

REGLAMENTO PARA EL RASTRO MUNICIPAL DE TORREON, COAH.

**EL C. DOCTOR SALVADOR JALIFE GARCIA, PRESIDENTE DEL MUNICIPIO DE
TORREON, COAH., A SUS HABITANTES SABED:**

PRIMERO- Que el R. Ayuntamiento del Municipio de Torreón, Coahuila, en la sesión extraordinaria celebrada el jueves **25 de Julio de 1996, APROBÓ** EL Reglamento para el Rastro Municipal de Torreón, Coahuila, y lo remitió al Presidente para su promulgación y publicación.

SEGUNDO.- Que por lo expuesto y con fundamento en los artículos 18,m 33, 88, 89, 91, 92, fracción VIII, 93 y 97 del Código Municipal para el Estado de Coahuila el R. Ayuntamiento decreta para su cumplimiento y observancia el siguiente:

REGLAMENTO PARA EL RASTRO MUNICIPAL DE TORREON, COAH.

R. Ayuntamiento de Torreón, Coahuila,
1993-1996

Presidente Municipal
Dr. Salvador Jalife García

Editor: Instituto Municipal de Documentación

Tiraje: 3,500 ejemplares

Secretario
Lic. Jesús Ricardo Cisneros Hernández

Fecha de publicación: Lunes 5 de Agosto de 1996.

CAPITULO PRIMERO

OBJETIVO

Art. 1.- El presente Reglamento es de observancia obligatoria para todos los empleados del Rastro, sindicalizados y de confianza, prestadores de servicio, concesionarios, usuarios en general y personal de vigilancia. Y tiene por objeto establecer los lineamientos, normas y criterios que se deben llevar a cabo para poder realizar los servicios que presta el Rastro, con el propósito de atender a satisfacción el abasto de carne que la comunidad demande

CAPITULO SEGUNDO

DEFINICIONES

Art. 2º.- Las palabras, nombres y términos que se utilizan en este Reglamento, deberán entenderse de la siguiente forma:

a) Administrador del Rastro: Es la persona designada por el Presidente Municipal para desempeñar ese cargo; para dirigir su funcionamiento de acuerdo a los objetivos y atribuciones señalados en el presente Reglamento.

b).- Animales para abasto: Todo aquel que se destina al sacrificio para consumo humano.

c).- Animal caído: Aquel que por fractura o alguna otra lesión esté imposibilitado para entrar caminando por sí solo a la sala de sacrificio.

d).- Res: Par a efectos de este Reglamento res es el ganado bovino o vacuno.

e).- Canal o canales: Tratándose de res es el cuerpo del animal desprovisto de piel, cabeza, vísceras y patas. En caso de los cerdos podrán llevar patas y manos limpias y depiladas sin pezuña.

f).- Carne: Es el tejido o conjunto de tejidos musculares que recubren el esqueleto del animal.

g).- Prestadores de Servicio: Toda persona física o moral o sindicato, con la que se haya celebrado un convenio por escrito para proporcionar un servicio de operaciones en el Rastro de sacrificio, lavado de vísceras o reparto.

h).- Decomiso: Es el acto de la autoridades administrativa mediante el cual secuestra para su destrucción de canales, vísceras y demás productos de origen animal consideradas impropios para el consumo humano por no cumplir con los requerimientos previstos en este Reglamento en las normas de salubridad vigentes en el municipio

i).- Despojos: Son las partes no comestibles de un animal.

j).- Embarque(s): Acción de cargar la mercancía al interior de un vehículo, se dice de las canales o parte de ellas listas para ser cargadas dentro de los transportes.

K).- Inspección veterinaria: Revisión técnica que realiza el personal oficial adscrito al Rastro para verificar la salud de los animales o la sanidad de un producto.

