



El Ingeniero Miguel Ángel Riquelme Solís, Presidente del R. Ayuntamiento del Municipio de Torreón, Estado de Coahuila de Zaragoza a los habitantes del mismo, les hace saber:

Que el R. Ayuntamiento que preside, en el uso de la facultad que le confiere los artículos 115, fracción II, de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos; 158-C y el inciso 1, fracción I, del artículo 158-U de la Constitución Política del Estado de Coahuila de Zaragoza. Los artículos 24, 102 fracción I, Inciso 1, 114, 175, 176, 181, 182 y 183 del Código Municipal del Estado de Coahuila de Zaragoza y por lo establecido en los artículos 118, 120 inciso a) y 121 del Reglamento Interior del Republicano Ayuntamiento de Torreón, Coahuila de Zaragoza en la Quincuagésima Quinta Sesión Ordinaria celebrada el día 18 de noviembre de 2016, aprobó el:

REGLAMENTO OPERATIVO Y DE PRESTACIÓN DE SERVICIO DEL RASTRO MUNICIPAL DE TORREÓN.

CAPÍTULO PRIMERO

DISPOCIONES GENERALES

Artículo 1.- El presente Reglamento es de observancia obligatoria para los siguientes:

- I. El Presidente Municipal
- II. El Secretario del Ayuntamiento
- III. El Síndico de Mayoría
- IV. El Director de Servicios Públicos Municipales
- V. El Director del Rastro Municipal
- VI. El Jefe Operativo del Rastro Municipal
- VII. El Jefe Administrativo del Rastro Municipal
- VIII. El Jefe del Departamento Jurídico del Rastro Municipal



IX. El Jefe del Departamento de Calidad del Rastro Municipal

X. Todos los empleados del Rastro

XI. Sindicalizados y de Confianza

XII. Prestadores de Servicio

XIII. Concesionarios

XIV. Usuario en general

XV. Personal de Vigilancia y;

XVI. Los demás servidores públicos en los que las autoridades municipales referidas en las fracciones anteriores deleguen sus facultades para eficaz cumplimiento de los objetivos en el presente reglamento.

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

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

II. Animales para abasto: Todo aquel que se destina al sacrificio para consumo humano.

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

IV. Res: Para efectos de este Reglamento res es el ganado bovino o vacuno.

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

VI. Es el tejido o conjunto de tejidos musculares que recubren el esqueleto del animal.



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

VIII. Decomiso: es el acto de la autoridad sanitaria mediante el cual secuestra para su destrucción canales, vísceras, y demás productos de origen animal considerados impropios para el consumo humano por no cumplir con los requerimientos previstos en este reglamento o en base a la NOM-009 "Proceso Sanitario de la Carne"

IX. Despojos: Son las partes no comestibles de un animal.

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

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

XII. Introdutor(es): Persona(s) física(s) o moral(es) que se dedican a la compraventa de ganado, y que están registradas ante la Administración del Rastro y autoridades para que sacrifiquen sus animales dentro del mismo.

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

XIV. Personal oficial sanitario: Médicos Veterinarios registrados y aprobados para realizar la inspección en el rastro.

XV. Planta de rendimientos: Área provista de equipo apropiado para la industrialización de productos decomisados como canales, vísceras, huesos y sangre, no aptos para el consumo humano y que cuenta con una aprobación por parte de la SAGARPA.

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

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

XVIII. Vísceras: Los órganos contenidos en las cavidades torácica, abdominal, pélvica y



craneana.

XIX. Cuarteo: Acción de retirar una parte muscular con hueso de la canal.

XX. Aliñar: Se entiende para los fines de este Reglamento, componer, arreglar, quitar y limpiar las canales y vísceras de los procesos patológicos localizados como son: abscesos, tumores, traumatismos y contaminaciones por contenidos estomacales o intestinales que no ameritan el decomiso total de reses, cerdos o terneras debido a que no existe una enfermedad sistémica.

XXI. Norma: especificación técnica, accesible al público, establecida con la cooperación y el consenso o la aprobación general de todas las partes interesadas, basado en los resultados conjuntos de la ciencia, la tecnología y la experiencia que tiene por objetivo el beneficio óptimo de la comunidad y que ha sido aprobado por un organismo calificado a nivel nacional, regional o internacional.

XXII. SAGARPA: Secretaria de Agricultura y Ganadería, Desarrollo Rural Pesca y Alimentación

Artículo 3.- La administración respetara el contrato colectivo de trabajo de los empleados sindicalizados del Municipio, con libertad de realizar asignación de trabajos específicos de acuerdo a las necesidades del rastro.

Artículo 4.- Para los efectos de este reglamento solo son considerados como trabajadores del rastro municipal los empleados sindicalizados al servicio del municipio comisionados al rastro municipal, así como los empleados de confianza asignados ambos a través de la Dirección de recursos humanos.

Artículo 5.- La administración del rastro municipal puede celebrar convenios por servicios con empresas, sindicatos, o personas físicas para la prestación de servicios, previa autorización por la dirección de servicios públicos municipales.

Artículo 6.- La administración del rastro municipal puede celebrar convenios relativos a la operación del rastro con los usuarios asociaciones o uniones ganaderas de introductores siempre y cuando se encuentren debidamente registradas y autorizadas



ante la administración, previa autorización de la dirección de servicios públicos municipales.

Artículo 7.- La administración del rastro valorara y apoyara las decisiones referentes a la inspección zoosanitaria que verifique el personal oficial de la SAGARPA adscrito al rastro, conforme a lo establecido en las leyes y códigos sanitarios vigentes debiendo la administración solicitar a los Médicos veterinarios inspectores los informes diarios de la inspección realizada

Artículo 8.- La Administración del Rastro Municipal tramitará ante la Dirección de Seguridad Pública Municipal la designación de los elementos encargados de la vigilancia y seguridad de las instalaciones del rastro, el personal de apoyo deberá ser suficiente para cubrir los turnos tanto del día como el de la noche, los cuales apoyaran en el control de entradas y salidas del personal, así como el control de entrada y salida de mercancía, llevaran bitácora de temperaturas de cuartos fríos, revisaran el funcionamiento de los compresores, revisaran el funcionamiento de la noria, así como el abasto de los tanques de agua, controlarán cualquier situación que genere disturbios dentro de las instalaciones y las demás que se consideren necesarias. Los elementos asignados acatarán las instrucciones de la Administración del Rastro Municipal.

