

FERNANDO GARZA MARTÍNEZ, Presidente del Ayuntamiento Constitucional de Guadalajara, en cumplimiento de lo dispuesto en los artículos 42 fracciones IV y V; y 47 fracción V de la Ley del Gobierno y la Administración Pública Municipal del Estado de Jalisco, a todos los habitantes del Municipio hago saber:

Que el Ayuntamiento de Guadalajara, en sesión ordinaria celebrada el día 31 de octubre del 2002, ha tenido a bien aprobar y expedir el siguiente

A C U E R D O:

ÚNICO.- SE APRUEBE LA EXPEDICIÓN DE UN NUEVO REGLAMENTO DE RASTRO EN EL MUNICIPIO DE GUADALAJARA, EN LOS SIGUIENTES TÉRMINOS:

Reglamento de Rastro en el Municipio de Guadalajara

Capítulo I Disposiciones generales.

Artículo 1.- El presente reglamento tiene por objeto regular el sacrificio de animales de abasto en rastros municipales o concesionados, cuya carne sea apta para consumo humano, a fin de garantizar las condiciones óptimas de sanidad, inocuidad e higiene aplicables a esta materia, así como la vigilancia y supervisión respecto de las provenientes de fuera del municipio.

Artículo 2.- Son aplicables en esta materia, lo dispuesto en la Constitución Federal en su artículo 115 fracción III inciso f), la Ley Federal de Sanidad Animal, las Normas Oficiales Mexicanas, la Constitución Estatal, la Ley Estatal de Salud, en lo relativo a la materia en cuestión.

Artículo 3.- La aplicación del presente reglamento le compete:

- I. Al Presidente Municipal.
- II. Al Secretario General.
- III. Al Síndico.
- IV. **Al Secretario de Servicios Municipales.** *(Esta reforma fue aprobada en sesión ordinaria celebrada el 24 de enero de 2012 y publicado el 02 de febrero de 2012 en la Gaceta Municipal.)*
- V. Al Director del Rastro.
- VI. **Unidad Departamental de Inspección a Alimentos e Higiene Municipal.**
- VII. **A los inspectores de la Unidad Departamental de Inspección a Alimentos e Higiene Municipal.** *(Esta reforma fue aprobada en sesión ordinaria celebrada el 24 de enero de 2012 y publicado el 02 de febrero de 2012 en la Gaceta Municipal.)*
- VIII. A los Médicos Veterinarios autorizados por la SAGARPA; y
- IX. A los demás servidores públicos en los que las autoridades municipales referidas en las fracciones anteriores deleguen sus facultades, para el eficaz cumplimiento de los objetivos del presente reglamento.

Artículo 4.- Las autoridades municipales correspondientes, en los casos necesarios, se coordinarán con otras autoridades competentes, a fin de lograr una mejor prestación del servicio público de rastro, cumpliendo al efecto con las obligaciones que señala la reglamentación respectiva.

Artículo 5.- Los rastros deberán ubicarse solamente en aquellos lugares previamente autorizados por las autoridades correspondientes.

Artículo 6.- Es facultad del Ayuntamiento concesionar el servicio público de rastro a particulares, condicionando la concesión al cumplimiento de todos y cada uno de los requisitos que prevean las diversas normas aplicables en la materia. Dichos concesionarios deberán cubrir los derechos establecidos en la Ley de Ingresos.

Artículo 7.- El manual operativo de inspección, sanidad, matanza, seguridad, higiene y transporte que sirva como normatividad para el personal que labora en los rastros, será elaborado por los Directores del Rastro y el Jefe de la Unidad Departamental de Inspección a Alimentos e Higiene Municipal conforme al presente reglamento, remitiendo el mismo al Presidente Municipal para su expedición y publicación en la *Gaceta Municipal de Guadalajara*. (Esta reforma fue aprobada en sesión ordinaria celebrada el 24 de enero de 2012 y publicado el 02 de febrero de 2012 en la *Gaceta Municipal*.)

Respecto de los rastros municipales concesionados, el titular de la concesión deberá expedir el manual operativo de sanidad, matanza, seguridad, higiene y transporte que sirva como normatividad para el personal que labora dentro de los mismos, debiendo sujetarse en lo conducente a lo dispuesto por la legislación aplicable en la materia.

Artículo 8.- Queda prohibido comercializar dentro del municipio con carnes para consumo humano que no provengan de rastros municipales o concesionados a particulares debidamente autorizados.

Artículo 9.- Solamente tendrán acceso a las diferentes instalaciones de los rastros municipales o concesionados las personas relacionadas con la actividad, estando prohibido el ingreso a menores de edad y a personas ajenas a las diversas áreas y a servicio, salvo autorización previa de la autoridad. (Esta reforma fue aprobada en sesión ordinaria celebrada el 24 de enero de 2012 y publicado el 02 de febrero de 2012 en la *Gaceta Municipal*.)

Artículo 10.- Cualquier persona que tuviese conocimiento de que se cometan irregularidades dentro de los rastros municipales o concesionados, tiene la obligación de hacerlo del conocimiento de la autoridad municipal para los efectos legales correspondientes.

Artículo 11.- Para los efectos de este reglamento se entiende por autoridad sanitaria, aquella autoridad competente que realice la inspección sanitaria de los animales que se introduzcan al rastro para su sacrificio, así como las que revisen sus productos y subproductos.

Capítulo II

De las disposiciones técnicas.

Artículo 12.- 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 13.- 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 a 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 14.- 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 15.- 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 recipientes para depositar los desechos, con las especificaciones que se señalen en el Manual Operativo y de Procedimientos.

Artículo 16.- Los lugares a que se refiere el artículo anterior, no deberán estar comunicados directamente con las áreas donde se manipulen productos comestibles.

