matanza zoosanitaria, deberán de aplicarse las técnicas y procedimientos vigentes que determine la Secretaría que se requieran

para la matanza o despoblación que se realice con el propósito de prevenir, controlar y erradicar enfermedades y plagas endémicas, exóticas, emergentes y reemergentes, y conforme al riesgo que representen; en función de la información científica con la que cuente, adoptando las medidas de bienestar animal para evitar o disminuir el estrés, sufrimiento, lesiones y dolor que se pudieran ocasionar a los animales domésticos y/o silvestres.

En el caso de que la fauna silvestre se vea afectada, las autoridades municipales deberán notificar a la Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales y con la Secretaría para acordar la aplicación de los métodos más adecuados descritos en la Norma Oficial Mexicana aplicable.

TÍTULO V

BIENES MOSTRECOS

CAPÍTULO ÚNICO

DE LOS ANIMALES IDENTIFICADOS O MOSTRECOS

Artículo 79. Cuando el Inspector de Ganadería Municipal, tenga conocimiento o reciba una denuncia de animales identificados o mostrencos que se

encuentren en carreteras dentro de jurisdicción municipal, caminos vecinales, en vías públicas, espacios abiertos o invadiendo terrenos municipales sin supervisión; podrán ser retenidos y/o resguardados por la Dirección en coordinación con el Inspector de Ganadería Municipal y/o con el apoyo de depositarios en apego a la Ley de Fomento y Desarrollo Pecuario del Estado de Jalisco, debiendo levantar el reporte correspondiente, asentando los datos del lugar en que se encuentre el animal y las señas necesarias para su identificación.

Artículo 80. La autoridad municipal o el Inspector de Ganadería Municipal, al recibir reporte de uno o varios animales mostrencos, identificados o no, realizará las siguientes acciones:

I. Mandará asegurar el animal en el corral destinado para estos casos o bien en el terreno en que fue encontrado, si en él está seguro y no representa peligro para personas u otros animales, siempre que su traslado a otro lugar implique un demérito considerable para el animal;

II. Realizará la identificación del animal, a efecto de fijar en un lugar visible de la Presidencia Municipal y otros

lugares de concurrencia pública, una copia del reporte a que se refiere la fracción anterior que contenga la descripción general del animal, a fin de lograr la localización del propietario;

III. Remitirá dicho reporte por escrito al supervisor regional de ganadería, quien, a su vez, notificará a la Secretaría, a la organización pecuaria local, general o especializada y a las uniones regionales respectivas del Estado o Estados vecinos, en caso de que colinde el Municipio con alguno de ellos; y

IV. La autoridad municipal cotejará el medio de identificación del animal, con los que tenga en su registro general de medios de identificación.

Artículo 81. Cuando por cualquier medio el propietario logre ser identificado, se le notificará por conducto del Inspector de Ganadería Municipal, para que en un plazo no mayor a cinco días naturales recoja al animal, previa la comprobación de la propiedad.

Si aparece el propietario deberá presentar documentos al Inspector de Ganadería Municipal que validen su legítima propiedad. Una vez verificada la

documentación se cubrirán los gastos correspondientes al mantenimiento del animal y la cantidad que, por uso de corral, daños ocasionados y de alimentación establezca la Ley de Ingresos; en caso de haber habido daño material a terceros también los ha de cubrir. Una vez hecho esto le será entregado su animal o animales.

Artículo 82. En caso de no haberse obtenido la identificación del propietario o el animal no haya sido recogido en el plazo señalado, la autoridad municipal competente lo declarará formalmente mostrenco, procediendo a emitir lugar, fecha y hora para el remate del mismo, notificando dicho comunicado a Secretaría y la organización pecuaria local, exhibiéndolo en los estrados de la Presidencia Municipal y otros lugares de concurrencia pública.

Si antes de que se lleve a cabo el remate aparece el propietario, se procederá conforme a lo que establece el artículo que antecede; en caso contrario, se efectuará el remate, el cual se llevará a cabo en subasta pública, exclusivamente en la cabecera municipal y en los términos que establece la Ley de

Fomento y Desarrollo Pecuario del Estado de Jalisco.

TÍTULO VI DE LA DIRECCIÓN DE RASTRO MUNICIPAL

CAPÍTULO I DE LA DIRECCIÓN

Artículo 83. Es facultad de la Dirección, la organización y dirección técnico-administrativa de su personal; podrá establecer los sistemas operativos acordes a la naturaleza de esta unidad de trabajo que considere más eficaces para el desempeño de actividades.

Artículo 84. Al frente de la Dirección estará un servidor público denominado Director de Rastros, quien deberá cumplir los requisitos siguientes:

- I.** Ser nombrado por el Presidente Municipal;
- II.** Ser mexicano en pleno ejercicio de sus derechos y mayor de edad;
- III.** Tener experiencia mínima en el área de 5 años;

IV. No haber estado sujeto a proceso por delito patrimonial alguno o de violencia contra los animales;

V. No haber incurrido en ninguna responsabilidad como servidor público y que haya sido inhabilitado; y

VI. Las demás que señale la normatividad que resulte aplicable.

Artículo 85. Para el adecuado desempeño de sus funciones, la Dirección contará con la siguiente estructura orgánica:

- I.** Unidad Operativa;
- II.** Unidad de Mantenimiento; y
- III.** Unidad Médica;

Artículo 86. La organización interna de los rastros municipales estará a cargo del Titular de la Unidad Operativa, cuyas funciones son:

- I.** Realizar y llevar el control de los formatos y registros de usuarios y procedimientos que se lleven a cabo en cada jornada;

II. En cada caso, fijar la hora para la matanza del ganado, así como el orden en el que serán ingresados los animales a la sala de matanza. Esto con apoyo en dinámicas como son sorteo, prioridad de recepción, animales caídos o alguna otra situación a criterio del Titular de la Unidad Operativa y con el objetivo de hacer más eficiente el proceso;

III. Elaborar un padrón de los usuarios permanentes, para efectos de control;

IV. Vigilar que los usuarios del Rastro Municipal que hagan uso adecuado de las instalaciones y en caso de incumplimiento llevar a cabo el reporte correspondiente al Director;

V. Supervisar la prestación de los servicios de refrigeración, cierre de puertas, cobro de servicios, entrega de carne, y reportar desviaciones en su buen funcionamiento a la Dirección;

VI. Informar al Director el desarrollo de sus gestiones y de las circunstancias especiales que se susciten en los rastros municipales;

VII. Informar al Director de las probables violaciones a la normatividad,

federal y estatal en materia de salud, salubridad, bienestar animal y al presente Reglamento;

VIII. Disponer de los esquilmos y desperdicios, para su venta o aprovechamiento en beneficio de la hacienda municipal;

IX. Controlar los accesos a la sala de matanza durante los tiempos de proceso;

X. Informar de manera regular al Director sobre el resultado de los procesos y necesidades de los mismos para un mejor cumplimiento;

XI. Mantener a su personal con capacitación actualizada en temas de bienestar animal, brigadas de protección civil y buenas prácticas de manufactura;

XII. Revisar de manera previa al arranque de sus procesos las instalaciones, equipo y estado de limpieza; y

XIII. Las demás que señale la normatividad que resulte aplicable.

Artículo 87. La conservación de equipo, herramientas, equipamiento e infraestructura de los rastros municipales

recae en el Titular de la Unidad de Mantenimiento el cual tendrá las siguientes funciones:

I. Vigilar que las instalaciones de los rastros municipales se conserven en buenas condiciones de funcionamiento, tanto material como higiénicamente;

II. Dar servicio a los rastros municipales, contando en cada uno de ellos con un responsable, los cuales pueden ser:

a) Correctivo, respecto de las incidencias en las instalaciones o al equipo que se presenten durante las labores en todas las áreas, garantizando el buen funcionamiento de estas;

b) Preventivo, de manera diaria a las instalaciones y equipo, de manera posterior a que concluyan las labores en todas las áreas;