L).- Introdutor (es).- Persona(s) Física(s) o moral(es) que se dedican a la compra- venta de ganado, y que están registradas ante la Administración del Rastro y autoridades para que sacrifiquen sus animales dentro del mismo.

m).- Médico Veterinario: Profesional oficial titulado, capacitado y autorizado para realizar la inspección sanitaria de animales y sus productos.

n).- Personal oficial sanitario: Profesionales o técnicos que forman parte del personal de la Secretaría de Salud de Estado, para realizar la inspección en el rastro.

o).- Planta de rendimientos: Area provista de equipo apropiado para la industrialización de productos decomisados como canales, vísceras, huesos y sangre, no aptos para el consumo humano.

p).- Refrigeradores o Cuartos Fríos: Almacenes o bodegas para conservar las canales y sus derivados, a temperaturas de refrigeración.

q).- Usuario (s): Personas físicas o morales que solicitan de los servicios del Rastro.

r).- Vísceras: Los órganos contenidos en las cavidades torácica abdominal, pélvica y craneana..

s).- Cuarteo: Acción de retirar un parte muscular con huesos de la canal.

t).- Aliñar: Se entiende para los fines de este Reglamento, componer arreglar, quitar y limpiar las canales y vísceras de los procesos patológicos localizados como son: abscesos, tumores, traumatismos y contaminaciones por contenidos estomacales o intestinales que no

ameritan el decomiso total de reses, cerdos o terneras debido a que no existe una enfermedad sistémica.

CAPITULO TERCERO

DISPOSICIONES GENERALES

Art. 3°.- La Administración respetará el contrato colectivo de trabajo de los empleados sindicalizados del Municipio, con libertad de realizar asignación de trabajos específicos de acuerdo a las necesidades del Rastro respetando la categoría registrada ante recursos Humanos del Municipio.

Art.4°.- Para efectos de este Reglamento interior solo son considerados como trabajadores del rastro Municipal:

Los empleados sindicalizados al servicio del Municipio comisionados al rastro Municipal, así como los empleados de confianza asignados ambos a través de la Subdirección de Recursos Humanos.

Art. 5°.- La Administración del Rastro Municipal puede celebrar convenios por servicios con empresas, sindicatos o personas físicas, para la prestación de servicios, previa autorización por la Dirección de La cual dependa el Rastro.

Art.6°.- La Administración del Rastro Municipal puede celebrar convenios relativos a la operación del Rastro con los usuarios, asociaciones o uniones ganaderas de introductores siempre y cuando se encuentren debidamente registradas y autorizadas ante la Administración, previa autorización de la Dirección de la cual depende el Rastro.

Art. 7°.- La Administración del rastro respetará y apoyará las decisiones que referente a la inspección zoosanitaria verifique el personal oficial de la Secretaría de Salud del Estado adscrito al rastro, conforme a lo establecido en las leyes y códigos sanitarios vigentes debiendo la Administración a los oficiales sanitarios los informes diarios de la inspección realizada.

Art. 8°.- La Administración del Rastro Municipal tramitará ante la Dirección de Seguridad Pública Municipal la designación de los elementos encargados de la vigilancia y seguridad de las instalaciones del mismo, así como control de salidas de personal y productos. Los elementos asignados acatarán las instrucciones de la Administración del Rastro.

Art. 9°.- La vigilancia y aplicación de lo previsto en el presente Reglamento, compete exclusivamente a la Administración del Rastro Municipal y autoridades designadas por el R. Ayuntamiento.

Art. 10°.- El uso de las instalaciones, sacrificio de los animales y demás servicios que preste el Rastro, causará el pago de los derechos establecidos en la Ley de Ingresos del Municipio.

Art.11°.- En la Prestación de los servicios y dentro de las instalaciones del Rastro, la Administración dictará y hará cumplir las medidas necesarias de seguridad, disciplina e higiene que se requieran.

Art. 12°.- Será prioritario el sacrificio del ganado destinado para satisfacer las demandas de la comunidad municipal.

Art.13°.- La solicitud de los servicios requeridos por el usuario deberá hacerse a través de las personas autorizadas por la Administración, registrándose el orden de llegada para ser respetado el mismo orden en el sacrificio.

Art. 14°.- Cualquier sugerencias, quejas o reclamaciones por anomalías en el servicio serán atendidas en el departamento de operaciones del Rastro: Solo de no darse una solución satisfactoria el problema será atendido por la Administración a solicitud de organizaciones y asociaciones de introductores.

