



GUANAJUATO
GOBIERNO DE LA GENTE

Fundado el
14 de Enero de 1877

Registrado en la
Administración
de Correos el 1° de
Marzo de 1924

Año:	CXI
Tomo:	CLXII
Número:	228

SEGUNDA PARTE

13 de Noviembre de 2024
Guanajuato, Gto.



PERIÓDICO OFICIAL

DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE

Guanajuato

Consulta este ejemplar
en su versión digital



periodico.guanajuato.gob.mx

SUMARIO :

Para consultar directamente una publicación determinada en el ejemplar electrónico, pulsar o hacer clic en el texto del título en el Sumario. Para regresar al Sumario, pulsar o hacer clic en **Periódico Oficial, fecha o página** en el encabezado.

MUNICIPIO DE DOLORES HIDALGO CUNA DE LA INDEPENDENCIA NACIONAL, GTO.

FONDO de Ahorro para el Retiro de los Integrantes del H. Ayuntamiento de Dolores Hidalgo
Cuna de la Independencia Nacional, Guanajuato..... 3

MUNICIPIO DE SALVATIERRA, GTO.

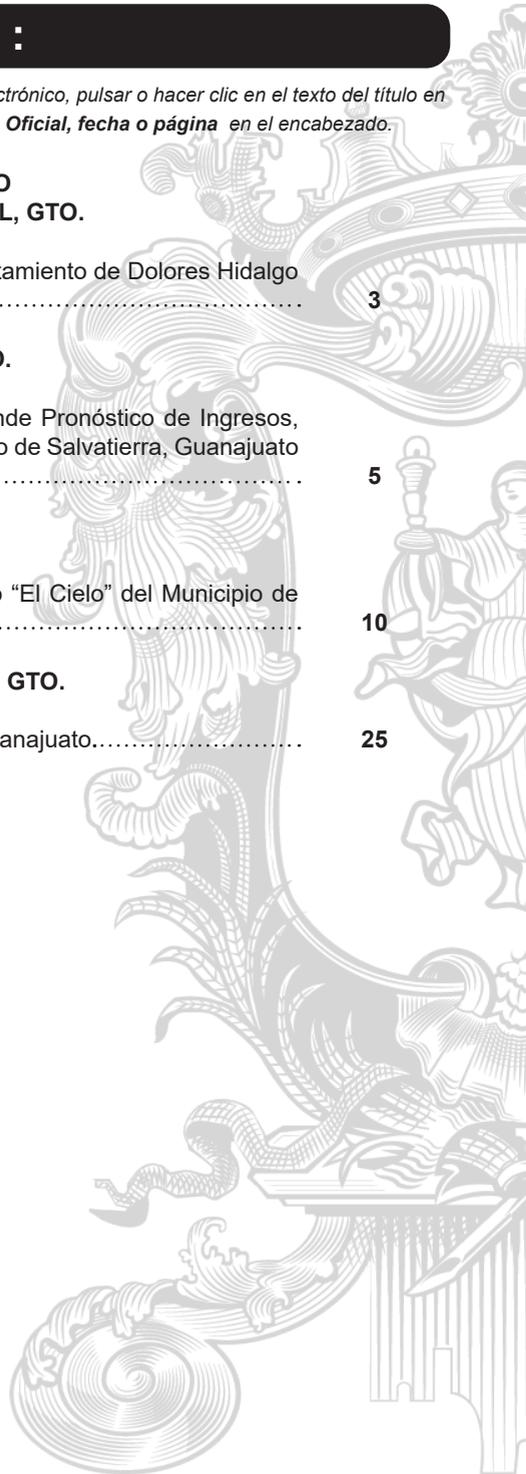
SEGUNDA Modificación al Presupuesto 2024, el cual comprende Pronóstico de Ingresos,
Presupuesto de Egresos y Plantilla de Personal para el Municipio de Salvatierra, Guanajuato
para el Ejercicio Fiscal 2024..... 5

MUNICIPIO DE SAN FELIPE, GTO.

PERMISO de Venta de la Segunda Etapa del Fraccionamiento “El Cielo” del Municipio de
San Felipe, Guanajuato..... 10

MUNICIPIO DE SILAO DE LA VICTORIA, GTO.

REGLAMENTO del Rastro Municipal de Silao de la Victoria, Guanajuato..... 25



MUNICIPIO DE SILAO DE LA VICTORIA, GTO.

LA CIUDADANA LICENCIADA JANET MELANIE MURILLO CHAVEZ, PRESIDENTA CONSTITUCIONAL DEL MUNICIPIO DE SILAO DE LA VICTORIA, ESTADO DE GUANAJUATO; A LOS HABITANTES DE ESTE HAGO SABER:

QUE EL HONORABLE AYUNTAMIENTO 2021-2024, EN EJERCICIO DE SUS ATRIBUCIONES Y CON FUNDAMENTO EN LOS ARTÍCULOS 115 FRACCIÓN II DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS; 117, FRACCIÓN I, DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA PARA EL ESTADO DE GUANAJUATO; 25 FRACCIÓN I INCISO B) 294, 296, 297, 298, 299, 300, 301, 302, 303, 304, 305 DE LA LEY PARA EL GOBIERNO Y ADMINISTRACIÓN DE LOS MUNICIPIOS DEL ESTADO DE GUANAJUATO EN SESIÓN ORDINARIA DE FECHA 25 DE SEPTIEMBRE DE 2024. TUVO A BIEN APROBAR POR 11 VOTOS A FAVOR, EL SIGUIENTE:

REGLAMENTO DEL RASTRO MUNICIPAL DE SILAO DE LA VICTORIA, GUANAJUATO.

CAPÍTULO I

Disposiciones Generales.

Artículo 1. El presente Reglamento tiene por objeto establecer las bases de operación y funcionamiento del Servicio de Rastro en el Municipio de Silao de la Victoria, Guanajuato. Sus disposiciones son de orden público, interés general y de observancia obligatoria para el personal y usuarios de los rastros de esta jurisdicción municipal.

Artículo 2. El servicio será prestado por el Ayuntamiento a través de la Dirección, quien a su vez conducirá y dirigirá las estrategias óptimas para brindar el servicio en forma conjunta con la Administración del Rastro Municipal, para lo cual deberá contar con las autorizaciones correspondientes.

Artículo 3. Para efecto de este reglamento se entenderá como;

- I. **Abigeato:** Hurto de ganado;
- II. **Administrador del Rastro Municipal:** La persona servidora pública encargada de ejecutar las directrices de la administración pública municipal para el buen funcionamiento y ejecución del servicio público del Rastro Municipal;
- III. **Administración:** Acción personalísima del Administrador del Rastro Municipal para dirigir al personal adscrito a este con el fin de cumplir eficazmente con el servicio;
- IV. **Ayuntamiento:** El H. Ayuntamiento Constitucional del Municipio de Silao de la Victoria, Guanajuato;
- V. **Boleta, boleto o recibo de pago:** Documento que ampara la salida del Rastro Municipal o Rastro Particular con concesión del producto o subproducto de los animales sacrificados;
- VI. **Cámara de refrigeración:** Lugar del rastro destinado para la conservación de los productos provenientes de la matanza
- VII. **Canales:** Se le llama canal cuando al animal se le ha retirado la piel, vísceras y cabeza;
- VIII. **Corralero:** El encargado de recibir el ganado; es el responsable inmediato del mantenimiento y guarda de este mientras es sacrificado, por lo que la recepción y entrega del mismo lo hará el encargado, por rigurosa lista anotando del animal sacrificado descripción de fierros, colores y propiedad;
- IX. **Decomiso:** Incautación de semovientes o productos cárnicos frescos y vísceras, cuando a criterio del personal del Rastro Municipal o Rastro particular con concesión, sea Médico Veterinario Zootecnista, inspector o administrador quien en forma conjunta o individual determinen dentro, que no son aptos para el consumo humano;
- X. **Degüello:** La acción de sacrificio animal mediante la acción de degollar;
- XI. **Dirección:** La Dirección General de Servicios Públicos;
- XII. **Especies pecuarias:** Son especies pecuarias el ganado bovino, caprino, ovino, cunícola, porcícola, equino, apícola, así como aquellas especies del tipo ganadero o de granja para consumo humano y que entren en las actividades del comercio;
- XIII. **Esquilmos:** Es el conjunto de sangre de los animales sacrificados, estiércol fresco o seco, cerdas, cuernos, pezuñas, orejas, hiel, glándulas, huesos, nonatos, pellejos provenientes de la limpia de pieles, grasas de las pailas, todo tipo de residuos, así como cualquier subproducto originado del sacrificio de animales que al momento de su muerte contiene todo el material que no alcanzó a

ser digerido y los productos de los animales enfermos que se destinan a ser remitidos para las autoridades sanitarias, para su incineración;

- XIV. Ganado mayor:** Vacuno, equino, incluyendo el ganado bovino;
- XV. Ganado menor:** Porcinos y ovinos;
- XVI. Horno crematorio:** Lugar donde se incineran y destruyen carnes y despojos a través de su incineración previa declaración del Médico Veterinario del Rastro Municipal como no aptos para consumo humano provenientes del matadero o producto del decomiso en rastros clandestinos;
- XVII. Inspectores:** El personal adscrito a la Administración del Rastro Municipal, que tenga la función de realizar acciones de verificación e inspección de productos cárnicos, derivados y subproductos de origen animal;
- XVIII. Ley:** Ley para el Gobierno y Administración de los Municipios del Estado de Guanajuato;
- XIX. Ley de Salud:** Ley de Salud del Estado de Guanajuato;
- XX. Ley Ganadera:** Ley Ganadera para el Estado de Guanajuato;
- XXI. Médicos:** Médicos Veterinarios Zootecnistas adscritos al Rastro Municipal
- XXII. Mercado de canales y vísceras:** Es el lugar destinado para el depósito y comercio de carnes o vísceras una vez inspeccionadas y autorizadas por el rastro Municipal para su venta;
- XXIII. Municipio:** El Municipio de Silao de la Victoria, Guanajuato;
- XXIV. Mostrenco:** Ganado que no tiene dueño conocido;
- XXV. NOM:** Normas Oficiales Mexicanas;
- XXVI. Orejano:** Dicho de una res que no tiene marca en las orejas ni en otra parte del cuerpo;
- XXVII. Producto Pecuario:** Es aquel que resulta de la producción primaria del ganado y que no ha sufrido un proceso de transformación industrial;
- XXVIII. Rastro Municipal:** Instalaciones físicas propiedad del Municipio, el cual cuenta con personal, equipo y herramientas necesarias para su operación y comprende, adicionalmente, las áreas destinadas a los corrales de desembarque y de depósito; con áreas destinadas a la recepción, guarda y sacrificio de animales domésticos que hayan sido declaradas aptas para el consumo humano por la autoridad sanitaria y la distribución de la carne para el consumo humano;
- XXIX. Rastro Particular:** Lugar cuyo propietario obtiene autorización del Ayuntamiento, así como de las dependencias Estatales y Federales para realizar todas las operaciones relacionadas con la recepción, guarda y sacrificio de animales, así como la distribución de carnes y sus derivados;
- XXX. Reglamento:** El Reglamento del Rastro para el Municipio de Silao de la Victoria, Guanajuato;
- XXXI. Sala de sacrificio:** Espacio dentro del Rastro Municipal destinado al sacrificio, evisceración e inspección sanitaria de animales para consumo humano;
- XXXII. Servicio:** El servicio público de Rastro Municipal;
- XXXIII. Servicio de matanza:** Es el sacrificio, retiro y limpia de la piel, evisceración, seccionar cabeza y canales de ganado, conduciendo todos estos productos a sus respectivas áreas;
- XXXIV. Director:** Director de Servicios Complementarios, encargado del buen funcionamiento del servicio público consistente, entre otras, del Rastro Municipal en coordinación con el Administrador del Rastro;
- XXXV. T.I.F.:** Rastro Tipo Inspección Federal;
- XXXVI. Tablajero:** Son los comerciantes al detalle de la carne, derivados, productos y subproductos animales;
- XXXVII. Tesorería:** Tesorería Municipal, dependencia encargada de la Hacienda Pública del Municipio;
- XXXVIII. Usuarios:** Las personas físicas o jurídicas que acreditan la posesión legal de los animales que desean introducir a las instalaciones del Rastro Municipal para su sacrificio, previo cumplimiento a los requisitos establecidos en el presente Reglamento;
- XXXIX. Usuarios permanentes:** Las personas inscritas en el padrón que tramitan permiso para el servicio del Rastro Municipal, sin modificación de tiempo; y
- XL. Usuarios temporales:** Las personas que tramitan un permiso para servicio del Rastro Municipal modificando el tiempo que requieren según sus necesidades.

CAPÍTULO SEGUNDO DE LAS AUTORIDADES.

Artículo 4. Son autoridades responsables de la vigilancia y aplicación del presente reglamento, las siguientes;

- I. El Ayuntamiento;
- II. La Persona Titular de la Administración Pública Municipal;

- III. La Tesorería Municipal;
- IV. La Dirección General de Servicios Públicos;
- V. La Dirección de Servicios Complementarios;
- VI. El Administrador;
- VII. Médicos Veterinarios Zootecnistas;
- VIII. Inspectores.