Artículo 17.- 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 18.- 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 19.- 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 20.- 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 21.- Los rastros deberán contar con un laboratorio, el cual servirá para auxiliar en las funciones de control sanitario de los animales o sus carnes. *(Reforma aprobada en sesión ordinaria del Ayuntamiento celebrada el día 21 de junio de 2007 y publicada en el Suplemento de la Gaceta Municipal el 23 de julio de 2007.)*

La Unidad Departamental de Inspección a Alimentos e Higiene Municipal, será responsable del manejo operativo y logístico; asimismo, realizará el correspondiente análisis de laboratorio para la detección de beta-agonistas y/o clenbuterol u otras sustancias no aptas para el consumo humano, mediante la prueba de Elisa, el cual se aplicará de forma aleatoria en al menos uno de los animales por cada lote que tengan un mismo origen y cuyo sacrificio sea solicitado en los rastros municipales. *(Esta reforma fue aprobada en sesión ordinaria celebrada el 24 de enero de 2012 y publicado el 02 de febrero de 2012 en la Gaceta Municipal.)*

No podrá sacrificarse animal alguno si previamente no se ha realizado el análisis mencionado en el párrafo anterior.

Cuando resultado del análisis de laboratorio el animal indique positivo a beta-agonistas y/o clenbuterol u otros contaminantes patógenos, se deberá retirar el total del lote de referencia e informar a las autoridades competentes.

Cuando se presente una reincidencia, además de las acciones definidas por la legislación federal y estatal, le será prohibida al responsable la introducción de ganado en forma definitiva a los rastros municipales. *(Reforma aprobada en sesión ordinaria del Ayuntamiento celebrada el día 21 de junio de 2007 y publicada en el Suplemento de la Gaceta Municipal el 23 de julio de 2007.)*

La Unidad Departamental de Inspección a Alimentos e Higiene Municipal realizará las acciones conducentes para monitorear y examinar las carnes que ingresan al municipio de otros municipios, estados o países, así como las canales y subproductos originados por el sacrificio de los animales, a efecto de garantizar que son aptas para el consumo humano y libres de beta-agonistas y/o clenbuterol u otros contaminantes patógenos. *(Esta reforma fue aprobada en sesión ordinaria celebrada el 24 de enero de 2012 y publicado el 02 de febrero de 2012 en la Gaceta Municipal.)*

Artículo 22.- Los rastros deberán contar con las siguientes áreas y servicios:

- I. Laboratorio en análisis físico, químico y microbiológico.
- II. Laboratorio de triquinoscopía.
- III. Área de necropsia o anfiteatro.
- IV. Horno crematorio.
- V. Oficinas para autoridades sanitarias.
- VI. Sanitarios, regaderas y vestidores para los trabajadores.
- VII. Área para carne no apta para el consumo humano, derivada del decomiso y destinada a la desnaturalización
- VIII. Fosas sépticas o contenedores; y

IX. Planta de tratamiento de aguas residuales, así como trampas de sólidos y grasas.

Artículo 23.- 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 y recolección.
- 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 y recolección de médula.
- XIII. Área de lavado.
- XIV. Área de enmantado.
- XV. Área de refrigeración.
- XVI. Área de comercialización.
- XVII. Área de inspección e identificación de carnes provenientes de rastros autorizados por otros municipios.
- XVIII. Área de manejo e inspección de cabezas y el descorne; y
- XIX. Las demás que se consideren necesarias a juicio de las autoridades municipales correspondientes.

Artículo 24.- 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 muestreo para estudio triquinoscópico.
- IV. Área de saponificación de las grasas.
- V. Área de depilado; y
- VI. Las demás que se consideren necesarias a juicio de las autoridades municipales correspondientes.

Artículo 25.- Tratándose del rastro con sacrificio de aves, además de contar con las áreas que les corresponda, conforme a lo antes expuesto, tendrán las siguientes:

- I. Área de reposo y examen de revisión.
- II. Área de escaldado.
- III. Área de desplumado; y
- IV. Las demás que se consideren necesarias a juicio de las autoridades municipales correspondientes.

Artículo 26.- Contarán los rastros con un área independiente para la preparación de grasa comestible; por lo que se refiere al procesamiento y almacenamiento de

pieles, de cuernos, de pezuñas y de grasa no comestible esto se llevará a cabo atendiendo a lo dispuesto por las normas oficiales mexicanas que correspondan.

Artículo 27.- 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 28.- 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.

La manipulación de carnes y vísceras se realizara de conformidad con las especificaciones del Manual Operativo y de Procedimientos.

Artículo 29.- 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 30.- 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 31.- 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 32.- 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 33.- 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 III De las medidas generales de sanidad.

Artículo 34.- 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; y

v. Ser de fácil limpieza y resistencia a la acción de los desinfectantes.

Artículo 35.- 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 36.- Los procedimientos que se llevan a cabo para el lavado y limpieza de equipo maquinaria e instalaciones antes y después de su uso, así como las sustancias químicas que sean utilizadas para tal fin deberán ser debidamente autorizados por el Jefe de la Unidad Departamental de Inspección a Alimentos e Higiene Municipal, además de los señalados en el Manual Operativo y de Procedimientos que expida el Presidente Municipal a propuesta de las dependencias competentes. *(Esta reforma fue aprobada en sesión ordinaria celebrada el 24 de enero de 2012 y publicado el 02 de febrero de 2012 en la Gaceta Municipal.)*

Artículo 37.- 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 38.- Deberá disponerse de agua potable y podrá utilizarse agua no potable con las aplicaciones y en las condiciones técnicas y de uso que se determine para cada una en el Manual Operativo y de Procedimientos.

Artículo 39.- El equipo y utensilios que se empleen para productos no comestibles o decomisados, se marcarán debidamente para evitar que se usen en los productos comestibles.

Artículo 40.- 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 41.- 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 42.- 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 43.- 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 44.- 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 45.- 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 46.- Se evitará que entre o deambule en estos establecimientos, todo tipo de fauna nociva.

Capítulo IV De la introducción de animales.