Art. 15°.- Los días de suspensión de labores serán los señalados por el R. Ayuntamiento Municipal, respetando además los fijados en los convenios celebrados entre el R. Ayuntamiento con los trabajadores municipales y prestadores de servicio. La Administración del Rastro se reserva el derecho de exigir a los trabajadores y prestadores de servicios que laboren en los días inhábiles en cuyo caso el pago será conforme a lo que indiquen los convenios.

Art. 16°.- Los días de horario de trabajo serán: **LUNES, MARTES, MIERCOLES, VIERNES Y SABADOS**, de las 8:00 A LAS 15:00 hrs.

Los jueves y los domingos son días de descanso.

La Administración se reserva el derecho de cambiar los horarios de acuerdo a las necesidades del Rastro, con el personal que se requiera.

Art. 17°.- Queda prohibido el uso de las instalaciones del Rastro para realizar trabajos a persona ajenas, como es el caso de los compradores de canales, vísceras y subproductos de las distintas especies, que dependen en lo particular de los usuarios o de otras personas.

Art. 18°.- Todo producto no comestible o para el consumo humano decomisado de acuerdo a las leyes sanitarias vigentes, serán controlados por el personal oficial del rastro y la Secretaría de Salud será quien decida su destino final.

Art. 19°.- Queda establecido que el servicio de cuartos fríos es solo por 48 horas como máximo y solamente se aceptan canales enteras y /o medias canales. No se aceptarán cuartos de canal, solo en los casos de excepción cuando el cuarteo se realice en la sala de oreo antes de entrar a refrigeración y se cobrará por 48 horas el 50% de la cuota por canal completa, debido a que las cámaras frigoríficas del Rastro no se consideran como almacén.

Art. 20°.- Ningún trabajador municipal o prestador de servicio podrá realizar operaciones de compra- venta de productos durante sus horas de trabajo, pudiendo hacerlo

exclusivamente en las Oficinas de ventas de los introductores fuera de este horario de trabajo. Deberá el comprador cumplir con la documentación necesaria para retirar el producto del Rastro.

Art. 21°.- Las ventas de menudeo serán en el lugar y horario determinado por la Administración del Rastro Municipal y exclusivamente por el propietario, original del producto, de acuerdo al sacrificio, evitando intermediarios.

Art. 22°.- Las entradas al interior de la distintas áreas de producción y de cuartos fríos serán controladas por la Administración: habrá una puerta exclusiva para los empleados y prestadores de servicios y otra para los usuarios. Los empleados, prestadores de servicios y compradores no podrán utilizar las puertas de carga y descarga esto con la finalidad de mantener las instalaciones de producción cerradas al exterior por razones de orden sanitario y control de insectos.

CAPITULO CUARTO

DE LA ADMINISTRACIÓN Y VIGILANCIA DEL RASTRO

Art. 23°.- LA ADMINISTRACION, INSPECCION Y VIGILANCIA DEL RASTRO EN LA FORMA PREVISTA POR EL CODIGO MUNICIPAL Y ESTE REGLAMENTO SERA A CARGO DE:

- a).- El Presidente Municipal.
- b).- El Director de Servicios Municipales.
- c).- El Administrador del Rastro.
- d).- El Jefe de Operaciones del Rastro.
- e).- Las demás autoridades que dispongan las Leyes y Reglamentos vigentes en el Municipio.

Art. 24°.- **EL PRESIDENTE MUNICIPAL TIENE LAS SIGUIENTES FACULTADES:**

- a).- Vigilar supervisar y verificar el exacto cumplimiento de el Reglamento Interior del Rastro en el ámbito de su competencia territorial.
- b).- Imponer y ordenar la ejecución de las sanciones que correspondan por infracciones a los preceptos del Reglamento Interior del Rastro Municipal.
- C).- Coordinar, Supervisar y controlar los servicios del Rastro en todas sus modalidades.
- d).- Intervenir para el otorgamiento, cancelación, caducidad y renovación de los convenios de los prestadores de servicios; de sacrificio, lavado de vísceras y reparto de vísceras y canales.