Artículo 5. Para el cumplimiento del presente instrumento el Ayuntamiento podrá;

- I. Prestar el servicio por sí o a través de terceras personas, físicas o morales, mediante autorización o concesión, previo el cumplimiento de los requisitos previstos por la ley y este reglamento;
- II. Celebrar convenios con las autoridades Federales, Estatales y Municipales en lo relacionado con la prestación del servicio;
- III. Aprobar políticas, programas y proyectos para mejorar o actualizar las instalaciones del Rastro Municipal;
- IV. Autorizar las tarifas y derechos que causen los servicios que se prestan en el Rastro Municipal; y
- V. Las demás que le confieren las demás Leyes y Reglamentos.

Artículo 6. El titular de la Administración Pública Municipal, para el cumplimiento del presente instrumento podrá;

- I. Suscribir a nombre y con autorización del Ayuntamiento, acuerdos y convenios con entidades Federales, Estatales y Municipales; ya sean del sector Público, privado o social en materias propias del presente Reglamento; y
- II. Las demás que les sean conferidas por la Ley y demás disposiciones legales.

Artículo 7. La Tesorería, para el cumplimiento del presente instrumento podrá;

- I. Recaudar las contribuciones que deriven de la aplicación del Reglamento;
- II. El cobro de las multas por las infracciones cometidas en el presente Reglamento;
- III. La aplicación de descuentos a las multas impuestas por las infracciones previstas en este Reglamento; y
- IV. Las demás que le sean conferidas por otras Leyes o Reglamentos.

Artículo 8. Para el cumplimiento de este Reglamento la Dirección, además de las previstas en el Reglamento Orgánico de la Administración Pública Municipal de Silao de la Victoria, podrá en forma enunciativa más no limitativa;

- I. Prestar el Servicio de Rastro Municipal por sí o por conducto de unidad administrativa adscrita a esta;
- II. Informar a la persona Titular de la Administración Pública Municipal, Al ayuntamiento, a la Tesorería, sobre la operación y prestación del servicio público de rastro y abasto en el municipio;
- III. Proponer al Presidente Municipal la realización de obras y equipamiento necesario para la eficaz prestación de los Servicios del Rastro Municipal;
- IV. Presentar a la Tesorería Municipal el proyecto de Ley de Ingresos y Disposiciones administrativas de recaudación fiscal para la creación o actualización de costos por servicios previstos en este Reglamento y multas por infracciones a este dispositivo;
- V. Sancionar por las infracciones previstas en el presente título de conformidad con lo establecido en las disposiciones de este reglamento, de conformidad a lo previsto por el artículo 26 fracción XX de la Ley para el Gobierno y Administración de los Municipios del Estado de Guanajuato;
- VI. Solicitar el apoyo a Tesorería para ejercer el cobro de sanciones por infracciones al presente instrumento;
- VII. Proponer a la Tesorería el presupuesto a ejercer en el año fiscal correspondiente;
- VIII. Contratar a través de la Dirección de Adquisiciones o unidad administrativa competente el servicio de proveeduría de alimentos para el ganado en espera del sacrificio en las instalaciones del Rastro Municipal; y

- IX. Las demás que le sean conferidas por el Ayuntamiento, se deriven del presente título y de las disposiciones legales aplicables.

Artículo 9. Para el cumplimiento del presente reglamento, además de las facultades previstas en el Reglamento Orgánico de la Administración Pública Municipal de Silao de la Victoria, y las que el Ayuntamiento considere convenientes y adecuadas, la Dirección podrá ordenar visitas de inspección y verificación por conducto del Administrador, bajo las consideraciones siguientes;

- I. Que el servicio de Rastro se preste de acuerdo a la normativa aplicable;
- II. Que el rastro municipal, cumpla con las especificaciones zoonosanitarias en cuanto a las instalaciones y equipamiento indispensable para el sacrificio de ganado para consumo humano;
- III. Que se observen las normas y medidas sanitarias para el desarrollo de actividades de sacrificio y recolección de vísceras, empleando las técnicas modernas y adecuadas para evitar el sufrimiento y agonía prolongada del animal; y
- IV. Que la prestación del servicio de rastro T.I.F.se ejecute conforme a los términos establecidos en el título concesión para la prestación del servicio público de rastro, las NOM y demás normatividades aplicables.

Artículo 10. Corresponde al Administrador;

- I. Vigilar el cumplimiento del presente ordenamiento;
- II. Ejercer la administración de los servicios que presta el Rastro Municipal;
- III. Coordinar al personal adscrito a la Administración para la adecuada prestación del servicio;
- IV. Elaborar y mantener actualizado un padrón de usuarios;
- V. Llevar el registro de animales que para su sacrificio ingresen al Rastro Municipal, en el que se anote el ingreso de cada animal y su especie, nombre del propietario, número de guía de tránsito y/o certificado zoonosanitario que ampara su movilización, fecha de sacrificio y derechos correspondientes;
- VI. Vigilar que la refrigeración de los productos cárnicos y subproductos sea la adecuada;
- VII. Ordenar y vigilar que se retiren de las instalaciones del Rastro Municipal previo dictamen sanitario, la carne no apta para consumo humano;
- VIII. Verificar el cumplimiento de las leyes, reglamentos, las **NOM-194-SSA1-2004**, **NOM-033-ZOO-1995**, **NOM-009-ZOO-1994**, **NOM-001-SAG/GAN-2015**, y las demás NOM vigentes, y demás normatividad aplicable, para garantizar la sanidad de la carne y la legalidad del ganado;
- IX. Verificar que los usuarios paguen a la Tesorería Municipal los derechos correspondientes por los servicios solicitados, de acuerdo con las tarifas previstas en la Ley de Ingresos para el Municipio de Silao de la Victoria, Guanajuato.
- X. Presupuestar, administrar y optimizar los recursos materiales y económicos asignados para garantizar la correcta operación y conservación de equipo e instalaciones del Rastro Municipal, en coordinación con la Dirección;
- XI. Vigilar que los bienes del Rastro Municipal sean utilizados única y exclusivamente para las labores del mismo;
- XII. Fomentar y mantener buenas las relaciones con los representantes de las Asociaciones, Sindicatos y en general, con las personas que estén relacionadas con estas y con el Rastro Municipal;
- XIII. Reportar mensualmente a la Dirección, respecto de las actividades desarrolladas en cumplimiento de sus actividades, el movimiento de ganado y sacrificios registrados;
- XIV. Rendir el informe respectivo a las autoridades señaladas en el artículo 4 cuando así lo soliciten;
- XV. Atender con prontitud, las solicitudes y recomendaciones de las autoridades señaladas en el artículo 4;
- XVI. Fijar, respetar y hacer cumplir el horario ordinario y extraordinario para la prestación del servicio de rastro, así como realizar los ajustes solicitado por el Titular de la Administración Pública Municipal, el Ayuntamiento, la Dirección o en su caso la Dirección de Servicios Complementarios, cuando las necesidades propias del servicio así lo requieran;
- XVII. Proponer al ayuntamiento los manuales, lineamientos o disposiciones administrativas internas que regulen la operatividad, control y evaluación de los procesos que se realizan en el Rastro Municipal;
- XVIII. Vigilar que los usuarios, introductores y tablajeros no sacrifiquen mayor cantidad de animales que los manifestados y que se sujeten al rol de matanza, el cual debe ser registrado con anterioridad;

- XIX.** Prohibir la entrada a las áreas de sacrificio y de inspección sanitaria a las personas ajenas al Rastro Municipal;
- XX.** Vigilar que se mantengan en buen estado de conservación, higiene y funcionamiento todas las instalaciones, maquinaria, equipo y utensilios del Rastro Municipal;
- XXI.** Vigilar el cumplimiento de la distribución de carne, conforme a lo estipulado en este Reglamento, sin que ello implique beneficio a persona alguna en su comercialización;
- XXII.** Ejercer por sí o por conducto del personal designado para ello, las acciones de vigilancia e inspección del transporte sanitario de toda la clase de productos de la matanza de animales, para su distribución a los diversos establecimientos;
- XXIII.** Ejercer por sí o por conducto del personal designado para ello, las acciones de vigilancia e inspección de la prestación del servicio;
- XXIV.** Guardar y hacer guardar el orden y la disciplina dentro del Rastro Municipal;
- XXV.** Impedir que salgan del Rastro Municipal los productos que sean marcados oficialmente como tóxicos o transmisores de enfermedades que sean nocivas para la salud pública;
- XXVI.** Disponer de los esquilmos para su incineración o venta para aprovechamiento, en beneficio del Municipio;
- XXVII.** Calificar e imponer las sanciones por violaciones a las disposiciones legales del presente Reglamento, cuando esta facultad le haya sido delegada por la Persona Titular de la Presidencia Municipal de conformidad a lo previsto por el artículo 26 fracción XX de la Ley para el Gobierno y Administración de los Municipios del Estado de Guanajuato;
- XXVIII.** Presentar denuncias o querrelas ante el Ministerio Público en los casos previstos en la Ley Ganadera;
- XXIX.** Autorizar a los usuarios, previa exhibición del recibo de pago de los derechos correspondientes, la entrega de canales, vísceras y pieles;
- XXX.** Las demás que le otorguen otras Leyes, Reglamentos, y disposiciones en la materia, así como las que el Ayuntamiento, el titular de la Dirección o el titular de la Dirección de Servicios Complementarios. consideren adecuadas y convenientes en estricto apego al principio de legalidad.

Artículo 11. El Administrador será el responsable de aplicar el presente Reglamento con aquellas personas involucradas en los servicios del Rastro Municipal, incluyendo a empleados municipales, y de los sindicatos, obreros y patrones, uniones de productores y/o comerciantes afines o cualquier otra organización o empresas.

Artículo 12. Son facultades de los Médicos, las siguientes:

- I.** Realizar la inspección Ante Mortem y Post Mortem a todo el ganado, mayor o menor, que ingrese el Rastro Municipal para su sacrificio;
- II.** Verificar el cumplimiento de la ley, el reglamento, las NOM-194-SSA1-2004, NOM-033-ZOO-1995, NOM-009-ZOO-1994, y demás normatividad aplicable, a efecto de garantizar la sanidad de la carne proveniente del ganado sacrificado;
- III.** Levantar actas circunstanciadas internas de decomiso en presencia de dos testigos;
- IV.** Asegurar y decomisar aquellos animales enfermos y determinar si procede o no su incineración o bien, si estos fueron alterados con lo cual se determine que su consumo res no apto para consumo humano, de conformidad a la orden emitida por el Administrador;
- V.** Validar y Sellar como aptas para consumo humano, las canales y vísceras después de haber realizado la inspección Post Mortem, y aquellas no aprobadas serán destinadas al horno crematorio para su incineración;
- VI.** Verificar que las instalaciones y equipo cumplan con normas de sanitización y desinfección;
- VII.** Vigilar que el personal operario cumpla con las normas establecidas de seguridad e higiene; y
- VIII.** Vigilar que personal operario cumpla con las normas establecidas en el proceso sanitario de la carne.

Artículo 13. Los Inspectores tendrán las siguientes facultades:

- I.** Realizar la inspección del ganado en pie en los corrales de encierro del Rastro Municipal o de los concesionarios;
- II.** Realizar la verificación sanitaria en los mercados, carnicerías y expendios de vísceras con el objeto de verificar que las mesas para la venta presenten buenas condiciones de higiene y que la carne y demás subproductos se encuentren en buen estado, y se cuente con la documentación correspondiente. Dicha visita de verificación e inspección se realizará de conformidad a lo previsto

- por este reglamento y el Código de Procedimiento y Justicia Administrativa para el Estado y los Municipios de Guanajuato;
- III. Denunciar el sacrificio clandestino de ganado y aves;
 - IV. Supervisar el transporte de las especies pecuarias, sus productos y subproductos, así como el estado de sanidad de los mismos en tránsito, cerciorándose de que lleven la documentación legal y cubran los requisitos zoonosanitarios sobre movilización y acreditación de propiedad, en caso de omisión, darán aviso a las autoridades correspondientes;
 - V. Verificar lugares, espacios e inmuebles en donde se comercialice producto a efecto de comprobar si se está cumpliendo por las personas que ejerzan estas actividades las medidas sanitarias y acreditación de la propiedad del producto conforme a lo previsto por la Ley Ganadera, su Reglamento, y demás leyes en la materia;
 - VI. Revisar el ganado que se pretende sacrificar, a efecto de comprobar la propiedad, con motivo de detectar posible abigeato, y en su caso reportarlo a la autoridad competente;
 - VII. Verificar que en los Rastros Municipales y mataderos rurales autorizados se proceda de acuerdo con las disposiciones previstas en la Ley Ganadera y su Reglamento, de conformidad a la orden de inspección emitida por el Administrador;
 - VIII. Denunciar el sacrificio de animales enfermos en los mataderos, a efecto de que el administrador le instruya y ordene el traslado de estos animales al Rastro Municipal para su destrucción o incineración;
 - IX. Ejecutar la orden del Administrador, que tenga como fin la de poner bajo resguardo y dar aviso a las autoridades competentes, respecto de los canales o piezas, productos y subproductos que se encuentren en los rastros clandestinos, en las explotaciones pecuarias y giros comerciales, que no acrediten su legal procedencia, sanidad o carezcan de los sellos sanitarios;
 - X. Cumplimentar la orden de aseguramiento de animales y realizar su traslado a los corrales municipales, e informar a la Asociación Ganadera Local respecto de los animales mostrencos y que no tengan marca de fierro, atendiendo a lo que establece la Ley Ganadera, conforme a la orden emitida por el Administrador;
 - XI. Dar aviso a las autoridades sanitarias y cumplir con las medidas que estas dicten, para prevenir contagios o enfermedades e impedir la propagación de epizootias, es decir, contagio animal;
 - XII. Ejecutar ordenes de visitas de inspección y verificación a empresas T.I.F., tenerías, expendios, mercados, restaurantes, tianguis y otros lugares donde se expendan carnes frescas o congeladas, así como los lugares donde se utilizarán como base canales de especie animal para la elaboración del producto final;
 - XIII. Ejecutar orden de inspección y verificación de unidades de transporte que introduzcan carnes frescas o refrigeradas, para efectos del pago de derechos y servicios por inspección sanitaria, sello o resello; y
 - XIV. Brindar el apoyo a las autoridades sanitarias Federales y Estatales a efecto de dar cumplimiento a las disposiciones establecidas en la Ley Ganadera, su Reglamento, Ley Estatal de Salud y su Reglamento, este reglamentos y demás disposiciones normativas aplicables.