Artículo 9.- El uso de las instalaciones, sacrificio de los animales y demás servicios que preste el Rastro, causará el pago de los derechos establecidos en la Ley de Ingresos del Municipio.

Artículo 10.- En la prestación de los servicios y dentro de las instalaciones del Rastro, la Administración dictará y hará cumplir las medidas necesarias de seguridad, disciplina e higiene que se requieran.

Artículo 11.- La solicitud de los servicios requeridos por el usuario deberá hacerse a través de las personas autorizadas por la Administración, registrándose el orden de llegada para ser respetado el mismo orden en el sacrificio.

Artículo 12.- Cualquier sugerencia, quejas o reclamaciones por anomalías en el servicio



serán atendidas en el departamento de operaciones del rastro: Solo de no darse una solución satisfactoria el problema será atendido por la administración a solicitud de los usuarios.

Artículo 13.- Los días de suspensión de labores serán los señalados por el R. Ayuntamiento Municipal. Respetando además los fijados en los convenios celebrados entre el R. Ayuntamiento con los trabajadores municipales y prestadores de servicio. La Administración del Rastro se reserva el Derecho de exigir a los trabajadores y prestadores de servicios que laboren en los días inhábiles en cuyo caso el pago será conforme a lo indiquen los convenios.

Artículo 14.- Los días y el horario de trabajo serán: Lunes, Martes, Miércoles, Viernes y Sábado de las 8:00 a las 15:00 horas. Los jueves y los domingos son días de descanso. La Administración se reserva el derecho de cambiar los horarios de acuerdo a las necesidades del Rastro, con el personal que se requiera.

Artículo 15.- Queda prohibido el uso de las instalaciones del Rastro para realizar trabajos a personas ajenas, como es el caso de los compradores de canales, vísceras y subproductos de las distintas especies, que dependen en lo particular de los usuarios o de otras personas. Así como el uso de las instalaciones del Rastro para para realizar trabajos que beneficien propiamente a los trabajadores, y al prestador deservicio.

Artículo 16.- Todo producto no comestible o para el consumo humano decomisado de acuerdo a las normas sanitarias vigentes, será controlado por el personal oficial del rastro y serán quienes decidan su destino final.

Artículo 17.- Queda establecido que el servicio de cuartos fríos es solo por veinticuatro horas y como máximo cuarenta y ocho horas y solo, se aceptan canales enteras y/o medias canales. No se aceptarán cuartos de canal solo en caso de excepción cuando el cuarteo se realice en la sala de oreo antes de entrar a refrigeración y se cobrara la



tarifa autorizada completa. El máximo de cuarenta y ocho horas es debido a que las cámaras frigoríficas del rastro no se consideran como almacén.

Artículo 18.- Ningún trabajador municipal o prestador de servicio podrá realizar operaciones de compraventa de productos durante sus horas de trabajo, pudiendo hacerlo exclusivamente en las Oficinas de ventas de los introductores fuera de este horario de trabajo. Deberá el comprador cumplir con la documentación necesaria para retirar el producto del Rastro.

Artículo 19.- Las ventas de menudeo serán autorizadas en el lugar y horario determinado por la Administración del Rastro Municipal y exclusivamente por el propietario original del producto, de acuerdo al sacrificio, evitando intermediarios.

Artículo 20.- Las entradas al interior de las distintas áreas de producción y de cuartos fríos serán controladas por la Administración: habrá una puerta exclusiva para los empleados y prestadores de servicios y otra para los usuarios. Los empleados, prestadores de servicios y compradores no podrán utilizar las puertas de carga y descarga esto con la finalidad de mantener las instalaciones de producción cerradas al exterior por razones de orden sanitario y control de insectos.

Artículo 21.- Son aplicables en esta materia, lo dispuesto en la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos en su artículo 115, fracción III, inciso f), la Ley Federal de Sanidad Animal, las Normas Oficiales Mexicanas, la Constitución del Estado, la Ley Estatal de Salud, en lo relativo a la materia en cuestión.

CAPÍTULO SEGUNDO

DISPOSICIONES TÉCNICAS

Artículo 22.- Los materiales que se utilicen para la construcción de los rastros, instalaciones, herramientas y equipo deberán ser resistentes a la corrosión, a las roturas y al desgaste, impermeables, de fácil limpieza, incombustibles y a prueba de fauna nociva, conforme a las normas oficiales mexicanas.



Artículo 23.- Respecto de las medidas que se refieren a la seguridad, higiene en el procesamiento de productos cárnicos así como la adecuación de instalaciones Conforme a medidas tecnológicas eficaces y actualizadas, se atenderá lo dispuesto por las normas oficiales mexicanas respecto de aquellas que regulen en materia de procesos, actividades e instalaciones de un rastro y sus productos y a las circulares que se expidan en materia de seguridad e higiene.

Artículo 24.- Todas las salas de los rastros, a excepción de las que se destinen para oficinas o vestidores de trabajadores y personal sanitario, en lo que respecta a sus techos, paredes y pisos, deberán contar con las especificaciones que disponen las normas oficiales mexicanas al respecto.

Artículo 25.- Las instalaciones y servicios para el personal de inspección y demás empleados, deberán estar separadas de las áreas de trabajo y contarán con vestidores, mingitorios, escusados, regaderas, lavabos y recipiente para depositar los desechos.

Artículo 26.- Los lugares a que se refiere el artículo anterior, no deberán estar comunicados directamente con las áreas donde se manipule productos comestibles.

Artículo 27.- Cuando en un rastro se sacrifiquen diferentes especies animales, los corrales e instalaciones deberán estar separados de manera que se evite el tránsito cruzado de dichas especies, así como sus carnes. Si lo hiciera el mismo personal, deberá cambiarse de ropa entre el sacrificio de una especie y otra.

Artículo 28.- El área de almacenamiento o refrigeración deberá sólo albergar productos aptos al consumo humano, evitando el contacto entre canales de las diferentes especies, así como vísceras y canal de la misma especie.

Artículo 29.- Los rastros deberán contar con las instalaciones y bebederos suficientes que permitan el desembarco, estancia y acarreo de los animales sin maltrato; a fin de que no sufran dolor ni pérdidas, por lo que:

- I. Deben evitarse las rampas de desembarque y de acarreo hacia el área de sacrificio; y
- II. El diseño del rastro debe propiciar el traslado de los animales por medios naturales.