III. Elaborar el programa el mantenimiento preventivo anual y proponérselo al Director para su aprobación;

IV. Estar en coordinación con la Dirección de Obras Públicas e Infraestructura, Servicios Municipales,

Protección Civil y Bomberos, y aquellas que en su momento deba involucrar para cumplir con su función;

V. Mantener en buen estado la señalética dentro de las instalaciones del rastro municipal, principalmente las que se refieran a temas de seguridad industrial y señaladas por protección civil;

VI. Delimitar áreas de acceso exclusivo a personal autorizado y capacitado;

VII. Suspender servicio de matanza en caso de no haber condiciones que garanticen la seguridad del personal, producto o instalaciones;

VIII. Mantener bitácora permanente sobre las actividades del personal de mantenimiento;

IX. Resguardar de manera segura la herramienta asignada a su unidad;

X. Reportar a la Dirección situaciones que deterioren las instalaciones, el equipo o equipamiento y que puedan generar riesgos; así como mal uso de los mismos;

XI. Mantener en buen estado los servicios señalados por protección civil

como: salidas de emergencia, ventilación de espacios, iluminación y extintores; y

XII. Las demás que señale la normatividad que resulte aplicable.

Artículo 88. La inspección de los animales destinados a la matanza para el abasto en los rastros municipales será de la competencia de la Unidad Médica, cuyo titular deberá ser un Médico Veterinario Responsable, quien tendrá las siguientes atribuciones:

I. Verificar que los procedimientos que se llevan a cabo en los rastros municipales se realicen de conformidad con las especificaciones sanitarias que deben cumplir los productos; a fin de garantizar las condiciones óptimas de sanidad, inocuidad, higiene, buenas prácticas de manufactura y la aplicación de métodos óptimos autorizados para aturdir y dar muerte a los animales que garanticen buenos niveles de bienestar animal;

II. Generar la evidencia documental relacionada a los procedimientos que llevan a cabo los rastros municipales;

III. Realizar la inspección sanitaria al antemortem al ganado, desde su ingreso al Rastro, hasta la matanza;

IV. Examinar el ganado en pie, con objeto de excluir las lesiones o que tengan enfermedades que puedan hacerlas impropias para el consumo humano;

V. Realizar la inspección postmortem a la matanza del animal para abasto, basándose en las normas de inspección sanitaria veterinaria aplicables con el fin de emitir dictamen fundado, del estado de sanidad, realizando la validación de que el procedimiento de aturdimiento y matanza se llevó a cabo conforme a la Norma Oficial Mexicana;

VI. Vigilar que los animales enfermos sean trasladados al corral de animales sospechosos, una vez pasados por la inspección sanitaria, sean turnados al anfiteatro;

VII. Dictaminar el decomiso total o parcial de la carne no apta para consumo;

VIII. Determinar y vigilar el destino final de la carne y subproductos no aptas para consumo, llevando registro sobre el

volumen y manifiestos de la recolección y disposición final de dichos productos;

IX. Llevar a diario un libro de actas de reconocimiento, que firmará en función del Director;

X. Vigilar que las instalaciones de los rastros municipales las áreas de corrales sean aptas para la recepción y descanso de los animales;

XI. Practicar diariamente visitas de reconocimiento a los rastros municipales y dictar las medidas que estime convenientes para el funcionamiento higiénico en las instalaciones y servicios, las cuales deberá de hacer conocimiento del Director;

XII. Coordinar labores de limpieza y sanitización de áreas de manera previa y posterior a la matanza;

XIII. Reportar y canalizar al Director las desviaciones detectadas;

XIV. Mantener a su personal con capacitación vigente en temas de bienestar animal, buenas prácticas de manufactura y brigadas de protección civil; y

XV. Las demás que señale la normatividad que resulte aplicable.

Artículo 89. Obligaciones de los servidores públicos adscritos a los rastros municipales operados por la Dirección:

I. Observar las medidas adecuadas, en cuanto a los servicios de higiene y prevención de accidentes y a cumplir con las disposiciones previstas en el presente Reglamento;

II. Adoptar las medidas adecuadas para prevenir los riesgos de trabajo, en el uso de maquinaria, instrumento y material de trabajo;

III. Atender y observar las medidas profilácticas que se dicten;

IV. Abstenerse de fumar, encender fósforos en los lugares que haya artículos flamables o explosivos y en general realizar actos que pudieran provocar siniestros;

V. Abstenerse de ingresar o permanecer dentro de las instalaciones, en estado de ebriedad o drogadicción; y

VI. Las demás que señale la normatividad que resulte aplicable.

Artículo 90. Obligaciones del Municipio en materia de medidas de seguridad e higiene y riesgos de trabajo, en los Rastros Municipales operados por la Dirección:

- I.** Adoptar las medidas adecuadas para prevenir los riesgos de trabajo, en el uso de maquinaria, instrumento y material de trabajo;
- II.** Contar con botiquín con los medicamentos y material de curación indispensable para los primeros auxilios;
- III.** Capacitar al personal en materia de primeros auxilios;
- IV.** Someter los servicios públicos del Rastro Municipal a medidas profilácticas que se dicten y a los exámenes médicos necesarios; y
- V.** Los lugares en donde se desarrollan las labores tendrán las adaptaciones higiénicas y los artículos necesarios para evitar los riesgos de trabajo.

CAPÍTULO II DE LAS OBLIGACIONES DE LOS USUARIOS E INTRODUCORES EN LOS RASTROS MUNICIPALES

Artículo 91. Es obligación de los usuarios de los rastros municipales:

- I.** Realizar el pago de impuestos, derechos y contribuciones municipales y estatales y federales a que se refieran las leyes de ingresos vigentes;
- II.** Acreditar ante las autoridades estatales y municipales competentes, la legal procedencia del ganado a sacrificar;
- III.** Tramitar y refrendar de manera anual el gafete o credencial de identificación expedido por la Dirección para el acceso a las instalaciones de los rastros municipales;
- IV.** Portar el gafete o credencial de identificación expedido por la Dirección para el acceso a las instalaciones; y
- V.** Cubrir ante la Tesorería Municipal, los costos que se originen daños, desperfectos o deterioros que causen sus

animales a las instalaciones de los rastros municipales.

Artículo 92. Los introductores de ganado que hagan uso de los servicios e instalaciones de los Rastros Municipales, además de las obligaciones previstas en las presentes disposiciones, deberán:

- I. Estar debidamente autorizados y registrados ante la Dirección como introductores de ganado, o bien, tratándose de un productor, que éste cuente con patente vigente, para hacer uso de los servicios proporcionados por dicha dependencia municipal; y
- II. Cumplir y observar los horarios que establezca la Dirección.

Artículo 93. Se suspenderá el servicio de corrales cuando se compruebe que se encerró ganado sin haber acreditado su legal procedencia y propiedad o que se presente alguna otra irregularidad de los animales con la documentación.

Artículo 94. Los vehículos de los usuarios sólo podrán ingresar a los patios de los rastros municipales previa identificación, exclusivamente para efectuar maniobras de carga de algún producto no

distribuido en los vehículos municipales, no se permitirá el ingreso con fines de estacionamiento o espera.

Artículo 95. Los usuarios son directamente responsables de cualquier daño las instalaciones de los rastros municipales, o de las faltas que cometan sus empleados y choferes, ya que al infractor no se le permitirá el acceso en ocasión posterior.

Artículo 96. Los usuarios de los rastros municipales deberán abstenerse de ofrecer gratificación alguna a los servidores públicos por variar el orden de la matanza incurriendo de lo contrario, en sanciones y responsabilidades que resulten aplicables.