Artículo 14. El Ayuntamiento a través de la Dirección de Servicios Públicos del Municipio prestará el servicio de Rastro Municipal, siempre en observancia de las disposiciones establecidas en la Ley General de Salud del Estado de Guanajuato, Ley de Organizaciones Ganaderas, Ley Ganadera para el Estado de Guanajuato, las NOM-194-SSA1-2004, NOM009-ZOO-1994, NOM-033-ZOO-1995, NOM-085-SEMARNAT-2011 y NOM-001-SAG/GAN-2015, así como las demás disposiciones sanitarias aplicables.

Artículo 15. Para el cumplimiento de las actividades del Rastro Municipal, el titular de la Dirección, se auxiliará del titular de la Dirección de Servicios Complementarios, así como las demás unidades administrativas de la Administración Pública municipal, para hacer cumplir el presente reglamento.

CAPÍTULO TERCERO DE LOS SERVICIOS.

Artículo 16. El Rastro Municipal prestará a los usuarios todos los servicios disponibles de acuerdo con sus instalaciones, clasificándose estos como ordinarios y extraordinarios, siendo los siguientes;

A. SERVICIOS ORDINARIOS

- I. Recepción del ganado en pie destinado al sacrificio y guardado en corrales por el tiempo reglamentario para su posterior sacrificio, previa comprobación legal de su procedencia;
- II. Inspección ante-mortem del ganado;
- III. Verificar e inspeccionar el estado sanitario de la carne al estar realizando la inspección sanitaria Post-Mortem, realizada por un Médico Veterinario Zootecnista certificado, quien deberá sellar el producto cárnico o su derivado, certificando que es apto para el consumo humano o su caso proceder a su decomiso parcial o total;
- IV. Vigilancia y control del ganado en corrales; y
- V. Facilitar el transporte sanitario de las canales a los establecimientos o expendios.

B. SERVICIOS EXTRAORDINARIOS

- I. Refrigeración para canales y vísceras por día;
- II. Resello;
- III. Limpieza de vísceras;
- IV. Uso del horno crematorio; y
- V. Encierro y alimentación, cuando se cuente con este servicio.

Artículo 17. El servicio de rastro podrá prestarse al usuario que cumpla con los requisitos establecidos en el presente reglamento, manuales, lineamientos y disposiciones internas.

Artículo 18. De conformidad a lo previsto en este instrumento normativo, el Ayuntamiento en coordinación con las autoridades ganaderas y sanitarias y de salud, generará las estrategias y políticas públicas, a efecto de que los usuarios del Rastro Municipal respeten las disposiciones legales y reglamentarias que regulan su actuación, y se dé cumplimiento con los requisitos de calidad y sanidad.

Artículo 19. La administración, dirección, mantenimiento, inspección sanitaria y vigilancia en el Rastro Municipal estarán a cargo de la Dirección en el ámbito de sus facultades y atendiendo al techo presupuestal.

Artículo 20. El sacrificio de bovinos, porcinos y no podrá hacerse fuera de las instalaciones de Rastro Municipal y/o establecimientos de sacrificios autorizado por el Ayuntamiento, lo anterior en cumplimiento de los requisitos sanitarios correspondiente, apegados a la NOM-194-SSA1-2004 o en su defecto aquella que se encuentre vigente.

Todo sacrificio realizado fuera de los lugares autorizados para tal efecto, serán clasificado como clandestino y procederá a su decomiso.

Artículo 21. Todas las carnes de las especies bovina y porcina, que hayan sido selladas y declaradas aptos para el consumo humano por la autoridad sanitaria y provengan de animales sacrificados en el rastro de la ciudad o en jurisdicción municipal, así como los productos y subproductos importado de otro municipio, Estados o País estarán sujetas a inspección sanitaria practicada por el Médico Veterinario Zootecnista del Rastro.

Artículo 22. La prestación del servicio público del Rastro podrá ser concesionado a particulares, según las normas establecidas en la Ley y demás disposiciones aplicables.

Cuando el ayuntamiento concesione el servicio del rastro, se observarán las disposiciones del presente Reglamento en todas y cada una de sus partes, así como de lo que señale el título concesión, y en ningún caso habrá responsabilidad obrero-patronal a cargo del Municipio.

De la misma manera cuando el servicio de Rastro se encuentre concesionado, el concesionario será el responsable de la conservación y mantenimiento del mismo, estando en todo momento sujetos a la supervisión de las autoridades sanitarias y de la Dirección.

Artículo 23. La carne que no reúna las características necesarias para su distribución y consumo por la población, se deberá eliminar mediante el o los mecanismos autorizados por la norma oficial mexicana NOM-009-ZOO-1944 o aquella que se encuentre vigente.

Artículo 24. Los Médicos Veterinarios Zootecnistas adscritos al Rastro Municipal deberán en su área de trabajo tener a la vista una copia de su título y cédula profesional.

CAPÍTULO CUARTO DE LOS DERECHOS Y LAS OBLIGACIONES DE LOS USUARIOS.

Artículo 25. Todo usuario tiene derecho a recibir la prestación del servicio de rastro de manera eficiente, oportuna y regular; así como hacer uso de cualquiera de los servicios establecidos en este Reglamento, en cumplimiento a los requisitos establecidos en el mismo y procedimientos operativos y administrativos emitidos por el titular de la Dirección.

Artículo 26. Para efecto de la prestación del servicio se consideran como usuarios permanentes o eventuales a las personas físicas y morales, considerando entre estas a los Sindicatos o Asociaciones.

Artículo 27. Para obtener el registro como usuarios del Rastro Municipal deberán cumplir con los siguientes requisitos:

- I. Llenar el formato de solicitud emitido por la Dirección, en donde deberán de manifestar el número y especie de animales que desean sacrificar, todos los trámites a realizar serán dentro del horario establecido por la Administración del Rastro;
- II. Proporcionar a la administración la información necesaria a efecto de que sea actualizado su expediente;
- III. Adjuntar a su solicitud, la documentación emitida por Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (SADER), la cual ampare su calidad de proveedor confiable, así como certificado donde señale que el animal se encuentra libre de clembuterol; y
- IV. Adjuntar el recibo del Pago de derechos correspondiente realizado a la Tesorería, de conformidad a lo dispuesto en la Ley de Ingresos para el Municipio de Silao del Victoria, Guanajuato.

Artículo 28. Son obligaciones de los usuarios, las siguientes;

- I. Presentar la documentación requerida por la administración del Rastro Municipal en los términos legales y requisitos establecidos en la Ley Ganadera respecto a los animales que se deseen sacrificar a fin de que esta pueda realizar la inspección y verificación legal y sanitaria de los mismos, para poder expedirse la orden de matanza;
- II. Acreditar con los recibos foliados el pago de derechos por servicio, a efecto de comprobar estar al corriente de las contribuciones de introducción u otros cargos que la Dirección, el Administrador y/o Tesorería señalen, de lo contrario se negará el servicio;
- III. Cuidar que los animales sean identificados de conformidad a lo establecido por la NOM-001-SAG/GAN-2015, y el que estos sean señalados con las marcas particulares, debiendo registrarlos en la Administración;
- IV. Dar aviso a la Administración de los animales accidentados durante transporte o conducción al sacrificio a efecto de que se les practique el reconocimiento veterinario respectivo y se determine lo conducente por parte del Médico Veterinario Zootecnista responsable;
- V. No introducir cerdos enteros o recién castrados para su sacrificio, la admisión dependerá de la autorización del Médico Veterinario;
- VI. Cumplir los horarios y disposiciones que marca el presente reglamento;
- VII. Reparar los daños o deterioros que ocasionen al introducir los animales a las instalaciones del Rastro Municipal;
- VIII. Acreditar en la Administración la calidad de sus representantes, colaboradores o empleados, los cuales no podrán ser más de dos personas, y a las cuales la administración les expedirá la acreditación correspondiente previos requisitos que para tal efecto solicite y establezca la Administración;
- IX. Presentar en forma clara y oportuna la documentación correcta solicitada por la administración para el trámite correspondiente.
- X. Movilizar solo el ganado destinado exclusivamente para sacrificio;
- XI. Realizar el pago de derechos a la Tesorería, por los servicios ordinarios o extraordinarios, conforme a las tarifas establecidas para ello en la Ley a la Tesorería, de conformidad a lo dispuesto en la Ley de Ingresos para el Municipio de Silao de la Victoria Guanajuato;

- XII.** Realizar todos los trámites ante la Administración de Rastro Municipal dentro del horario establecido; y
- XIII.** Las demás que las Leyes, otros Reglamentos y los que la Dirección indique para brindar un mejor servicio.

Artículo 29. Las uniones o asociaciones de introductores de ganado y tableros deberán registrarse ante la Dirección, entregando una copia certificada de la escritura pública que contenga el acta constitutiva, estatutos y una relación de sus afiliados.

Artículo 30. Cualquier observación o reclamación del usuario sobre la prestación del servicio, deberá presentarla ante la Dirección, dentro del horario laboral, entendiéndose este de las 08.00 horas de la mañana a las 15,00 horas de la tarde y ratificarla por escrito en un plazo no mayor a veinticuatro horas después de haberla presentado.

Artículo 31. Cuando por causas de fuerza mayor no sea posible llevar a cabo los servicios pagados por los usuarios, sea por causas imputables a la Dirección y/o el Administrador, se reintegrarán el pago en su totalidad.

CAPÍTULO QUINTO DE LAS PROHIBICIONES.

Artículo 32. Queda prohibido para los usuarios del Rastro lo siguiente:

- I.** Presentar información y documental alterada e incorrecta, lo cual lo hará acreedor a las sanciones administrativas correspondientes previstas en este reglamento, con independencia de las sanciones de carácter civil o penal que dicha infracción amerite;
- II.** Retirar animales del Rastro sin previo pago de los impuestos y autorización de la Administración;
- III.** Distribuir carne fresca o refrigerada, sin la debida inspección sanitaria;
 - I.** Realizar o solicitar trámites y servicios fuera del horario autorizado por la administración del Rastro, para tal efecto este horario será publicado en lugares visibles al público;
 - II.** Entrar sin autorización de la administración a las áreas de corrales, sacrificio e inspección sanitaria;
 - III.** Abandonar productos en la cámara de refrigeración por más de cuarenta y ocho horas, salvo se hubiera contratado el servicio extraordinario de cámara de refrigeración contemplado en el artículo 16, apartado B. inciso I, de lo contrario de procederá a su incineración según corresponda; y
- IV.** Hacer algún depósito de canal de productos y subproductos de origen animal que requieran refrigeración con el apoyo del personal de Rastro sin la autorización previa del Administrador y el pago correspondiente.

CAPÍTULO SEXTO DE LA INTRODUCCIÓN DE CARNES.

Artículo 33. Todas las carnes frescas o refrigeradas de ganado mayor y menor, así como aves que se introduzcan al Municipio, deberán ser revisadas y fiscalizadas por el personal sanitario, inspectores y verificadores, Municipales y Estatales de Ganadería en el ámbito de sus competencias respectivamente, efecto de corroborar que cumplió con las normas establecidas para su consumo, en caso contrario, deberá obtener la autorización para su comercialización, previo pago de derechos.

Artículo 34. Toda matanza de animales que no se realice dentro de las instalaciones del Rastro Municipal, se considerarán como mataderos, y estarán obligados a tramitar su permiso ante la instancia correspondiente, sujetándose a las disposiciones del presente reglamento.

Artículo 35. Aquellos locales que realicen actividades de matanza sin estar previamente autorizados por la autoridad correspondientes, se harán acreedores a las sanciones correspondientes.

Artículo 36. El pago de derechos por los servicios que proporciona el Rastro Municipal, serán los establecidos en la Ley de Ingresos para el Municipio de Silao de la Victoria, Guanajuato y/o las Disposiciones Administrativas de Recaudación Municipal.

Las tarifas deberán fijarse en lugar visible, dentro del inmueble del Rastro Municipal, a fin de que puedan ser observados por los usuarios.