Artículo 30.- Los rastros deberán contar con lugares destinados para la guarda de los animales que se pretenda sacrificar que cumplan con las especificaciones que disponen las normas oficiales mexicanas, y un corral debidamente identificado para retener animales sospechosos de padecer alguna enfermedad, a fin de que puedan ser adecuadamente inspeccionados.

Artículo 31.- Los rastros bovinos, ovicaprinos o equinos, estarán constituidos por las siguientes áreas:

- I. Corrales de desembarque.
- II. Corrales de marcado y peaje.
- III. Corrales de reposo y examen de revisión.
- IV. Corrales de depósito.
- V. Área de higienización y lavado.
- VI. Área de insensibilidad.
- VII. Área de desangrado, escurrimiento.
- VIII. Área de desollado y recolección de pieles.
- IX. Área de separación de extremidades e identificación.
- X. Área de evisceración, visceración e identificación de vísceras y canales.
- XI. Área de inspección sanitaria de cabezas.
- XII. Área de sección de canales.
- XIII. Área de lavado.
- XIV. Área de enmantado.
- XV. Área de refrigeración.
- XVI. Área de inspección e identificación de carnes provenientes de rastros autorizados por otros municipios.



XVII. Área de manejo e inspección de cabezas y el descorne; y

XVIII. Las demás que se consideren necesarias a juicio de las autoridades municipales correspondientes.

Artículo 32.- Tratándose de rastros con sacrificio de porcinos, además de las áreas que correspondan conforme al artículo anterior, deberán contar con las siguientes:

I. Área de escaldado.

II. Área de flameado.

III. Área de depilado; y

IV. Las demás que se consideren necesarias a juicio de las autoridades municipales correspondientes.

Artículo 33.- Podrán adicionarse áreas y servicios que se estimen necesarios a juicio de las autoridades municipales correspondientes debiendo apegarse a lo dispuesto por las normas oficiales mexicanas en la materia.

Artículo 34.- Atendiendo a la especie animal que se sacrifique, se contará con un área independiente para el vaciado, limpieza y preparación posterior de los órganos digestivos.

Artículo 35.- Las áreas de sacrificio y faenado, tendrán las dimensiones mediante las cuales, cumpliendo con las normas oficiales mexicanas, permitan que se ejecuten los trabajos de manera satisfactoria. Si se sacrifican diferentes especies animales, cada una de estas áreas deberá contar con locales separados físicamente unos de otros.

Artículo 36.- Deberán estar provistos de equipo que permita sangrar animales y faenar canales en posición vertical. Las plataformas colgantes para desollar, deberán tener la



altura suficiente para evitar que las canales entren en contacto con el suelo, pared y otras estructuras fijas, con excepción de los que estén destinados expresamente con ese fin.

Artículo 37.- Tendrán un sistema de carriles aéreos para transportar las canales dentro de los mataderos, con altura suficiente para evitar que la canal entre en contacto con el suelo, paredes u otras estructuras.

Artículo 38.- En las instalaciones de los rastros en lo que se refiere a la iluminación, ventilación, las puertas de las áreas en que se manipulen materias comestibles, así como las escaleras en las mismas y uso de montacargas serán regulados por las especificaciones determinadas en las Normas Oficiales Mexicanas en la materia.

Artículo 39.- Los desechos procedentes de los rastros, no deberán descargar en el sistema de evacuación de aguas residuales de la planta, en ningún punto situado antes de los sumideros finales de los residuos aprovechables, si es que se opera obteniendo tales productos.

CAPÍTULO TERCERO

DE LAS MEDIDAS GENERALES DE SANIDAD

Artículo 40.- El equipo y utensilios que se utilicen en los rastros, deberán tener las siguientes especificaciones:

- I. Superficies impermeables y lisas.
- II. De material resistente a la corrosión.
- III. Que no transmitan ningún olor o sabor.
- IV. No tóxicos ni absorbentes.
- V. Ser de fácil limpieza y resistencia a la acción de los desinfectantes.



Artículo 41.- Para la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios, se atenderá a lo establecido por las autoridades sanitarias correspondientes con apego a lo dispuesto por las normas oficiales mexicanas y la reglamentación correspondiente.

Artículo 42.- Deberá contarse con instalaciones específicas que estarán situadas en lugares convenientes, para el lavado y desinfectado de los utensilios utilizados durante las operaciones de sacrificio y faenado, así como la disposición de lavamanos de tal forma que sean de fácil acceso al personal.

Artículo 43.- Deberá disponerse de agua potable y podrá utilizarse agua no potable con las aplicaciones y en las condiciones técnicas.

Artículo 44.- El equipo y utensilios que se empleen para productos no comestibles decomisados, se marcarán debidamente para evitar que se usen en los productos comestibles.

Artículo 45.- Los utensilios como cuchillos, chairas, cuchillas, sierras y demás, deberán lavarse y desinfectarse durante las operaciones de sacrificio y faenado, por lo que se contará con instalaciones específicas que estarán situadas en lugares convenientes, para ser usados por el personal durante su trabajo.

Artículo 46.- Los utensilios como los cuchillos, chairas, cuchillas, sierras y otros, así como las áreas de matanza y faenado, no deberán utilizarse para el corte, deshuesado y preparación ulterior de la carne, entre otros, aun cuando en ambos casos se trate de productos aptos para el consumo humano.

Artículo 47.- Si cualquiera de los utensilios o el equipo de trabajo entran en contacto con carne enferma, o material contagioso o contaminante, deberán limpiarse y desinfectarse inmediatamente.

Artículo 48.- No deben almacenarse ni acumularse en las áreas de sacrificio, faenado, deshuesadero, corte, preparación, manipulación o empaque, recipientes, canastos, cajones, a menos que su uso sea indispensable para las actividades ahí realizadas.



Artículo 49.- El agua que se disponga en los rastros para el procesamiento de la carne deberá ser potable, de presión suficiente, con instalaciones adecuadas para su almacenamiento y distribución, debidamente protegidas contra la contaminación y, durante las horas de trabajo cuando menos, se contará con agua caliente.

Artículo 50.- Se podrá usar agua no potable para fines como producción de vapor, refrigeración y extinción de fuego. Este tipo de agua deberá transportarse por tuberías completamente separadas identificadas con colores y en ningún caso tendrán conexiones ni sifonado de retroceso con las de agua potable.

Artículo 51.- Se evitará que entre o deambule en estos establecimientos, todo tipo de fauna nociva.

