
**XXII AYUNTAMIENTO DE MEXICALI
SECRETARÍA DEL AYUNTAMIENTO**

EL SUSCRITO SECRETARIO DEL XXII AYUNTAMIENTO DE MEXICALI, BAJA CALIFORNIA, POR MEDIO DE LA PRESENTE:

C E R T I F I C A

Que en el libro de Actas de Sesiones de Cabildo del XXII Ayuntamiento de Mexicali, Baja California, en el Acta número 62, de la Sesión Extraordinaria celebrada el día veintisiete de septiembre de dos mil diecinueve, en cumplimiento del punto noveno del orden del día, se tomó el siguiente acuerdo que a la letra dice:

ACUERDO: EL XXII AYUNTAMIENTO DE MEXICALI, BAJA CALIFORNIA, POR UNANIMIDAD DE VOTOS, APRUEBA:

Único.- Se aprueba el Reglamento de Rastros para el Municipio de Mexicali, Baja California, para quedar como sigue:

Reglamento de Rastros para el Municipio de Mexicali, Baja California

Artículo 1.- Las disposiciones contenidas en el presente Reglamento son de orden público y observancia general en todo el territorio del Municipio de Mexicali y tiene por objeto establecer las bases de organización y funcionamiento de Establecimientos Tipo Inspección Federal (TIF) en el municipio de Mexicali, B.C., y se expide con fundamento en lo dispuesto por los artículos 115 fracción II de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos; 82 y 83 de la Constitución Política Del Estado Libre Y Soberano De Baja California; la Ley Federal de Sanidad Animal, Ley General de Salud, las Normas Oficiales Mexicanas en materia de sanidad animal e inocuidad alimentaria, las leyes estatales y federales en materia sanitaria.

El presente reglamento tiene por objeto regular el sacrificio de todo tipo de especie de ganado en rastros municipales o de salas de matanza municipales o particulares, cuyo producto sea apto para consumo humano, a fin de garantizar las condiciones óptimas de sanidad e higiene aplicables a esta materia, así como la vigilancia y supervisión respecto de las provenientes de otras entidades.

Artículo 2. El Gobierno Municipal proporcionará por si o mediante concesión, el servicio de sacrificio de ganado mayor y menor en las instalaciones del ayuntamiento o establecimientos particulares, vigilará y controlará la matanza que se realice en los demás centros de población del Municipio, por conducto del Inspector del ramo, los Delegados y Agentes Municipales, la que, para los efectos de este reglamento comprenderá:

a).- Servicio de sacrificio de las diversas especies de ganado bovino, porcino, ovino, caprino y equino aptos para el consumo humano, lo cual conlleva a realizar algunas adaptaciones específicamente para estas especies;

- b).- Servicio de recepción en corrales para animales sanos y sospechosos;
- c).- Servicio de refrigeración y congelación;
- d).- Servicio de control y verificación sanitaria ante-mortem;
- e).- Servicio de aprobación de inspección, retención y/o rechazo;
- f).- Servicio de Aliño de Animales, decomiso, incineración y rendimiento de productos no aptos para consumo;
- g).- Servicio de inspección sanitaria post-mortem;
- h).- Servicio de vigilancia en el territorio del Municipio de Mexicali, de carnes frescas, refrigeradas o procesadas para su comercialización;
- i).- Servicio de Vigilancia, verificación sanitaria e inspección en rastros concesionados, rastros particulares autorizados y establecimientos autorizados, dentro del Municipio de Mexicali;
- j).- La vigilancia del debido cumplimiento de este reglamento y demás normatividad aplicable en cuanto a sacrificio y movilización de ganado, expendio y transporte de carnes dentro del Municipio de Mexicali, bajo normatividad aplicada por el Médico Veterinario responsable del establecimiento;
- k).- La prestación de servicio de transporte de carne, servicios conexos y similares.

Artículo 3.- Para los efectos de las disposiciones generales en la aplicación de este Reglamento, se entenderá por:

I.- MVZ: Médico Veterinario Zootecnista acreditado y/o aprobado por la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (SADER).

II.-SALA DE SACRIFICIO: Área destinada al sacrificio e inspección de ganado sano, enfermo y/o sospechoso y a la inspección de ganado muerto donde se determinara mediante toma de muestras y el estudio microbiológico las causas de la posible muerte.

III.- ANTEMORTEM: Corral donde se inspecciona el ganado antes de su sacrificio.

IV.- CANAL: El cuerpo del ganado abierto longitudinalmente, desprovisto de piel, cabeza, vísceras y patas.

V.- CARNE FRESCA: Tejido fibroso de origen animal procedente del ganado recién sacrificado en estado natural y sin ninguna operación que la transforme.

VI.- CARNE APTA PARA CONSUMO HUMANO: La carne que ha cumplido con todos los requisitos sanitarios y administrativos de sanidad e inocuidad señalados en este

reglamento la cual será identificada mediante la aplicación de un sello aplicado directamente sobre la carne.

VII.- CARNE PROCESADA: La carne que ha sido sometida a algún tipo de tratamiento o procesamiento que modifica su aspecto y presentación de sus propiedades naturales.

VIII.- CARNE REFRIGERADA: La carne que para su conservación ha sido sometida a proceso de enfriamiento entre los 2 a 4 grados centígrados durante un periodo determinado.

IX.- CUARTO DE CANAL: Una de las cuatro partes en que se divide una canal y que contiene una extremidad del animal.

X.- DEGUELLO: La acción de cortar la garganta o cuello de un animal previamente insensibilizado para su sacrificio.

XI EMPACADORA: Instalaciones para el procesamiento, conservación, empaquetamiento y comercialización de productos cárnicos.

XII.- ESQUILMOS.- Desechos resultantes del ganado sacrificado y que no son aptos para consumo humano como: pelo, pezuñas, sangre, grasas, cuernos, etc.

XIII.- EVISCERACION.- Extracción total de las vísceras de la cavidad abdominal y torácica del ganado.

XIV.- GANADO BOVINO O VACUNO: Ganado mayor, referente a las reses.

XV.- GANADO CAPRINO: Ganado menor, referente a las cabras.

XVI.- GANADO EQUINO: Ganado mayor, referente a los caballos, asnos y mulas.

XVII.- GANADO OVINO: Ganado menor referente a las ovejas y corderos.

XVIII.- GANADO PORCINO: Ganado menor referente a los cerdos.

XIX.- GANCHO: Instrumento especial de metal, curvo y puntiagudo, complementado con una rueda para deslizarse por los rieles y transportar las canales.

XX.-INCINERACION DE CARNES O GANADO: Acto por el cual se reduce a cenizas los cadáveres de ganado o restos de éstos, cuando han sido decomisados por no cumplir con los requisitos sanitarios para ser considerados aptos para consumo humano.

XXI.- CESPМ: Comisión Estatal de Servicios Públicos de Mexicali.

XXII.- INTRODUTOR DE GANADO: Persona cuya actividad comercial es la compra-venta de ganado de cualquier especie, haciéndolo llegar al Rastro Municipal para su sacrificio y comercialización de la carne al mayoreo.

XXIII.- OBRADOR: Sitio de despiece de ganado porcino, procesamiento y venta de productos cárnicos de cerdo.

XXIV.- PRODUCTOS CARNICOS: Todo tipo de productos de origen animal aptos para el consumo humano, resultantes del sacrificio de ganado en cualquier rastro.

XXV.- RESELLO: Sellar o volver a sellar un producto cárnico y complementado mediante papelería autorizada por la autoridad municipal, para darle la validez oficial al producto como apto para consumo humano dentro del municipio de Mexicali.

XXVI.- USUARIO: Cualquier persona física o moral que compre, venda o requiera los servicios del Rastro Municipal y que se encuentre registrado en la Dirección.

XXVII.- ADMINISTRACION: Se refiere a la estructura organizacional, encargada de la planeación, organización, dirección y control de las actividades y funcionamiento del servicio que proporciona el rastro; serán los responsables de la adecuada prestación de los servicios consignados en el presente Reglamento.

XXVIII.- ADMINISTRACION PUBLICA MUNICIPAL: es la actividad que realiza el gobierno del municipio, en la prestación de bienes y servicios públicos para satisfacer las necesidades de una población determinada en un territorio específico; garantizando los derechos de sus ciudadanos, en los términos que prevén las disposiciones jurídicas que regulan la administración pública municipal.