CAPÍTULO III

DE LOS SERVICIOS QUE PRESTA LA DIRECCIÓN DE RASTRO

Artículo 97. Los servicios que presta el rastro Municipal son los siguientes:

- I. Expedición de carta introductor para rastros municipales;
- II. Expedición de gafete o credencial de usuario de los rastros municipales;

III. Expedición de órdenes de matanza para cualquier especie de consumo considerada en la Ley de Ingresos del Municipio de Tequila Jalisco por parte del Inspector de ganadería del Municipio;

IV. Inspección de unidades temporales de matanza por motivos culturales o sociales;

V. Matanza de animales para abasto por única ocasión con fines sociales o culturales no destinados a actividades económicas;

VI. Identificación y captura de ganado o animales de consumo de ambulante en vía pública o terrenos municipales; y en caso de no ser reclamados realización de subasta;

VII. Sacrificios de emergencia de animales de consumo cuando el Médico Veterinario Responsable lo determine necesario;

VIII. Dictaminar y otorgar el visto bueno, para la concesión a rastros y unidades de matanza en el Municipio, y una vez aprobado por el Ayuntamiento, realizar el Registro correspondiente;

IX. Registro y autorización en los términos previstos en el presente ordenamiento, de vehículos que transporten productos y subproductos cárnicos dentro del Municipio;

X. Registro de fierros y patentes de ganado dentro del Municipio; así como bajas y sucesiones;

XI. Reparto de carne en el Municipio;

XII. Refrigeración de carne proveniente de animales para abasto en los rastros municipales;

XIII. Matanza de ganado mayor, menor y aves en rastros municipales; y

XIV. Las demás que resulten de su competencia de conformidad a las disposiciones federales y estatales y municipales aplicables a la materia.

Artículo 98. Los usuarios que requieran introducir animales para abasto para la matanza en los rastros municipales deberán de contar con su credencial agroalimentaria vigente con la actividad de introductor dada de alta. Para dicho trámite es necesario que la Dirección de

Rastro Municipal les expida su carta introductora; para esto se deben cumplir los siguientes requisitos en original y copia:

- I. Identificación oficial vigente;**
- II. Comprobante de domicilio a su nombre o con su domicilio fiscal;**
- III. Cédula de Registro Federal de Contribuyentes o Constancia de Situación Fiscal; y**
- IV. Credencial anterior si es renovación.**

Artículo 99. Los usuarios que requieran ingresar a las instalaciones de los rastros municipales como parte de su actividad económica deberán portar su gafete que los identifique en todo momento. Dicho gafete se podrá obtener en la Dirección de Rastro cumpliendo los siguientes requisitos:

- I. Presentar Identificación oficial vigente con fotografía (INE, Pasaporte o Cédula Profesional);**
- II. Comprobante de Domicilio no mayor a 3 meses; y**

- III. Llenado de formato de registro.**

Artículo 100. Toda matanza de animales de consumo considerados en la Ley de Ingresos; ha de ser autorizado mediante la expedición de una orden de matanza emitida por el Inspector de

Ganadería en la Dirección. Esto aplica para animales sacrificados en los rastros municipales, rastros privados y unidades de matanza.

Para emitir dicha orden se han de cubrir los siguientes requisitos:

- I. Factura del ganado a sacrificar en caso de ser adquirido o patente en caso de ser el mismo quien desarrollo el ganado;**
- II. Guía de transporte de los animales de granja a centro de matanza;**
- III. Al ser con fines de actividad económica ha de presentar credencial agroalimentaria vigente;**
- IV. Tratándose de animales provenientes de otro estado, deberán contar con guía y/o certificado fitozoosanitario; y**

V. Pagar los derechos correspondientes señalados en la Ley de Ingresos.

Artículo 101. Cualquier persona física o jurídica que requiera el servicio de matanza por única ocasión para fines sociales o culturales; podrá solicitar dicho servicio en los rastros municipales cumpliendo con los siguientes requisitos:

- I.** Escrito libre solicitando el servicio, el motivo, especie y fecha;
- II.** Presentar copia de identificación oficial;
- III.** Presentar copia de comprobante de domicilio;
- IV.** Presentar guía y factura del animal; y
- V.** Pagar derechos correspondientes de conformidad a lo que establece la Ley de ingresos.

Artículo 102. Los Ciudadanos, asociaciones o personas jurídicas que requiera realizar matanza de animales para consumo humano con fines

culturales o sociales y que no sea posible su traslado a un rastro municipal, rastro privado o unidad de matanza concesionada, podrá solicitar se le autorice habilitar una unidad de matanza de carácter temporal, para lo cual deberán cumplir con los siguientes requisitos:

- I.** Informar a la Dirección por escrito con al menos 30 días naturales previo al evento, señalando el sitio, las fechas, cantidad de animales, especie de que se trate y fines para los cuales se llevará a cabo dicha matanza;
- II.** Cumplir los requisitos a que se refiere el presente Reglamento para el trámite y obtención de una orden de matanza;
- III.** El sitio o lugar que será habilitado para llevar a cabo la matanza deberá ser validado por un Médico Veterinario Responsable de la Dirección;
- IV.** Acreditar que se cuenta con servicio de manejo de desechos resultantes de la matanza;

V. Presentar documentos que amparen la legítima propiedad de los animales; y

VI. Pagar los derechos correspondientes a la matanza, refrigeración, traslado y demás gastos que resulten procedentes de conformidad a lo que establece la Ley de ingresos.

El establecimiento y operación de dicha unidad de matanza de carácter temporal no podrá ser mayor a cuatro días; únicamente podrá realizarse la matanza de especies bovina y porcina; y el producto obtenido de dicha matanza no podrá ser comercializado y estará destinado al autoconsumo.

Artículo 103. Los ciudadanos que requieran el registro de algún fierro o patente de ganado dentro del Municipio deberán solicitarlo en la Dirección; así como todos aquellos tramites y servicios que sean competencia del Municipio en los términos de lo dispuesto en la Ley de Fomento y Desarrollo Pecuario del Estado de Jalisco, y/o que recaigan en el Inspector de Ganadería Municipal.

CAPÍTULO IV DE LOS HORARIOS DE LOS RASTROS MUNICIPALES

Artículo 104. Los horarios de operación de los rastros municipales serán los señalados por la Dirección y en el caso de los relacionados a la matanza y faenado, deberán de estar registrados ante la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (**COFEPRIS**), con el aviso de funcionamiento actualizado. Los otros relacionados a carga, recepción de ganado y otras actividades pueden ser conforme a las necesidades de la dependencia.

Artículo 105. Los horarios pueden ser modificados por circunstancias extraordinarias siempre y cuando los procesos de matanza sean llevados a cabo con inspección del Médico Veterinario Responsable.

CAPÍTULO V SERVICIO DE MATANZA DE GANADO MAYOR, MENOR Y AVES

Artículo 106. La Dirección podrá prestar lo siguientes servicios en las instalaciones de los rastros municipales:

- I. Corrales y encierro previo de ganado en pie y aves;
- II. Inspección antemortem;
- III. Matanza de ganado mayor, menor y aves;
- IV. Evisceración, corte de canales, limpia de vísceras y pieles;
- V. Inspección postmortem; y
- VI. Refrigeración.

Artículo 107. Para la correcta observancia e interpretación de la normativa referida en las presentes disposiciones, la Dirección deberá contar con manuales, lineamientos y criterios que establezcan las medidas, condiciones y procedimientos necesarios para la insensibilización y la matanza de animales y de sanidad animal, los cuales deberán se elaborarse y ajustarse a lo dispuesto en las Normas Oficiales Mexicanas que le sean aplicables.

Artículo 108. Para la matanza de cualquier especie animal destinada al consumo humano, deberán de reunir los requisitos legales ante la Dirección con el

tiempo previo necesario para las actividades de: recepción, verificación de documentos, inspección antemortem, expedición de orden de matanza, pago de derechos y descanso correspondiente de los animales.