CAPÍTULO CUARTO DE LA INTRODUCCIÓN DE ANIMALES

Artículo 52.- Toda persona registrada tiene el derecho de introducir los animales de abasto para su sacrificio a los rastros, cuya carne sea apta para el consumo humano, siempre que se cumpla con todas y cada una de las disposiciones aplicables.

Artículo 53.- La introducción de animales de abasto a los rastros, solamente deberá hacerse dentro de los horarios y bajo las condiciones previamente establecidas por la autoridad municipal conforme a las normas que rigen en la materia.

Artículo 54.- Es obligación del Jefe Operativo, tener el personal verificador cuya finalidad es inspeccionar las condiciones sanitarias o de salud de los animales que se introduzcan al rastro, además de tener el personal encargado de la inspección sanitaria para constatar que la carne sea apta para consumo humano; asimismo deberá destinarse el personal que, una vez justificado, se estime necesario para llevar esta función en los rastros que realizan su actividad como concesión.

Artículo 55.- Toda persona que introduzca animales de abasto a los rastros para su sacrificio, deberá acreditar el destino de la carne con la identificación idónea.



La Dirección de Rastro proveerá los formatos y establecerá los mecanismos de distribución de los mismos para que el usuario, introductor o productor suscriba carta compromiso manifestando que los animales cuyo sacrificio se solicita se encuentran libres de betaagonistas y/o clenbuterol u otras sustancias no aptas para el consumo humano.

La carta compromiso deberá ser suscrita por el usuario, introductor o productor acreditado por la autoridad sanitaria estatal y el cotejo de la firma corresponderá al Jefe Operativo, quien deberá entregar una copia a la Dirección del Rastro, para su archivo.

La carta compromiso deberá hacer explícito que el usuario, introductor o productor acreditado, está al tanto de las sanciones a que se hace acreedor en caso de incurrir en la utilización de beta-agonistas y/o clenbuterol para la engorda de animales destinados al consumo humano. Las sanciones y el precepto legal correspondiente deberán ser parte integral del formato de carta compromiso.

No podrá sacrificarse animal alguno en los rastros municipales sin que previamente se haya cotejado y validado la firma de la carta a que se alude en el presente artículo y, en consecuencia, sin la presentación de la misma por parte de la persona encargada de introducir los animales de abasto a los rastros para su sacrificio.

Artículo 56.- El Jefe Operativo tiene la obligación de verificar la legal procedencia de los animales que se introduzcan para su sacrificio, denunciando ante el Jefe Jurídico del Rastro y las autoridades competentes, las irregularidades que se conozcan.

Artículo 57.- Si se observa en los corrales la presencia de animales atacados por alguna enfermedad, el sacrificio de éstos, en su caso, se hará en las áreas específicas para estos fines.

Artículo 58.- Si algún animal muere dentro de los corrales del rastro, estará sujeto a la inspección y exámenes para determinar el destino que éste deba tener.



Artículo 59.- Es obligación de quien introduzca animales de abasto para su sacrificio a un rastro, alimentarlos a su costa, por lo que deberán proporcionar al Director del Rastro los alimentos que vayan a consumir dichos animales durante su estancia en el mismo.

CAPÍTULO QUINTO DEL SACRIFICIO DE ANIMALES

Artículo 60.- El sacrificio de animales para el consumo humano, solamente deberá realizarse en los lugares que el Ayuntamiento destine para tal fin o en aquellos que hayan sido autorizados a los particulares, cumpliendo en todo momento con las medidas de seguridad, inocuidad e higiene necesarias.

Artículo 61.- Queda prohibido sacrificar animales, para consumo humano, que no hayan sido inspeccionados previamente por la autoridades sanitarias correspondientes, así como en los términos del artículo 21 y 51 del presente reglamento, o en lugares diversos a los que se refiere el artículo anterior.

Artículo 62.- Para sacrificar animales en los rastros o en los lugares autorizados para tal fin, solamente se utilizarán los procedimientos establecidos en este reglamento y en las Normas Oficiales Mexicanas.

Artículo 63.- El servicio de sacrificio de animales comprende también el de separación de la piel, la extracción de vísceras y un lavado preparatorio de las carnes.

Artículo 64.- El sacrificio de los animales destinados al consumo humano, se realizará de acuerdo a las autorizaciones que expidan las autoridades sanitarias competentes y conforme a éste reglamento.

El sacrificio podrá ser de ganado bovino, caprino, porcino y éste se deberá realizar en los locales preparados para tal efecto y mediante procedimiento eficaz e indoloro.

Artículo 65.- El procedimiento a que se refiere el artículo anterior para el sacrificio de los animales teniendo en consideración la insensibilización, el desangrado, la



disposición de las canales, la sangre, las vísceras y las cabezas se llevará a cabo conforme a las Normas Oficiales Mexicanas.

Artículo 66.- El personal que realice la matanza deberá estar previamente entrenado y habilitado para manejar los aparatos necesarios.

Artículo 67.- Queda prohibida la presencia de menores de 14 años en las salas de sacrificio antes, durante y después del procedimiento de sacrificio de cualquier animal.

Artículo 68.- Antes de proceder al sacrificio de los animales, estos deberán ser insensibilizados con métodos que garanticen, de manera absoluta, sean menos dolorosos y molesten lo menos posible al animal.

Artículo 69.- Queda prohibido el uso de puntilla o martillo para la inmovilización de los animales cuadrúpedos que se vayan a sacrificar. Asimismo, queda estrictamente prohibido quebrar las patas de los animales antes de sacrificarlos, así como arrojarlos al agua hirviendo o introducirlos vivos o agonizantes en los refrigeradores.

Artículo 70.- Si dentro del rastro se realizan operaciones de sacrificio de animales que entrañen algún riesgo de contagio, deberán efectuarse en lugares separados físicamente de las salas en que se manipulen productos aptos para consumo humano.

Artículo 71.- Las operaciones de desollado y faenado, deberán realizarse, con excepción de cerdos, antes de la evisceración, con las especificaciones respectivas

Artículo 72.- Las operaciones de manejo de aquellos productos aptos para el consumo humano después de la inspección posterior al sacrificio se deberán ajustar a lo siguiente:

I. Se manipularán, almacenarán y transportarán de modo que se protejan contra la contaminación o deterioro

II. Los productos aptos para el consumo humano se retirarán sin demora del área de



sacrificio y faenado, debiendo inmediatamente ser sometidos a refrigeración o transporte directamente a las áreas de corte y deshueso.