XXIX.- ADMINISTRADOR: persona designada por el presidente municipal, para cubrir el puesto de acuerdo al presente reglamento.

XXX.- CONCESION: El otorgamiento de la administración del rastro a particulares o empresas, para explotar el servicio durante un tiempo determinado.

XXXI.- DIRECCION DE RASTRO MUNICIPAL: oficina encargada de la administración del rastro municipal con el objeto de supervisar y controlar el ganado a sacrificar, desde su recepción, sacrificio, saneado, corte, peso, así como el transporte adecuado; contribuyendo a la salud pública del municipio.

XXXII.- GOBIERNO MUNICIPAL: El Municipio de Mexicali, Baja California.

XXXIII.- INSPECTOR: empleado público encargado de la inspección y vigilancia de alguna actividad con conocimientos básicos de la materia, y en cumplimiento a leyes y reglamentos específicos de orden público.

XXXIV.- INSPECCION: acto de inspección o verificación técnica que realiza el personal oficial adscrito al rastro, reconocidos mediante constancia expedida por la SADER, para certificar la salud de los animales y la inocuidad de productos cárnicos generados.

XXXV.- PLANTA DE RENDIMIENTO: Instalación que cuenta con equipo diverso como generadores de vapor, trituradores, molinos, cocedores, prensas mecánicas o hidráulicas,

secadores, tamices, mezcladoras u otros para el beneficio, transformación o aprovechamiento de aquellos subproductos provenientes del sacrificio de animales que no resulten aptos para el consumo humano.

XXXVI.- PLANTA DE SACRIFICIO: área tecnificadas donde se lleva a cabo el sacrificio de animales, proceso de envasado, empaçado, refrigerado o industrializado y que están sujetos a regulación sanitaria.

XXXVII.- SALA DE MATANZA: instalación propia del rastro municipal o concesión a particular para ejercer las funciones de sacrificio de ganado conforme al reglamento municipal, atendiendo a la distancia y la prestación eficiente del servicio.

XXXVIII.- USUARIO: Cualquier persona física o moral que compre, venda o requiera los servicios del Rastro Municipal y que se encuentre registrado en la Subdirección.

Artículo 4. La Administración del Rastro del Municipio de Mexicali, Serán autoridades competentes para la aplicación y observancia del presente reglamento el Presidente Municipal, la Secretaria del Ayuntamiento, la Dirección de Seguridad Pública Municipal, la Tesorería y la Dirección de Servicios Públicos de Mexicali, en las esferas de su competencia. La Administración del Rastro del Municipio de Mexicali, se ejercerá por conducto de la persona que con el carácter de Administrador o Administradores, nombre directamente el Ciudadano Presidente Municipal con conocimiento al Ayuntamiento dependiente de la Dirección de Servicios Públicos Municipales.

Artículo 5.- Los requisitos para ocupar el cargo De Administrador del rastro son los mismos solicitados a cualquier funcionario del Municipio de Mexicali, preferentemente aquellos con profesión de Médico Veterinario Zootecnista. El Administrador del Rastro tendrá las siguientes Funciones

I.- Prestar a los usuarios del Rastro los Servicios generales del mismo, que se especifican a continuación:

- a) Recibir en los corrales el ganado en pie;
- b) guardarlo por el tiempo reglamentario;
- c) hacer el degüello y evisceración de los animales;
- d) corte de cuernos limpia y maniobra de pieles;
- e) lavado de vísceras;
- f) maniobras en los mercados de canales y vísceras incluyendo la vigilancia en todos los servicios, desde que se reciben los animales en pie hasta la entrega de los canales. Cualquier otro servicio distinto a los ya mencionados, que soliciten los usuarios, será considerado como extraordinario o especial, y deberán pagar por aquéllos, de acuerdo con

la calidad, intensidad y duración de los trabajos, conforme a las cuotas adicionales, que fije la Administración Pública Municipal;

II.- Vigilar que los usuarios hayan cubierto Los derechos de degüello de las especies de ganado que se sacrifiquen en el Rastro, aprovechar los esquilmos y desperdicios de la matanza que correspondan en propiedad a la Administración. Se entiende por esquilmos la sangre de los animales sacrificados, el estiércol seco y fresco, las cerdas, los cuernos, las pezuñas, las orejas, la hiel, las glándulas, el hueso calcinado, los pellejos provenientes de la limpia de pieles, los residuos y las grasas de las pailas. Todos los productos de los animales enfermos, que se destinen a pailas o sean remitidos por las Autoridades Sanitarias, para el rastro o para su incineración; y cuantas materias resulten del sacrificio del ganado se entiende por desperdicios. Las basuras que se recojan en el establecimiento y cuantas sustancias se encuentren en el mismo, o sean aprovechados en forma alguna por los dueños del ganado o de las pertenencias, Los esquilmos y desperdicios serán comercializados por el Administrador y entregará a la Tesorería Municipal el producto de dichas ventas.

III.- Usar los bienes destinados al Rastro para hacer directamente el sacrificio de las especies de ganado, cuando así lo exija la necesidad del Municipio.

IV.- Vigilar directa o indirectamente el transporte sanitario de toda clase de productos de la matanza de animales, para su distribución a los diversos establecimientos del Municipio, así como del ganado en pie cuando sea necesario.

V.- Mantener debidamente la operación y conservación de los bienes destinados al servicio del Rastro mediante un programa de sanidad y mantenimiento del mismo.

VI.- Gestionar la realización de obras necesarias para la más eficaz prestación de los servicios, y cumplir debidamente todos los fines que tiene encomendados la administración.

VII.- Vigilar para que la carne y las vísceras se vendan en los mercados a los precios oficiales que fijen las Autoridades competentes así como el establecimiento de un programa de calidad que se aplique en los percederos, que cumpla con las necesidades del mercado y del consumidor.

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

IX.- Vigilar bajo su más estricta responsabilidad que se compruebe la propiedad de los animales, previamente a su sacrificio y que se llenen los requisitos del Código Sanitario correspondiente a través de la autoridad correspondiente Secretaria de Desarrollo Agropecuario.

X.- Responder personalmente del cumplimiento de la Ley de Desarrollo Agropecuario del Estado de Baja California en lo que concierne a los sacrificios de animales que se efectúen en el establecimiento a su cargo y vigilar que se cubran prestaciones fiscales respectivas.

XI.- Llevar un Registro en el que por orden numérico y fechas, anotará la entrada de los animales al Rastro, el nombre y domicilio del introductor, el nombre del Rancho o lugar de procedencia, la especie, color, edad, clase y marca de los animales, el número y fecha del aviso de movilización y el nombre del Inspector de ganadería que lo expidió, los nombres y domicilios del vendedor y del comprador, la fecha del sacrificio y la cantidad pagada por prestaciones Fiscales, reservando una columna para las anotaciones de circunstancias imprevistas y sellarán la carne con el sello especial de cada Rastro.

XII.- Si se sacrifica alguna especie de ganado en el Rastro sin cumplirse lo dispuesto por la Ley de Desarrollo Agropecuario del Estado de Baja o sin que se hayan cubierto las prestaciones fiscales correspondientes, se presumirá que al Administrador o los Administradores del Rastro tienen responsabilidad en la Comisión de los delitos que resulten.

XIII.- El Administrador o los Administradores del Rastro o encargado en ausencia temporal de éste y/o concesionarios, deberán rendir mensualmente a la Autoridad Municipal un informe del movimiento de ganado y sacrificios efectuados, así como las prestaciones fiscales que se hubieren cubierto debiéndose enviar copia de dicho Informe a la Secretaría de Desarrollo Agropecuario del Estado, como lo preceptúa al Artículo 129 de la Ley de Desarrollo Agropecuario del Estado de Baja California.

XIV.- Recaudar todos los ingresos que provengan de derechos de degüello, esquilmos y demás aprovechamientos que correspondan al Rastro.

XV.- Recaudar los impuestos y derechos que determinen las Leyes.

XVI.- Formular anualmente la propuesta de ingresos y egresos que deban regir cada ejercicio anual, presentándolos a la Tesorería Municipal en la fecha en que la misma así lo indique, a fin de que sean incorporados a los proyectos de Ley de Ingresos y Presupuesto de Egresos que se presentarán al Cabildo.