Artículo 47.- 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 48.- 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 49.- Es obligación de el Jefe de la Unidad Departamental de Inspección a Alimentos e Higiene Municipal, 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. *(Esta reforma fue aprobada en sesión ordinaria celebrada el 24 de enero de 2012 y publicado el 02 de febrero de 2012 en la Gaceta Municipal.)*

Artículo 50.- Toda persona que introduzca animales de abasto a los rastros para su sacrificio, deberá acreditar el destino de la carne con la identificación idónea, atendiendo a lo que señale el Manual Operativo y de Procedimientos. *(Reforma aprobada en sesión ordinaria del Ayuntamiento celebrada el día 21 de junio de 2007 y publicada en el Suplemento de la Gaceta Municipal el 23 de julio de 2007.)*

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 beta-agonistas 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 de la Unidad Departamental de Inspección a Alimentos

e Higiene Municipal, 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 la Unidad Departamental de Inspección a Alimentos e Higiene Municipal 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. *(Esta reforma fue aprobada en sesión ordinaria celebrada el 24 de enero de 2012 y publicado el 02 de febrero de 2012 en la Gaceta Municipal.)*

Artículo 51.- La Unidad Departamental de Inspección a Alimentos e Higiene Municipal, a través del Departamento de Inspección de Ganadería tiene la obligación de verificar la legal procedencia de los animales que se introduzcan para su sacrificio, denunciando ante las autoridades competentes, las irregularidades que se conozcan. *(Esta reforma fue aprobada en sesión ordinaria celebrada el 24 de enero de 2012 y publicado el 02 de febrero de 2012 en la Gaceta Municipal.)*

Artículo 52.- 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 53.- 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 54.- 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 V Del sacrificio de animales.

Artículo 55.- 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 56.- Queda prohibido sacrificar animales, para consumo humano, que no hayan sido inspeccionados previamente por las 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. *(Esta reforma fue aprobada en sesión ordinaria celebrada el 24 de enero de 2012 y publicado el 02 de febrero de 2012 en la Gaceta Municipal.)*

Artículo 57.- Para sacrificar animales en los rastros o en los lugares autorizados para tal fin, solamente se utilizarán los procedimientos que se determinen en el Manual Operativo y de Procedimientos.

Artículo 58.- 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 59.- El sacrificio de los animales destinados al consumo humano, se realizará de acuerdo a las autorizaciones que expidan las autoridades sanitarias competentes y conforme al manual operativo y de procedimientos.

El sacrificio podrá ser de ganado bovino, caprino, porcino, lanar, caballar, asnal, de aves así como de liebres y conejos y éste se deberá realizar en los locales preparados para tal efecto y mediante procedimiento eficaz e indoloro.

Artículo 60.- 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 al Manual Operativo y de Procedimientos.

Artículo 61.- El personal que realice la matanza deberá estar previamente entrenado y habilitado para manejar los aparatos necesarios.

Artículo 62.- 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 63.- Queda prohibido estrictamente el sacrificio de hembras en el periodo próximo al parto. *(Esta reforma fue aprobada en sesión ordinaria celebrada el 24 de enero de 2012 y publicado el 02 de febrero de 2012 en la Gaceta Municipal.)*

Artículo 64.- La conducción de los animales para su sacrificio se determinará en el Manual Operativo y de Procedimientos.

Artículo 65.- 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; las técnicas posibles a utilizar se describirán en el Manual Operativo y de Procedimientos.

Artículo 66.- 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.

El sacrificio de los animales queda sujeto a los procedimientos señalados en el Manual Operativo y de Procedimientos.

Artículo 67.- Si dentro del rastro se realizan operaciones de sacrificio de animales que entrañen algún riesgo de contagio, deberán efectuarse en el anfiteatro o en lugares separados físicamente de las salas en que se manipulen productos aptos para consumo humano.

Artículo 68.- Las operaciones de desollado y faenado, deberán realizarse, con excepción de cerdos y aves, antes de la evisceración, para lo cual dentro del Manual Operativo y de Procedimientos se determinarán las especificaciones respectivas.

Artículo 69.- La admisión de los animales en el anfiteatro será únicamente por orden escrita del médico veterinario autorizado, en la que se expresen los datos necesarios de su identificación.

Artículo 70.- La carne que salga del anfiteatro como apta para el consumo humano, deberá remitirse a la sección correspondiente, en condiciones adecuadas para evitar su contaminación.

Artículo 71.- 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: *(Esta reforma fue aprobada en sesión ordinaria celebrada el 24 de enero de 2012 y publicado el 02 de febrero de 2012 en la Gaceta Municipal.)*

- 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.** *(Esta reforma fue aprobada en sesión ordinaria celebrada el 24 de enero de 2012 y publicado el 02 de febrero de 2012 en la Gaceta Municipal.)*
- 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 72.- El área destinada al almacenamiento de carnes no aptas para consumo humano, estará bajo el control del personal sanitario, debiendo ser construida de manera tal que impida todo riesgo de contaminar otras carnes.

Artículo 73.- Las carnes y despojos considerados no aptos para el consumo humano por el médico veterinario autorizado, serán destruidas en el horno

crematorio o pailas destinadas para tal efecto; los productos que resulten, serán considerados como esquilmo para efectos de este ordenamiento.

Artículo 74.- Las actividades en el área de pailas se realizarán conforme al procedimiento que señale el Manual Operativo y de Procedimientos.

Artículo 75.- La Dirección del Rastro será responsable de que los productos de los animales sacrificados no se confundan, colocándoles marcas o señales.

Artículo 76.- 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, entendiéndose otorgado el consentimiento del propietario del animal por la introducción del mismo al rastro.

Artículo 77.- 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 VI De la inspección sanitaria.

Artículo 78.- Todos los rastros que se establezcan dentro del municipio, quedan sujetos a la inspección sanitaria que al efecto determinen los ordenamientos respectivos por parte de las autoridades municipales.

Artículo 79.- El rastro deberá contar con los siguientes servicios para la inspección sanitaria:

- I. Laboratorio de análisis físico, químico y microbiológico.
- II. Laboratorio de triquiniscopía.
- III. Área de necropsias.
- IV. Horno crematorio; y
- V. Oficinas para la autoridad sanitaria.