e).- Planear, coordinar y supervisar la implementación y ejecución de todo género de estudios y programas y medidas administrativas que tengan como objeto mejorar la eficiencia y el servicio de Rastro.

f).- Demandar a las autoridades de inspección y vigilancia de la Secretaría de Salud del Estado el exacto cumplimiento de sus funciones:

Art. 25°.- EL DIRECTOR DE SERVICIOS PUBLICOS MUNICIPALES TIENE LAS SIGUIENTES FACULTADES:

a).- Auxiliar al Presidente Municipal en la elaboración y presentación de todo género de estudios jurídicos y técnicos relativos al Rastro Municipal en todas sus modalidades.

b).- Supervisar y dirigir el adecuado funcionamiento del rastro Municipal.

Art.26°.- EL C. ADMINISTRADOR TIENE LAS SIGUIENTES FACULTADES:

a).- Dirigir el funcionamiento del Rastro Municipal y podrá celebrar convenios con prestadores de servicios así como con usuarios registrados ante la Administración.

b).- Coadyuvar con el Director de Servicios Públicos en la elaboración presentación de estudios técnicos y jurídicos en materia de la operación para el sacrificio de animales en el Rastro.

c).- Vigilar y verificar el exacto cumplimiento del Reglamento Interior de la operación y demás Leyes y Reglamentos que tengan relación con la operación del rastro en todas sus modalidades.

d).- Imponer las sanciones que correspondan por infracciones a las Leyes y Reglamentos referidos en el párrafo inmediato anterior y ejecutar los que imponga el Presidente Municipal, el Director de Servicios Públicos Municipales y el propio Administrador del Rastro.

e).- Coadyuvar con las autoridades Estatales y Municipales en la vigilancia y verificación del exacto cumplimiento de las Leyes y Reglamentos que tengan injerencia con el servicio que presta el Rastro.

f).- Auxiliar al Secretario del Republicano Ayuntamiento en la elaboración de modificaciones en el presente Reglamento y en los convenios de prestadores de servicios en el sacrificio, lavado de vísceras y reparto de productos.

g).- Auxiliarse con la Dirección de Seguridad pública Municipal para evitar el acceso a las instalaciones del Rastro a personas drogadas o en estado de ebriedad y para prevenir y resolver cualquier manifestación de desorden interno en las instalaciones del Rastro y resguardo de instalaciones, equipos y controles en la entrada y salida de personas, ganado y productos

Art. 27°.- EL JEFE DE OPERACIONES TIENE LAS SIGUIENTES FACULTADES:

- a).- Vigilancia: Exacto cumplimiento del Reglamento Interior del Rastro y demás Leyes y Reglamentos aplicables en materia de sacrificio, sanidad higiene en todas las operaciones del Rastro.
- b).- Imponer las sanciones que correspondan por infracciones que se cometan en contra de las disposiciones Leyes y Reglamentos referidos en el punto inmediato anterior.
- c).- Ejecutar las órdenes que reciban del Presidente Municipal, del Director de Servicios Municipales y del C. Administrador del Rastro.
- d).- Organizar y supervisar que los servicios del Rastro se presten de conformidad a las disposiciones previstas en el presente Reglamento.

CAPITULO QUINTO

DE LAS OPERACIONES

Art. 28°.- La recepción de los animales vivos podrá llevarse a cabo todos los días del año, dentro de las veinticuatro horas que antecedan al sacrificio, a fin de proporcionar servicio continuo, debiendo reportar al introductor al departamento de vigilancia, el número de animales, la especie y el corral donde se deposita el ganado, cuando se llegue fuera del horario normal de operación

Art. 29°.- Queda estrictamente prohibido introducir canales o sus partes que vengan de fuera sin sello de la Secretaría de Salud Estatal o de establecimientos Tipo Inspección Federal (TIF), así como animales muertos, sin importar la causa, el sitio y la hora en que haya ocurrido la muerte.

Art. 30°.- El desembarque de los animales estará a cargo del personal municipal así como del interesado. El personal municipal deberá llevar una relación de entradas y respetar el turno de sacrificio para la correcta identificación de los productos en sala de matanza y elaborar el reporte correspondiente a la Administración.