XVII.- Promover por los conductos legales las reformas al presente Reglamento, de acuerdo a las necesidades de operación.

XVIII.- Organizar, reubicar, suspender o inhabilitar al personal de la Planta de sacrificio, así como el promover y otorgar la capacitación y/o entrenamiento necesario para un mejor desempeño de sus funciones y cumplir satisfactoriamente con las Normas Oficiales Mexicanas correspondientes para la prestación más eficiente de los servicios municipales.

XIX.- Vigilar que se realice la incineración o el seguimiento correspondiente hacia plantas de rendimiento de los productos y subproductos no apropiados para el consumo humano, de acuerdo con las leyes sanitarias y ambientales.

XX.- Ejecutar los acuerdos del Cabildo que le conciernan.

XXI.- Llevar a cabo, de conformidad con sus facultades, los actos derivados de las leyes y reglamentos aplicables que sean necesarios para la adecuada prestación del servicio; y

XXII.- Las demás que le asignen las leyes y reglamentos federales, estatales y municipales.

ARTICULO 6.- Las disposiciones que con carácter general dicte el Administrador o los Administradores del Rastro Municipal para el mejor funcionamiento del mismo, siempre y cuando no contravengan lo expresamente establecido en éste Reglamento, serán respetadas por los usuarios, siempre y cuando se notifiquen con por lo menos 72 horas de anticipación para su observación que tengan así mismo el carácter de disposición general.

Artículo 7.- A los particulares, personas físicas o morales dentro del Municipio de Mexicali se les prohíbe realizar cualquiera de las actividades a que se refiere el artículo 2º, a no ser que tengan concesión o autorización otorgada por el Gobierno Municipal, las cuales se sujetarán a lo establecido en este Reglamento y demás normatividad aplicable.

Artículo 8.- En las Localidades distantes donde no exista Rastro Municipal, a criterio del Ayuntamiento de Mexicali, se podrán autorizar salas de matanza para tal fin, debiendo cumplir la persona que va sacrificar al animal, con todos los requisitos que señala el presente Reglamento.

Artículo 9.- El H. Ayuntamiento de Mexicali podrá concesionar el servicio de rastro a personas o empresas responsables que brinden garantías, apegándose a lo dispuesto en el presente Reglamento y el del Reglamento para el Otorgamiento de Concesiones del Municipio de Mexicali.

CAPITULO II DE LAS CONCESIONES DE SALAS DE MATANZA

Artículo 10.- Conforme al Reglamento de Gobierno y la Administración Pública Municipal, toda persona física o moral que solicite concesión para un rastro o sala de matanza, deberá contar con la autorización del H. Ayuntamiento de Mexicali, además de reunir los siguientes requisitos:

I.- Contar con la autorización expedida por la Secretaría de Salud y la autoridad en materia de salud animal.

II.- Acreditar tener una reconocida solvencia moral y económica, a satisfacción del H. Ayuntamiento.

III.- Contar con las instalaciones necesarias al inicio de labores para el sacrificio o el proyecto de negocio soportado con la suficiencia financiera y económica garantizada por institución crediticia pública o privada y de proyectos, que deberán ser previamente validados por la autoridad municipal.

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

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

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

VII.- Someterse expresamente a todo lo dispuesto por este reglamento y a las disposiciones que le marquen las autoridades municipales competentes.

CAPITULO III DE LOS USUARIOS DEL RASTRO

Artículo 11.- Todo usuario que lo solicite podrá introducir al rastro para su sacrificio, ganado vivo de cualquier especie de las señaladas en el inciso a) del Artículo 2º de este Reglamento, sin más limitaciones que las que fije este reglamento, teniendo en cuenta las disposiciones sanitarias, jurídicas, fiscales, ambientales y capacidad de cada una de las áreas que integran los servicios, las posibilidades de mano de obra o las circunstancias eventuales que prevalezcan.

Los usuarios de los servicios del Rastro pagarán por adelantado los derechos correspondientes por cualquier servicio solicitado al Rastro Municipal, de acuerdo a la Ley de Ingresos del Municipio de Mexicali vigente, con la finalidad de prestarles un mejor servicio.

De igual manera se integraran en un padrón o registro de usuarios ante la dirección del Rastro Municipal para control y seguimiento.

Artículo 12.- las solicitudes de introducción y sacrificio de ganado serán admitidas, si el solicitante se encuentra inscrito ante la autoridad correspondiente y/o se sujete a la verificación que permita conocer el historial, ubicación y trayectoria del ganado a lo largo de la cadena de suministro.

Dicha inscripción deberá hacerse justificando su identidad, vecindad, actividad comercial, asiento de sus negocios y alta de hacienda vigente con domicilio fiscal el que en ningún caso podrá corresponder al mismo domicilio del Rastro Municipal o sala de matanza, con lo cual se le expedirá una credencial intransferible con nombre, fotografía y número de clave, la que lo acreditará como usuario permanente o eventual de los servicios del Rastro y será renovable de manera anual por la autoridad que la expide.

Los usuarios inscritos podrán acreditar representantes. A cada uno de estos representantes se le expedirá una credencial de identificación en la que constará la firma del introductor avalando los actos realizados por su representante.

La falta de presentación de la credencial de identificación vigente por parte del usuario o de su representado al solicitar cualquier servicio, será razón suficiente para que el Administrador se reserve el derecho a prestar el servicio o negar el acceso a las instalaciones del Rastro Municipal.

En el caso de que el servicio se otorgue por vez única, se utilizará una clave especial destinada a estos casos.

Artículo 13.- Serán considerados como usuarios para los efectos a que se refiere este reglamento, los introductores de ganado registrados ante la autoridad que corresponda, así como los comerciantes que utilicen mesas o espacios en los andenes de ventas, realicen la limpieza de vísceras, o intervengan en cualquier actividad comercial de productos cárnicos y sus derivados, por lo que también deberán cumplir con los requisitos que marca el artículo anterior.

La administración será la única facultada para contratar con los usuarios cualquier espacio para actividades comerciales, derecho de piso o locales para oficinas dentro de las instalaciones propiedad del Rastro Municipal, mediante un contrato escrito con el usuario y regulado por las tarifas que marque la Ley de Ingresos del Municipio de Mexicali.

Artículo 14.- Los usuarios por el solo hecho de solicitar la introducción, el sacrificio de ganado, la refrigeración de carnes, el uso de corrales, el alquiler de mesas, espacios en el mercado de vísceras y en exhibidores de canales, así como cualquier otro servicio relacionado con estas actividades, quedarán sujetos a las disposiciones de este Reglamento y demás autoridades competentes por medio de acuerdos que emitan de manera económica o administrativa.

Cualquier reclamación u observación que tengan los usuarios respecto de algún hecho concerniente al servicio del Rastro, deberán hacerla ante el administrador a más tardar al día hábil siguiente al de la fecha en que ocurrió el hecho.

Artículo 15.- Los usuarios del Rastro, además de cumplir con las disposiciones de este Reglamento, deberán cumplir con la Ley General de Salud, la Ley Federal de Salud Animal, la Ley De Desarrollo Agropecuario Del Estado De Baja California y demás reglamentación y normatividad oficial aplicable.

CAPITULO IV DEL USO DE LOS CORRALES

Artículo 16.- En el interior del Rastro Municipal habrá instalaciones de desembarque, de depósito, de observación sobre el estado de salud del ganado que ingrese para su sacrificio y ante mortem.

Artículo 17.- Los corrales de desembarque y depósito de ganado estarán abiertos al servicio público todos los días sin excepción para recibir el ganado vivo destinado al sacrificio y matanza dentro del horario que fije la Administración y estos serán sujetos a una inspección por personal Médico Veterinario asignado en ese momento.

Artículo 18.- Los corrales de observación estarán bajo el cuidado directo de los Médicos Veterinarios del área de control sanitario y en ellos se depositarán el ganado sospecho de enfermedad o aquel que no reúna las condiciones sanitarias para su sacrificio y posterior consumo humano, sujetándose a la Ley General de Salud y demás disposiciones legales, reglamentarias y normas oficiales aplicables de salud animal.