Artículo 37. La Dirección y el Administrador se encuentran facultados en forma indistinta para generar la orden de pago de derechos a que se refiere el artículo anterior, por cada servicio requerido, dicho pago se realizará en las cajas de la Tesorería Municipal, la cual emitirá un recibo de pago, que deberá ser presentado por el usuario ante el Rastro Municipal al solicitar el servicio.

CAPÍTULO SÉPTIMO DEL CONTROL DE LOS CORRALES.

Artículo 38. El Rastro Municipal deberá contar con dos áreas de corrales:

- I. De ganado mayor; y
- II. De ganado menor o porcinos.

Artículo 39. Los corrales del Rastro Municipal tendrán tres secciones: retención, sospechosos y pre-matanza.

Artículo 40. La sección de retención estará bajo cuidado directo de la Administración, en esta se depositará el ganado detenido por las autoridades ganaderas, así como el ganado que no acredite su procedencia o legalidad.

Artículo 41. La sección de sospechosos estará bajo el cuidado directo del Médico Veterinario Zootecnista responsable del proceso, y en ella se depositará el ganado destinado al sacrificio, previa inspección sanitaria y aprobación para el consumo humano.

Artículo 42. En La sección de pre-matanza los animales destinados al sacrificio permanecerán en el corral el tiempo que el Médico Veterinario Zootecnista responsable del proceso considere pertinente para su observación e inspección sanitaria, el cual no podrá exceder de 24 horas.

Artículo 43. Durante la permanencia del ganado en los corrales de encierro, y sólo en caso de emergencia el Médico Veterinario Zootecnista responsable podrá autorizar el paso del animal de dichos corrales al área de sacrificio.

Artículo 44. El forraje de los animales durante su permanencia en los corrales corre por cuenta de los introductores, así mismo la administración del Rastro Municipal podrá proporcionarlo previo el pago de su importe, que será fijado tomando como base el precio en el mercado, más un 50% adicional, por la prestación del servicio.

Artículo 45. Si el ganado ingresado a los corrales de encierro del Rastro Municipal que no son sacrificados por el tiempo establecido en el presente reglamento por causas que sean imputables a los dueños, su permanencia en ellos causará el doble de los derechos de piso con base en lo fijado por la Ley de Ingresos para el Municipio de Silao de la Victoria, Guanajuato.

Artículo 46. Todo el ganado que ingrese a los corrales deberá estar debidamente marcado de conformidad con la NOM-001-SAG/GAN-2015., tratándose de animales bovinos y ovicaprinos, la marca deberá realizarse con crayón o pintura y en el caso de porcinos, deberá ser con marcador de golpe. Todos los instrumentos o insumos para marcar animales deberán estar aprobados por la NOM-033-ZOO-1995 o bien a lo previsto por la Ley General de Salud.

La Administración no se hará responsable por animales con ausencia de marcas o marcas ilegibles.

CAPÍTULO OCTAVO DEL SACRIFICIO DEL GANADO.

Artículo 47. El servicio de sacrificio o matanza consiste en sacrificar, quitar y limpiar la piel, eviscerar, seccionar canales, separar cabeza y patas, conduciendo todos estos productos a sus áreas y departamentos respectivos, conforme al procedimiento operativo previsto por la NOM-033-ZOO-1995.

Artículo 48. El sacrificio del ganado se realizará en las instalaciones del Rastro Municipal de acuerdo a los días, horarios y condiciones estipulados para cada especie, cualquier cambio en los días y horarios previamente establecidos, deberá ser comunicado por escrito a los usuarios con un plazo mínimo de 24 horas de anticipación, les será comunicado vía oficio o en forma personal vía telefónica o en su caso por medios electrónicos autorizados.

Artículo 49. Para el sacrificio de ganado fuera de las instalaciones del Rastro, los interesados deberán tramitar y obtener previamente los permisos respectivos y hacer los pagos correspondientes, solamente por causas de fuerza mayor, caso o fortuito, o en el caso de que el Rastro Municipal se encuentre imposibilitado para prestar los servicios de sacrificio.

Artículo 50. Los animales destinados para el consumo humano, cuyos propietarios no acrediten su propiedad o no cumplan con las disposiciones de la Ley Ganadera y este Reglamento, serán considerados como mostrencos y los productos de estos serán decomisados procediendo, conforme lo señalan los artículo 61 y 62.

Artículo 51. Se consideran animales sospechosos aquellos que presentan síntomas o signos visibles de alguna enfermedad, los cuales, solo podrán ser procesados en la sala de sacrificio destinada para ello y solo en caso de no contar con esta instalación, podrán procesarse en la matanza, al final de la jornada y por separado del resto, existiendo la obligación de desinfectar el área al término del sacrificio de los mismos.

Artículo 52. De conformidad a lo previsto por acuerdo a las NOM-194-SSA1-2004, NOM-009-ZOO-1994, no se podrán recibir bajo ninguna circunstancia animales muertos, por lo que los que mueran en corrales no pasarán al proceso de matanza si no al proceso previsto por la Normas Oficiales citadas.

Artículo 53. Únicamente tendrán acceso a las áreas de sacrificio;

- I. El personal designado para el sacrificio y faenado de los animales;
- II. El personal de inspección y/o verificación de las dependencias competentes siempre y cuando se registre en la administración y cumpla con lo establecido en este Reglamento;
- III. El personal de mantenimiento;
- IV. El personal de vigilancia comisionado por la Dirección y el Administrador; y,
- V. Los visitantes autorizados en forma eventual por ésta.

Todo el personal que ingrese a las áreas de sacrificio deberá cumplir con las disposiciones sanitarias y de seguridad, previstas en la NOM-009-ZOO-1994 y demás normas de Seguridad, Higiene o Salud que se encuentren vigentes, así como reglamentos y procedimientos aplicables.

Artículo 54. Cuando las carnes de los animales fuesen declaradas impropias para el consumo humano por los Médicos, no se reembolsará el pago de los derechos de sacrificio percibidos por el servicio prestado, de conformidad lo previsto en la Ley de Ingresos para el Municipio de Silao de la Victoria, Guanajuato.

CAPÍTULO NOVENO CANALES, VÍSCERAS Y PIELS.

Artículo 55. Los canales y vísceras de los animales sacrificados después de ser inspeccionadas deberán ser selladas y autorizadas para el consumo humano, por el Médico Veterinario responsable del proceso, en caso de que determine que no son aptas para el consumo humano, se deben marcar como decomiso y enviarse al proceso previsto por la Norma oficial NOM-009-ZOO-1994.

Artículo 56. Las pieles y vísceras serán entregadas a la persona que indique el usuario o propietario del animal en el área destinada para este fin.

Artículo 57. Las pieles de animales incinerados serán entregadas a sus propietarios o a quienes estos indiquen, mediante resolución del Médico Veterinario y previo pago de los derechos de degüello e importe de los servicios especiales que se hubieran prestado.

Artículo 58. El Administrador por conducto del personal que éste designe, cuidará que los canales y vísceras sean separadas y clasificadas para su plena identificación y no sean confundidas con las de otros usuarios.

Artículo 59. En caso de que los usuarios tengan alguna observación sobre los productos que reciben, ésta deberá hacerse en el momento de la entrega ante el responsable de la misma, en caso de no obtener una respuesta satisfactoria, se realizará por el Administrador; de no hacerse en ese momento, se perderá todo derecho a cualquier reclamación posterior.

Artículo 60. Los esquilmos y desperdicios que resulten de la matanza serán propiedad del Municipio, así mismo todos los productos de los animales enfermos que envíen las autoridades para su remisión y desechamiento atento a lo previsto por la Norma Oficial Mexicana NOM-009-ZOO-1994.

Artículo 61. Para la devolución de los productos cárnicos decomisados que se reciban en el Rastro Municipal, por parte de los Inspectores y que a juicio del Médico Veterinario sean aptas para consumo humano, el Administrador ordenará la notificación al usuario o propietario de las mismas, para que en un plazo de 24 horas recoja los productos, si no lo hicieren serán donadas a favor de instituciones de beneficencia debidamente acreditadas.

Artículo 62. Las pieles y vísceras que no sean recogidas por su propietario, al cierre de la jornada laboral, se considerarán como abandonadas y podrán ser sujetas a donación a instituciones de beneficencia debidamente acreditadas o a su desechamiento atento a lo previsto por la Norma Oficial Mexicana NOM-009-ZOO-1994, sin ninguna responsabilidad para la Dirección y el Rastro Municipal.

CAPÍTULO DÉCIMO DEL SERVICIO DE REFRIGERACIÓN.

Artículo 63. Podrán entrar a refrigeración todo canal de bovino o porcino que lo requiera, previa solicitud del usuario o propietario, teniendo como limitante el espacio disponible dentro de las cámaras frías, ello conforme lo previsto por la NOM-194-SSA1-2004 o aquella que se encuentre vigente.

Artículo 64. Las tarifas por concepto de refrigeración serán cubiertas por los usuarios o propietarios de conformidad con la Ley de Ingresos para el Municipio de Silao de la Victoria, Guanajuato.

Artículo 65. Los productos cárnicos en refrigeración, que no sean retirados por los usuarios o propietarios en un plazo máximo de 5 días naturales, serán considerados como abandonados, debiéndose levantar por la Administración el acta circunstanciada respectiva, dichos productos serán sujetos a donación a favor de instituciones de beneficencia debidamente acreditadas.

Artículo 66. Por ningún motivo se permitirá el ingreso a la cámara fría de carne no apta para el consumo humano, debiendo canalizarse de inmediato a su incineración.

Artículo 67. A las cámaras frías solo tendrá acceso, el personal debidamente autorizado por el Administrador, y la salida de la carne y demás productos deberán ser amparados con la boleta de degüello correspondiente, obteniendo la firma de conformidad de la persona que recibe.

Artículo 68. El Administrador no se hará responsable de los daños o perjuicios que sufran los canales por fallas eléctricas o desperfectos del sistema de refrigeración, y en general, por cualquier causa ajena a la administración.

CAPÍTULO DÉCIMO PRIMERO DEL TRANSPORTE DE PRODUCTOS CÁRNICOS.

Artículo 69. El transporte de carne del Rastro Municipal y de los centros de matanza autorizados, a las carnicerías y expendios autorizados, deberá hacerse única y exclusivamente en vehículos autorizados por el Administrador, y en todo caso deberán ser vehículos que contarán con aditamentos técnicos de higiene y refrigeración, para transporte y conservación de la carne y en apego a la NOM-194-SSA1-2004.

Artículo 70. La movilización o maniobras para la transportación de carne y demás productos de la matanza dentro de las instalaciones del Rastro Municipal, las realiza directamente personal de este. No podrán movilizarse productos cárnicos que no hayan sido autorizados por los Médicos, para su consumo.

Artículo 71. El servicio de transporte a cargo del Rastro Municipal se limitará a las especies de bovinos, porcinos, quedando bajo la responsabilidad exclusiva de los propietarios, el transporte de productos ovinos, debiendo cumplir los requisitos de higiene y sanidad, estipulados en el procedimiento operativo correspondiente en apego a la NOM-194-SSA1-2004.

Artículo 72. Los vehículos autorizados para el transporte de productos cárnicos deberán guardar la limpieza e higiene necesarias para garantizar la sanidad de la carne, por lo que deberán ser lavados y sanitizados al terminar las labores de transportación.

Artículo 73. Todo conductor de vehículo que solicite el acceso al andén de carga de carne, deberá presentar la boleta de salida de la carne que ampare los productos que desee retirar y el recibo de pago por el servicio de lavado del vehículo que utiliza.

Artículo 74. El personal del Rastro encargado del transporte de productos cárnicos tendrá las siguientes obligaciones:

- I. Evitar que la carga y descarga de la carne de los vehículos de transporte, entre en contacto con el suelo o cualquier otra superficie contaminante;
- II. Mantener limpias las perchas y/o ganchos donde se colocan las canales;
- III. Cuidar la buena conservación y estricta limpieza de los vehículos destinados al transporte de carne y demás productos de matanza;
- IV. Movilizar exclusivamente los productos de la matanza que estén debidamente aprobados para su consumo, verificando que estos cuenten con los sellos correspondientes y se haya cubierto la tarifa correspondiente al reparto;
- V. Recabar la firma correspondiente de recibo a entera satisfacción del responsable del lugar receptor, si por alguna razón no está de acuerdo con la entrega deberá hacer anotación en la parte posterior de la hoja firmando; además de hacer la notificación vía telefónica a la mayor brevedad al Administrador de su inconformidad de no ser así se perderá todo derecho a cualquier reclamación posterior y;
- VI. No transportar vísceras verdes, cuando se realice el transporte de canales de bovinos o porcinos.

CAPÍTULO DÉCIMO SEGUNDO DEL HORNO INCINERADOR Y DESNATURALIZACIÓN DE LA CARNE.

Artículo 75. Los productos del sacrificio de animales que no reúnan los requisitos de salud e higiene necesarios para el consumo humano y distribución a la población, conforme a lo previsto por la NOM-009-ZOO-1994, se incinerarán o desnaturalizarán.

Artículo 76. La operación y manejo del horno incinerador quedará exclusivamente a cargo del personal autorizado, quedando prohibido que otras personas manipulen las válvulas, quemadores o cualquier otro componente del horno.