Artículo 109. Derogado.

Artículo 110. El Inspector Municipal deberá respetar el orden indicado por la Dirección en la lista de matanza. Y sólo se podrá alterar el orden por temas como sacrificios de emergencia o los señalados por la Dirección.

Artículo 111. Los usuarios podrán hacer uso del servicio de corrales que proporciona la Dirección cuando se encuentren debidamente autorizados y registrados como introductores de ganado, o tratándose de un productor, que este cuente con patente vigente. Los corrales de los rastros municipales deberán utilizarlos para el reposo de ganado que se destine a la matanza por un tiempo no mayor de 3 tres días.

Artículo 112. Los usuarios que hagan uso del servicio de corrales ubicados dentro de los rastros municipales pagarán el derecho de piso por cabeza de manera

diaria de conformidad a lo que establezca la Ley de Ingresos; el uso de piso en corrales no se cobrará mensualmente, para garantizar su utilización adecuada.

Artículo 113. La Dirección podrá ordenar el movimiento del ganado de un corral a otro cuando no se justifique el número de animales a las dimensiones y cupo de los mismos, debiendo registrar el movimiento en los controles respectivos.

Artículo 114. Se retendrán animales en corrales cuando se compruebe que se encerró ganado del que no se acreditó su legal procedencia y propiedad o que se presente alguna otra irregularidad de los animales con la documentación o tema sanitario.

Artículo 115. En caso del ganado bovino, éste deberá señalarse anticipadamente, de acuerdo con la lista y orden que presente la organización de usuarios respectiva.

Artículo 116. La Dirección marcará de manera conveniente y confiable, los productos y subproductos, con el fin de no crear confusión en la propiedad de los mismos.

Artículo 117. La entrega a los usuarios de las canales, vísceras y pieles en las áreas respectivas se hará mediante un recibo que deben firmar los propietarios, recibiendo de conformidad sus pertenencias.

Artículo 118. Los introductores harán el pago correspondiente por el manejo de residuos y subproductos resultantes del proceso de matanza y faenado. De igual manera indicarán cuáles subproductos retirarán para su comercialización; por lo que para su captación y manejo proporcionarán envases plásticos o metálicos de acero inoxidable debidamente identificados.

Artículo 119. En los rastros municipales los introductores podrán identificar personal de apoyo para manejo de sus subproductos, así como verificación de sus productos; pidiendo autorización a la Dirección, respetando las áreas señaladas para su presencia y portando equipo de seguridad e inocuidad correspondientes.

CAPÍTULO VI DEL USO DEL SERVICIO DE REFRIGERACIÓN QUE PRESTAN LOS RASTROS MUNICIPALES

Artículo 120. El uso del servicio de refrigeración que proporciona la Dirección en los rastros municipales es optativo, pero en caso de no requerir el servicio, el usuario deberá solicitar por escrito a la Dirección que sus productos no sean refrigerados.

Artículo 121. Si después transcurridas 2 dos horas de concluidas las operaciones de maquila o revisión, el propietario no se presentará a recoger carne revisadas, aves sacrificadas, la Dirección ordenará su refrigeración causando este servicio la cuota que señala la tarifa respectiva establecida en la Ley de Ingresos.

Artículo 122. Toda ave sacrificada o carne revisada depositada en el departamento de refrigeración, podrá ser retirada por su propietario, previo el pago de los derechos correspondientes de conformidad a lo que establece la Ley de ingresos.

Artículo 123. Las aves sacrificadas y las carnes depositadas en el departamento de refrigeración podrán permanecer un máximo de tres días, pero la Dirección notificará en cualquier momento a sus propietarios que deberán retirarlas. Si no fuera posible notificarlos, la Dirección

procederá a su venta al precio de plaza. Del producto de ésta, cobrará el importe de los servicios prestados y el remanente será depositado en la Tesorería Municipal a disposición del propietario, de acuerdo con lo establecido en la Ley de Salud y el presente Reglamento.

Artículo 124. Las aves y las carnes refrigeradas no podrán permanecer más de cinco días en las cámaras de refrigeración; de lo contrario se harán acreedores a la multa señalada en la Ley de Ingresos.

Artículo 125. Las cámaras de refrigeración de los rastros municipales sólo podrán ser usadas por las aves y carnes resultantes del proceso de matanza en los mismos rastros Municipales y no podrán ingresarse productos externos.

CAPÍTULO VII DEL REPARTO DE LA CARNE

Artículo 126. La Dirección podrá prestar de manera directa el servicio de transporte de carne y demás subproductos de la matanza provenientes de rastros municipales, o indirectamente mediante concesión que otorgue el Ayuntamiento previo visto

bueno de la Dirección a personas físicas o jurídicas para transportar en vehículos particulares, carnes y demás subproductos, con independencia de las autorizaciones que otorguen las autoridades sanitarias correspondientes.

Artículo 127. Los vehículos que realicen reparto de carne y demás subproductos de la matanza que se lleve a cabo en rastros privados y unidades de matanza legalmente autorizados por el Municipio en términos de las presentes disposiciones, deberán contar con la autorización y registro de transporte otorgado por la Dirección; quien validará que el transporte de carne sea llevado a cabo en condiciones salubres.

Para obtener dicha autorización, se solicita en la Dirección con los siguientes requisitos:

- I. Tarjeta de circulación del vehículo;
- II. Póliza de seguro vigente;
- III. Licencia del chofer vigente;
- IV. Fotografía del vehículo;

V. Ficha descriptiva de las características de la caja de carga indicando:

- a. Tipo de caja;
- b. Si cuenta con refrigeración;
- c. Tipo de piso;
- d. Contenedor de derrames;
- e. Soportes para ganchos; y

VI. Bitácora de limpieza.

Artículo 128. Cuando el transporte de carnes o despojos de animales sacrificados se haga en vehículos propiedad del Municipio, se deberán cubrir los derechos que señale la Ley de Ingresos.

Artículo 129. La salida de los vehículos municipales en su primer recorrido, deberá ser antes de las 05:00 am.

Artículo 130. Los usuarios del transporte municipal deberán reportar con 24 horas de anticipación, el destino del producto para efecto de que la Dirección pueda fijar previamente los recorridos y se optimice su entrega.

Artículo 131. El personal del transporte municipal de reparto deberá verificar previamente las canales que debe llevar, con objeto de evitar errores en su distribución, ya que las mismas viajarán y serán entregadas bajo su responsabilidad.

Artículo 132. Si por algún motivo se regresara una o varias canales a las instalaciones del Rastro Municipal, éstas deberán colgarse en los ganchos respectivos dentro de la cámara de refrigeración y por ningún motivo se dejarán en el piso.

Artículo 133. El personal de los vehículos municipales de reparto se abstendrá de solicitar pago alguno al tablajero por el servicio de entrega, ya que éste fue cubierto con anterioridad en la recaudadora.

Artículo 134. Será motivo de sanción para el personal de reparto, cuando se compruebe fehacientemente cualquier faltante en peso de las canales que se entreguen al tablajero o se vea mutilación de la misma canal.

CAPÍTULO VIII DEL APROVECHAMIENTO DE RESIDUOS Y SERVICIOS DE VALOR

Artículo 135. La Dirección podrá aprovechar los residuos para generar ingresos; así como para disminuir costo de manejo de los mismos; en apego a su plan de manejo de desechos y sin causar afectaciones sanitarias ni molestias de olores a vecinos.

Artículo 136. La Dirección podrá integrar nuevos servicios que incrementen el beneficio a los introductores a través de la generación de valor en los productos y subproductos. Mismas actividades han de generar ingresos y beneficios al Municipio.