III. Las áreas de corte y deshueso deberán estar cerca de la sala de matanza, contarán con una temperatura controlada como máximo de 10 grados centígrados; una vez terminadas estas operaciones, la carne deberá trasladarse a las cámaras frigoríficas o a las salas de productos elaborados, sin que sobrepase la cantidad permitida en cada una de ellas.

IV. La carne podrá envasarse en el local donde es deshuesada, cortada y envuelta, siempre que se tomen las precauciones sanitarias correspondientes, a fin de evitar la contaminación del producto; y

V. Las demás que para tal efecto determinen las autoridades municipales correspondientes.

Artículo 73.- Las carnes y despojos considerados no aptos para el consumo humano por el médico veterinario autorizado, serán enviadas al área del decomiso.

Artículo 74.- La Dirección del Rastro será responsable de que los productos de los animales sacrificados no se confundan, colocándoles marcas o señales.

Artículo 75.- Quedan en propiedad exclusiva de la autoridad municipal los esquilmos de los animales, a los que se les dará el tratamiento que indiquen las normas oficiales mexicanas en vigor.

Artículo 76.- Para efectos del artículo anterior, se entienden por esquilmos la sangre, el estiércol, las cerdas, los cuernos, la vesícula biliar, las glándulas, el hueso calcinado, los pellejos provenientes de la limpia de pieles, los residuos y las grasas de las pailas, los productos de los animales enfermos y demás que determinen en su caso las autoridades municipales.

CAPÍTULO SEXTO

DE LA ADMINISTRACIÓN, INSPECCIÓN Y VIGILANCIA



Artículo 77.- La administración, inspección y vigilancia del Rastro en la forma prevista por el Código Municipal y éste Reglamento estará a cargo de:

- I. El Presidente Municipal.
- II. El Director de Servicios Municipales.
- III. El Administrador del Rastro
- IV. El jefe Administrativo del Rastro.
- V. El jefe Operativo del Rastro.
- VI. El jefe del Departamento Jurídico del Rastro
- VII. El jefe del Departamento de Calidad del Rastro
- VIII. Las demás autoridades que dispongan las Leyes y Reglamentos vigentes en el Municipio.

Artículo 78.- Es responsabilidad del Presidente Municipal los siguientes:

- I. Vigilar, supervisar y verificar el exacto cumplimiento del Reglamento del Rastro en el ámbito de su competencia territorial.
- II. Imponer y ordenar la ejecución de las sanciones que correspondan por infracciones a los preceptos del Reglamento del Rastro Municipal.
- III. Coordinar, supervisar y controlar los servicios del Rastro en todas sus modalidades.
- IV. Intervenir para el otorgamiento. Cancelación, caducidad y renovación de los convenios de los prestadores de servicios; de sacrificio, lavado de vísceras y reparto de vísceras y canales.
- V. Planear, coordinar y supervisar la implementación y ejecución de todo género de estudios y programas y medidas administrativas que tengan como objetivo mejorar la eficiencia y el servicio de Rastro; y
- VI. Demandar a las autoridades de inspección y vigilancia de la SAGARPA el exacto



cumplimiento de sus funciones.

Artículo 79.- Es responsabilidad del Director de Servicios Públicos Municipales los siguientes:

- I. Auxiliar al Presidente Municipal en la elaboración y presentación de todo género de estudios jurídicos y técnicos relativos al Rastro Municipal en todas sus modalidades.
- II. Supervisar y dirigir el adecuado funcionamiento del Rastro Municipal.

Artículo 80.- Es responsabilidad del Administrador del Rastro Municipal los siguientes:

- I. Dirigir el funcionamiento del Rastro Municipal y podrá celebrar convenios con prestadores de servicios así como con usuarios registrados ante la Administración.
- II. Coadyuvar con el Director de Servicios Públicos en la elaboración presentación de estudios técnicos en materia de la operación para el sacrificio de animales en el Rastro.
- III. Vigilar y verificar el exacto cumplimiento del Reglamento de la operación y demás Leyes y Reglamentos que tengan relación con la operación del Rastro en todas sus modalidades.
- IV. Imponer las sanciones que correspondan por infracciones a las Leyes y Reglamentos referidos en el párrafo inmediato anterior y ejecutar los que imponga el Presidente Municipal, el Director de Servicios Públicos Municipales y el propio Administrador del Rastro.
- V. Auxiliarse con la Dirección de Seguridad pública Municipal para evitar el acceso a las instalaciones del Rastro a personas drogadas o en estado de ebriedad y para prevenir y resolver Cualquier manifestación de desorden interno en las instalaciones del Rastro y resguardo de instalaciones, equipos y controles en la entrada y salida de personas, ganado y productos terminados.

Artículo 81.- Es responsabilidad del Jefe Operativo los siguientes:



I. Vigilancia: Exacto cumplimiento del Reglamento del Rastro y demás Leyes y Reglamentos aplicables en materia de sacrificio, sanidad, higiene y orden en todas las operaciones del Rastro.

II. Reportar al Jefe Jurídico las sanciones que correspondan por infracciones que se cometan en contra de las disposiciones Leyes y Reglamentos referidos en el punto inmediato anterior.

III. Ejecutar las órdenes que reciban del Presidente Municipal, del Director de Servicios Municipales y del Administrador del Rastro.

IV. Organizar y supervisar que los servicios del Rastro se presten de conformidad a las disposiciones previstas en el presente Reglamento.

Artículo 82.- Es responsabilidad del Jefe Administrativo los siguientes:

I. Supervisar el trabajo del personal y vigilar el desempeño y cumplimiento de su horario de trabajo.

II. Realizar las compras de materiales necesarios para cumplir con las actividades del Rastro.

III. Elaborar oficios que dicte el Administrador del Rastro.

IV. Llevar el control de la recaudación de los ingresos diarios

V. Revisar los reportes de ingreso, formular presupuesto, conciliaciones

VI. Control de almacén

VII. Supervisión de nómina y tiempos extras

VIII. Demás funciones que le asigne el Administrador del Rastro Municipal

Artículo 83.- Es responsabilidad del Jefe del Departamento Jurídico los siguientes:

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



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

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

IV. Representar al Rastro en la elaboración de denuncias y actos judiciales.

Artículo 84.- Es responsabilidad del Jefe del Departamento de Calidad los siguientes:

I. Planear, coordinar y supervisar la implementación y ejecución de todo género de estudios y programas y medidas de calidad que tengan como objetivo mejorar la eficiencia y el servicio de Rastro.