Art. 31°.- Los animales caídos tanto en los vehículos como en los corrales del rastro, serán trasladados hasta la puerta destinada para su sacrificio inmediato; por el usuario y con la ayuda de empleados municipales. Los animales caídos se someterán a vigilancia, por ser sospechosos de enfermedad, e identificación hasta la determinación de su destino final por los oficiales de la Secretaría de Salud del Estado.

Art. 32°.- La disposición de los animales muertos en los corrales, queda sujeta a la Ley de Salud del Estado, determinada por el personal autorizado de esa Secretaría, pudiendo ser su

destino; a planta de rendimiento para su aprovechamiento industrial, su desnaturalización o su incineración.

Art. 33°.- Durante la estancia de los animales en los corrales del rastro deberá de proporcionárseles agua suficiente por el personal municipal responsable en los turnos de trabajo.

Art. 34°.- El arreo de los animales hacia el cajón de noqueo, estará a cargo del personal asignado por el municipio.

Art. 35°.- De todo animal a sacrificarse, el usuario deberá pagar los derechos municipales a cambio de los recibos correspondientes. Es obligación del usuario declarar al encargado de cobrar los derechos si los animales van a pasar al cuarto frío o si van a salir en caliente e efecto de determinar el pago correcto.

Art. 36°.- Si el usuario decide contratar el servicio de cuarto frío deberá cubrir el pago de los derechos de este servicio por anticipado y será el responsable del pago de cantidades extras que se devenguen por un mayor tiempo de frío, de lo contrario no será entregado el producto.

Art. 37°.- El médico veterinario oficial, de la Secretaría de Salud del Estado, vigilará que el sacrificio de los animales se realice en forma humanitaria.

Art. 38°.- A las salas de sacrificio y oreo solo tendrán acceso los empleados autorizados por la Administración, el personal sanitario oficial, el usuario o su representante autorizado y registrado ante la Administración del Rastro.

Art. 39°.- Es responsabilidad y obligación del personal contratado como prestador de servicios de sacrificio cumplir con las siguientes funciones y además las impuestas en el convenio correspondiente.

39.1 AREA DE RESES.

- a).- La insensibilización del animal, en pie o caído deberá ser mediante los distintos métodos en pie, deberá ser mediante los distintos métodos de sacrificio humanitario autorizados.
- b).- Ganchado o colgado de los animales sacrificados.
- c).- Sangrado y corte de patas delanteras.
- d).- Retiro de cabezas, descornado y lavado de cabezas.
- e).- Corte de patas traseras y descuerado de piernas.
- f).- Desprendimiento de ubres y viriles.
- g).- Descuerado total, amarre de recto.
- h).- Corte de esternón y evisceración, amarre de esófago.
- i).- Corte de canales.
- j).- Aliñar y lavar las canales y corte de cola a 2da. Vértebra.
- k).- Traslado de la canal por el riel desde el inicio de la línea hasta lavado final.

39.2 AREA DE CERDOS.

- a).- Insensibilización del animal, en pie o caído, deberá ser mediante los distintos métodos de sacrificio humanitario autorizados.
- b).- Sangrado y conducción al tanque de escaldado.
- c).- Conducirlos a la depiladora.
- d).- Colgado, rasurado manual y chamuscado de pelo remanente y amarre de recto.
- e).- Despezuñado, aliño y lavado de manitas y patas.
- f).- Corte de esternón, eviscerado y amarre de esófago
- g).- Aliñar y lavado final de la canal.
- h).- Descuerado de la canal en el riel.
- i).- Traslado de la canal en el riel.
- j).- Esta prohibido trabajar las canales en el piso.

39.3 AREA DE TERNERAS.

- a).- Insensibilización del animal, en pie o caído, deberá ser mediante los distintos métodos de sacrificio humanitario autorizados.
- b).- Colgado, sangrado y descuerado.
- c).- Corte de cabeza y patas.
- d).- Corte de esternón y eviscerado.
- e).- Aliñar y lavado final de la canal.
- f).- Traslado de los canales por el desde el inicio hasta el lavado final.
- g).- Queda prohibido trabajar las canales en el piso.