Artículo 19.- Para ingresar ganado o solicitar los servicios de sacrificio o matanza en el Rastro Municipal, el usuario deberá presentar su credencial de introductor o representante expedida por la autoridad correspondiente y proporcionar su clave personal asignada, firmar la solicitud de servicio que incluirá forzosamente la fecha del día, hora, marca del vehículo que transporta el ganado, marcas de fierro, marcas de sangre, procedencia del ganado, guía de tránsito, guía sanitaria, nombre del comprador, nombre del vendedor, número de cabezas, especie y tipo de ganado que desea ingresar, así como deberá acreditar satisfactoriamente la propiedad del mismo.

Al usuario que se le sorprenda prestando o usando otra clave que no le corresponda, será amonestado y suspendido de acuerdo a las disposiciones de este Reglamento y a lo que marque la Ley de Ingresos del Municipio de Mexicali, vigente al momento del acontecimiento.

Artículo 20.- el ganado introducido a los corrales que no sean sacrificados debido a que su propietario decida sacarlos vivos en pie de las instalaciones del Rastro Municipal, deberán pagar antes de su salida, el derecho de piso, de acuerdo a la tarifa vigente de servicio extraordinario que señale la Ley de ingresos del Municipio de Mexicali y el costo de las pruebas de salud realizadas al animal, debiendo esperar el resultado de estas para solicitar la autorización de salida por la autoridad de la materia que en este caso será el Médico Veterinario Responsable del Establecimiento Municipal.

El animal que resulte positivo de enfermedad contagiosa por las pruebas sanitarias realizadas, será decomisado y enviado al incinerador sin ninguna responsabilidad para la administración.

Artículo 21.- La alimentación del ganado depositado en los corrales del Rastro Municipal será por cuenta de los introductores, reservándose la Dirección, el derecho de suministro de alimentos mediante el pago del precio de mercado que rija el día del suministro.

Artículo 22.- Todo ganado que se introduzca al Rastro Municipal para su sacrificio, será desembarcado y concentrado en los corrales del mismo para su inspección sanitaria en pie, de donde será distribuido a las diversas áreas de matanza para su sacrificio. La Dirección podrá autorizar el desembarque en otros establecimientos que hubieren obtenido concesión o autorización en los términos de lo dispuesto por el Artículo 5° de este reglamento.

CAPITULO V DEL SACRIFICIO DE GANADO

Artículo 23.- El ganado destinado al sacrificio, permanecerá dentro de los corrales de 12 a 24 horas a criterio del Médico Veterinario del área de verificación sanitaria para su observación antes de ser pasados al área de matanza, y por ningún motivo podrán dispensarse de la inspección ante-mortem.

Artículo 24.- Para el sacrificio y matanza de ganado en las instalaciones del Rastro Municipal, los introductores deberán presentar su solicitud a la Dirección, acreditando los requisitos establecidos en este reglamento.

Por ningún motivo se sacrificará ganado sin que se hubiese presentado previamente la solicitud correspondiente debidamente requisitada. El incumplimiento a esta disposición será causa de responsabilidad. El usuario deberá acreditar estar al corriente del pago de los derechos que se cobran por los servicios que presta el Rastro Municipal para estar en la posibilidad de solicitar un nuevo servicio.

Artículo 25.- Habiéndose cubierto el trámite de ingreso del ganado y programado su sacrificio, los animales serán pasados a los corrales ante-mortem y de allí a la báscula de peso en estricto orden de llegada, una vez pesado su ganado el usuario deberá acudir a la caja a cubrir la tarifa correspondiente por el servicio solicitado.

Artículo 26.- El sacrificio se hará en las horas hábiles que la Dirección determine, cuidando que las cantidades de ganado a sacrificar correspondan a las posibilidades de operación de las áreas encargadas del servicio.

Artículo 27.- Ningún animal destinado al sacrificio será turnado al corral ante-mortem si no satisface las condiciones sanitarias correspondientes, en cuyo caso pasará a los corrales de retención de sospechosos por todo el tiempo que considere necesario el Médico Veterinario asignado.

Los animales que no cumplan con las condiciones de sanidad para su sacrificio, pasarán al anfiteatro donde serán sacrificados y sellados como no aptos para consumo humano, remitiéndolos para su incineración.

Artículo 28.- Introducidos los animales al corral ante-mortem serán considerados aptos para su sacrificio y si son retirados por voluntad de su propietario, éste no tendrá derecho alguno para exigir la devolución de las cuotas pagadas y deberá cumplir con los requisitos del artículo 20 de este Reglamento.

Artículo 29.- El ganado depositado en los corrales ante-mortem, pasará a las respectivas áreas de matanza debidamente señalados por sus propietarios con pintura claramente visible para su identificación. Cuando se trate de ganado porcino, además deberá ser marcado a golpe, no siendo responsable la Dirección por animales defectuosamente marcados.

Artículo 30.- Concluida la matanza de cada animal, los canales y vísceras se turnarán a un área de conservación para su control y distribución autorizada por el Médico Veterinario asignado. El ganado que no cumpla con las condiciones de sanidad para el consumo humano por las diferentes causas que estas provoquen será retenido muestreado y analizado vía laboratorio aprobado y posteriormente de resultar positivo al riesgo sanitario, este se consignara y se le aplicara un desnaturalizante especial para su traslado al crematorio y/o planta de rendimiento y posteriormente mediante un acta de decomiso se registrara en un expediente por parte del Médico veterinario Responsable y se le hará entrega al dueño del ganado y a la administración de la planta.

Artículo 31.- A las áreas de sacrificio y área de vísceras únicamente tendrán acceso los matanceros destinados al trabajo de matanza, el personal de vigilancia comisionado por el Médico Veterinario responsable del establecimiento y los médicos veterinarios auxiliares autorizados de la inspección sanitaria, el personal de vigilancia comisionado por las uniones de introductores previamente autorizados por la Dirección, portando cada uno de ellos de manera obligatoria, el uniforme completo de trabajo que indique el reglamento Sanitario.

La persona que no cumpla con esta obligación no tendrá acceso a estas áreas del Rastro Municipal.

Artículo 32- El administrador, por conducto del Responsable del establecimiento correspondiente vigilará que las canales y vísceras sean debidamente marcadas para su plena identificación y no sean confundidas las pertenencias. Las vísceras pasarán al área de limpieza en seco y enjuagado para su control sanitario, donde se sellarán como aptas para el consumo humano o se decomisarán para su incineración según sea el caso.

Las pieles serán entregadas a su propietario o a quien él lo indique.

Artículo 33- Las canales, vísceras y pieles se entregarán a los usuarios en las áreas de embarque donde el Responsable del Establecimiento lo señale. En caso de que algún usuario tenga que hacer alguna observación sobre su pertenencia, deberá hacerla en ese momento ante el responsable del área correspondiente, en el caso de no hacerlo perderá todo derecho a cualquier reclamación posterior.

La Dirección del Rastro Municipal no se hace responsable por las canales o vísceras que ya se encuentran en los andenes de comercialización, siendo responsabilidad exclusiva de sus propietarios.

CAPITULO VI DE LA VENTA Y REFRIGERACIÓN

Artículo 34.- Una vez terminada la matanza, las canales debidamente selladas y marcadas pasarán al área de reposo, pre-enfriado y escurrido, tiempo que no deberá de exceder de ocho horas para el manejo óptimo del producto. Transcurrido este tiempo, las canales pasarán en el orden de llegada a los cuartos de refrigeración para su enfriado y conservación.

Quedará estrictamente prohibido trasladar canales y/o vísceras sin refrigerar al andén o a las áreas de venta, solo se permitirán movilizaciones de productos fríos, previo pago del derecho de piso que fije la Ley de Ingresos del Municipio de Mexicali, Baja California.

Artículo 35.- Las tarifas para prestar el servicio de refrigeración serán cubiertas por los usuarios de conformidad con la Ley de Ingresos del Municipio de Mexicali, Baja California. El usuario que desee retirar sus canales a primera hora de la mañana de los cuartos de refrigeración deberá solicitarlo el día anterior, y si el servicio lo solicita en horas hábiles deberá hacerlo cuando menos con una hora de anticipación, en ambos casos; debe cubrir la tarifa respectiva y entregar al personal asignado el comprobante de pago para que este autorice la entrega, siendo el horario de salida de carne de las 7:00 a las 14:00 horas. Los cuartos refrigerados podrán permanecer abiertos después de este horario solamente para ingresar las canales procedentes del área de matanza y exclusivamente por el personal veterinario autorizado.