II. Estar al pendiente de la limpieza del Rastro y de los materiales que son utilizados dentro de éste.

III. Vigilar que las medidas de sanidad y las medidas impuestas por las Normas Oficiales Mexicanas sean cumplidas.

CAPÍTULO SÉPTIMO

DE LAS OPERACIONES

Artículo 85.- La recepción de los animales vivos podrá llevarse a cabo todos los días del año, dentro de las veinticuatro horas que antecedan al sacrificio, a fin de proporcionar servicio continuo, debiendo reportar el introductor al departamento de vigilancia, el número de animales, La especie y el corral donde se deposita el ganado, cuando se llegue fuera del horario normal de operación.

Artículo 86.- Queda estrictamente prohibido introducir canales o sus partes que vengan de fuera sin sellos de un Establecimiento Tipo Inspección Federal (TIF), así como animales muertos, sin importar la causa, el sitio y la hora en que haya ocurrido la muerte.

Artículo 87.- El desembarque de los animales estará a cargo del personal municipal así



como del interesado. El personal municipal deberá llevar una relación de entradas y respetar el turno de sacrificio para la correcta identificación de los productos en sala de matanza y elaborar el reporte correspondiente a la Administración.

Artículo 88.- Los animales caídos tanto en los vehículos como en los corrales del Rastro, serán trasladados hasta la puerta destinada para su sacrificio inmediato; por el usuario y con la ayuda de empleados municipales. Los animales caídos se someterán a vigilancia, por ser sospechosos de enfermedad, e identificados hasta la determinación de su destino final por los Médicos Veterinarios de la SAGARPA.

Artículo 89.- La disposición de los animales muertos en los corrales queda sujeta a la Norma Mexicana NOM-009-ZOO1994 “Proceso Sanitario de la Carne” determinada por el personal autorizado, pudiendo ser su destino: la planta de rendimiento para su aprovechamiento industrial, su desnaturalización o su destrucción.

Artículo 90.- Durante la estancia de los animales en los corrales del Rastro deberá de proporcionárseles agua suficiente por el personal municipal responsable en los turnos de trabajo.

Artículo 91.- El arreo de los animales hacia el cajón de noqueo, estará a cargo del personal asignado por el municipio.

Artículo 92.- De todo animal a sacrificarse el usuario deberá pagar los derechos municipales a cambio de los recibos correspondientes.

Artículo 93.- El usuario será el responsable del pago de cantidades extras que se devenguen por un mayor tiempo de frió, de lo contrario no será entregado el producto.

Artículo 94.- Él médico Veterinario inspector de SAGARPA, vigilara que el sacrificio de los animales se realice en forma humanitaria. Norma Mexicana NOM-033-ZOO1996 “SACRIFICIO HUMANITARIO DE LOS ANIMALES DOMESTICOS Y SILVESTRES”.



Artículo 95.- A las salas de sacrificio y oreo solo tendrán acceso los empleados autorizados por la administración el personal sanitario oficial, el usuario o su representante autorizado y registrado ante la administración del rastro y que porte el equipo sanitario correspondiente.

Artículo 96.- Es responsabilidad y obligación del personal contratado como prestador de servicios de sacrificio cumplir con las siguientes funciones y además las impuestas en el convenio correspondiente.

I. Área de reses:

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

II. Área de cerdos:

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



d).- Colgado, rasurado manual y chamuscado de pelo remanente y amarre de recto.

e).- Despezuñado, aliño y lavado de manitas y patas.

f).- Corte de esternón, eviscerado y amarre de esófago.

g).- Aliñar y lavado final de la canal.

h).- Descuerado de la canal en el riel.

i).- Traslado de la canal en el riel.

j).- Está prohibido trabajar las canales en el piso.

III. Área de terneras:

a).- Insensibilización del animal, en pie o caído, deberá ser mediante los distintos métodos de sacrificio humanitario autorizados.

b).- Colgado, sangrado y descuerado.

c).- Corte de cabeza y patas.

d).- Corte de esternón y eviscerado.

e).- Aliñar y lavado final de la canal.

f).- Traslado de los canales por el riel desde el inicio hasta el lavado final.

g).- Queda prohibido trabajar las canales en el piso.

Artículo 97.- El prestador de servicios de sacrificio, no deberá contaminar las canales durante el proceso de matanza con contenido del aparato digestivo o durante el descuerado.

Artículo 98.- En los casos de contaminación de los cuchillos o equipo por abscesos, tumores u otros padecimientos, deberán esterilizar los cuchillos en los recipientes instalados para este fin.



Artículo 99.- No podrán los prestadores de servicio de sacrificio realizar ningún corte fuera de lo que el aliño o el proceso indiquen, para identificar o para mover las canales y vísceras.

Artículo 100.- La inspección sanitaria de las cabezas, de las vísceras y de las canales, deberá ser realizada por Los Médicos Veterinarios Municipales pertenecientes a la SAGARPA exclusivamente.

Artículo 101.- El personal sindicalizado del municipio adscrito al Rastro, será el encargado de trasladar las cabezas. Vísceras, patas y despojos en los carros transportadores hacia las áreas que les corresponda.

Artículo 102.- El lavado de vísceras estará incluido dentro de los prestadores de servicio, con quienes celebre convenios la Administración: debiendo estos cumplir con las indicaciones que reciban del personal oficial, así como de la Administración, a través del departamento de operación, de acuerdo a lo que marca la Norma Mexicana NOM-009-ZOO-1994 "Proceso Sanitario de la Carne"

Artículo 103.- Una vez inspeccionadas y lavadas como lo indica el artículo anterior, las vísceras serán movilizadas por empleados municipales en los carros transportadores, ya sea para su refrigeración o para ser entregadas en el andén a los concesionarios del reparto o directamente a sus propietarios; en estos casos se deberá extender el pase de salida del producto, determinando las cantidades, quien recibe deberá firmar de conformidad.

Artículo 104.- Queda prohibida la entrada a pepenadores o compradores de cabezas, vísceras y subproductos. al interior de las salas de sacrificio, de lavado de vísceras y de oreo, pudiendo entrar a la oficina de ventas únicamente los interesados.

Artículo 105.- El usuario tiene derecho a que su producto permanezca hasta por un máximo de 48 horas en el cuarto frío. El usuario se obliga a retirar el producto al término del plazo establecido y por cada 24 horas extras pagara la tarifa establecida. No será entregado el producto hasta que sea liquidada la cuenta total.