Art.40°.- El prestador de servicio de sacrificio, no deberá contaminar las canales durante el proceso de matanza con contenido del aparato digestivo o durante el descuerado.

Art. 41°.- En los casos de contaminación de los cuchillos equipo por abscesos, tumores o otros padecimientos, deberán esterilizar los cuchillos en los recipientes instalados para este fin.

Art. 42°.- No podrán los prestadores de servicio de sacrificio realizar ningún corte fuera de los que el aliño o el proceso indique, para identificar o para mover las canales y vísceras.

Art. 43°.- La inspección sanitaria de las cabezas, de las vísceras y de las canales, deberá ser realizada por el personal oficial de la Secretaría de Salud del Estado exclusivamente.

Art. 44°.- La inspección sanitaria de las cabezas, de las vísceras y de las canales, deberá ser realizada por el personal oficial de la Secretaría de Estado exclusivamente.

Art. 45°.- El lavado de vísceras estará incluido dentro de los prestadores de servicio, con quienes celebre convenios la Administración:

Debiendo estos cumplir con las indicaciones que reciban del personal oficial, así como de la Administración, a través del departamento de operación, de acuerdo a lo que marca la Ley y Reglamento de Salud vigente.

Art. 46°.- Una vez inspeccionadas y lavadas como lo indica artículo anterior, las vísceras serán movilizadas por empleados municipales en los carros transportadores, ya sea para su

refrigeración o para ser entregadas en el andén a los concesionarios del reparto o directamente a sus propietarios; en estos casos deberá extender el pase de salida del producto, determinado las cantidades, quien recibe deberá firmar de conformidad.

Art. 47°.- Queda prohibida la entrada a pepenadores o compradores de cabezas, vísceras y subproductos, al interior de las salas de sacrificio, de lavado de vísceras y de oreo, pudiendo entrar a la oficina de venta únicamente los interesados.

Art. 48°.- El usuario tiene derecho a que su producto permanezca en el cuarto frío hasta por un máximo de 48 horas. El usuario se obliga a retirar su producto al término del plazo establecido, y por cada 48 horas extras pagará el 50% de la cuota por cada canal o 50% por media canal. No será entregado el producto hasta que sea liquidada la cuenta total.

Art. 49°.- Si in usuario solicita el servicio de cuarto frío por menos tiempo del que tiene derecho, no habrá condonación en la tarifa, debiendo cobrar lo establecido.

Art. 50°.- Todas las canales deberán ser enmantadas antes de entrar al cuarto frío, las mantas deberán ir tratadas con agua caliente y sal grado alimenticio.

Art. 51°.- El pasaje de las canales y productos su identificación y el enmantado, el traslado a los cuartos fríos y la entrega de canales calientes en la sala de oreo y en la antecámara de los cuartos fríos, estará a cargo del personal sindicalizado del municipio adscrito al Rastro.

Art. 52°.- Los prestadores de servicio del reparto tienen el derecho de recibir el producto en la antecámara de los cuartos fríos y deben respetar el turno que se les asigne.

Art. 53°.- Queda prohibido el cuarteo de canales dentro de las cámaras frías. Esto deberá realizarse en la sala de oreo cuando salgan calientes el mismo día, o en la antecámara del frío el día de su embarque por personal del prestador del servicio de reparto.

Art. 54°.- Las solicitudes de embarque fuera del horario de 8:00 hrs. A 15:00hrs. Serán recibidas antes de las 12:00 horas en días hábiles y deberán indicar el número de canales y los hombres de los propietarios de la carne y productos.

CAPITULO SEXTO

SANIDAD Y MANTENIMIENTO

Art. 55°.- Todo el personal que labora en el rastro y que maneja o está en contacto directo o indirecto con los productos que ahí se procesan, deberá contar con certificado de salud.

Art. 56°.- Todo el personal que labora en el Rastro y visitantes, están obligados a conservar en buen el equipo y las instalaciones del establecimiento.

Art. 57°.- Todo el personal que labore en el rastro está obligado a presentarse a su trabajo aseados y usar la vestimenta y el equipo necesario para realizar las labores que le correspondan.