Artículo 137. La Dirección podrá proponer para su aprobación al pleno del Ayuntamiento alianzas estratégicas con particulares u otras dependencias que generen un beneficio relevante al Municipio; ya sea económico, ecológico, energético o algún otro que no conlleve un costo o riesgo.

CAPÍTULO IX DE LAS QUEJAS Y DENUNCIAS

Artículo 138. Las quejas y reclamaciones de los usuarios de los servicios del rastro, si se refieren a los empleados del establecimiento o a las operaciones de maquila, inspección, conservación y proceso en general, se formularán por escrito dentro de las 24 veinticuatro horas siguientes al hecho que se impugna, ante el Director, quien deberá atenderlas para su debida corrección, dando respuesta al interesado en un lapso no mayor de 72 horas.

Cuando las quejas se relacionen con deficiencias de la Dirección, podrán presentarse en la forma y tiempo indicados, ante el Presidente Municipal de acuerdo a lo establecido por la Ley del Procedimiento Administrativo del Estado de Jalisco.

TÍTULO VII CONSEJO MUNICIPAL DE SANIDAD E INOCUIDAD PARA ANIMAL DE ABASTO

CAPÍTULO ÚNICO DE LA OPERACIÓN Y FUNCIONAMIENTO DEL CONSEJO MUNICIPAL

Artículo 139. El Consejo Municipal de Sanidad e Inocuidad para Animal de Abasto, como un órgano de apoyo municipal tendrá como objetivo la procuración del bienestar humano y mejoramiento en la producción pecuaria del Municipio, por medio del control y erradicación de las enfermedades y plagas que afectan a los animales de abasto, proyectando programas viables para el Municipio de Tequila, en la búsqueda del bienestar animal.

Artículo 140. Las facultades y obligaciones del Consejo Municipal serán:

- I.** Promover, fomentar, organizar, vigilar y coordinarse con el Gobierno Federal y con el Gobierno del Estado de Jalisco, y ejecutar en su caso, las actividades en materia de sanidad animal para abasto que le corresponden o se le soliciten en el Municipio;
- II.** Observar las Normas Oficiales Mexicanas y verificar su cumplimiento en el territorio municipal, en los términos de los convenios que promueva con el Gobierno Federal;

III. Fomentar la producción pecuaria sustentable con criterios de calidad y sanidad;

IV. Integrar al Consejo Municipal a todos los sectores involucrados;

V. Ejecutar el programa para el control de la tuberculosis y brucelosis en el ámbito de su competencia;

VI. Aplicar las campañas necesarias para el control de enfermedades y plagas que afectan a los animales de abasto, coordinándose para tal efecto con la Secretaría de Salud del Gobierno del Estado de Jalisco;

VII. Participar en acciones para el control de insectos nocivos para la salud;

VIII. Atender las denuncias ciudadanas que se presenten, realizar recomendaciones e informar a las autoridades competentes para que apliquen las sanciones correspondientes;

IX. Difundir permanentemente información en materia de sanidad animal, utilizando métodos de fácil comprensión; y

X. Celebrar acuerdos interinstitucionales, así como bases de coordinación, convenios y acuerdos con el Gobierno Federal y el Gobierno del Estado de Jalisco, organismos auxiliares y particulares, en materia de sanidad animal.

Artículo 141. El Consejo Municipal, se integrará como a continuación se señala:

I. El Presidente Municipal, o la persona que este designe, quien presidirá el Consejo Municipal;

II. Un Regidor integrante de la Comisión Colegiada y Permanente de Desarrollo Rural;

III. El Director del Rastro Municipal;

IV. El Director de Protección Animal;

V. El Director de Inspección y Vigilancia.

VI. Un representante del Organismo Público Descentralizado Servicios de Salud del Municipio de Tequila;

VII. Un representante, de la Secretaría de Desarrollo Rural, del Gobierno del Estado de Jalisco, (SADER);

VIII. Un representante de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural del Gobierno Federal, (SADER);

IX. Un representante de una organización de productores de ganado del Municipio de Tequila;

X. Un representante de la asociación local de porcicultores del Municipio de Tequila;

XI. Un representante de las Asociaciones de Avicultores de Jalisco,;

XII. Un representante de Universidades Públicas;

XIII. Un representante de las Universidades Privadas;

XIV. Un representante de las asociaciones protectoras de animales para abasto registradas ante la Dirección;
y

XV. El titular de la Dirección de Desarrollo Agropecuario, dependiente de

la Coordinación General de Desarrollo Económico y Combate a la Desigualdad, como Secretario Técnico.

Los cargos de los integrantes del Consejo Municipal son honoríficos, sus funciones son inherentes al cargo que desempeñen. Los integrantes del Consejo Municipal tendrán derecho a voz y voto, a excepción del Secretario Técnico que solo tendrá derecho a voz.

Los integrantes del Consejo Municipal podrán contar con un suplente designado mediante oficio ante el Secretario Técnico, que deberá tener como mínimo el nivel jerárquico inmediato inferior o equivalente y tendrá los mismos derechos y obligaciones que el titular.

Artículo 142. El Consejo Municipal, deberá ser renovado durante los primeros dos meses de cada administración entrante y sus integrantes durarán en el cargo durante el periodo de la administración en que fueron designados.

Artículo 143. El Presidente del Consejo Municipal, tendrá las facultades siguientes:

- I.** Representar al del Consejo Municipal;
- II.** Convocar a las sesiones ordinarias y extraordinarias;
- III.** Declarar, en su caso, la existencia del quórum requerido para sesionar;
- IV.** Someter a la consideración de los integrantes del del Consejo Municipal, los asuntos establecidos en el orden del día correspondiente;
- V.** Presidir y coordinar el buen desarrollo de las sesiones;
- VI.** Someter para su discusión y aprobación las actas correspondientes;
- VII.** Convocar a personas físicas o jurídicas con el carácter de invitados a participar en las reuniones y actividades del del Consejo Municipal, señalando el tema o asunto que se propone, para que con información y sus opiniones, apoyen los trabajos de la misma previamente aprobados por el del Consejo Municipal; y
- VIII.** Las demás que determinen otras disposiciones legales aplicables.

Artículo 144. Las funciones del Secretario Técnico del Consejo Municipal, son las siguientes:

- I.** Recibir conforme al procedimiento, los casos o asuntos que se someterán a la consideración y resolución del Consejo Municipal, e incorporarlos en el orden del día de la sesión inmediata a su recepción;
- II.** Acordar con el Presidente del Consejo Municipal, el orden del día de los asuntos que se someterán a consideración y resolución del Consejo Municipal;
- III.** Nombrar lista de asistencia y dar cuenta al Presidente del Consejo Municipal, de la existencia de quórum legal para sesionar;
- IV.** Elaborar y notificar a los integrantes del Consejo Municipal, de manera formal y oportuna, la convocatoria y el orden del día de las sesiones;
- V.** Formular la información de los asuntos a tratar en las sesiones;

VI. Concurrir a la sesión de turno con los asuntos contemplados en el orden del día debidamente integrado;

VII. Elaborar y regular la documentación que dé cuenta de los trabajos, acciones y resoluciones del Consejo Municipal;

VIII. Efectuar el seguimiento de las acciones y resoluciones del Consejo Municipal, y mantener informado a su Presidente y a sus integrantes, hasta su cabal y estricto cumplimiento;

IX. Elaborar el informe anual del programa de acciones para la implementación de las políticas públicas; y

X. Las demás que determinen otras disposiciones legales aplicables o le asigne el Presidente del Consejo Municipal.

Artículo 145. Las sesiones del Consejo Municipal serán públicas, de libre acceso y se verificarán ordinariamente cada 6 seis meses, y extraordinariamente cuando lo considere necesario.