Artículo 36.- En los cuartos refrigerados solo podrán permanecer como mínimo 1/4 de canal de bovino, una canal de porcino y una canal de ovino o caprino y por un lapso de tiempo no mayor de 48 horas a la fecha de ingreso. Cuando el usuario exceda el tiempo de permanencia del producto dentro de los cuartos refrigerados se le cobrará el derecho de piso diario por exceder el tiempo, y si en un término de 7 días, no hay respuesta del productor la Dirección lo considerará como producto abandonado y procederá al decomiso inmediato mediante un acta circunstanciada para posteriormente ser entregado en donación a una institución de beneficencia pública.

Artículo 37.- Por ningún motivo se permitirá el ingreso o permanencia en el área de refrigeración a la carne procedente de animales que hubieran entrado muertos al Rastro o a carnes en malas condiciones, por lo que el Médico Veterinario Zootecnista responsable autorizado del control sanitario del Rastro, podrá remitir en cualquier momento al horno incinerador y o planta de rendimiento a este tipo de carne para su destrucción, levantando el acta correspondiente y sin ninguna responsabilidad para el Rastro Municipal.

Artículo 38.- Al área de refrigeración sólo tendrá acceso el personal de la misma, el de servicio de control sanitario y las personas autorizadas por El administrador. El personal de esta área entregará únicamente la carne al introductor o a su representante en el vestíbulo de la misma, por lo que el usuario no podrá ingresar dentro de los cuartos refrigerados ni al área de embarque de productos. El usuario que sea sorprendido sin autorización dentro de los cuartos de refrigeración será amonestado y suspendido una semana sin acceso al Rastro Municipal, y si es reincidente será suspendido definitivamente.

Artículo 39.- Al mercado de canales y vísceras solo podrán pasar los productos que hubieren obtenido el visto bueno de control sanitario del Médico responsable para ponerse a disposición de sus propietarios.

Artículo 40.- El mercado de canales dentro del Rastro Municipal se entenderá para efectos de este Reglamento como las áreas o el andén autorizados por la administración para la venta y comercialización de carne en canal, dispondrá del número de perchas

necesarias para la exhibición de canales y permanecerá abierto el tiempo que considere suficiente la administración no pudiendo exceder dicho horario dos horas después de sacrificado la última especie del día.

En el mercado de carnes solo podrá venderse como mínimo un cuarto de canal de bovino, una canal completa de porcino o una canal completa de ovicaprino, no pudiendo ser troceadas bajo ninguna circunstancia ni podrá hacerse el deslonje o limpieza de canales de bovinos, porcinos u ovicaprinos, quedando los usuarios sujetos a las sanciones que la Ley de Ingresos del Municipio de Mexicali, Baja California disponga.

Artículo 41.- Los usuarios que utilicen espacios dentro de las instalaciones del Rastro Municipal para lavar vísceras, deberán pagar a la Dirección las cuotas o el derecho de piso que marque la Ley de Ingresos del Municipio de Mexicali, Baja California y el consumo de agua mensual que utilicen de acuerdo a la tarifa que marque la Comisión Estatal de Servicios Públicos de Mexicali al Rastro en ese momento. Así mismo, los usuarios que utilicen áreas para comercializar pieles o cualquier subproducto animal deberán pagar las cuotas o el derecho de piso que marque la Ley de Ingresos del Municipio de Mexicali, Baja California vigente. Las vísceras del día que no sean vendidas en el mercado o recogidas por sus dueños al cierre de operaciones, serán puestas a disposición del área de control sanitario para su decomiso.

El incumplimiento de los pagos referidos en este artículo por parte de cualquier usuario, será motivo de suspensión inmediata en el servicio.

CAPITULO VII DEL SERVICIO DE ALIÑO

Artículo 42.- En el área de sacrificio se efectuará:

I.- El sacrificio, evisceración y control sanitario de los animales vivos caídos, enfermos y sospechosos de cualquier procedencia.

II.- El decomiso de los animales muertos de cualquier procedencia para su incineración o proceso en planta de rendimiento.

Artículo 43.- El área de sacrificio del Rastro estará abierto las veinticuatro horas, para recibir, sacrificar, eviscerar y verificar los animales destinados al mismo, debiendo pagar el usuario, la cuota que se fije por el servicio extraordinario en la Ley de Ingresos del Municipio de Mexicali.

Artículo 44.- En el caso de que la carne o vísceras del ganado mencionado en el artículo 38º fracción I y II resultasen aptas para el consumo humano previo dictamen de la autoridad sanitaria del Rastro Municipal, no podrán permanecer más de 24 horas en las áreas de refrigeración del establecimiento o serán decomisadas. En caso de que la carne de estos animales resultase no apta para el consumo humano de acuerdo al dictamen previo que realice el personal calificado de control sanitario, la Dirección no devolverá el pago de derechos que hubiere efectuado el usuario o introductor.

Artículo 45.- La carne, vísceras o despojos considerados por la autoridad sanitaria del Rastro como no aptos para el consumo humano, serán remitidos de inmediato para su incineración sin perjuicio alguno para el Rastro Municipal.

CAPITULO VIII DEL SERVICIO DE RASTRO DE EQUINOS

Artículo 46.- El Rastro de equinos es un servicio que el Gobierno Municipal podrá prestar, autorizar o concesionar, siempre y cuando se cumpla con el presente Reglamento y las leyes estatales y federales en materia de infraestructura y equipamiento

CAPITULO IX DEL SERVICIO DE RASTRO DE AVES

Artículo 47.- El Rastro de aves es un servicio que el Gobierno Municipal podrá prestar, autorizar o concesionar, siempre y cuando se cumpla con el presente Reglamento y las leyes estatales y federales en materia de infraestructura y equipamiento.

CAPITULO X DEL SERVICIO DE VIGILANCIA

Artículo 48.- Se deberá prestar el servicio de vigilancia de las instalaciones del Rastro Municipal por el personal de la Dirección de Seguridad Pública Municipal o servicio privado, además se encargará de salvaguardar el orden y la seguridad así como de guardar y custodiar todos los inmuebles, muebles, maquinaria, enseres, mercancías y demás objetos que se encuentren en el Rastro.

Artículo 49.- El Rastro Municipal deberá contar con personal de vigilancia encargado de registrar los ingresos del ganado, verificar su procedencia, conservar y archivar diariamente las guías sanitarias y documentación de procedencia y hacerla llegar de manera ordenada a la Dirección, supervisar el acomodo de los animales en los corrales destinados según el tipo de ganado.

CAPITULO XI DEL SERVICIO DE CONTROL Y VERIFICACION SANITARIA

Artículo 50.- El área de control y verificación sanitaria contará con un cuerpo técnico especializado de médicos veterinarios acreditados ante la SADER, los cuales tendrán la obligación de cumplir y hacer cumplir las disposiciones sanitarias vigentes de la Ley General de Salud, Ley Estatal de Salud, de este Reglamento y demás normas y reglamentos aplicables.

Artículo 51.- El cuerpo técnico especializado de control y verificación sanitaria del Rastro Municipal de Mexicali, tendrá facultades para inspeccionar, vigilar y hacer las verificaciones que estime convenientes dentro de las instalaciones del Rastro así como en los rastros particulares autorizados o concesionados, a fin de certificar la salud del ganado, el cumplimiento de la normativa sanitaria y los reglamentos en la materia, así como todas las disposiciones legales que establezcan las Leyes Federales, Estatales y Municipales.

Artículo 52.- El servicio de control y verificación sanitaria será obligatorio tanto en el Rastro Municipal como en los rastros particulares concesionados o autorizados y deberán observarse respecto del mismo todas las normas aplicables.

Este servicio se prestará en los rastros particulares concesionados o autorizados por personal asignado por la Dirección, previo pago de derechos correspondientes. Dicho personal podrá ser cambiado de lugar de asignación en cualquier momento en que la Dirección lo considere conveniente.

A efecto de llevar a cabo un efectivo control sanitario, los rastros autorizados o concesionados deberán informar a la Dirección del sello y color de tinta que utilicen, comunicando con la debida anticipación cualquier cambio al respecto.

CAPITULO XII DEL TRANSPORTE DE PRODUCTOS CARNICOS.