Artículo 106.- Si un usuario solicita el servicio de cuarto frío por menos tiempo del que tiene derecho, no habrá condonación en la tarifa, debiéndose cobrar lo establecido.

Artículo 107.- Todas las canales deberán ser enmantadas antes de entrar al cuarto frío, las mantas deberán ir tratadas con agua caliente y sal grado alimenticio.

Artículo 108.- El pesaje de las canales y productos su identificación y el enmantado, el traslado a los cuartos fríos y la entrega de canales calientes en la sala de oreo y en la antecámara de los cuartos fríos, estará a cargo del personal sindicalizado del municipio adscrito al Rastro.

Artículo 109.- Los prestadores de servicio del reparto tienen el derecho de recibir el producto en la antecámara de los cuartos fríos y deben respetar el turno que se les asigne.

Artículo 110.- Queda prohibido el cuarteo de canales dentro de las cámaras frías. Esto deberá realizarse en la sala de oreo cuando salgan calientes el mismo día, o en la antecámara del frío el día de su embarque por personal del prestador del servicio de reparto.

Artículo 111.- Las solicitudes de embarque fuera del horario de las ocho a las catorce horas, serán recibidas antes de las doce horas en días hábiles y deberán indicar el número de la canal y el peso, nombre de los propietarios de la carne y productos, placas del vehículo, así como el destino del producto. Los embarques que requieran certificado zoonosanitario se recibirán de las ocho a las catorce horas.

CAPITULO OCTAVO

DE LA SANIDAD Y MANTENIMIENTO

Artículo 112.- Todo el personal que labora en el Rastro y que maneja o está en contacto directo o indirecto con los productos que ahí se procesan, deberá contar con certificado de salud.



Artículo 113.- Todo el personal que labora en el Rastro y visitantes, están obligados a conservar en buen estado el equipo y las instalaciones del establecimiento.

Artículo 114.- Todo el personal que labore en el Rastro está obligado a presentarse a su trabajo debidamente aseados y usar la vestimenta y el equipo necesario y adecuado para realizar las labores que le correspondan.

Artículo 115.- El mantenimiento y la limpieza de los edificios, instalaciones y equipo estarán a cargo del personal que designe el Departamento de Calidad.

Artículo 116.- La Administración se reserva el derecho de ordenar que se practiquen exámenes médicos al personal tantas veces lo considere necesario, quedando los trabajadores obligados a someterse a ellos sin costo alguno.

Artículo 117.- La limpieza de los transportes sanitarios de carne y vísceras y demás productos comestibles estará a cargo del Departamento de Calidad y éstos están obligados a conservar limpias las unidades para poder realizar la transportación de dichos productos.

CAPÍTULO NOVENO

DEL TRANSPORTE DE LAS CARNES Y SUS DESPOJOS

Artículo 118.- Sólo se hará el transporte de la carne y su despojo que hayan sido inspeccionadas previamente por las autoridades municipales correspondientes.

Artículo 119.- Los vehículos que se utilicen para el transporte de carne o despojo de animales sacrificados, deberán reunir los siguientes requisitos:

I. El lugar destinado para los conductores no deberá estar comunicado con el espacio de tren de las carnes. Deberán estar provistos siempre de sistemas de refrigeración.

II. La superficie interna deberá ser de material resistente a la corrosión, lisa e impermeable, fácil de limpiar y desinfectar.

III. Las puertas y uniones deberán ser herméticas, para impedir todo escurrimiento al exterior.



IV. El piso deberá tener rejillas o tarimas, que permita que los escurrimientos se desalojen fácilmente del vehículo.

V. Deberán estar equipados con perchas y ganchos, de manera que la carne no entre en contacto con el suelo.

VI. Las cajas o cartones en que se transporte carne, se estimarán de manera que permitan una suficiente circulación de aire entre ellas y tendrán, en su caso, con forro interior adecuado para estos fines

VII. Deberán contener en el exterior, la mención de lo que transportan; y

VIII. Las demás que para tal efecto señalen las autoridades municipales.

Artículo 120.- Es responsabilidad del introductor el retiro de sus carnes y despojos, en condiciones sanitarias óptimas, así como cubrir los derechos que señale la Ley de Ingresos.

Artículo 121.- Para poder transportar excepcionalmente en vehículos particulares carnes o despojos de animales sacrificados se requerirá de autorización que en su caso otorguen las autoridades municipales y sanitarias correspondientes.

CAPÍTULO DÉCIMO

DE LAS OBLIGACIONES DEL PERSONAL

Artículo 122.- La Dirección de los Rastros será responsable de mantener en buen estado las instalaciones de los rastros municipales.

Artículo 123.- Todo el personal que labore dentro de los rastros, deberá sujetarse a un examen médico general, mismo que se realizará cuantas veces se considere necesario por las autoridades correspondientes.

La Dirección del Rastro cuidará de que no laboren persona con enfermedades infectocontagiosas, que entrañen peligro de contaminación para las carnes o sus despojos.



Artículo 124.- Los servidores públicos que padezcan de alguna enfermedad o herida, tienen la obligación de hacerlo saber a la Dirección del Rastro, a fin de tomar las medidas necesarias que el caso amerite.

Artículo 125.- La Dirección del Rastro deberá mantener un programa periódico de capacitación obligatoria para sus servidores públicos, a fin de que puedan realizar satisfactoriamente sus actividades.

Artículo 126.- Los métodos y procedimientos de trabajo, las acciones necesarias para la conservación de la higiene del personal, la disposición de efectos personales, el uso, disposición, aseo y limpieza de herramientas de trabajo del personal, conforme a lo establezca el Departamento de Calidad.

Artículo 127.- En las áreas donde se manipulen la carne y sus productos, se evitará realizar toda acción contaminante.

Artículo 128.- La dependencia se obliga a proporcionar a los trabajadores durante todo el tiempo de la prestación de sus servicios, la capacitación, las máquinas, los materiales, herramientas y útiles necesarios para ejecutar el trabajo convenido.

Artículo 129.- Se integrará una Comisión Mixta de Higiene Seguridad compuesta por dos representantes de la dependencia y dos representantes de los servidores públicos, que tendrán como finalidad la de investigar las causas de los accidentes y de enfermedades de trabajo y proponer medidas para prevenirlas y vigilar que se cumplan; además:

I. La Dependencia del Rastro se obliga a observar medidas adecuadas en cuanto a los servicios de higiene y prevención de accidentes y cumplir las indicaciones que le haga la Comisión Mixta.