Artículo 77. Todas las carnes y despojos que sean canalizados para su incineración o desnaturalización deberán quedar amparadas en un acta circunstanciada realizada por los Médicos aunado con su dictamen médico, especificando la especie, fecha, cantidad, motivo del decomiso y nombre del propietario.

CAPÍTULO DÉCIMO TERCERO DE LAS CONCESIONES, DICTÁMENES, AUTORIZACIONES Y SERVICIO DEL RASTRO.

Artículo 78. El Ayuntamiento podrá concesionar el servicio del rastro a toda persona física o jurídica colectiva que lo solicite conforme a las Leyes aplicables, para lo cual deberá reunir los siguientes requisitos:

- I. Contar con la autorización expedida por la Secretaria de Salud;
- II. Contar con el dictamen para la autorización de las instalaciones emitido por la Dirección;
- III. La autorización será en todo caso para la matanza del número de cabezas de ganado que diariamente puede ser inspeccionado en los corrales con que cuente el centro de matanza;
- IV. Pago de derechos previsto en la Ley de la materia, y
- V. Someterse expresamente a todo lo dispuesto por este Reglamento y las disposiciones que le marquen las autoridades municipales.

Artículo 79. Conforme a la Ley, toda persona física o moral que solicite autorización para la operación de un matadero, o centro de matanza, deberá contar con las autorizaciones de las unidades administrativas municipales involucradas, previo la emisión de un Permiso de Uso de Suelo, conforme a las condiciones, restricciones y modalidades establecidas, el cual debe ser emitido por la Dirección de Desarrollo Urbano, Ecología y Ordenamiento Territorial del Municipio, además de las siguientes:

- I. Contar con la autorización expedida por la Secretaria de Salud;
- II. Contar con el dictamen para la autorización de las instalaciones emitido por la Dirección;
- III. Contar con las instalaciones necesarias para la matanza al inicio de las labores;
- IV. Pago de derechos establecidos en la Ley de Ingresos para el Municipio de Silao de la Victoria; y
- V. Someterse expresamente a todo lo dispuesto por el presente Reglamento y demás disposiciones que marquen las autoridades municipales.

En la presentación de estos servicios, se observarán las disposiciones previstas en la Ley General de Salud, Ley Ganadera, las NOM194-SSA1-2004, NOM-009-ZOO-1994, NOM-033-ZOO-1995, NOM-085-SEMARNAT-2011, así como las demás Disposiciones Sanitarias que en la materia correspondan.

Artículo 80. La Dirección, previa solicitud por escrito, emitirá el dictamen para la autorización de las instalaciones, en las cuales se desarrollará el rastro concesionado, el matadero o centro de matanza y sacrificio. Dicha autorización procederá atendiendo al número de cabezas de ganado que diariamente puedan sacrificarse, y al número de animales que puedan resguardarse en los corrales con que cuente el lugar en donde se explotará el giro.

Artículo 81. La Dirección, a través del Rastro Municipal, proporcionará los trámites y servicios contemplados en este Reglamento en un plazo máximo de 3 días hábiles.

CAPÍTULO DÉCIMO CUARTO DE LAS UNIONES O ASOCIACIONES DE INTRODUCTORES DE GANADO Y TABLAJEROS.

Artículo 82. Las Uniones o Asociaciones de introductores de ganado y tablajeros, deberán registrarse ante la Administración del Rastro, entregando una copia certificada de la escritura pública que contenga el acta constitutiva y una relación de su representante y afiliados.

CAPÍTULO DÉCIMO QUINTO DEL PERSONAL DEL RASTRO MUNICIPAL.

Artículo 83. El Departamento del Rastro Municipal estará integrado por las siguientes áreas:

- I. Administrador;
- II. Responsable Sanitario de Cárnicos;
- III. Responsable Sanitario Ecológico;
- IV. Responsable de corrales de ganado mayor;
- V. Responsable de corrales ganado menor;
- VI. Responsable de matanza y sacrificio de ganado mayor;
- VII. Responsable de matanza y sacrificio de ganado menor;
- VIII. Encargado de Planta Tratadora de Aguas Residuales;
- IX. Encargado de frigorífico;
- X. Encargado de transporte; y
- XI. Veladores
- XII. Responsable de accesos.

Artículo 84. Sin perjuicio de lo previsto en el artículo 10, lo previsto por la Ley para el Gobierno y Administración de los Municipios del Estado de Guanajuato y el Reglamento Orgánico de la Administración Pública municipal de Silao de la Victoria, Guanajuato, son facultades del Administrador, las siguientes;

- I. Dirigir y supervisar todas las actividades del Rastro, incluyendo el sacrificio de animales y el procesamiento de carne, asegurándose del que se realizan en cumplimiento de los estándares marcados en las NOM, Ley de Salud, Ley ganadera y el Reglamento;
- II. Coordinador con el personal técnico y operativo para garantizar que sigan los procedimientos establecidos;
- III. Llevar a cabo la calendarización de sacrificio de ganado, para planificar la organización de las actividades correspondientes;
- IV. Asegurar que todas las operaciones del Rastro cumplan con las regulaciones Federales y Estatales en materia de sanidad e inocuidad alimentaria;
- V. Implementar y supervisar programas de buenas prácticas de manufactura, trazabilidad y control de calidad;
- VI. Solicitar a la Dirección de Recursos Humanos o unidad administrativa homologa, la contratación del personal necesario para el desarrollo de actividades en el rastro.
- VII. Asegurar que se le proporcione la capacitación necesaria al personal del departamento del Rastro Municipal;

- VIII. Asegurarse de que se dé cumplimiento a las normativas y procedimientos sanitarios dentro de las instalaciones del rastro municipal;
- IX. Coordinar la asignación de tareas y horarios de trabajo, del personal adscrito al rastro municipal, así como el supervisar sus labores.;
- X. Mantener una comunicación constante con las autoridades regulatorias, para informar sobre el cumplimiento de normativas y obtener las certificaciones necesarias;
- XI. Colaborar con el Administrador del rastro para asegurar que la información financiera este alineada y actualizada;
- XII. Colaborar con los procesos de auditoría interna o externa;
- XIII. Facilitar inspecciones y auditorías realizadas por las autoridades sanitarias;
- XIV. Supervisar la gestión administrativa del rastro, incluyendo la administración de recursos, presupuesto, y control de costos;
- XV. Aseguras la adecuada facturación y el cumplimiento de las obligaciones fiscales y laborales;
- XVI. Implementar sistemas de gestión de la calidad para asegurar la inocuidad de los productos;
- XVII. Supervisar la seguridad en el trabajo para proteger la salud y seguridad de los empleados; y
- XVIII. Atender quejas y sugerencias de clientes para mejorar el servicio y la calidad de los productos.

Artículo 85. Son atribuciones del Responsable Sanitario de Cárnicos las siguientes;

- I. Asegurar que todos los procedimientos relacionados con el sacrificio de animales, el procesamiento, la manipulación y el almacenamiento de productos cárnicos se realicen de acuerdo con las normativas sanitarias vigentes;
- II. Supervisar el cumplimiento de los protocolos de higiene por parte de los trabajadores, incluyendo el uso adecuado de equipo de protección personal y la desinfección de instalaciones y equipo;
- III. Realizar inspecciones y evaluaciones continuas de los productos cárnicos para detectar signos de contaminación, enfermedades o cualquier otro problema que pueda comprometer la inocuidad del producto;
- IV. Controlar la calidad de la carne, asegurando que cumpla con los estándares establecidos para consumo humano;
- V. Mantener actualizados los registros y certificados sanitarios relacionados con las operaciones del rastro, como las guías de tránsito, certificados de sacrificio y documentos de trazabilidad;
- VI. Preparar informes y reportes que demuestren el cumplimiento de las normativas sanitarias, los cuales pueden ser requeridos por autoridades locales o federales;
- VII. Implementar y supervisar programas de inocuidad alimentaria, como el sistema HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control), para minimizar los riesgos de contaminación en los productos cárnicos;
- VIII. Monitorear los puntos críticos de control y tomar medidas correctivas cuando se identifiquen desviaciones de los estándares sanitarios;
- IX. Capacitar al personal del rastro en prácticas higiénico-sanitarias, manejo de alimentos, y procedimientos de emergencia para asegurar que todos los empleados conozcan y sigan las normativas;
- X. Actualizar las capacitaciones según cambios en las normativas o nuevas prácticas recomendadas;
- XI. Coordinar y colaborar con las autoridades sanitarias durante inspecciones, auditorías y certificaciones del rastro;
- XII. Informar a las autoridades y al Administrador del rastro sobre cualquier incidente sanitario significativo, como brotes de enfermedades o contaminación, y colaborar en las investigaciones necesarias;
- XIII. Supervisar el manejo y disposición de residuos y subproductos cárnicos, asegurando que se realice de manera segura y conforme a las regulaciones ambientales y sanitarias;
- XIV. Implementar medidas para prevenir la contaminación cruzada entre productos cárnicos y residuos;
- XV. Asegurar la trazabilidad de los productos cárnicos desde la recepción de los animales hasta la distribución final, manteniendo registros detallados que permitan identificar el origen de cada lote de productos; y
- XVI. Facilitar la retirada de productos en caso de detectarse algún problema sanitario.

Artículo 86. Son atribuciones del Responsable Sanitario Ecológico las siguientes;

- I. Asegurar que las operaciones de sacrificio, procesamiento y manejo de productos cárnicos se realicen cumpliendo con las normativas sanitarias y los estándares ecológicos establecidos;
- II. Supervisar el cumplimiento de los procedimientos de higiene y buenas prácticas ambientales por parte del personal, incluyendo el uso adecuado de equipo de protección personal (EPP) y la correcta desinfección de instalaciones y equipos;
- III. Desarrollar y supervisar la implementación de programas de gestión ambiental en el rastro, como el manejo de residuos sólidos, líquidos y gaseosos de manera que minimicen el impacto ambiental;
- IV. Fomentar prácticas de ahorro de agua y energía, así como la reducción y reciclaje de residuos, asegurando que el rastro opere de manera sostenible;
- V. Gestionar de manera adecuada los subproductos, asegurando su correcto manejo y disposición conforme a las regulaciones ambientales y sanitarias;
- VI. Capacitar al personal en prácticas sostenibles, incluyendo el manejo responsable de recursos naturales, la minimización de desperdicios y la adopción de tecnologías limpias;
- VII. Actualizar las capacitaciones periódicamente para asegurar que el personal esté al tanto de las mejores prácticas y de cualquier cambio en la normativa ecológica;
- VIII. Realizar evaluaciones y monitoreos continuos del impacto ambiental de las operaciones del rastro, identificando y mitigando posibles fuentes de contaminación;
- IX. Implementar sistemas de control para reducir la emisión de contaminantes al aire, agua y suelo, asegurando que el rastro cumpla con las normativas ambientales locales y nacionales;
- X. Coordinar con las autoridades ambientales y sanitarias para garantizar que el rastro cumpla con todas las regulaciones ecológicas y sanitarias aplicables;
- XI. Desarrollar y supervisar planes de emergencia para incidentes que puedan impactar el medio ambiente, como derrames de productos químicos, contaminación del agua o fugas de residuos;
- XII. Coordinar la respuesta a emergencias ambientales, asegurando la mitigación efectiva de los daños y el cumplimiento de las regulaciones;
- XIII. Colaborar en la promoción de iniciativas que aumenten la sostenibilidad del rastro, como el uso de energías renovables, la conservación de recursos naturales, y la reducción de la huella de carbono; y
- XIV. Participar en la investigación y adopción de nuevas tecnologías y métodos que mejoren la sostenibilidad del rastro.

Artículo 87. Son atribuciones del Responsable de Corrales de Ganado Mayor, así como del responsable de Ganado menor respectivamente las siguientes;

- I. Supervisar la recepción de los animales de ganado, asegurando que se realice una inspección inicial para verificar su estado de salud y cumplir con los requisitos documentales, como guías de tránsito y certificados sanitarios;
- II. Coordinar el correcto manejo y alojamiento del ganado en los corrales, garantizando que los animales tengan suficiente espacio, agua y alimentación adecuada;
- III. Asegurar que todas las prácticas de manejo del ganado se realicen conforme a las normas de bienestar animal, evitando el maltrato y minimizando el estrés durante la estancia de los animales en el rastro;
- IV. Implementar y supervisar protocolos que aseguren el trato humanitario de los animales desde su llegada hasta su traslado al área de sacrificio;
- V. Supervisar el mantenimiento y la limpieza regular de los corrales, asegurando que estén en condiciones óptimas para alojar al ganado, libres de peligros y contaminantes;
- VI. Coordinar la reparación o reemplazo de instalaciones dañadas o desgastadas, y asegurarse de que los corrales cuenten con las condiciones necesarias para evitar la propagación de enfermedades;
- VII. Controlar el estado de salud del ganado durante su estancia en los corrales, identificando cualquier signo de enfermedad o comportamiento anormal y coordinando la intervención veterinaria si es necesario;
- VIII. Implementar medidas de bioseguridad para prevenir la introducción y propagación de enfermedades dentro del rastro;
- IX. Mantener registros detallados de la llegada, estancia y salida del ganado, incluyendo la identificación de los animales, su procedencia y cualquier tratamiento médico recibido;

- X. Colaborar con el equipo de sacrificio y procesamiento para asegurar un flujo eficiente de animales desde los corrales hasta las áreas de sacrificio;
- XI. Capacitar y supervisar al personal encargado de los corrales en prácticas de manejo del ganado mayor, bienestar animal, y procedimientos de seguridad.;
- XII. Asegurarse de que el personal esté al tanto de los procedimientos de emergencia y las normativas vigentes relacionadas con el manejo de ganado; y
- XIII. Promover un ambiente de trabajo saludable y seguro, donde el personal esté capacitado para manejar animales de manera segura y eficiente.