Artículo 80.- La inspección sanitaria dentro del municipio quedará a cargo de Unidad Departamental de Inspección a Alimentos e Higiene Municipal. *(Esta reforma fue aprobada en sesión ordinaria celebrada el 24 de enero de 2012 y publicado el 02 de febrero de 2012 en la Gaceta Municipal.)*

Artículo 81.- El personal sanitario de los rastros será el único responsable y autorizado para determinar dentro de los rastros, que la carne de un animal es apta para consumo humano.

Artículo 82.- Las autoridades sanitarias deberán estar informadas del estado que guardan los rastros establecidos en municipio, aun cuando pertenezcan a particulares.

Artículo 83.- Las pruebas que se apliquen en el laboratorio, deberán ajustarse a los métodos conocidos o normalizados, a fin de que los resultados puedan interpretarse fácil y rápidamente.

Artículo 84.- Cada rastro deberá efectuar invariablemente un control de laboratorio, independientemente de los demás que establezcan las autoridades competentes.

Artículo 85.- Los tipos de prueba que deben manejar rutinariamente los laboratorios de los rastros, son los siguientes:

- I. Triquinoscopía.
- II. Prueba de extracto volátil residual.
- III. ZiehlNielsen, para determinar la presencia de bacilos ácido-alcohol.
- IV. Bacterioscopía u observación directa de grupos de microorganismos.
- V. Cuenta standard, con el objeto de investigar microorganismos vivos de la muestra.
- VI. Identificación por especie, para determinar la especie animal de que procede la carne con problemas.
- VII. Naranja de acridna, para marcar con fluorocromos los microorganismos en estudio.
- VIII. Determinación de pigmentos biliares en tejido graso; y
- IX. Los demás que las normas oficiales mexicanas establezcan así como los que las autoridades sanitarias requieran conforme a nuevos elementos técnicos.

Artículo 86.- El anfiteatro de los rastros será un local especial, que se reservará para la realización de las siguientes actividades:

- I. El sacrificio, evisceración e inspección sanitaria de los animales de abasto enfermos o con síntomas de enfermedad, bien sea que procedan de los corrales, o fuera del rastro.
- II. El sacrificio, de evisceración e inspección sanitaria de las vacas de establo, que lleguen al rastro para su sacrificio; y
- III. El sacrificio, evisceración e inspección sanitaria de los animales a sacrificar, cuyo peso no exceda de 500 kilos.

Artículo 87.- Todo animal muerto o lesionado en los medios de transporte o en los corrales del rastro se reportarán a la autoridad sanitaria, la que en cada caso determinará si procede el sacrificio inmediato del animal, en la sala de necropsias, para su aprovechamiento o su destrucción o incineración.

Artículo 88.- El traslado de los animales muertos o enfermos a la sala de necropsias, deberá hacerse por los medios y en las condiciones más apropiadas que impidan la contaminación de otros animales o carnes.

Artículo 89.- Cuando exista duda de que los animales han muerto de enfermedades infectocontagiosas, serán conducidos a la sala de necropsias, con las aberturas naturales obturadas.

Artículo 90.- Cuando en la necropsia se sospeche de una enfermedad infectocontagiosa, transmisible al hombre o susceptible de diseminarse al resto de los animales, se tomarán las muestras respectivas para su estudio en los

laboratorios que las autoridades sanitarias correspondientes determinen, a fin de que se tomen las medidas sanitarias que el caso amerite.

Artículo 91.- Las autoridades sanitarias correspondientes determinarán los sellos, marcas o contraseñas, que utilizará para acreditar la inspección sanitaria, mismas que serán conservadas por los particulares o autoridades interesadas, durante el plazo que para tal fin señalen las leyes respectivas.

Artículo 92.- No se permite la salida de carnes de los rastros, ni comercializar la misma cuando no cuenten con los sellos respectivos de sanidad, que acrediten su inspección, o bien que se trate de carne que no sea apta para consumo humano, dándole los usos autorizados.

Artículo 93.- Si una vez realizada la inspección sanitaria se determina que un animal o sus carnes no son aptos para consumo humano, la misma será decomisada.

Artículo 94.- De igual forma será decomisada también la carne que no cuente con los sellos o contraseñas necesarias, a fin de demostrar que la misma fue inspeccionada por las autoridades sanitarias.

Artículo 95.- En el caso de los artículos anteriores, la carne decomisada quedará en beneficio del Ayuntamiento, sin indemnización para el propietario de los animales.

Artículo 96.- A la carne decomisada, se le dará el fin que al efecto determine el médico inspector encargado de la inspección posterior al sacrificio del rastro, con base en la opinión de la autoridad sanitaria.

Artículo 97.- Si la carne decomisada puede ser consumida por animales, sin peligro de contagio o daño, se enviará al Zoológico de la ciudad para este fin, caso contrario, será inutilizada.

Artículo 98.- La inspección sanitaria se realizará en los animales o en sus carnes, cuantas veces se considere necesario a juicio de las autoridades sanitarias correspondientes, o por lo menos deberá hacerse una revisión previa al sacrificio y otra posterior.

Artículo 99.- Queda prohibido al público en general la entrada a los lugares en que se realice la inspección sanitaria de los animales o de las carnes.

Artículo 100.- La inspección sanitaria de aves comprenderá los exámenes siguientes:

- I. Examen previo al sacrificio.
- II. Examen anatómico-patológico de la piel, carne, huesos, vísceras y demás partes que constituyan el cuerpo de las aves; y
- III. Examen en laboratorio cuando sea necesario determinar la etiología de las enfermedades.

Artículo 101.- De acuerdo con los resultados del examen clínico, las aves serán clasificadas y separadas, en los grupos siguientes:

- I. Aves sanas;
- II. Aves enfermas o lesionadas, que no ameriten la inutilización o destrucción completa de las mismas;
- III. Aves enfermas destinadas al sacrificio inmediato; y
- IV. Aves que presenten síntomas de enfermedad, las que quedarán en observación.