Artículo 146. La convocatoria de cada sesión se deberá hacer llegar de manera electrónica mediante correo oficial, a los integrantes del Consejo Municipal cuando menos con 48 cuarenta y ocho horas de anticipación tratándose de sesiones ordinarias y con 24 veinticuatro horas tratándose de sesiones extraordinarias, debiendo anexar el orden del día y los documentos correspondientes a cada asunto a tratar.

Artículo 147. El quórum para las reuniones del Consejo Municipal se integrará con la mitad más uno de sus integrantes con derecho a voto. Las sesiones serán celebradas válidamente con la indispensable asistencia de su Presidente o su suplente.

Los acuerdos se tomarán por la mayoría de los integrantes presentes. El Presidente del Consejo Municipal, tendrá voto de calidad en caso de empate. Deberá hacerse constar en el acta respectiva la votación correspondiente. Las votaciones del Consejo Municipal se realizarán en forma económica, salvo cuando su Presidente decida serán nominales.

Artículo 148. Los asuntos que se sometan a consideración del Consejo Municipal deberán presentarse en el formato electrónico y la relación de la documentación soporte que se adjunte para cada caso.

Artículo 149. Las sesiones del Consejo Municipal se realizarán en el lugar que se indique en la convocatoria y en ella se tratarán los asuntos descritos en el orden del día.

Las sesiones ordinarias se desarrollarán preferentemente bajo el orden del día siguiente:

- I.** Registro de Asistencia;
- II.** Declaración de quórum legal;
- III.** Aprobación del orden del día;
- IV.** Lectura y aprobación del acta anterior;
- V.** Asuntos a tratar;
- VI.** Asuntos varios; y
- VII.** Formal Clausura.

El orden del día de las sesiones extraordinarias se excluirá lo que establecen en las fracciones IV y VI de este artículo.

Artículo 150. La Coordinación General de Desarrollo Económico y Combate a la Desigualdad deberá proporcionar los recursos materiales y humanos para que el Consejo Municipal realice sus funciones, atendiendo los principios de austeridad y eficiencia presupuestal.

TÍTULO VIII DE LA INSPECCIÓN Y VIGILANCIA SANITARIA

CAPÍTULO ÚNICO REGLAS GENERALES

Artículo 151. El Municipio es la máxima autoridad sanitaria dentro de su jurisdicción territorial, lo anterior de conformidad a las facultades concurrentes previstas en las leyes federales, estatales, sus respectivos reglamentos, normas oficiales mexicanas en materia de sanidad, salubridad y conformidad por lo que las dependencias municipales resultan competentes para llevar a cabo la inspección, verificación y supervisión, de conformidad con la legislación aplicable en materia de salud, así como el debido cumplimiento de las disposiciones referidas en el presente Reglamento, lo anterior sin menoscabo de las facultades de las autoridades federales y estatales.

El Municipio ejercerá las facultades de inspección y supervisión, con independencia de que los establecimientos cuenten con el dictamen para la conformidad expedido por las unidades de verificación aprobadas que la Secretaría de Economía.

Artículo 152. La Dirección de Inspección y Vigilancia, a través de la Unidad Operativa que corresponda, tendrá las siguientes atribuciones:

I. Coordinar la inspección sanitaria médico veterinaria y a los Médicos Veterinarios Responsables asignados en los diferentes rastros municipales, rastros privados y unidades de matanza legalmente autorizados por el Municipio;

II. Vigilar y verificar que los productos de origen animal que sean industrializados y comercializados en el Municipio cuenten con la documentación que acredite su legal

procedencia, requisitos fiscales y el estado higiénico-sanitario aceptable de los mismos;

III. Inspeccionar los productos provenientes de rastros municipales, de los rastros privados, unidades de matanza y establecimientos de otros municipios;

IV. Inspeccionar los productos provenientes de rastros o matanzas clandestinas;

V. Vigilar que, en todas las etapas del proceso de matanza, refrigeración, transportación, distribución, y comercialización de la carne y sus derivados, se conserven las condiciones óptimas de salud e higiene;

VI. Retirar del mercado cualquier producto que presente algún signo o hallazgo patológico que ponga en riesgo la salud del público consumidor, en cualesquiera de sus etapas de distribución y comercialización;

VII. Decomisar de manera parcial o total aquellas aves que a juicio del médico veterinario responsable y/o Inspector Municipal, que en su carne o vísceras presenten aspecto anormal, mal estado de conservación o procesos patológicos que las hagan impropias para el consumo humano;

VIII. Vigilar e inspeccionar el cumplimiento de los diferentes ordenamientos municipales, tanto administrativos como sanitarios en los diferentes giros que expendan productos de origen animal para el consumo humano;

IX. Coordinarse con las administraciones de los diferentes Rastros Municipales;

X. Impartir cursos de capacitación, actualización sobre inspección y manejo de los productos de origen animal destinados al consumo humano, a quienes lo requieran; y

XI. Las demás facultades y atribuciones que correspondan, de conformidad con el presente Reglamento, y disposiciones jurídicas y administrativas aplicables.

Artículo 153. Los Inspectores Municipales tendrán las siguientes atribuciones:

I. Vigilar físicamente que los productos cárnicos que se expendan en el Municipio ostenten el sello de la autoridad sanitaria correspondiente;

II. Vigilar el adecuado manejo, manipulación, refrigeración, almacenamiento y exposición al público consumidor de los productos cárnicos en los diferentes expendios destinados al consumo humano;

III. Decomisar aquellos productos cárnicos que no reúnan las condiciones higiénico- sanitarias establecidas por las normas técnicas de la Ley Estatal de Salud para el consumo;

IV. Verificar el estado higiénico sanitario de las instalaciones y equipos donde se expendan productos cárnicos, y que los establecimientos cuenten con medidas de seguridad para evitar siniestros;

V. Verificar las condiciones higiénico-sanitarias del transporte de toda clase de productos de origen animal, destinados al consumo;

VI. Revisar que el personal que labore en lugares donde se procesan y comercializan productos cárnicos porten uniforme sanitario y cumplan con las medidas sanitarias correspondientes en su persona; y

VII. Las demás facultades y atribuciones que correspondan, de conformidad con el presente Reglamento, y disposiciones jurídicas y administrativas aplicables.

Artículo 154. Los Inspectores Municipales, en el ejercicio de sus funciones previa identificación, tendrán libre acceso a los edificios, establecimientos comerciales, de servicios y en general a todos los lugares en que se manejen y expendan productos de origen animal. En caso de negativa, el Inspector Municipal podrá hacer uso de los medios legales necesarios, incluyendo el auxilio de la fuerza pública en las diligencias que pudieran poner en riesgo la integridad física de los Inspectores del Municipio.

Artículo 155. Las inspecciones que efectúen los Inspectores Municipales podrán ser ordinarias y extraordinarias. Las ordinarias se efectuarán en horas y días hábiles y las extraordinarias se realizarán a juicio del titular de la Dirección de Inspección y Vigilancia ante casos emergentes o urgentes, aún en días y horas inhábiles.

Artículo 156. El Inspector Municipal deberá de observar lo siguiente:

I. Exhibir al visitado, identificación actualizada expedida por la autoridad correspondiente;

II. Se requerirá al visitado, que proponga dos testigos presenciales, ante la ausencia o negativa, el Inspector Municipal responsable de la diligencia, deberá proceder a su designación;

III. En el acta que se levante, se asentarán las circunstancias motivo de la infracción, recomendaciones y medidas precautorias tomadas;

IV. Las demás formalidades contenidas en la Ley del Procedimiento Administrativo del Estado de Jalisco;

V. Al concluir la visita de inspección, se dará oportunidad al propietario, responsable, encargado u ocupante del establecimiento o conductor de vehículo, de manifestar la que a su derecho convenga, asentando su dicho en el acta respectiva y recabando su firma en el propio documento del que se le entregará una copia; y

VI. La negativa a firmar el acta o recibir copia de la misma, se deberá hacer

constar en el referido documento y no afectará su validez ni la de la diligencia practicada.