Artículo 53.- La distribución de la carne es un servicio opcional del rastro, en atención a la viabilidad de contar con transporte refrigerado para un adecuado manejo de la carne. En el Municipio de Mexicali, el transporte de carnes y sus derivados procedentes de rastros foráneos, rastros locales o empacadoras de carnes, se harán en camiones o vehículos que reúnan los siguientes requisitos:

I.- Deberán contar con la autorización del Gobierno Municipal y podrán ser retirados de circulación en cualquier momento en que se compruebe alguna falta a este Reglamento o a las disposiciones sanitarias vigentes en el estado y de la Secretaria de Salud;

II.- Los vehículos destinados al transporte de carne deberán estar acondicionados con caja cerrada que evite cualquier clase de escurrimientos al exterior;

III.- La cabina del conductor deberá estar incomunicada con el interior de la caja, la cual de manera obligatoria portará la leyenda "TRANSPORTE DE CARNES";

IV.- Deberán contar con un sistema de refrigeración que mantenga las carnes por debajo de los 4 grados centígrados;

V.- Tener la altura suficiente y un número adecuado de perchas y ganchos en el interior de acuerdo a su capacidad, para que las canales no tengan contacto directo con el piso del vehículo;

VI.- Ser vehículos destinados exclusivamente para la transportación de carnes, desinfectados cada semana y que guarden la limpieza necesaria para cumplir las normas sanitarias vigentes en el municipio;

VII.- Que cuenten con el suficiente personal para la carga y descarga de las carnes, así como el equipo necesario para que por ningún motivo el producto entre en contacto con el suelo o con cualquier superficie contaminante;

VIII.- La cerradura de la puerta deberá ser hacia el exterior, a fin de que se clausure el vehículo desde la salida del Rastro hasta sus destinos, evitando siempre que vaya abierta durante su trayecto.

Artículo 54.- Toda la carne procedente del Rastro Municipal de Mexicali, deberá utilizar el servicio de transporte propio del rastro o el autorizado por la Dirección del Rastro Municipal.

La Ley de ingresos del Municipio de Mexicali, fijará las cuotas que los usuarios deberán cubrir por la prestación del servicio de transporte cuando este sea prestado por el Rastro Municipal, o en los casos de que este servicio sea prestado por terceros con autorización del Gobierno Municipal.

Artículo 55.- La violación a cualquier inciso del artículo 53 se sancionará de acuerdo a lo que marque la Ley de Ingresos del Municipio de Mexicali.

El ingreso de cualquier vehículo para transporte de carne al andén de carga y descarga del Rastro Municipal, se hará en el horario, condiciones y normas sanitarias que marque la Dirección quedando prohibido el ingreso y estacionamiento en el patio de carga y andén de ventas a cualquier vehículo particular no autorizado por la Dirección.

CAPITULO XIII

DE LA INSPECCION Y VERIFICACIÓN SANITARIA DE PRODUCTOS CARNICOS.

Artículo 56.- Todas las carnes frescas o refrigeradas que ingresen al Municipio de Mexicali para el consumo de la población, deberán ser inspeccionadas y verificadas por la Secretaria de Desarrollo Agropecuario del Estado de Baja California por el personal capacitado del área de inspección y verificación de productos cárnicos de la misma, para su verificación sanitaria y control de procedencia, el personal del Rastro Municipal podrá auxiliar en dichas labores a la autoridad competente en coadyuvancia.

Artículo 57.- El área de inspección de productos cárnicos tiene como función inspeccionar y verificar todos los productos de origen animal para el consumo humano en todos los lugares y establecimientos dentro del Municipio de Mexicali, con las facultades que otorgan al Gobierno Municipal los ordenamientos administrativos, sanitarios y demás aplicables, cumpliendo con las siguientes funciones:

I.- Inspeccionar que todos los productos que se expendan en el municipio tengan el sello de la autoridad sanitaria correspondiente;

II.- Inspeccionar cualquier producto cárnico destinado al consumo humano en cualquier tipo de expendio dentro del Municipio de Mexicali en materia de transporte, manejo, refrigeración y conservación, almacenamiento y exposición y venta al público;

III.- Decomisar todos los productos cárnicos que no reúnan las condiciones sanitarias establecidas para el consumo humano por las normas técnicas de la Leyes Federales y Estatales de Salud, así como los productos cárnicos que no tengan el sello de la autoridad

municipal o TIF, como también los productos cárnicos que no correspondan a la especie ofertada o aquellos productos cárnicos que no se demuestre su legal procedencia;

IV.- Inspeccionar y verificar las condiciones sanitarias del transporte de toda clase de productos de origen animal destinados al consumo humano; y

V.- Inspeccionar y verificar las condiciones sanitarias en los rastros particulares autorizados o concesionados;

VI.- Inspeccionar y verificar que los productos de origen animal que sean elaborados, transformados, industrializados y comercializados dentro del Municipio de Mexicali, cuenten con la documentación que acredite su legal procedencia, y las condiciones sanitarias de cualquier proceso sean las que marca la normatividad federal, estatal y municipal vigentes.

Artículo 58.- El área de inspección y verificación sanitaria de productos cárnicos estará formada por el número de inspectores acreditados que considere necesarios la Dirección y con las siguientes atribuciones:

I.- Tendrán libre acceso a los edificios, establecimientos comerciales y a todos los lugares donde se expendan productos de origen animal para consumo humano.

II.- Los propietarios, responsables, encargados u ocupantes de establecimientos o vehículos que se encuentren dentro del territorio municipal de Mexicali y que sean sujetos a inspección, estarán obligados a permitir el acceso y la revisión mostrando todos los documentos requeridos por el cuerpo de inspección.

III.- Para todo lo relativo a los procedimientos de inspección que efectúen los inspectores del área de productos cárnicos, se sujetará a lo establecido por este Reglamento y la normatividad que corresponda.

IV.- El área de inspección y verificación de productos cárnicos está facultada para imponer y ejecutar las medidas de seguridad de aplicación inmediata que establece este reglamento y podrá hacer uso de la fuerza pública y los recursos legales para dar cumplimiento a sus funciones.

Artículo 59.- de manera estadística el área de inspección y verificación sanitaria de productos cárnicos está facultada para solicitar a los introductores de carnes frescas, refrigeradas o procesadas al Municipio de Mexicali, la cantidad de productos cárnicos mensuales a introducir solo para efectos informativos.

Artículo 60.- Los decomisos de carne o productos cárnicos que lleven a cabo los inspectores del Rastro Municipal de Mexicali, serán sin perjuicio de las sanciones y responsabilidades que de dichas acciones se deriven.

CAPITULO XIV VISITAS DOMICILIARIAS

Artículo 61.- La inspección sanitaria será obligatoria a domicilios o lugares autorizados para la matanza de animales destinados al consumo humano, en expendios de carne y sus derivados, en vehículos para su transportación o en cualquier lugar donde se desarrollen actividades relacionadas a los servicios del rastro. Constituye visita domiciliaria sanitaria, en los términos del artículo 16 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos y de acuerdo a los convenios que realice el Ayuntamiento con la Comisión para la Protección contra Riesgos Sanitarios de Baja California.

Artículo 62.- Corresponde al inspector realizar visitas domiciliarias a los establecimientos que expendan los productos cárnicos, para lo cual los encargados deberán otorgar las facilidades necesarias en su realización.

Artículo 63.- La orden de las visitas domiciliarias deberá constar por escrito, precisando el objeto y alcance de las mismas.

Artículo 64.- Las visitas domiciliarias serán ordinarias o extraordinarias.

- a) Son ordinarias las se realizan en días y horas hábiles;
- b) Son extraordinarias las que se realizan en días y horas inhábiles;

Artículo 65.- La visita domiciliaria deberá desarrollarse en la siguiente forma:

- a) El inspector deberá identificarse con credencial o documento fehaciente expedido por la autoridad municipal;
- b) Exhibir la orden de visita correspondiente;
- c) Levantar el acta circunstanciada por duplicado de los hechos o violaciones detectadas;

Artículo 66.- Para el desarrollo de las visitas o en caso de resistencia, los inspectores podrán solicitar el auxilio de la fuerza pública en caso de ser necesario.