Artículo 102.- Las aves a que se refieren las fracciones I y II, del artículo anterior, serán sacrificadas una vez que sean examinadas; las que marca la fracción III, serán sacrificadas en el anfiteatro, e inutilizada su carne, si el caso lo amerita.

Artículo 103.- Todas las aves que sean sacrificadas deberán ser presentadas, para la inspección sanitaria, completas, desangradas, desplumadas y sin vísceras, pero éstas deberán conservar todas las conexiones y sólo estarán unidas a la cabeza por medio de la tráquea y el esófago.

Artículo 104.- En las aves el examen órgano-léptico y anatómico-patológico, consistirá en la apreciación de color, olor, aspecto, consistencia, exudados, hemorragias, tumores, abscesos, úlceras, focos de necrosis, de neobiosis, de gaseosis, de esclerosis y pigmentaciones anormales en los siguientes:

- I. Pico, faringe, laringe, esófago, buche y pleuras.
- II. Pulmones, pericardio, corazón, ganglios viscerales torácicos, peritoneo e hígado.
- III. Ventrículo succenturiano, molleja, vaso, riñones, intestino, ciego y testículos.
- IV. Oviducto, cloaca y ganglios viscerales abdominales; y
- V. En los demás que al efecto determinen las autoridades municipales correspondientes.

Artículo 105.- En las carnes se apreciará el aspecto de la piel, cresta, barbillas, párpados, músculos, ganglios intermusculares, así como el olor, rigidez cadavérica, putrefacción y se investigará la presencia de heridas, contusiones, exantemas, equinosis, abscesos, parásitos y otros.

Artículo 106.- En caso necesario, el Inspector hará los cortes que estime conveniente en las carnes y vísceras, para apreciar mejor la naturaleza y extensión de las lesiones.

Artículo 107.- Serán retenidas las aves, en forma parcial o total, según lo determine el médico veterinario autorizado, que tengan las siguientes enfermedades:

- I. Abscesos, aspergilosis, atrofia, botulismo, brucelosis, coccidiosis, cólera, aviar y congestión generalizada.
- II. Coriza, dermatosis localizada, difteria, enfermedad de mereck, enfermedad respiratoria crónica, entero-hepatitis, erisipela, espiroquetosis, éxtasis del libérticulo esofágico y esteptocosis.
- III. Gangrena, cómboro, nefritis, nefrosis, hipotrofias, histomoniasis, impactación de oviducto, inflamación localizada, laringo tranqueitis, leucosis linfoide, mieloide y eritroleucosis.

IV. Necrosis, newcastle, parasitosis localizada, caquexia, virosis, pastelosis, peritonitis, peste aviar, pseudo tuberculosis, psitacosis u ornitosis, pulorosis, putrefacción y salvenelosis.

V. Sarnas, septicemia por cólera, tifoidea, paratifoidea, sinovitis infecciosa, tiña, tuberculosis, úlceras, viruela y viruela generalizada; y

VI. Por cualquier otra que determinen las autoridades municipales correspondientes.

Artículo 108.- Serán retenidas parcial o totalmente, a juicio del médico veterinario autorizado, aquellas aves que presenten las siguientes condiciones:

I. Alteraciones por escaldado, ascitis, asfixia natural, caquexia, contaminaciones, cuerpos extraños y por cualquier causa de muerte diferente al sacrificio.

II. Estados febriles, estados sanguinolentos, fracturas, luxaciones, melanosis generalizada, mutilaciones, neoplasias y traumatismo localizado; y

III. Por cualquier otra que así lo determinen las autoridades municipales correspondientes.

Artículo 109.- Los Médicos Veterinarios Zootecnistas que realicen la inspección sanitaria, deberán dar aviso a las autoridades sanitarias competentes en los casos en los que en los animales a sacrificar o en sus carnes, aparezcan las siguientes enfermedades:

I. Fiebre carbonosa, tuberculosis, muerte y rabia.

II. Encéfalo mielitis equina, brucelosis y micosis; y

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

Capítulo VII

Del departamento de refrigeración.

Artículo 110.- Una vez verificado el sacrificio de los animales, sus carnes serán trasladadas al departamento de refrigeración, en el que permanecerán por un plazo mínimo de 12 horas, transcurrido éste podrán ser retiradas por sus propietarios.

Artículo 111.- Solamente deberán ingresar al departamento de refrigeración, las carnes que lleven la identificación correspondiente de haber sido inspeccionadas por las autoridades sanitarias, demostrando además que se cubrieron por las mismas los derechos que señale la Ley de Ingresos.

Artículo 112.- Bajo ninguna circunstancia se permitirá la entrada y conservación de carnes de animales enfermos en el departamento de refrigeración.

Artículo 113.- El depósito de las canales con subproductos comestibles, en cuartos refrigerantes, cámaras de congelación o cámaras frigoríficas, el personal que labora en las mismas será regulado por las medidas que se señalan en el Manual Operativo y de Procedimientos.

Capítulo VIII

Del transporte de las carnes y sus despojos.

Artículo 114.- Sólo se hará el transporte de las carnes y sus despojos que hayan sido inspeccionadas previamente por las autoridades municipales correspondientes.

Artículo 115.- Los vehículos que se utilicen para el transporte de carnes o despojos 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.
- II. Deberán estar provistos siempre de sistemas de refrigeración.
- III. La superficie interna deberá ser de material resistente a la corrosión, lisa e impermeable, fácil de limpiar y desinfectar.
- IV. Las puertas y uniones deberán ser herméticas, para impedir todo escurrimiento al exterior.
- V. El piso deberá tener rejillas o tarimas, que permita que los escurrimientos se desalojen fácilmente del vehículo.
- VI. Deberán estar equipados con perchas y ganchos, de manera que la carne no entre en contacto con el suelo.
- VII. 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, un forro interior adecuado para estos fines.
- VIII. Deberán contener en el exterior, la mención de lo que transportan; y
- IX. Las demás que para tal efecto señalen las autoridades municipales.