Artículo 88. Son atribuciones del Responsable de Matanza de Ganado Mayor (Reses) y del Responsable de Matanza de Ganado Menor (porcino), respectivamente las siguientes;

- I. Supervisar y coordinar todas las etapas del sacrificio de ganado, desde la recepción del animal en la línea de matanza hasta el despiece inicial.;
- II. Asegurarse de que el proceso se realice de manera eficiente, respetando los tiempos y procedimientos establecidos;
- III. Garantizar que el sacrificio de los animales se realice conforme a las normativas sanitarias vigentes, incluyendo las regulaciones sobre higiene, manejo de desechos y control de enfermedades;
- IV. Supervisar que se cumplan las normativas de bienestar animal, asegurando que los animales sean sacrificados de manera humanitaria y con el mínimo sufrimiento, utilizando técnicas y equipos aprobados;
- V. Asegurar que todas las áreas de la planta de sacrificio se mantengan limpias y desinfectadas, minimizando los riesgos de contaminación cruzada;
- VI. Implementar y supervisar las prácticas de seguridad en la planta, asegurando que el personal utilice el equipo de protección personal adecuado y siga los protocolos de seguridad;
- VII. Supervisar al equipo de trabajo encargado de la matanza, asignando tareas y asegurando que todos los operarios estén capacitados y sigan los procedimientos correctos;
- VIII. Capacitar al personal en técnicas de sacrificio, manejo de herramientas y equipos, y en prácticas de seguridad y bienestar animal;
- IX. Realizar controles de calidad durante y después del sacrificio para asegurar que la carne obtenida cumpla con los estándares de calidad establecidos;
- X. Supervisar que el despiece y procesamiento inicial de la carne se realice adecuadamente para evitar daños o contaminación del producto;
- XI. Mantener registros detallados de las actividades diarias de matanza y sacrificio, incluyendo el número de animales sacrificados, el peso de las canales, y cualquier incidente o desviación en el proceso;
- XII. Colaborar con otras áreas del rastro, como el responsable de corrales y el equipo de procesamiento, para asegurar un flujo continuo y ordenado de animales y productos;
- XIII. Supervisar el manejo adecuado de los subproductos del sacrificio, como pieles, vísceras y otros desechos, garantizando su disposición conforme a las regulaciones sanitarias y ambientales;
- XIV. Identificar oportunidades para mejorar la eficiencia del proceso de matanza o sacrificio y la calidad de la carne, implementando nuevas técnicas o tecnologías cuando sea necesario; y
- XV. Revisar y actualizar regularmente los procedimientos operativos para alinearlos con las mejores prácticas y las normativas más recientes.

Artículo 89. Son atribuciones del Responsable de Planta Tratadora de Aguas Residuales las siguientes;

- I. Supervisar la operación diaria de la planta de tratamiento de aguas residuales, asegurando que todos los procesos funcionen de manera eficiente;
- II. Realizar o coordinar el mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos de la planta, como bombas, filtros, tanques de sedimentación, y sistemas de aireación;
- III. Monitorear y controlar las etapas del proceso de tratamiento;
- IV. Ajustar los parámetros del proceso según sea necesario para asegurar que el tratamiento sea efectivo y cumpla con los requisitos normativos;

- V. Asegurar que el efluente tratado cumpla con las normativas ambientales locales, estatales y federales;
- VI. Mantenerse actualizado sobre las regulaciones ambientales y asegurar que la planta opere en conformidad con todas las leyes y normas aplicables;
- VII. Supervisar la gestión adecuada de los residuos y lodos generados durante el proceso de tratamiento, asegurando que se manejen y dispongan de acuerdo con las regulaciones ambientales;
- VIII. Implementar prácticas para la reducción, reutilización o reciclaje de lodos y otros subproductos del tratamiento;
- IX. Realizar o coordinar pruebas y análisis regulares de las aguas residuales antes y después del tratamiento para asegurar que los procesos sean efectivos y que los efluentes cumplan con los estándares de calidad;
- X. Mantener registros detallados de los resultados de los análisis de calidad del agua, así como de las operaciones diarias de la planta;
- XI. Capacitar al personal encargado de operar y mantener la planta tratadora, asegurando que todos comprendan los procedimientos operativos y las medidas de seguridad;
- XII. Promover una cultura de seguridad y responsabilidad ambiental entre los trabajadores de la planta.;
- XIII. Desarrollar y ejecutar planes de contingencia para situaciones de emergencia, como fallos en el equipo, desbordamientos o liberación accidental de contaminantes;
- XIV. Coordinar la respuesta a emergencias en la planta, minimizando el impacto ambiental y garantizando la seguridad del personal y las instalaciones;
- XV. Identificar oportunidades para mejorar la eficiencia del tratamiento de aguas residuales, incluyendo la implementación de nuevas tecnologías o la optimización de los procesos existentes;
- XVI. Coordinar con las autoridades ambientales durante inspecciones, auditorías y revisiones, asegurando que la planta cumpla con todas las exigencias regulatorias;
- XVII. Preparar y presentar informes requeridos por el Administrador del rastro, incluyendo reportes sobre la calidad del efluente, el manejo de residuos, y el cumplimiento normativo;
- XVIII. Mantener registros precisos y actualizados de todas las actividades de la planta, incluyendo datos operativos, mantenimientos realizados, resultados de análisis y acciones correctivas;
- XIX. Elaborar reportes periódicos sobre el desempeño de la planta, la calidad del agua tratada y cualquier incidencia relevante;
- XX. Investigar y proponer nuevas tecnologías y métodos que puedan mejorar la sostenibilidad y la eficiencia de la planta tratadora; y
- XXI. Implementar prácticas que reduzcan el consumo de energía y agua en la planta, promoviendo una operación más sostenible.

Artículo 90. Son atribuciones del Responsable de Frigoríficos las siguientes;

- I. Supervisar la recepción y el almacenamiento de las canales y otros productos cárnicos en las cámaras de refrigeración y congelación;
- II. Asegurar que los productos sean almacenados a las temperaturas adecuadas para mantener su frescura y evitar la proliferación de bacterias;
- III. Monitorear continuamente las temperaturas de las cámaras frigoríficas y asegurar que se mantengan dentro de los rangos establecidos para cada tipo de producto;
- IV. Implementar sistemas de alarma o notificación para detectar y corregir rápidamente cualquier desviación de temperatura que pueda comprometer la calidad de los productos;
- V. Coordinar y supervisar el mantenimiento preventivo y correctivo de las cámaras frigoríficas, asegurando que estén en óptimas condiciones de funcionamiento;
- VI. Asegurarse de que los sistemas de refrigeración y congelación operen eficientemente y cumplan con los estándares de higiene y seguridad;
- VII. Mantener un control estricto del inventario de productos almacenados, asegurando una rotación adecuada para evitar pérdidas por caducidad;
- VIII. Registrar entradas y salidas de productos del frigorífico, manteniendo un inventario actualizado y accesible para auditorías o inspecciones;
- IX. Asegurar que todas las operaciones en el frigorífico cumplan con las normativas sanitarias vigentes, incluyendo las regulaciones sobre almacenamiento, higiene y control de calidad;

- X. Implementar y supervisar prácticas de higiene dentro del frigorífico, como la limpieza regular de las instalaciones y la manipulación segura de los productos cárnicos;
- XI. Capacitar al personal encargado del frigorífico en prácticas de manipulación segura de canales, mantenimiento de temperaturas y uso de equipos de refrigeración;
- XII. Desarrollar y ejecutar planes de contingencia para situaciones de emergencia, como fallos en el sistema de refrigeración o cortes de energía;
- XIII. Coordinar la respuesta a emergencias para minimizar las pérdidas y garantizar la seguridad de los productos cárnicos almacenados;
- XIV. Colaborar con el área de matanza, procesamiento y distribución para asegurar un flujo continuo y ordenado de productos cárnicos dentro y fuera del frigorífico;
- XV. Implementar y supervisar medidas de seguridad en el frigorífico para proteger al personal y a los productos, como el uso adecuado de equipo de protección personal y la prevención de accidentes laborales;
- XVI. Identificar oportunidades para mejorar la eficiencia del almacenamiento y la conservación de productos, como la implementación de nuevas tecnologías o métodos de gestión;
- XVII. Supervisar la calidad de los productos cárnicos almacenados, realizando inspecciones regulares para detectar posibles signos de deterioro, contaminación o descomposición; y
- XVIII. Implementar medidas correctivas cuando se detecten problemas de calidad, asegurando que solo los productos que cumplen con los estándares requeridos sean distribuidos.

Artículo 91. Son atribuciones del Encargado de Transporte las siguientes;

- I. Organizar y coordinar el transporte de las canales de carne, asegurando que se realice de manera eficiente y en conformidad con los procedimientos establecidos;
- II. Programar los tiempos de transporte para optimizar el flujo de trabajo y minimizar los tiempos de espera;
- III. Supervisar que las condiciones de transporte mantengan las temperaturas adecuadas para prevenir la proliferación de bacterias y la degradación de la carne;
- IV. Dirigir y capacitar al personal encargado del transporte de las canales, asegurando que sigan las prácticas correctas de manejo y transporte;
- V. Asegurarse de que el personal utilice el equipo de protección personal adecuado y cumpla con las medidas de seguridad durante el transporte;
- VI. Supervisar el mantenimiento y la limpieza regular de los equipos utilizados para el transporte de las canales, como carros, contenedores y vehículos de transporte;
- VII. Asegurar que los equipos estén en condiciones óptimas y que cumplan con los estándares de higiene y seguridad;
- VIII. Mantener registros precisos de los movimientos de las canales, incluyendo la documentación de entrada y salida, el origen, el destino, y cualquier incidente durante el transporte;
- IX. Asegurar que toda la documentación necesaria esté completa y disponible para auditorías o inspecciones;
- X. Monitorear la calidad de las canales durante el transporte, asegurando que no se produzcan daños o contaminaciones;
- XI. Implementar procedimientos para el manejo de incidentes, como la rotura de embalajes o la exposición a temperaturas incorrectas, para minimizar el impacto en la calidad del producto;
- XII. Asegurar que todas las operaciones de transporte cumplan con las normativas de seguridad, tanto para el personal como para el producto;
- XIII. Implementar medidas de seguridad para prevenir accidentes durante el transporte de las canales;
- XIV. Colaborar con el personal de matanza, procesamiento y almacenamiento para asegurar un flujo continuo y eficiente de las canales;
- XV. Identificar y aplicar mejoras en los procesos de transporte para aumentar la eficiencia y reducir costos, sin comprometer la calidad del producto;
- XVI. Revisar y actualizar los procedimientos operativos para alinearlos con las mejores prácticas y las normativas más recientes;
- XVII. Desarrollar y ejecutar planes de emergencia para situaciones imprevistas, como fallos en el equipo de transporte, accidentes o problemas con la carga;
- XVIII. Elaborar informes sobre el transporte de las canales, incluyendo cualquier incidencia, desviación o problema detectado durante el proceso; y

- XIX. Mantener una comunicación efectiva con otros departamentos y con la administración del rastro para informar sobre el estado de las operaciones de transporte y resolver cualquier problema que surja.

Artículo 92. Los Veladores deberán;

- I. Monitorear el perímetro del rastro y las instalaciones internas para prevenir robos, vandalismo o cualquier actividad no autorizada;
- II. Realizar rondas periódicas para asegurar que todas las áreas del rastro estén seguras y que no haya situaciones anormales o peligrosas;
- III. Supervisar el funcionamiento de sistemas de seguridad como cámaras de vigilancia, alarmas y cerraduras, reportando cualquier mal funcionamiento o problema técnico;
- IV. Responder a alertas de seguridad o incidentes, coordinando con el personal de seguridad pública;
- V. Registrar eventos importantes durante el turno, incluyendo incidencias, accesos y cualquier situación que requiera atención;
- VI. Elaborar informes sobre eventos ocurridos durante su turno, y transmitir cualquier información relevante al siguiente turno o a la administración del rastro;
- VII. Coordinar con los servicios de emergencia si es necesario, y tomar medidas para minimizar el impacto de la emergencia;
- VIII. Asegurar el cumplimiento de los procedimientos operativos establecidos durante el turno nocturno o fuera del horario habitual; y
- IX. Colaborar con otros departamentos para resolver problemas que puedan surgir durante la noche o en turnos fuera del horario habitual.