Artículo 157. En el acta que se levante con motivo de la inspección se hará constar:

I. Que se constituye y cerciora del domicilio, lugar o zona del visitado, mismo que se desprende de la orden de inspección respectiva;

II. La calle, el número exterior y número interior en su caso, colonia, población, y demás datos que permitan identificar en donde se encuentra ubicado el lugar en el que se practique la visita;

III. El nombre, razón o denominación social del establecimiento visitado;

IV. Los datos de identificación del inspector municipal, como lo son el nombre, cargo, número de credencial de inspector y fecha de expedición de la misma;

V. Número, fecha y tipo de la orden de visita que la motive;

VI. Hora, día, mes y año en que se inicie y concluya la diligencia;

VII. Nombre y cargo de la persona con quien se entendió la diligencia;

VIII. Medios de identificación y acreditación de la persona con quien se entendió la diligencia, así como la descripción precisa de los documentos con los que se identificó o en su caso la media filiación;

IX. Nombre y domicilio de las personas que fungieron como testigos, así como descripción detallada de los documentos con los que se identificaron;

X. Relación pormenorizada y clara de las circunstancias, hechos, evidencias y vicisitudes derivadas de y durante la verificación o inspección;

XI. Inserción de las manifestaciones vertidas por el visitado, si quisiera hacerlas;

XII. Nombre y firma de quienes intervinieron en la diligencia, incluyendo los de quien la hubieren llevado a cabo. Si se negaren a firmar el visitado o su representante legal, ello no afectará la

validez del acta, debiendo el inspector asentar la razón de ello en dicha acta; y

XIII. Las demás que establezcan el presente Reglamento y las disposiciones legales aplicables.

Artículo 158. La persona con quien se desahogue la diligencia tendrá las siguientes obligaciones:

I. Proporcionar toda clase de información que sea necesaria para el desarrollo de la visita, con excepción de la información que conforme a la Ley de la Propiedad Industrial sean considerados confidenciales;

II. Exhibir la licencia, permiso, autorización o cualquier otro documento que se encuentre relacionado con el objeto de la visita, en los casos que así se requiera; y

III. Permitir a los inspectores municipales el acceso a los lugares o zonas sujetos a inspección o verificación, de conformidad con la orden de visita respectiva.

Artículo 159. Si con su conducta el propietario, su representante, el

encargado u ocupante del establecimiento, así como cualquier otra persona presente durante la práctica de la diligencia de visita incurre en cualquiera de los siguientes supuestos:

I. No permita el acceso a los lugares o zonas sujetos a inspección o verificación;

II. Se negare o abstuviera de proporcionar la información verídica o de exhibir los documentos válidos que se le soliciten y que estén relacionados con el objeto de la visita ordenada; y

III. No otorgue las facilidades necesarias para que se lleve a cabo la visita de inspección o verificación ordenada.

Será conminado por el Inspector Municipal para que se abstenga de realizar dichas conductas, apercibiéndole que de continuar interfiriendo en la diligencia de visita se hará uso de los medios de apremio y se aplicarán en su contra las sanciones correspondientes, dispuestas en el presente Reglamento y en los ordenamientos legales aplicables.

Artículo 160. Cuando persistan los impedimentos previstos en el artículo

anterior para el adecuado desarrollo de la diligencia de visita, el inspector municipal solicitará el auxilio de la fuerza pública, para el desahogo de la misma, así como para que se ejecuten las medidas de seguridad que procedan.

En el supuesto de que, durante el desarrollo de la visita, alguno de los presentes realice conductas que pudieran constituir infracción o delito, el inspector inmediatamente dará aviso a la autoridad competente y podrá solicitar el auxilio de la fuerza pública.

Artículo 161. Es facultad de la autoridad municipal, en el ámbito de su competencia, ordenar la ejecución de medidas de seguridad en bienes inmuebles y muebles, ya sean privados o públicos, que sean susceptibles de inspección para garantizar el cumplimiento de la normatividad respectiva, así como en prevención de posibles riesgos de daño o deterioro a la salud y seguridad de las personas.

Artículo 162. Las medidas de seguridad son de inmediata ejecución, tienen carácter preventivo y se aplicarán sin perjuicio de las sanciones que en su caso

correspondan. Se consideran medidas de seguridad las siguientes:

- I. La suspensión parcial o total de las actividades a través de la clausura;
- II. El aseguramiento, aislamiento o retiro temporal en forma parcial o total; de los animales, bienes, mercancías, productos o subproductos, utensilios, equipo y cualquier objeto directamente relacionado con la acción u omisión que origine la imposición de la medida; y
- III. Las demás que establezcan el presente Reglamento y las disposiciones legales aplicables.

Todos los gastos que erogue la autoridad municipal para la aplicación de las medidas de seguridad, entre ellos los de traslado, almacenaje y conservación, deberán de ser cubiertos por el propietario o responsable.

Cuando los bienes asegurados sean productos cárnicos se procederá a su desnaturalización y disposición final al Rastro Municipal para su desintegración, levantando el acta circunstanciada en presencia de dos testigos, sin que ello

implique responsabilidad alguna para la autoridad correspondiente.

Artículo 163. Cuando sea ejecutada alguna de las medidas de seguridad previstas en el artículo que antecede, se asentarán en el acta de visita las acciones que deban de llevarse a cabo por parte del visitado para subsanar las irregularidades que motivaron dichas medidas, así como los plazos para su realización, a fin de que una vez cumplidas, se determine sobre el levantamiento de las medidas de seguridad impuestas.

En caso de que los particulares no lleven a cabo las acciones necesarias para subsanar las irregularidades detectadas, la autoridad municipal estará facultada para realizarlas a costa del propietario o responsable, sin perjuicio de las sanciones que correspondan por concepto de infracción, así como la responsabilidad civil o penal que resulte.

Artículo 164. Cuando de la visita de inspección se desprendan hechos o actos que ameriten suspensión de actividades de conformidad con lo previsto en las presentes disposiciones, el Inspector Municipal que lleve a cabo la visita

procederá a la colocación de los sellos oficiales de tal manera que impidan de forma total o parcial el desarrollo de las mismas.

Artículo 165. Cuando los Inspectores Municipales, en el ejercicio de sus funciones se excedan o incumplan con las disposiciones del presente Reglamento y demás ordenamientos de carácter municipal, se dará vista inmediatamente a la Contraloría Ciudadana, a efecto de que determine lo conducente, de conformidad con la Ley de Responsabilidades Políticas y Administrativas del Estado de Jalisco, independientemente de la responsabilidad civil o penal que resulte.

Artículo 166. La prevención de la salud de los ciudadanos es de interés social por lo que la autoridad municipal podrá, bajo su responsabilidad ordenar la destrucción por incineración o cualquier otro medio adecuado, según el caso, de animales, canales, carne, y sus derivados que se estimen nocivos para la salud humana levantando en todo caso acta circunstanciada en que se sustente esta medida, debiendo dar conocimiento al interesado.

TÍTULO IX DE LAS INFRACCIONES, SANCIONES Y RECURSOS

CAPÍTULO I DE LAS INFRACCIONES Y SANCIONES

Artículo 167. Las violaciones a las disposiciones contenidas en este Reglamento o los acuerdos y demás disposiciones aplicables, serán motivo de infracción y consecuente sanción, las cuales serán impuestas por las autoridades competentes; además, se constituyen en infracción, sancionables conforme a este Reglamento, violentar las disposiciones de Normas Oficiales Mexicanas emitidas por la federación o el estado en materia de sanidad animal, seguridad alimentaria, en el ámbito de la competencia municipal.