Artículo 116.- 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. *(Esta reforma fue aprobada en sesión ordinaria celebrada el 24 de enero de 2012 y publicado el 02 de febrero de 2012 en la Gaceta Municipal.)*

Artículo 117.- 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 IX

De las obligaciones de los introductores y usuarios.

Artículo 118.- Los usuarios de los servicios del rastro, tienen las siguientes obligaciones: *(Esta reforma fue aprobada en sesión ordinaria celebrada el 24 de enero de 2012 y publicado el 02 de febrero de 2012 en la Gaceta Municipal.)*

- I. Sujetarse al horario señalado en el Reglamento Interior del Rastro o por las autoridades competentes para recepción, sacrificio e inspección de carnes.
- II. Respetar las instrucciones dictadas por la Dirección, de acuerdo con el reglamento interior.
- III. Sujetarse a las disposiciones sanitarias de este reglamento y leyes respectivas.
- IV. Guardar orden dentro del establecimiento.

- v. No permitir que sus subordinados molesten al público o servidores públicos, profiriendo palabras obscenas o de cualquier otra manera, o que se presenten en estado de ebriedad en el establecimiento o bajo la influencia de algún psicotrópico;
- vi. No hacer uso de vehículos que puedan causar daños materiales al establecimiento.
- vii. No introducir al rastro, animales que procedan de zonas que estén declaradas en cuarentena.
- viii. Acatar las disposiciones de seguridad e higiene que señale para el efecto la Dirección del Rastro y el reglamento interno; y
- ix. Efectuar los pagos que señalen las tarifas comprendidas en la Ley de Ingresos.
- x. **Una vez efectuado el pago correspondiente, entregar al personal de la Dirección señalado para tales efectos, la orden de salida correspondiente de los productos cárnicos para que éstos sean depositados en el vehículo autorizado.**
- xi. **Es obligación de los introductores contar con básculas en óptimas condiciones, por lo que deberán entregar a la Dirección la constancia de calibración y mantenimiento, de no ser así se deberá de retirarse del área del andén.**
- xii. **hacerse responsables por los comportamientos inadecuados y daños que ocasione el personal a su cargo.** *(Esta reforma fue aprobada en sesión ordinaria celebrada el 24 de enero de 2012 y publicado el 02 de febrero de 2012 en la Gaceta Municipal.)*

Capítulo X De las obligaciones del personal.

Artículo 119.- La Dirección de los Rastros será responsable de mantener en buen estado las instalaciones de los rastros municipales, para lo cual atenderán a las actividades que señala el Manual Operativo y de Procedimientos.

Artículo 120.- 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 personas con enfermedades infectocontagiosas, que entrañen peligro de contaminación para las carnes o sus despojos.

Artículo 121.- 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 122.- 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 123.- 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 al Manual Operativo y de Procedimientos.

Artículo 124.- En las áreas donde se manipulen la carne y sus productos, se evitará realizar toda acción contaminante.

Artículo 125.- 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 126.- Se integrará una Comisión Mixta de Higiene y Seguridad compuesta por 2 representantes de la dependencia y 2 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 prevenir los 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 el Manual Operativo y de Procedimientos.

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 Jalisco y sus Municipios así como las Condiciones Generales de Trabajo para el Ayuntamiento de Guadalajara.

Capítulo XI Del mantenimiento.

Artículo 127.- La Dirección de Rastros contará con un Departamento de Mantenimiento para dar servicios a los distintos rastros del municipio, contando en cada uno de ellos con un responsable. Esta condición no será aplicable a las concesiones del servicio de rastro.

Artículo 128.- El Departamento de Mantenimiento será el responsable del buen funcionamiento y presentación de todas las instalaciones. Estará integrado por una jefatura con los empleados especializados que requieran para dicho servicio.

Artículo 129.- El mantenimiento se realizará de la siguiente forma:

- I. Preventivo; y
- II. Correctivo.

El servicio preventivo se llevará a cabo al concluir las labores en cada sección, revisando y manteniendo el equipo, además de supervisar las instalaciones usadas en la labor.

El mantenimiento correctivo se realizará durante las labores en todas las áreas, garantizando el buen funcionamiento de las mismas.

Artículo 130.- Este departamento tendrá facultades para coordinar su función con las dependencias municipales competentes.

Capítulo XII De las sanciones.

Artículo 131.- La imposición de las sanciones se hará tomando en consideración las siguientes situaciones:

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

Capítulo XIII De los medios de impugnación.

Artículo 132.- Las personas afectadas en sus derechos podrán interponer los medios de impugnación que establece el Reglamento del Acto y del Procedimiento Administrativo del Municipio de Guadalajara. *(Esta reforma fue aprobada en sesión ordinaria celebrada el 24 de enero de 2012 y publicado el 02 de febrero de 2012 en la Gaceta Municipal.)*

Capítulo XIV Del juicio de nulidad.

Artículo 133.- En contra de las resoluciones dictadas por la autoridad municipal al resolver el recurso, podrá interponerse el juicio de nulidad ante el Tribunal de lo Administrativo del Estado de Jalisco.

Capítulo XV Del Consejo Consultivo del Rastro

Artículo 134.- El Consejo Consultivo del Rastro es un organismo colegiado, con la naturaleza de órgano de consulta popular que define el artículo 97 del Reglamento de Participación Ciudadana del Municipio de Guadalajara, dotado con autonomía técnica y de gestión y de plena independencia para ejercer sus atribuciones.