Artículo 93. Los encargados del control de accesos deberán;

- I. Verificar y autorizar el acceso de personal, usuarios, introductores, visitantes y transportistas, asegurando que sólo las personas autorizadas ingresen a las áreas del rastro;
- II. Registrar la entrada y salida de personas y vehículos, manteniendo un registro detallado para seguridad y auditoría;
- III. Revisar credenciales y permisos de acceso, asegurando que todos los visitantes y trabajadores cumplan con los requisitos de seguridad y tengan la autorización adecuada;
- IV. Supervisar cámaras de seguridad y sistemas de monitoreo para detectar y prevenir accesos no autorizados o comportamientos sospechosos;
- V. Controlar la entrada y salida de equipos y materiales, asegurando que se registren adecuadamente y se mantenga el inventario actualizado;
- VI. Verificar y registrar la entrega y recogida de productos, materiales y herramientas;
- VII. Responder a emergencias relacionadas con seguridad, como accesos no autorizados o incidentes críticos, siguiendo los procedimientos establecidos y coordinando con los servicios de emergencia si es necesario;
- VIII. Revisar y actualizar procedimientos de control de accesos, asegurando que se mantengan al día con las mejores prácticas y las necesidades del rastro;
- IX. Mantener comunicación efectiva con otros departamentos del rastro para coordinar el acceso a áreas específicas y resolver problemas relacionados con el control de accesos;
- X. Informar a la administración sobre cualquier incidente, anomalía o área de mejora en el control de accesos.;
- XI. Generar y mantener reportes sobre actividades de acceso, incidentes y otros datos relevantes para auditorías y revisiones de seguridad;
- XII. Proporcionar informes periódicos a la administración sobre el estado y desempeño del sistema de control de accesos.

Artículo 94. El personal de matanza y sacrificio además de observar las disposiciones previstas en el presente reglamento, las Normas Oficiales Mexicanas, la Ley General de Salud y de la Ley Ganadera, deberá cumplir con los siguientes requisitos:

- I. Respetar estrictamente el horario de entrada, presentarse cinco a diez minutos antes de la hora de entrada teniendo un margen de quince minutos posteriores a la hora antes señalada si por alguna razón el trabajador se presenta después de quince minutos de tolerancia y el Administrador decide aceptarlo contará como retardo, por el contrario, éste deberá retirarse y contar como falta;
- II. Presentarse todos los días aseados, con ropa limpia, pelo corto, uñas recortadas y las manos aseadas;
- III. Hacer un lavado de manos constante de conformidad a la Organización Mundial de la Salud;
- IV. Usar de manera obligatoria, botas de hule, casco, bata, mandil impermeable, guante de malla en caso de ser necesario, cofia, cubre boca, protección auditiva y visual, o cualquier otro equipo cuando así lo requiera para el desempeño seguro e higiénico de sus labores;
- V. Hacer buen uso de las instalaciones destinadas como: casilleros, sanitarios, regaderas, comedor y otros;
- VI. Proveerse de las tarjetas de control sanitario, correspondientes expedidas por la autoridad competente, así como la credencial que lo acredite como funcionario, y exhibirlas cuantas veces se le requiera;
- VII. No presentarse en las instalaciones del Rastro en estado de ebriedad y/o bajo los efectos de psicotrópicos o enervantes;
- VIII. Mantener en escrupuloso estado de limpieza el área que le corresponda;
- IX. Comunicar a la administración del Rastro las fallas y/o descompostura de las instalaciones, maquinaria y/o equipo a su cargo en las hojas de reporte de fallas que estarán a su disposición en la oficina guardando la copia del reporte en su casillero para cualquier aclaración posterior;
- X. Observar buena conducta y manejarse con respeto dentro y fuera de las instalaciones;
- XI. Reportar cualquier anomalía que advierta en el ganado o en la carne que tengan a su cuidado al Médico Veterinario Zootecnista o al Administrador;
- XII. El jefe de cada área será el responsable inmediato de la pérdida de carne o cambio de ésta en perjuicio de su dueño, así como el trabajo mal realizado que redunde en perjuicio del precio de los productos; y
- XIII. Las demás que le sean fijadas por el Administrador o se deriven del presente Reglamento.

Artículo 95. Se prohíbe estrictamente a todos los empleados y trabajadores adscritos al Departamento del Rastro Municipal:

- I. Suspender las labores sin causa justificada para hacer manifestaciones que alteren el orden del Rastro o pongan en peligro los intereses del mismo, sin autorización de la Dirección de Servicios Públicos y/o Administrador;
- II. Abandonar el centro de trabajo en horas de servicio, sin la autorización del Administrador;
- III. Maltratar o golpear innecesariamente el ganado o carne que este a su cuidado;
- IV. Sustraer productos o esquilmos del sacrificio de los animales;
- V. Negociar en la compraventa de ganado o de sus derivados; y
- VI. Aceptar gratificaciones de los introductores y tablajeros a cambio de preferencias o servicios especiales respecto de su trabajo dentro del Rastro.

CAPÍTULO DÉCIMO SEXTO DE LAS INFRACCIONES.

Artículo 96. Para efectos del presente Reglamento, se consideran infracciones:

- I. No estar inscrito en el registro ganadero, ni manifestar el inicio de actividades pecuarias o no registrar los fierros, marcas, tatuajes o identificación electrónica en la forma y términos señalados en la Ley Ganadera, así como no cumplir con la identificación y guía de movilización de conformidad a la NOM-001-SAG/GAN-2015.
- II. Trasherrar o marcar animales con plancha llena, con alambres, ganchos, argollas, o con fierro corrido, así como amputar una, ambas o media oreja del ganado;
- III. Transportar en vehículos ganado oculto deliberadamente, atendiendo a las características del mismo;
- IV. Utilizar marcas registradas de las que no sea titular;
- V. Asentar datos falsos en las guías de tránsito, guías de movilidad o certificados zoonosanitarios;

- VI. Sacrificar, comercializar o movilizar especies pecuarias o sus productos, sin la autorización y documentación correspondiente;
- VII. Vender, comprar, recoger, aceptar o llevar a cabo cualquier operación o contrato con especies pecuarias enfermas o despojos de especies pecuarias muertas a causa de una enfermedad infectocontagiosa, salvo que sea destinado para su procesamiento en una planta de rendimiento o laboratorio de patología;
- VIII. Vender o distribuir productos pecuarios para consumo humano, sin que estos hayan sido revisados por la autoridad sanitaria competente;
- IX. Aceptar pieles en crudo que no estén amparadas con las guías de tránsito o movilidad y certificados zoonosanitarios correspondientes;
- X. Transportar productos y subproductos pecuarios para el consumo humano, en vehículos que no cumplan con las condiciones sanitarias exigidas para ello;
- XI. Sacrificar especies pecuarias en lugares no autorizados o en lugares que no cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas;
- XII. Suministrar, usar, vender, distribuir, almacenar o transportar sustancias prohibidas que afecten a las especies pecuarias y a la salud pública;
- XIII. Movilizar especies pecuarias y sus productos fuera del horario y de las rutas pecuarias establecidas;
- XIV. Movilizar especies pecuarias con marcas de herrar que no sea la que estipula la ley o recién herrados;
- XV. Permitir que deambulen especies pecuarias en el derecho de vía federal, estatal y espacios públicos;
- XVI. Evadir los puntos de verificación interna o volantas establecidas en el municipio;
- XVII. Movilizar pieles que no tengan las marcas de herrar señaladas en la guía de tránsito, para el caso de pieles de las especies pecuarias que obliga el herraje;
- XVIII. Movilizar especies pecuarias con patentes vencidas o cuando aún vigentes no tengan especie pecuaria registrada en el inventario de la patente, ante la asociación ganadera que corresponda;
- XIX. Movilizar especies pecuarias con documentos apócrifos o que contengan alteraciones, tachaduras o enmendaduras;
- XX. Permitir en los rastros el ingreso de especies pecuarias sin documentos de identificación oficial;
- XXI. No permitir la visibilidad de las especies pecuarias que se transportan;
- XXII. No contar con el dictamen para la autorización de las instalaciones emitido por la Dirección de Servicios Públicos;
- XXIII. Sacrificar especies pecuarias de manera clandestina;
- XXIV. Cuando se detecten productos en establecimientos comerciales sin documentos oficiales o sellos sanitarios;
- XXV. Movilizar especies pecuarias y sus productos con guías de tránsito o certificado zoonosanitario posfechados; y
- XXVI. Transitar con especies pecuarias, con plagas o enfermedades.

CAPÍTULO DÉCIMO SÉPTIMO DE LA IMPOSICIÓN Y CALIFICACIÓN DE SANCIONES

Artículo 97. El Administrador, impondrá y calificará las sanciones que ameriten las infracciones cometidas al presente reglamento, notificando estas por conducto de los inspectores, sin menoscabo de las sanciones impuestas por dependencias Federales, Estatales o Municipales.

La imposición y cumplimiento de sanciones no exime al infractor de corregir las irregularidades que motivaron la sanción; sin perjuicio de las penas que impongan las autoridades competentes, cuando aquellas sean constitutivas de delitos.

Artículo 98. Las sanciones que podrá imponer la Administración son:

- I. Apercibimiento;
- II. Suspensión temporal o definitiva del registro y del servicio al usuario;
- III. Multa;
- IV. Decomiso; y
- V. Pago de daños.

Artículo 99. Para la imposición y calificación de sanciones por violación del presente Reglamento, se tomará en cuenta los siguientes factores:

- I. El tipo de infracción;
- II. Gravedad de la infracción;
- III. Reincidencia del infractor;
- IV. La condición económica del infractor;
- V. Las circunstancias de la infracción cometida.

Serán procedentes;

- a) El apercibimiento, cuando no medie reincidencia y por la comisión de las infracciones previstas en las fracciones X, XIII y XXX del artículo 101 de este instrumento;
- b) La suspensión temporal o definitiva del registro y del servicio al usuario, es procedente por la comisión de las infracciones previstas en las fracciones I, II, III, V, VI, VII, VIII, IX, X, XI, XII, XIV, XVII, XVIII, XIX, XX, XXXV y XXXVI del artículo 101 de este instrumento;
- c) La Multa, es procedente por la comisión de las infracciones previstas en las fracciones IV, VIII, XV, XVI, XVII, XVIII, XIX, XX, XXI, XXII, XXIV, XXXVI y XXXVII del artículo 101 de este instrumento;
- d) El decomiso es procedente por la comisión de las infracciones previstas en las fracciones III, IV, VIII, X, XII, XIII, XIV, XV, XVII, XVIII, XXXIII, XXIV, XXXV y XXXVI del artículo 101 de este instrumento; y
- e) El pago de daños, será procedente cuando de la infracción cometida se perjudique a terceros, cuando se vulnere la salud pública y se cause perjuicio a los intereses del municipio.

No será obligación del Administrador en forma progresiva la imposición de sanciones señaladas en este artículo, pudiendo ser impuesta la sanción sin ajustar orden alguno, el concurso de estas y considerando la gravedad de la falta cometida y la reincidencia.

Artículo 100. Se considera reincidente, a la persona que infrinja, más de dos veces en cualquier periodo, cualquiera de las disposiciones de este Reglamento.

Artículo 101. Las sanciones a que se harán acreedores, quienes cometan alguna de las infracciones señaladas en el artículo 96 del presente Reglamento, serán las establecidas en el siguiente tabulador:

UMA=Valores de Unidad de Medida de Actualización en forma Diaria

INFRACCIÓN	ARTÍCULO 97	SANCIÓN
I. No estar inscrito en el registro ganadero, ni manifestar el inicio de actividades pecuarias o no registrar los fierros, marcas, tatuajes o identificación electrónica en la forma y términos señalados en la Ley Ganadera, así como no cumplir con la identificación y guía de movilización de conformidad a la NOM-001-SAG/GAN-2015.	Fracción I	5 a 25 UMAS
II. Trasherrar o herrar con plancha llena, con alambres, ganchos, argollas, o con fierro corrido, así como amputar una, ambas o media oreja del ganado.	Fracción II	30 a 50 UMAS
III. Transportar en vehículos ganado oculto deliberadamente, atendiendo a las características del mismo.	Fracción III	5 a 25 UMAS
IV. Utilizar marcas registradas de las que no sea titular.	Fracción IV	5 a 25 UMAS
V. Asentar datos falsos en las guías de tránsito, guías de movilidad o certificados zoonosanitarios.	Fracción V	5 a 25 UMAS