Lo anterior con independencia de acciones que puedan constituir un delito, por lo que la autoridad municipal que conozca del acto o hecho deberá dar aviso a la autoridad municipal competente con el objetivo de interponer la denuncia correspondiente.

Artículo 168. Son infracciones al presente Reglamento:

I. La matanza clandestina de ganado:

- 1.** Vacuno
- 2.** Porcino
- 3.** Ovino
- 4.** Caprino
- 5.** Aviar
- 6.** Équidos

II. Introducir carnes de otros municipios, evadiendo el resello y el pago correspondiente;

III. Vender carne no apta para el consumo humano; tales como:

- 1.** Carnes tóxicas (febriles, fatigadas, etc.);
- 2.** Carnes repugnantes (molientes, coloración anormal, de lidia, etc.);
- 3.** Carnes poco nutritivas (fetales, hidohémicas, etc);
- 4.** Carnes con alteraciones histológicas (tumores, degeneraciones, infiltración parasitaria, etc.);
- 5.** Por tener acceso a casa habitación en los expendios de carne;

IV. Por la matanza de más ganado del autorizado en los permisos correspondientes;

V. Por transportar carne en condiciones insalubres;

VI. Por carecer de documentación que acredite la legal procedencia y propiedad del animal para abasto, independientemente del decomiso de la carne si ya se hubiera llevado a cabo la matanza;

VII. Por condiciones insalubres de mataderos, empacadoras, obradores, carnicerías, refrigeradores y expendios de productos cárnicos;

VIII. Por falsificación de sellos, firmas y documentos;

IX. Por acarreo de carnes en vehículos no autorizados por el Ayuntamiento;

X. Por infringir otras disposiciones en materia de matanza de ganado, Rastro, Rastro de Aves, Resguardo de Rastros;

XI. Iniciar operaciones sin contar con el gafete que lo acredite como usuario, expedido por la organización respectiva;

XII. Alterar los comprobantes de pago de derechos u otras obligaciones fiscales;

XIII. Alterar el horario de funcionamiento del rastro;

XIV. Introducir o sacar ganado de los corrales del rastro, sin contar con la autorización de la Dirección;

XV. Abandonar en las instalaciones del rastro, las canales y vísceras que no se hayan vendido;

XVI. Entrar a los lugares en donde se efectúe la matanza, así como a las cámaras de refrigeración sin autorización:
y

XVII. Las demás conductas que violen las disposiciones contenidas en las Normas Oficiales Mexicanas, en las disposiciones federales y estatales y municipales que resulten del ámbito de la competencia municipal, así con en el presente Reglamento.

Artículo 169. Las sanciones podrán consistir en:

I. Apercibimiento;

II. Multa, de acuerdo a la Ley de Ingresos vigente en el momento de cometerse la infracción;

III. Retiro del producto cárnico no apto para el consumo humano o del que no se haya acreditado su legal procedencia;

IV. Clausura, pudiendo ser temporal o permanente, parcial o total, de establecimientos, locales, unidades de matanza o instalaciones en las cuales se ejerzan cualquiera de las actividades que se describen en el presente Reglamento;

V. Revocación de la licencia o permiso; y

VI. Las demás que señalen otras leyes aplicables.

Artículo 170. El apercibimiento procede siempre que se trate de un infractor que no sea reincidente, que el incumplimiento no ponga en peligro: la seguridad, la salud, la ecología, se causen daños a terceros o se altere el orden público.

Artículo 171. Para la imposición de las multas deberá tomarse en cuenta:

I. La gravedad de la infracción y en general el daño o riesgo causado a las personas o sus bienes, al medio ambiente y a la salud pública;

II. La capacidad y condición económica del infractor; y

III. La reincidencia.

En los casos previstos por este Reglamento, además de la sanción pecuniaria, se procederá al retiro de los productos cárnicos no aptos para el consumo humano o que no se haya acreditado su procedencia.

La imposición de cualquier sanción prevista por la presente no excluye la responsabilidad civil o penal y la eventual indemnización o reparación del daño correspondiente que puedan recaer sobre el sancionado.

Artículo 172. La clausura de establecimientos, locales o unidades de matanza procederá en los siguientes casos:

I. Carecer el establecimiento, local o unidad de matanza de licencia o permiso;

II. Cambiar el domicilio o los demás datos de identificación del establecimiento, local o unidad de matanza sin la autorización correspondiente;

III. Realizar actividades sin autorización de las autoridades competentes;

IV. Cuando los datos y/o documentos proporcionados por el solicitante resultaren falsos y con base en ellos se hubiere expedido el permiso o licencia;

V. Cuando el servidor público que hubiere otorgado permisos o licencias carezca de competencia para ello o se hubieran otorgado con violación manifiesta de algún precepto de este Reglamento, sin perjuicio de las responsabilidades que procedan;

VI. Por incumplimiento del titular de la licencia o permiso respectivo, de realizar los trabajos de matanza sin sujeción a las normas técnicas correspondientes;

VII. Cuando se compruebe maltrato o tortura a los animales;

VIII. Cuando así se determine por resolución de cualquier autoridad judicial; y

IX. Cuando el titular no realice el refrendo de la licencia dentro del plazo establecido en la Ley de Hacienda Municipal.

Artículo 173. Será motivo de revocación de la licencia municipal:

I. Por violación grave que señale la autoridad sanitaria competente.

II. Por violación reiterada de este Reglamento y demás disposiciones municipales.

III. Por razón de interés público debidamente justificada.

IV. Engordar e introducir a los rastros municipales, rastros privados y unidades de matanza ganado para su matanza, en cuyo proceso de alimentación se utilizó clenbuterol o algún ingrediente alimenticio que sea nocivo para la salud pública o represente riesgo zoonosario, y que no cuente con el sustento técnico correspondiente para su empleo en la nutrición de los animales. Esto, previo



TEQUILA

EL PUEBLO MÁS MEXICANO

— GOBIERNO MUNICIPAL —

2024-2027

dictamen técnico expedido por la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural o por la Secretaría de Salud, que confirme la utilización de estos productos en la engorda del animal; y

V. Por la matanza de ganado que se encuentre preñado.

Artículo 174. El producto cárnico que deba ser decomisado, incautado o retirado por no ser apto para el consumo humano o por violaciones al presente Reglamento, tendrá que ser desnaturalizado por medio de químicos en presencia del visitado y entregarlo al Rastro Municipal para su incineración.

Artículo 175. En caso de reincidencia en alguna infracción a este Reglamento, se aplicará el máximo de la multa correspondiente.

Artículo 176. Las sanciones impuestas de acuerdo con el presente Reglamento se harán efectivas sin perjuicio de las penas que las autoridades respectivas deban aplicar por la comisión de delitos u otras infracciones.

CAPÍTULO II DE LOS RECURSOS

Artículo 177. Los medios de defensa, que podrán ser valer los particulares, son los contenidos en la Ley del Procedimiento Administrativo del Estado de Jalisco, respecto de las determinaciones o actos derivados de la aplicación del presente ordenamiento.

SALÓN DE SESIONES DEL
AYUNTAMIENTO TEQUILA, JALISCO, A 20
de marzo de 2025.

Dado en el Palacio Municipal, a los 20 de
marzo de 2025, dos mil veinticinco.



DIANA RIVERA NAVARRO
PRESIDENTE MUNICIPAL DEL
AYUNTAMIENTO CONSTITUCIONAL DE
TEQUILA, JALISCO.



LIC. OSCAR LEAL BANDEROS
SECRETARIO GENERAL DEL
AYUNTAMIENTO CONSTITUCIONAL DE
TEQUILA, JALISCO.



TEQUILA

EL PUEBLO MÁS MEXICANO

— GOBIERNO MUNICIPAL —

2024- 2027





TEQUILA

EL PUEBLO MÁS MEXICANO

— GOBIERNO MUNICIPAL —

2024- 2027