El Consejo Consultivo del Rastro tiene las siguientes atribuciones:

- I. Promover las medidas necesarias para lograr la disciplina y el profesionalismo de todos los trabajadores, proponiendo las mejores condiciones y medios de trabajo, buscando ante todo la seguridad de las personas que laboran en las distintas actividades que se desarrollan en el rastro, a efecto de que su desempeño reditúe en un mejor servicio a los usuarios;
- II. Sugerir a la Dirección del Rastro las mejoras o modificaciones que se considera deben ejecutarse por terceras personas y analice los trabajos que se realicen en el bien inmueble propiedad del Ayuntamiento;
- III. Plantear las medidas necesarias para evitar la sustracción de productos de carne, o bien otros que afecten la economía de los propios usuarios, o en su defecto las mismas instalaciones del rastro;
- IV. Vigilar que todos los acuerdos sean debidamente difundidos entre los usuarios para su correcto cumplimiento; y
- V. Coadyuvar con la Dirección del Rastro para que los corrales sean usados exclusivamente para ganado designado a la matanza.

Artículo 135.- El Consejo Consultivo del Rastro se integra por las siguientes personas:

- I. El Director del Rastro; *(Reforma aprobada en sesión ordinaria del Ayuntamiento celebrada el día 07 de junio de 2007 y publicada en el Suplemento de la Gaceta Municipal el 13 de julio de 2007.)*
- II. El Presidente de la Comisión Edilicia de Servicios Públicos Municipales;
- III. Un representante de cada una de las fracciones edilicias representadas en el Ayuntamiento; y
- IV. Un representante de las siguientes asociaciones u organizaciones de la sociedad civil:
 - a) Asociación Ganadera Local de Guadalajara;
 - b) Asociación de Expendedores de Carne de Cerdo, A.C.;
 - c) Fuerzas Ecológicas de Liberación Animal, A.C.;
 - d) Productores Abastecedores, Consumidores e Introdutores de Ganados y Aves, A.C.,
 - e) Sociedad Cooperativa de Consumo de Alimentos Perecederos, Tablajeros de Jalisco, S.C.L.;
 - f) Sociedad Cooperativa de Consumo de Alimentos Perecederos, Tablajeros de Guadalajara, S.C.L.;
 - g) Trabajadores del Sindicato del Rastro;
 - h) Unión de Abastecedores e Introdutores de Ganado, A.C.;
 - i) Unión de Comisionistas de Cerdos y Reses, A.C.;
 - j) Unión de Freidores de Lonjas y Carnes de Puerco, A.C.;
 - k) Unión de Obradores de Guadalajara, A.C.; y
 - l) Unión de Tablajeros y Comerciantes de Jalisco "José Magallón", A.C. *(Esta reforma fue aprobada en sesión ordinaria del Ayuntamiento celebrada el 27 de octubre de 2014 y publicada el 24 de noviembre de 2014 en el Suplemento de la Gaceta Municipal)*

Artículo 136.- Cada organización que integre el Consejo Consultivo debe acreditar legalmente ante la Comisión Edilicia de Servicios Públicos Municipales su personalidad. Al perder su acreditación legal, automáticamente se pierde la representatividad ante el Consejo. *(Esta reforma fue aprobada en sesión ordinaria del Ayuntamiento celebrada el 27 de*

octubre de 2014 y publicada el 24 de noviembre de 2014 en el Suplemento de la Gaceta Municipal)

Artículo 137.- Las nuevas organizaciones que se constituyan pueden pertenecer al Consejo Consultivo, siempre y cuando así lo soliciten y acrediten su personalidad ante la Comisión Edilicia de Servicios Públicos Municipales, en los términos del presente ordenamiento. *(Esta reforma fue aprobada en sesión ordinaria del Ayuntamiento celebrada el 27 de octubre de 2014 y publicada el 24 de noviembre de 2014 en el Suplemento de la Gaceta Municipal)*

Artículo 138.- Cada persona jurídica que integre el Consejo Consultivo debe mantener actualizada la documentación que se establece en los artículos anteriores.

Artículo 139.- El Consejo Consultivo del Rastro elige de entre sus miembros a su Secretario Técnico, el cual dura en su cargo un año, pudiendo ser reelecto.

Artículo 140.- El Consejo Consultivo del Rastro elige entre sus miembros a un Tesorero, el cual dura en su cargo un año, pudiendo ser reelecto, y el cual tiene las siguientes funciones:

- I. Rendir las aportaciones económicas que le corresponda aportar a cada representante de las agrupaciones que conforman el Consejo Consultivo;
 - II. Vigilar que no se desvíen los fondos económicos que los propios consejeros aportan, previa sesión y autorización del Consejo Consultivo;
 - III. Justificar y demostrar al propio consejo los pagos que realice este órgano por cuestiones administrativas o de servicio; y
 - IV. Rendir un informe mensual al Presidente del Consejo Consultivo de las aportaciones económicas que realicen los miembros del propio consejo.
- (Reforma aprobada en sesión ordinaria del Ayuntamiento celebrada el día 07 de junio de 2007 y publicada en el Suplemento de la Gaceta Municipal el 13 de julio de 2007.)*

Artículos transitorios.

Primero.- Se abroga el Reglamento del Rastro en el Municipio de Guadalajara publicado el día 27 de febrero de 2001 en la *Gaceta Municipal* y se derogan las disposiciones que se opongan al presente, excepto lo referente a las normas que habrán de ser suplidas por el Manual Operativo y de Procedimientos.

Segundo.- El presente Reglamento de Rastro en el Municipio de Guadalajara, entrará en vigor al tercer día de su publicación en la *Gaceta Municipal*.

Tercero.- El Presidente Municipal deberá expedir el respectivo Manual Operativo y de Procedimientos a que se refiere el presente reglamento, dentro de los 180 días hábiles posteriores a la publicación del mismo en la *Gaceta Municipal*, periodo dentro del cual se atenderá en la parte que corresponda, a lo dispuesto por el reglamento que se abroga.

Cuarto.- En tanto no se expida el Reglamento de Procedimientos Administrativos, la interposición y tramitación de los recursos se realizará conforme a lo dispuesto por el reglamento que se abroga.

Quinto.- Los rastros dispondrán de seis meses, contados a partir de la fecha en que entre en vigor el presente reglamento, para instalar el laboratorio a que se refiere el artículo 21 de este ordenamiento.