Artículo 67.- El inspector podrá adoptar bajo su responsabilidad medidas de seguridad a fin de evitar riesgos en la salud pública consisten en:

- a) El aislamiento;
- b) Aseguramiento del producto;
- c) Suspensión de actividades;
- d) Las demás que señalen las leyes y reglamentos;

CAPITULO XV DE LA INSPECCIÓN SANITARIA

Artículo 68.- Todas las Plantas de sacrificio que se establezcan dentro del municipio, quedan sujetos a la inspección sanitaria que al efecto determinen los ordenamientos respectivos por parte de las autoridades municipales y Federales.

Artículo 69.- El rastro deberá contar con los siguientes servicios para la inspección sanitaria:

I. Laboratorio de análisis físico, químico, parasitológico y microbiológico.

II. Área de necropsias.

III. Horno crematorio.

IV. Oficinas para la autoridad sanitaria Médico Veterinario Responsable.

Artículo 70.- La inspección sanitaria dentro del municipio quedará a cargo de médicos veterinarios autorizados en funciones de inspectores de la Planta de Sacrificio.

Artículo 71.- El personal sanitario autorizado de los rastros será el único responsable y autorizado para determinar dentro de los rastros, que la carne de un animal es apta para consumo humano.

Artículo 72.- Las autoridades sanitarias deberán estar informadas del estado que guardan los rastros establecidos en municipio, aun cuando pertenezcan a particulares.

Artículo 73.- Las pruebas que se apliquen en el laboratorio, deberán ajustarse a los métodos conocidos y autorizados por norma, a fin de que los resultados puedan interpretarse fácil y rápidamente.

Artículo 74.- Cada rastro deberá efectuar invariablemente un control de laboratorio, independientemente de los demás que establezcan las autoridades competentes.

Artículo 75.- Los tipos de prueba que deben manejar rutinariamente los laboratorios de los rastros, son los siguientes:

I. Triquinoscopia, ID. Taxonómica Cisticercosis bovina y porcina, Equinococosis

II. Prueba de extracto volátil residual

III. Ziehl-Nielsen (Tb), para determinar la presencia de bacilos ácido-alcohol.

IV. Bacterioscopia u observación directa de grupos de microorganismos.

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

VI. Identificación por especie, para determinar la especie animal de que procede la carne con problemas.

VII. Naranja de acridina, para marcar con fluorocromos los microorganismos en estudio.

VIII. Determinación de pigmentos biliares en tejido graso; y

IX. Los demás que las normas oficiales mexicanas establezcan, así como los que las autoridades sanitarias requieran conforme a nuevos elementos técnicos.

Artículo 76.- El área de sacrificio de los rastros será un local especial, que se reservará para la realización de las siguientes actividades:

I. El sacrificio, evisceración e inspección sanitaria de los animales de abasto enfermos o con síntomas de enfermedad, bien sea que procedan de los corrales, o fuera del rastro.

II. El sacrificio, de evisceración e inspección sanitaria de las vacas de establo, que lleguen al rastro para su sacrificio; y

III. El sacrificio, evisceración e inspección sanitaria de los animales a sacrificar, cuyo peso no exceda de 500 kilos.

Artículo 77.- Todo animal muerto o lesionado en los medios de transporte o en los corrales del rastro se reportarán a la autoridad sanitaria, la que en cada caso determinará si procede el sacrificio inmediato del animal, en la sala, para su aprovechamiento o su destrucción o incineración.

Artículo 78.- El traslado de los animales muertos o enfermos a la sala de sacrificio, deberá hacerse por los medios y en las condiciones más apropiadas que impidan la contaminación de otros animales o carnes.

Artículo 79.- Cuando exista duda de que los animales han muerto de enfermedades infectocontagiosas, serán conducidos a la sala de necropsias, con las aberturas naturales obturadas.

Artículo 80.- Cuando en la necropsia se sospeche de una enfermedad infectocontagiosa, transmisible al hombre o susceptible de diseminarse al resto de los animales, se tomarán las muestras respectivas para su estudio en los laboratorios que las autoridades sanitarias correspondientes determinen, a fin de que se tomen las medidas sanitarias que el caso amerite.

Artículo 81.- Las autoridades sanitarias correspondientes determinarán los sellos, marcas o contraseñas, que utilizará para acreditar la inspección sanitaria, mismas que serán conservadas por los particulares o autoridades interesadas, durante el plazo que para tal fin señalen las leyes respectivas.

Artículo 82.- No se permite la salida de carnes de los rastros, ni comercializar la misma cuando no cuenten con los sellos respectivos de inspeccionado y aprobado, que acrediten su inspección, o bien que se trate de carne que no sea apta para consumo humano, dándole los usos autorizados.

Artículo 83.- Si una vez realizada la inspección sanitaria se determina que un animal o sus carnes no son aptos para consumo humano, la misma será decomisada.

Artículo 84.- De igual forma será decomisada también la carne que no cuente con los sellos o contraseñas necesarias, a fin de demostrar que la misma fue inspeccionada por las autoridades sanitarias.

Artículo 85.- En el caso de los artículos anteriores, la carne decomisada quedará en beneficio del Ayuntamiento, sin indemnización para el propietario de los animales.

Artículo 86.- A la carne decomisada, se le dará el fin que al efecto determine el Médico Veterinario responsable encargado de la inspección posterior al sacrificio del rastro, con base en la opinión de la autoridad sanitaria.

Artículo 87.- La inspección sanitaria se realizará en los animales o en sus carnes, cuantas veces se considere necesario a juicio de las autoridades sanitarias correspondientes, o por lo menos deberá hacerse una revisión previa al sacrificio y otra posterior.

Artículo 88.- Queda prohibida al público en general la entrada a los lugares en que se realice la inspección sanitaria de los animales o de las carnes.

Artículo 89.- En las carnes se apreciará el aspecto de la piel, cresta, barbillas, párpados, músculos, ganglios intermusculares, así como el olor, rigidez cadavérica, putrefacción y se investigará la presencia de heridas, contusiones, exantemas, equimosis, abscesos, parásitos y otros.

Artículo 90.- En caso necesario, el Inspector hará los cortes que estime conveniente en las carnes y vísceras, para apreciar mejor la naturaleza y extensión de las lesiones.

Artículo 91.- Los Médicos Veterinarios que realicen la inspección sanitaria, deberán dar aviso a las autoridades sanitarias competentes en los casos en los que en los animales a sacrificar o en sus carnes, aparezcan las siguientes enfermedades:

I. Fiebre carbonosa, tuberculosis, muerte y rabia.

II. Encéfalo mielitis equina, brucelosis y micosis; y

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

CAPITULO XVI DE LAS SANCIONES.

Artículo 92- La imposición de las sanciones se hará tomando en consideración las siguientes situaciones:

- a) Gravedad de la infracción.
- b) Circunstancias de comisión de la trasgresión.
- c) Sus efectos en perjuicio de los intereses tutelados por el presente reglamento.
- d) Condiciones socioeconómicas del infractor.
- e) Reincidencia del infractor.
- f) Beneficio o provecho obtenido por el infractor con motivo del acto sancionado.

CAPITULO XVII DEL PROCEDIMIENTO DE LAS VISITAS DE INSPECCION Y VERIFICACIÓN

Artículo 93.- Los procedimientos administrativos que tengan relación con este Reglamento se regirán por lo establecido en el mismo y en la Ley del Procedimiento para los Actos de la Administración Pública del Estado de Baja California.

Artículo 94.- Para comprobar el cumplimiento de las disposiciones legales y reglamentarias en la materia se podrán realizar visitas de inspección y verificación en los términos de este Reglamento y de lo establecido en la Ley del Procedimiento para los Actos de la Administración Pública del Estado de Baja California, a los lugares, establecimientos, locales, casetas, puestos o vehículos que considere procedente. Las mismas podrán ser ordinarias y extraordinarias; las primeras en días y horas hábiles y las segundas en cualquier tiempo.

A partir del resultado de estas visitas de inspección y verificación se emitirán las medidas de seguridad aplicables y, en su caso, las sanciones que procedan.

Artículo 95.- Con el objeto de prevenir cualquier situación de riesgo para la salud pública se harán del conocimiento, en su caso, de la autoridad competente, los resultados de las visitas de inspección y verificación.

Artículo 96.- El procedimiento se efectuará en forma oficiosa, a petición de otra autoridad o mediante denuncia ciudadana.