VI.Sacrificar, comercializar o movilizar especies pecuarias o sus productos, sin la autorización y documentación correspondiente.	Fracción VI	15 a 30 UMAS
VII.Vender, comprar, recoger, aceptar o llevar a cabo cualquier operación o contrato con especies pecuarias enfermas o despojos de especies pecuarias muertas a causa de una enfermedad infectocontagiosa, salvo que sea destinado para su procesamiento en una planta de rendimiento o laboratorio de patología.	Fracción VII	15 a 30 UMAS
VIII.Vender o distribuir productos pecuarios para consumo humano, sin que estos hayan sido revisados por la autoridad sanitaria competente.	Fracción VIII	15 a 40 UMAS
IX.Aceptar pieles en crudo que no estén amparadas con las guías de tránsito o movilidad y certificados zoosanitarios correspondientes.	Fracción IX	15 a 40 UMAS
X.Transportar productos y subproductos pecuarios para el consumo humano, en vehículos que no cumplan con las condiciones sanitarias exigidas para ello.	Fracción X	15 a 40 UMAS
XI.Sacrificar especies pecuarias en lugares no autorizados o en lugares que no cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas.	Fracción XI	15 a 40 UMAS
XII.Suministrar, usar, vender, distribuir, almacenar o transportar sustancias prohibidas que afecten a las especies pecuarias y a la salud pública.	Fracción XII	10 a 30 UMAS
XIII.Movilizar especies pecuarias y sus productos fuera del horario y de las rutas pecuarias establecidas.	Fracción XIII	10 a 30 UMAS
XIV.Movilizar especies pecuarias con marcas de herrar que no sea la que estipula la ley o recién herrados.	Fracción XIV	15 a 40 UMAS
XV.Permitir que deambulen especies pecuarias en el derecho de vía federal, estatal y espacios públicos.	Fracción XV	30 a 50 UMAS
XVI.Evadir los puntos de verificación interna o volantas establecidas en el municipio.	Fracción XVI	10 a 30 UMAS
XVII.Movilizar pieles que no tengan las marcas de herrar señaladas en la guía de tránsito, para el caso de pieles de las especies pecuarias que obliga el herraje.	Fracción XVII	5 a 25 UMAS
XVIII.Movilizar especies pecuarias con patentes vencidas o cuando aún vigentes no tengan especie pecuaria registrada en el inventario de la patente, ante la asociación ganadera que corresponda.	Fracción XVIII	5 a 25 UMAS
XIX.Movilizar especies pecuarias con documentos apócrifos o que contengan alteraciones, tachaduras o enmendaduras.	Fracción XIX	10 a 30 UMAS
XX.Permitir en los rastros el ingreso de especies pecuarias sin documentos de identificación oficial.	Fracción XX	10 a 30 UMAS
XXI.No permitir la visibilidad de las especies pecuarias que se transportan.	Fracción XXI	10 a 30 UMAS
XXII.No contar con el dictamen para la autorización de las instalaciones emitido por la Dirección de Servicios Públicos.	Fracción XXII	10 a 30 UMAS

XXXIII.Sacrificar especies pecuarias de manera clandestina.	Fracción XXXIV	10 a 30 UMAS
XXXIV.Cuando se detecten productos en establecimientos comerciales sin documentos oficiales o sellos sanitarios.	Fracción XXXIV	10 a 30 UMAS
XXXV.Movilizar especies pecuarias y sus productos con guías de tránsito o certificado zoosanitario posfechados	Fracción XXXV	10 a 30 UMAS
XXXVI.Transitar con especies pecuarias, con plagas o enfermedades.	Fracción XXXVI	20 a 40 UMAS

La reincidencia en las infracciones señaladas en el artículo 97, se sancionará duplicando las UMAS que correspondan a la infracción cometida.

Lo anterior con independencia a que los hechos descritos pueden llegar a ser constitutivos de responsabilidad civil o penal.

Artículo 102. En general el personal adscrito al Departamento del Rastro Municipal que incumpla con las atribuciones que les fueron encomendadas conforme a este Reglamento y demás disposiciones normativas aplicables, sin perjuicio de las sanciones del tipo laboral, civil o penal en que puedan incurrir, ello sin perjuicio de lo previsto por la Ley de Responsabilidades Administrativas para el Estado de Guanajuato, se harán acreedores a amonestación la sanción Administrativa que corresponda de conformidad a lo previsto por el Código de Ética del Municipio de Silao de la Victoria, Guanajuato, así como el Código de Conducta del Municipio de Silao de la Victoria, Guanajuato, dicho proceso será ejecutado por la Contraloría Municipal.

Artículo 103. La persona infractora del presente reglamento que sea sancionada con multa, deberá realizar el pago correspondiente a la Tesorería Municipal dentro de los diez días hábiles siguientes a la fecha de la infracción, pudiendo ser acreedora a un descuento del veinte por ciento de la misma, siempre y cuando realice dicho pago dentro del primero cinco días hábiles después de ser notificado de la imposición de la multa.

Para la procedencia del descuento señalado, se deberá tomar en cuenta las causas que dieron origen la infracción, la reincidencia, así como la situación económica de la infractora.

Artículo 104. La aplicación de las multas será procedente, con independencia del pago de daños.

CAPÍTULO DÉCIMO OCTAVO DE LAS VISITAS DE INSPECCIÓN

Y DEL PROCEDIMIENTO PARA LA IMPOSICIÓN DE SANCIONES.

Artículo 105. Los inspectores ejecutarán las ordenes de verificación e inspección instruidas por el Administrador a lugares o establecimientos donde se vendan productos cárnicos, que incumplan al presente reglamento.

En consecuencia, de lo señalado en el párrafo que antecede, los inspectores podrán ejecutar las medidas preventivas o correctivas que consideren convenientes, siempre y cuando así lo señale la orden de visita respectiva.

Asimismo, podrán solicitar el apoyo de la Seguridad pública para la ejecución de las ordenes de inspección.

Artículo 106. Sin perjuicio de lo señalado en el artículo anterior, los inspectores podrán realizar inspección respecto de transporte para la movilización y/o comercialización de productos cárnicos ya sean frescos o procesados, así como a los vehículos particulares que transporten carne fresca para su comercialización, con el objeto de verificar el cumplimiento de las disposiciones legales aplicables, su legal procedencia y sanidad.

Artículo 107 La visita de verificación e inspección que se practique, deberá ordenarse por el Administrador en forma escrita, debidamente fundada, motivada.

Artículo 108. La visita de verificación e inspección referida en el artículo que precede deberá ser atendida con el propietario del establecimiento o transporte de los productos cárnicos a inspeccionar, su representante legal tratándose de personas morales, o en su caso, con quien en el momento de la visita se ostente como encargado del establecimiento, ello sin perjuicio de lo señalado en el Código de Procedimiento y Justicia Administrativa para el Estado y los Municipios de Guanajuato, solicitándole a quien atienda la diligencia exhibir la documentación comprobatoria que a continuación se detalla:

- I. Boleta de salida de carne, expedida por el Rastro o factura que ampare la procedencia de un Rastro;
- II. Identificación de la persona con quien se entienda la visita;
- III. Documento notarial, con el que los representantes legales, acrediten su personalidad; y
- IV. En general todos los elementos y datos necesarios que se requieran para el cumplimiento de las atribuciones asignadas al inspector.
- V. Señalar las circunstancias de tiempo, modo y lugar del desarrollo de la diligencia, a los que se alude en la fracción V del artículo 110.

Artículo 109. Si durante la visita de inspección, la persona con quien se entienda la diligencia no permite el acceso a las instalaciones o se negará a mostrar los documentos requeridos, el inspector autorizado, conforme a la orden de inspección emitida por el Administrador solicitar el auxilio de la fuerza pública para cumplimentar la respectiva orden.

Artículo 110. De toda visita de inspección que se practique, se levantará acta circunstanciada por triplicado, en la que se hará constar los siguientes datos y hechos:

- I. Lugar, hora y fecha en que se practique la visita de inspección;
- II. Nombre a cargo de la persona con quien se entienda la diligencia;
- III. Identificación del inspector que practique la visita, así como de los dos testigos que le acompañen, asentando sus nombres y demás datos de identificación que se consideren convenientes, haciendo del conocimiento que autoridad emite la orden de verificación e inspección y las causas que la motivan;
- IV. Descripción de la documentación que se ponga a la visita del o de los inspectores;
- V. Descripción sucinta de las circunstancias de tiempo, modo y lugar en el que se desarrollen los actos de la diligencia de verificación e inspección.
- VI. Quedará asentado el derecho que se le concede al infractor para manifestar lo que a sus intereses convengan; y
- VII. Quedará asentado, que se dio lectura al inicio y cierre del acta, firmando en esta los que en ella intervinieron, dejándole una copia a la persona con la que se desarrolló la visita de verificación e inspección.

A la persona visitada se conminará para que, dentro de un plazo no mayor de cinco días hábiles siguientes al levantamiento del acta, acuda ante la Administración y exprese lo que a su derecho convenga, apercibiéndole en la diligencia de inspección que, en caso de no ejercer su derecho de audiencia, se le tendrán por ciertos los hechos consignados en el acta y se dará cuenta, de inmediato de ella al Administrador.

Asimismo, se le hará saber los medios de defensa que podrá interponer contra el acto administrativo de la diligencia de verificación e inspección,

Artículo 111. El inspector (es) que ejecute(n) la orden de inspección, podrá estar facultado para llevar a cabo las medidas preventivas y correctivas, tales como la suspensión temporal del inmueble, el aseguramiento de productos cárnicos y derivados a efecto de prevenir el daño las personas que puedan consumirlo.

De igual forma, tratándose de vehículos inspeccionados en los que se transporten productos cernidos y derivados podrán asegurarse estos y deberán ser resguardados en el lugar que el Administrador tenga designado para ello, debiéndole informar al infractor de ello, debiéndose prever por la autoridad las medidas preventivas que se consideren necesarias.

Artículo 112. El Procedimiento Administrativo, que se origina a partir de la orden de verificación e inspección, será sustanciado por la Dirección, dicho procedimiento estará conformado por la comparecencia de la persona infractora, los alegatos planteados de su parte y la resolución que ponga fin a este y en su caso se impondrán las sanciones que correspondan, resolución que deberá ser notificada personalmente en un término no mayor a 10 días a partir de que surta efectos la notificación.

Trascurrido y agotado el término para la interposición del recurso procedente, la Dirección, remitirá la multa y constancias respectivas del expediente a la Tesorería Municipal para dar lugar a la ejecución de esta, una vez convertido en crédito fiscal.

CAPÍTULO DÉCIMO NOVENO DE LOS MEDIOS DE DEFENSA.

Artículo 113. Las personas interesadas afectadas por los actos y resoluciones de las autoridades administrativas que apliquen el presente reglamento, a su elección, podrán interponer el recurso de inconformidad previsto en el Código de Procedimiento y Justicia Administrativa para el Estado y los Municipios de Guanajuato o impugnar ante la autoridad jurisdiccional competente.

El recurso de inconformidad tendrá por objeto la confirmación, modificación, revocación o nulidad del acto administrativo recurrido, y para su tramitación, substanciación y resolución serán aplicables las disposiciones contenidas en el Código antes citado.

TRANSITORIOS.

Artículo Primero. El presente Reglamento entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el Periódico Oficial de Gobierno del Estado de Guanajuato.

Artículo Segundo. Se abroga el Reglamento del Rastro Municipal de Silao, Gto., publicado en el Periódico Oficial del Gobierno del Estado de Guanajuato, número 67, segunda parte, de fecha 21 de agosto de 1998.

Artículo Tercero. Se faculta a la Tesorería Municipal, a efecto de que realice los actos administrativos y presupuestales que permitan la ejecución del presente reglamento y sean previstas las adecuaciones financieras y estructurales, que se originen para el debido cumplimiento del presente ordenamiento.

Artículo Cuarto. El servicio regulado con anterioridad a la fecha del presente reglamento será sustanciado y concluido en los términos de la normativa vigente hasta su conclusión.

Artículo Quinto. El presente Reglamento deberá ser revisado a los tres años posteriores a su publicación o cuando la normatividad aplicable en la materia se reforme o surjan otros requerimientos en el municipio.

Con fundamento en lo dispuesto por el artículo 26 fracción VII de la Ley para el Gobierno y Administración de los Municipios del Estado de Guanajuato, se promulga y ordena la publicación en el Periódico Oficial del Gobierno del Estado de Guanajuato, del presente Reglamento del Rastro Municipal del Silao de la Victoria, Guanajuato.

Dado en la residencia oficial del H. Ayuntamiento de Silao de la Victoria, Guanajuato a los 25 días del mes de septiembre del 2024. Ejecutándose el acuerdo con fecha 22 de octubre del 2024 y firmando las autoridades en turno del H. Ayuntamiento 2024-2027.

LICDA. JANET MELANIE MURILLO CHÁVEZ
PRESIDENTA MUNICIPAL



LICDA. MARCELA KARINA CHAGOYA RODRIGUEZ
SECRETARIA DEL AYUNTAMIENTO





PERIÓDICO OFICIAL
DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE
Guanajuato



GUANAJUATO
GOBIERNO DE LA GENTE

Directorio

Publicaciones:	Lunes a Viernes
Oficinas:	Carr. Guanajuato a Juventino Rosas km. 10
Código Postal:	36259
Teléfono:	473 689 0187
Correos Electrónicos:	periodico@guanajuato.gob.mx
Director:	Lic. Sergio Antonio Ruiz Méndez sruizmen@guanajuato.gob.mx
Jefe de Edición	José Flores González jfloresg@guanajuato.gob.mx

TARIFAS:

Suscripción Anual	Enero - Diciembre	\$ 1,758.00
Suscripción Semestral	Enero - Junio / Julio - Agosto	\$ 876.00
Ejemplar del día o atrasado		\$ 28.00
Publicación por palabra o cantidad		\$ 2.00

Los pagos deben hacerse en el banco de su preferencia, así como en tiendas de autoservicio y farmacias de mayor prestigio, autorizadas en la línea de captura de recepción de pagos de la Secretaría de Finanzas, Inversión y Administración.

Las publicaciones solicitadas por las Dependencias, Entidades y Unidades de Apoyo de la Administración Pública Estatal, los Poderes Legislativo y Judicial, los Organismos Autónomos, así como los municipios del Estado y sean emitidas en el ejercicio de sus funciones y potestades públicas, estarán exentas de pago, con excepción de los edictos judiciales que serán pagados por los particulares.

Mtro. Jorge Daniel Jiménez Lona
Secretario de Gobierno