Sexto.- Remítase copia del presente ordenamiento al Honorable Congreso del Estado, para su compendio en la biblioteca del Poder Legislativo.

Para su publicación y observancia, promulgo el presente Reglamento de Rastro en el Municipio de Guadalajara, el 01 de noviembre del 2002.

**EL PRESIDENTE DEL AYUNTAMIENTO
CONSTITUCIONAL DE GUADALAJARA**

INGENIERO FERNANDO GARZA MARTÍNEZ.

EL SECRETARIO GENERAL

**LICENCIADO DANIEL
PERALTA CABRERA.**

Este Reglamento fue publicado en el Suplemento de la *Gaceta Municipal* el 21 de noviembre del 2002

**ARTÍCULOS TRANSITORIOS DE LA ADICION DE UN CAPITULO XV
DENOMINADO DEL CONSEJO CONSULTIVO DEL RASTRO EN EL MUNICIPIO
DE GUADALAJARA APROBADA EL 07 DE JUNIO DE 2007 Y PUBLICADAS
EL 13 DE JULIO DE 2007 EN EL SUPLEMENTO DE LA GACETA MUNICIPAL.**

Primero. Publíquese el Reglamento de los Consejos Consultivos del Municipio de Guadalajara, así como las reformas al Reglamento para la Protección del Medio Ambiente y la Ecología en el Municipio de Guadalajara, al Reglamento de Rastro en el Municipio de Guadalajara y al Reglamento para el Funcionamiento de Giros Comerciales, Industriales y de Prestación de Servicios en el Municipio de Guadalajara, en la *Gaceta Municipal* de Guadalajara.

Segundo. El Reglamento de los Consejos Consultivos del Municipio de Guadalajara, así como las reformas realizadas al Reglamento para la Protección del Medio Ambiente y la Ecología en el Municipio de Guadalajara, al Reglamento de Rastro en el Municipio de Guadalajara y al Reglamento para el Funcionamiento de Giros Comerciales, Industriales y de Prestación de Servicios en el Municipio de Guadalajara, entrarán en vigor al día siguiente de su publicación en la *Gaceta Municipal* de Guadalajara.

Tercero. Se abroga el Reglamento de los Consejos Consultivos del Municipio de Guadalajara aprobado el 31 de diciembre de 2000.

Cuarto. Quedan derogadas todas las disposiciones de orden municipal que se opongan a lo establecido en las presentes reformas.

Quinto. Una vez publicadas las presentes disposiciones, remítase mediante oficio un tanto de ellas al Honorable Congreso del Estado de Jalisco, para los efectos ordenados en la fracción VII del artículo 42 de la Ley del Gobierno y la Administración Pública Municipal del Estado de Jalisco.

ARTICULOS TRANSITORIOS DE LAS REFORMAS A LOS ARTICULOS 21, 50, Y 56 DEL REGLAMENTO DE RASTRO EN EL MUNICIPIO DE GUADALAJARA, APROBADOS EN LA SESION ORDINARIA DEL DIA 21 DE JUNIO DE 2007 Y PUBLICADO EN LA GACETA MUNICIPAL DEL DIA 23 DE JULIO DEL 2007

Primero. Publíquense las presentes reformas en la *Gaceta Municipal* de Guadalajara.

Segundo. Las presentes reformas entrarán en vigor al día siguiente de su publicación en la *Gaceta Municipal* de Guadalajara.

Tercero. Una vez publicadas las presentes disposiciones, remítase mediante oficio un tanto de ellas al Honorable Congreso del Estado de Jalisco, para los efectos ordenados en la fracción VII del artículo 42 de la Ley del Gobierno y la Administración Pública Municipal del Estado de Jalisco.

ARTICULOS TRANSITORIOS DE LAS REFORMAS A LOS ARTICULOS 3, 7, 9, 21, 36, 49, 50, 51, 56, 63, 71, 80, 116, 118 Y 132 APROBADAS EN LA SESION ORDINARIA DEL DIA 24 DE ENERO DE 2012 Y PUBLICADO EN LA GACETA MUNICIPAL DEL DIA 02 DE FEBRERO DEL 2012

Primero. Publíquese el presente ordenamiento municipal en la *Gaceta Municipal* de Guadalajara.

Segundo. El presente ordenamiento municipal entrará en vigor al día siguiente de su publicación en la *Gaceta Municipal* de Guadalajara.

Tercero. Quedan derogadas las disposiciones de orden municipal que se opongan a lo establecido en el anterior precepto.

Cuarto. Se autoriza a los ciudadanos Presidente Municipal y Secretario General de este Ayuntamiento, a la firma de la documentación inherente al cumplimiento del presente ordenamiento.

Quinto. Una vez publicadas las presentes disposiciones, remítase mediante oficio un tanto de ellas al Congreso del Estado de Jalisco, para los efectos de la fracción

VII del artículo 42 de la Ley del Gobierno y la Administración Pública Municipal del Estado de Jalisco.

ARTICULOS TRANSITORIOS DE LAS REFORMAS A LOS ARTICULOS 135, 136 Y 137 APROBADAS EN LA SESION ORDINARIA DEL DIA 27 DE OCTUBRE DE 2014 Y PUBLICADAS EN LA GACETA MUNICIPAL DEL DIA 24 DE NOVIEMBRE DEL 2014

Primero. Publíquese el presente ordenamiento en la *Gaceta Municipal* de Guadalajara.

Segundo. El presente ordenamiento entrará en vigor al día siguiente de su publicación en la *Gaceta Municipal* de Guadalajara.

Tercero. Se derogan todas y cada una de las disposiciones legales que contravengan lo dispuesto por el presente ordenamiento.

Cuarto. Remítase copia del presente al Congreso del Estado de Jalisco, para los efectos contemplados en el artículo 42, fracción VII de la Ley del Gobierno y la Administración Pública Municipal del Estado de Jalisco.