II. La Dependencia del Rastro adoptará las medidas adecuadas para prevenirlos riesgos de trabajo en el uso de la maquinaria, instrumento y material de curación



indispensable para los primeros auxilios y adiestramiento al personal necesario para que los preste; y

III. Los servidores públicos del Rastro Municipal, deberán someterse a las medidas profilácticas que se dicten y a los exámenes médicos necesarios; Al respecto de estas medidas se atenderá también a lo dispuesto por las Normas Oficiales Mexicanas. La falta de cumplimiento será motivo de sanción o despido, según sea su gravedad, de conformidad con la Ley para los Servidores Públicos del Estado de Coahuila y sus Municipios así como las Condiciones Generales de Trabajo para el Ayuntamiento de Torreón.

CAPÍTULO DÉCIMO PRIMERO

DE LAS SANCIONES

Artículo 130.- Las violaciones al presente Reglamento serán sancionadas desde una amonestación, la suspensión temporal de labores sin goce de sueldo de acuerdo a la Ley Federal del Trabajo, o la rescisión de contrato o convenio, tomando en consideración los siguientes:

- I. Gravedad de la infracción
- II. Circunstancias de comisión de la trasgresión
- III. Sus efectos en perjuicio de los intereses tutelados por el presente reglamento
- IV. Condiciones socioeconómicas del infractor
- V. Reincidencia del infractor
- VI. Beneficio o provecho obtenido por el infractor con motivo del acto sancionado.

Artículo 131.- Toda persona que se presente en estado de ebriedad o bajo la influencia de una droga enervante, ó que porte armas de fuego en el interior del establecimiento, será consignado a la autoridad y no podrá volver a entrar al Rastro en forma definitiva.



Artículo 132.- Queda estrictamente prohibido fumar y escupir, así como ingerir comidas y bebidas dentro de las salas de sacrificio, de lavado de vísceras, de oreo, pasillos. Cuartos fríos y antecámaras.

Artículo 133.- Toda persona que altere el orden, organice actos de rebeldía en contra de la Administración ó ejecute cualquier acto que ponga en riesgo la integridad física de los compañeros de labores o usuarios, será consignado a las autoridades competentes.

Artículo 134.- Toda persona que extraiga carga. Vísceras, subproductos cárnicos. Útiles, enseres. Herramientas u otros objetos, deberá presentar la documentación de autorización respectiva en la caseta de vigilancia ó de lo contrario, será consignada a la autoridad.

Artículo 135.- Toda persona que conociendo hechos que violen el presente Reglamento y los oculte o no los comunique a la Administración, será sancionada sin perjuicio de que sea consignada a las autoridades competentes si el hecho constituye el delito de encubrimiento.

Artículo 136.- El personal oficial adscrito al rastro, dependiente de la SAGARPA, si llegara a incurrir en alguna falta al cumplimiento de sus obligaciones y el presente reglamento, será reportado a la Administración por lo cual se levantara el acta correspondiente, la cual se dará vista a la Dirección de Recursos Humanos y esta dictara las sanciones que correspondan. Así mismo, deberán respetar en todo momento el horario de trabajo y las necesidades del Rastro, acatando las disposiciones de la administración, siempre que haya sacrificio de animales, deberán estar presentes los médicos oficiales del Rastro dependientes de la SAGARPA.

Artículo 137.- Todo aquel usuario que incurra en cohecho, con uno o varios empleados, para beneficio propio o de terceros, se le negará la entrada y los servicios del Rastro definitivamente y será denunciado penalmente.

Artículo 138.- Todo aquel empleado municipal, prestador de servicio que cohesione económicamente a un usuario para proporcionarle un servicio, el cual esté obligado a



prestar, será sancionado con el despido definitivo o la rescisión de contrato o convenio y será denunciado penalmente.

Artículo 139.- Ningún usuario podrá contratar en forma directa los servicios con los empleados municipales, prestadores de servicio, para realizar trabajos extraordinarios dentro del Rastro, siendo obligación de éstos contratar los servicios con la Administración.

CAPÍTULO DÉCIMO SEGUNDO

DEL RECURSO Y LA DENUNCIA POPULAR

Artículo 140. Todas las personas, físicas o morales, que consideren afectados sus derechos por un acto de las autoridades competentes para aplicar el presente Reglamento, siempre que tengan legitimación para ello, podrán interponer el recurso de inconformidad ante el Tribunal de Justicia Municipal.

El plazo para interponer el recurso de inconformidad será de diez días, contados a partir del día siguiente a la notificación del acto que se recurra.

La presentación, trámite y resolución del recurso de inconformidad se sujetará a lo dispuesto en el título décimo, capítulo IV, del Código Municipal.

Artículo 141.- Toda persona podrá denunciar de forma verbal o escrita, ante las autoridades competentes, los hechos, actos u omisiones que contravengan las disposiciones contenidas en este Reglamento.

Estas denuncias deberán tramitarse sin mayores requisitos que los indispensables para conocer la ubicación del establecimiento y la conducta que se considera violatoria del presente Reglamento.

Las autoridades correspondientes establecerán mecanismos para evitar los requisitos



excesivos en la admisión y seguimiento de las denuncias; respetando en su caso la solicitud del denunciante secreto respecto de su identidad, por razones de seguridad e interés particular.

ARTÍCULOS TRANSITORIOS

PRIMERO.- El presente Reglamento entrará en vigor al día siguiente de su publicación en la Gaceta Municipal;

SEGUNDO.- Se abroga el Reglamento para el Rastro Municipal de Torreón, Coahuila aprobado el 25 de julio de 1996 y se derogan las disposiciones que se opongan al presente, excepto lo referente a las normas;

TERCERO.- Se derogan todas las disposiciones administrativas y reglamentarias que se opongan al presente Reglamento;

CUARTO.- Se instruye al Secretario del Republicano Ayuntamiento para que solicite la publicación del Reglamento en el Periódico Oficial del Gobierno del Estado.

PRESIDENTE MUNICIPAL

ING. MIGUEL ÁNGEL RIQUELME SOLÍS.

SECRETARIO DEL AYUNTAMIENTO

LIC. JORGE LUIS MORÁN DELGADO

IMPRÍMASE, COMUNÍQUESE Y OBSÉRVESE