Art. 58°.- El mantenimiento y la limpieza de los edificios, instalaciones y equipo estará a cargo del personal del municipio designado para estas labores.

Art. 59°.- La Administración se reserva el derecho de ordenar que se practiquen exámenes médicos tantas veces lo considere necesario, quedando los trabajadores obligados a someterse a ellos sin costo alguno.

Art. 60°.- La limpieza de los transportes sanitarios de carne y vísceras y demás productos comestibles, estará a cargo de los concesionarios del reparto municipal y éstos están obligados a conservar limpias las unidades para poder realizar la transportación de dichos productos; para lo anterior, la Administración indicará el área exclusiva para realizar el lavado de los vehículos de carga.

CAPITULO SEPTIMO

PROHIBICIONES Y SANCIONES

Art. 61°.- Las violaciones al presente Reglamento serán sancionadas, según la gravedad de la falta:

- 1.- Desde una amonestación.
- 2.- Suspensión temporal de labores sin goce de sueldo hasta por 8 días, de acuerdo con el artículo correspondiente de la Ley Federal del Trabajo.
- 3.- Con la rescisión del contrato o convenio, sin responsabilidad para la Administración, de acuerdo con lo estipulado en los mismos.

Art.62°.- Toda persona que se presente en estado de ebriedad o bajo la influencia de un a droga enervante, ó que porte armas de fuego en el interior del establecimiento, será consignado a la autoridad y no podrá volver a entrar en forma definitiva.

Art. 63°.- Queda estrictamente prohibido fumar y escupir, así como ingerir comidas y bebidas dentro de las salas de sacrificio, de lavado de vísceras, de oreo, pasillos, cuartos fríos y antecámaras.

Art. 64°.- Toda persona que altere el orden, organice actos de rebeldía contra de la Administración ó ejecute cualquier acto que ponga en riesgo la integridad física de los compañeros de labores o usuarios, será consignado a las autoridades competentes.

Art. 65°.- Toda persona que extraiga carga, vísceras, subproductos cárnicos, útiles, enseres, herramientas u otros objetos, deberá presentar la documentación de autorización respectiva en la caseta de vigilancia ó de lo contrario, será consignada a la autoridad.

Art. 66°.- Toda persona que conociendo hechos que violen el presente Reglamento y los oculte, ó no los comunique a la Administración, será sancionada sin perjuicio de que sea consignada a las autoridades competentes si el hecho el delito de encubrimiento.

Art. 67°.- El personal oficial adscrito al Rastro, dependiente de la Secretaría de Salud, si llegará a incurrir en alguna falta el cumplimiento de sus obligaciones y al presente Reglamento, será reportado a sus superiores, por la cual se levantará el acta correspondiente.

Art.- 68°.- Todo aquel usuario que incurra en cohecho, con uno o varios empleados, para beneficio propio o de terceros, se le negará la entrada y los servicios del Rastro definitivamente y será denunciado penalmente.

Art. 69°.- Todo aquel empleado municipal, prestador de servicio que cohersione económicamente a un usuario para proporcionarle un servicio, el cual esté obligado a prestar, será sancionado con el despido definitivo o la rescisión de contrato o convenio y será denunciado penalmente.

Art.70°.- Ningún usuario podrá contratar en forma directa los servicios con los empleados municipales, prestadores de servicio, para realizar trabajos extraordinarios dentro del Rastro, siendo obligación de éstos contratar los servicios con la Administración.

CAPITULO OCTAVO

TRANSITORIOS

PRIMERO: Se derogan todas las disposiciones Municipales que se opongan al presente Reglamento.

SEGUNDO: Este Reglamento entrará en vigor 3 días después de su publicación en la Gaceta Municipal.

Dado en la Sala de cabildo de la Presidencia Municipal de Torreón, Coah., el 25 de Julio de 1996.

Imprimase, comuníquese y obsérvese.

EL PRESIDENTE MUNICIPAL DE TORREON, COAHUILA

Dr. Salvador Jalife García

EL SECRETARIO DEL R. AYUNTAMIENTO

Lic. Jesús Ricardo Cisneros Hernández