Las visitas de inspección y verificación se podrán realizar las veces que se considere necesario.

La orden de visita de inspección y verificación deberá ser por escrito y no se deberán utilizar abreviaturas o siglas.

Artículo 97.- Los inspectores o verificadores, para practicar visitas, deberán estar provistos de orden escrita con firma autógrafa expedida por el responsable del área de inspección de productos cárnicos, en la que deberá precisarse el nombre de la persona respecto de la cual se ordena la visita, en caso que se conozca este dato, así como el lugar o zona que ha de verificarse, el objeto de la visita, el alcance que deba tener y las disposiciones legales que la fundamenten.

Artículo 98.- Los locatarios, autorizados, propietarios, responsables, encargados u ocupantes de los lugares, establecimientos, locales, casetas, puestos o vehículos objeto de inspección y verificación estarán obligados a permitir el acceso, dar facilidades e informes a los inspectores o verificadores y mostrarles los documentos que soliciten para el desarrollo de su labor.

Artículo 99.- Al iniciar la visita, el inspector o verificador deberá exhibir credencial vigente con fotografía, expedida por la instancia correspondiente del Gobierno Municipal, que lo acredite para desempeñar dicha función, así como la orden de visita correspondiente, de la que deberá dejar copia al locatario, autorizado, propietario, responsable, encargado u ocupante del establecimiento.

Artículo 100.- El desacato a la orden de inspección y verificación o la negación del permiso para llevarla a cabo, así como la negativa de aceptar las disposiciones legales en la materia, faculta a los inspectores o verificadores el solicitar el auxilio de la fuerza pública para llevar a efecto el cabal cumplimiento de la respectiva orden de inspección o verificación, así como para hacer cumplir al infractor el ordenamiento legal aplicable, apercibiéndolo con la clausura del establecimiento objeto de inspección o verificación.

Artículo 101.- De toda visita de inspección y verificación se levantará acta circunstanciada, en presencia de dos testigos propuestos por la persona con quien se hubiere entendido la diligencia, o por quien la practique si aquella se hubiere negado a proponerlos.

Artículo 102.- De toda acta se dejará copia a la persona con quien se entendió la diligencia, aunque se hubiere negado a firmar, lo que no afectará la validez de la diligencia ni del documento de que se trate, siempre y cuando el inspector o verificador haga constar tal circunstancia en la propia acta.

Artículo 103.- La visita de inspección y verificación deberá asentarse en un acta, en la que se hará constar:

- I. Nombre, denominación o razón social del visitado;
- II. Hora, día, mes y año en que inicie y concluya la diligencia;

-
- III. El nombre de la autoridad que la realiza, así como el nombre, firma y cargo de la persona que la práctica;
- IV. Las características que identifiquen de manera plena e indubitable el lugar o establecimiento en que se practica;
- V. El nombre y carácter con el cual actúa la persona con quien se entiende la visita de inspección y verificación, cuando se negare a expresar su nombre o carácter, se asentará la media filiación de la misma o que se negó a proporcionar el carácter que ostenta;
- VI. La causa o motivo que origina la práctica de la visita de inspección y verificación;
- VII. Una relación de los aspectos sanitarios y documentos que se revisan;
- VIII. Los resultados de la visita de inspección y verificación;
- IX. Las medidas de seguridad que se establezcan; y
- X. Los nombres o media filiación y la firma de quienes intervienen y quieren hacerlo.

Artículo 104.- Los visitados a quienes se haya levantado acta de inspección y verificación podrán formular observaciones en el acto de la diligencia y ofrecer pruebas relacionadas a los hechos contenidos en ella, o bien, podrán hacerlo por escrito dentro del término de los cinco días hábiles siguientes a la fecha en que se hubiere levantado.

Artículo 105.- Los inspectores o verificadores, que realicen la visita de inspección y verificación tendrán fe pública en el desarrollo de la misma, y deberán portar en lugar visible la identificación oficial que los acredite como tales.

Artículo 106.- La resolución que recaiga con respecto a las irregularidades detectadas, así como con motivo de las medidas de seguridad aplicadas, deberá expedirse dentro del término de veinte días hábiles contados a partir del día siguiente de la visita.

Artículo 107.- Dentro de la resolución señalada podrán establecerse, con independencia de las sanciones procedentes, la obligación, con cargo al locatario, autorizado, propietario, encargado, representante legal o quien resulte responsable del lugar o establecimiento, de adoptar las medidas que se consideren necesarias, en su caso, para corregir las irregularidades encontradas, otorgándole al efecto un plazo perentorio para realizarlas.

Dicho término se podrá ampliar, cuando sea considerado procedente, previa solicitud presentada por el interesado dentro del plazo señalado para el cumplimiento de la resolución, mediante escrito en el cual exponga los razonamientos por los cuales solicita la ampliación del plazo mismo.

CAPITULO XVIII DE LAS INFRACCIONES A ESTE REGLAMENTO

Artículo 108.- Se impondrá la sanción pecuniaria que establezca este Reglamento a las infracciones que a continuación se enlistan así como a cualquier otra violación a lo establecido en el texto de este mismo Reglamento:

- I. La matanza clandestina de ganado bovino, porcino, ovino, caprino, equino y aviar;
- II. Introducir carne en forma clandestina, así como evadir la inspección y, en su caso, el resello y pago correspondiente;
- III. Vender carne no apta para el consumo humano como por ejemplo: carnes empaquetadas con fecha de caducidad vencida, carnes tóxicas con sustancias prohibidas, carnes mal olientes y con coloraciones anormales, carnes fetales y carnes con alteraciones histológicas;
- IV. Exender una carne diferente a la ofertada;
- V. Transportar carnes en vehículos no autorizados por el Gobierno Municipal;
- VI. Transportar carnes en condiciones insalubres;
- VII. Carecer de documentación que acredite la legal procedencia de la carne y cualquier producto de origen animal ante la autoridad correspondiente;
- VIII. Carecer de la documentación que acredite la propiedad del ganado que se sacrifique;
- IX. Tener condiciones insalubres en mataderos, empacadoras, obradores, carnicerías, refrigeradores y cuartos fríos, y en expendios de productos cárnicos;
- X. Falsificar sellos, firmas y documentos de la Dirección y sus áreas;
- XI. Realizar acciones de troceo o deslonje dentro de las instalaciones del Rastro Municipal de Mexicali;
- XII. Negarse a llevar a cabo las medidas de seguridad impuestas dentro del término establecido para ello, o dejar de acudir ante la autoridad competente a regularizar operaciones relativas al Rastro Municipal de Mexicali;
- XIII. Negar el acceso, inspección y verificación sanitaria a los inspectores acreditados del área de inspección y verificación sanitaria de la Administración del Rastro Municipal de Mexicali.

Artículo 109.- Por las infracciones señaladas en el Artículo 118 y cualquier violación a lo establecido por este Reglamento, la Autoridad Municipal para la aplicación de sanciones de carácter económico, debe sujetarse a lo establecido en la Ley de Ingresos del Municipio de Mexicali vigente en el momento de la comisión de la infracción correspondiente.

Artículo 110.- Por el sacrificio o matanza de ganado en forma clandestina se establece como sanción el decomiso de los productos de matanza, así como los muebles, enseres y útiles que hubieren requerido para ello, sin perjuicio de las sanciones pecuniarias que deban imponerse a juicio de la Administración y de conformidad con este Reglamento y demás normatividad aplicable.

ARTICULO TRANSITORIO

PRIMERO. El presente reglamento entrara en vigor al día siguiente al de su publicación en el Periódico Oficial del Estado de Baja California.

SEGUNDO. Se establece el término de 60 días para llevar a cabo la reforma al Reglamento de la Administración Pública del Municipio de Mexicali, para integrar la figura de "Administrador del Rastro"

Se extiende la presente, de conformidad a lo dispuesto por el artículo 19 fracción IX, del Reglamento Interior del Ayuntamiento de Mexicali, Baja California, en la ciudad de Mexicali, Baja California, a los treinta días del mes de septiembre de dos mil diecinueve, para los efectos legales que haya lugar.

ATENTAMENTE


CARLOS FLORES VÁSQUEZ
SECRETARIO DEL XXII AYUNTAMIENTO
DE MEXICALI, BAJA CALIFORNIA.

