

REGLAMENTO DEL RASTRO DEL MUNICIPIO DE ACÁMBARO, GUANAJUATO

Periódico Oficial del Gobierno del Estado

Año CIII Tomo CLIV	Guanajuato, Gto., a 21 de junio del 2016	Número 99
-----------------------	--	--------------

Tercera Parte

Presidencia Municipal – Acámbaro, Gto.

Reglamento del Rastro del Municipio de Acámbaro, Guanajuato	129
--	-----

EL CIUDADANO LICENCIADO GERARDO JAVIER ALCANTAR SAUCEDO PRESIDENTE MUNICIPAL DE ACÁMBARO, ESTADO DE GUANAJUATO, A LOS HABITANTES DEL MISMO HAGO SABER: QUE EL HONORABLE AYUNTAMIENTO, EN EJERCICIO DE LAS FACULTADES QUE LE CONCEDEN LOS ARTÍCULOS 115, FRACCIÓN II DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, 117 FRACCIÓN I Y V DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA PARA EL ESTADO DE GUANAJUATO, 76 FRACCIÓN I INCISO B, 95, 97, 98, 108, 109, 148, 151, 236, 239 FRACCIÓN II Y 240 DE LA LEY ORGÁNICA MUNICIPAL VIGENTE PARA EL ESTADO DE GUANAJUATO EN SESIÓN EXTRAORDINARIA NUMERO 116 CELEBRADA EL DÍA 09 DE OCTUBRE DEL 2015 APROBÓ EL SIGUIENTE:

Reglamento del Rastro del Municipio de Acámbaro, Guanajuato.

CAPÍTULO I

Disposiciones Generales

Artículo 1.

El presente Reglamento es de orden público y de observancia general y tiene por objeto establecer las bases para el funcionamiento de los rastros que se encuentren dentro del Municipio de Acámbaro y deben de regirse por el presente Reglamento, todas las actividades de sacrificio, matanza, benefició o movimiento y traslado de semovientes practicadas dentro del rastro por personas dedicadas al ramo en beneficio de la población. Así como el uso, mantenimiento y rehabilitación de los servicios destinados a este ámbito municipal.

Artículo 2.

Las disposiciones de este ordenamiento jurídico tienen por objeto establecer las normas y principios básicos conforme a las cuales se realizará:

- I. El sacrificio de cualquier especie de animales cuya carne se destine al consumo humano;
- II. El estricto control del sacrificio del ganado bovino, porcino y menor, a efecto de que la carne que se expenda al público consumidor se encuentre en perfectas condiciones para su consumo humano;
- III. La verificación de la documentación que acredite la propiedad legítima de los dueños de los semovientes que ingresan al rastro para su sacrificio; así como que sea cubierto el pago por derechos respectivos ante la Tesorería Municipal;
- IV. La supervisión permanente de las plantas de sacrificio de semovientes para que funcionen con toda la eficacia e higiene;
- V. La celebración de acuerdos interinstitucionales de coordinación, convenios y acuerdos con Dependencias y Entidades Federales y Estatales, para hacer más eficiente el ejercicio de las funciones, ejecuciones y operación del servicio del rastro.

Artículo 3.

Para efectos de este Reglamento se entiende por:

- I. **Administrador:** Funcionario público municipal encargado del buen funcionamiento y ejecución del servicio público del rastro municipal, adscrito a la Dirección General de Servicios Públicos Municipales.
- II. **Aliñado:** Es la acción de despojar al ganado sacrificado de tejidos impropios para el consumo humano.
- III. **Anfiteatro.** El lugar donde se realiza la evisceración e inspección de animales enfermos o muertos cualquiera que sea su procedencia.
- IV. **Animal de abasto:** Todo aquel semoviente que de acuerdo a su función zootécnica produce un bien o derivados destinados a la alimentación humana.

- V. **Área de Canales y Viseras.** Es el lugar destinado para el depósito de carnes, que una vez inspeccionada ha sido determinada como apta para su comercialización.
- VI. **Aseguramiento:** Es la acción preventiva a cargo de la Administrador de los rastros, para evitar la salida del rastro de cualquier producto cárnico que se presume que no es apto para consumo humano. El aseguramiento podrá ser parcial o total si se trata de todo o sólo parte del producto cárnico.
- VII. **Cajón de sacrificio:** Espacio para un solo animal, donde se insensibiliza a los animales de abasto.
- VIII. **Cámara de refrigeración:** Es el lugar destinado a la conservación de productos y subproductos que tengan que ser resguardados por un tiempo determinado, provenientes de la matanza y que no hayan sido entregados o recibidos en su destino por alguna contingencia.
- IX. **Canal:** El cuerpo de un animal, desprovisto de la piel, cabeza, vísceras y patas de acuerdo a la Norma Oficial Mexicana.
- X. **Carne:** Los tejidos musculares, conjuntivos y elásticos, grasas, vasos linfáticos y sanguíneos, nervios, que constituyen las masas musculares que recubren el esqueleto del animal.
- XI. **Certificado zoosanitario:** Documento oficial expedido por un médico veterinario zootecnista acreditado.
- XII. **Corrales:** Locales destinados a la recepción, alojamiento y mantenimiento de los animales de abasto dentro de un rastro. Estos se dividen en corrales de recepción, de estancia o descanso, de pre matanza y de semovientes sospechosos o enfermos. Todos deberán contar con instalaciones que faciliten la disposición agua para el ganado alojado.
- XIII. **Corralero.** El encargado de recibir el ganado; es el responsable inmediato del mantenimiento y guarda de éste mientras se sacrifican, por lo que el recibo y entrega del mismo lo hará por rigurosa lista anotando fierros, colores y propiedad.
- XIV. **Denuncia sanitaria:** Comunicación formal escrita a las autoridades sanitarias competentes, sobre la presunción o existencia de una enfermedad transmisible o de otra naturaleza en uno o más individuos, señalando los datos epizootiológicos relevantes en forma suficiente y necesaria para su identificación, localización y atención correspondiente.

- XV. **Director:** Funcionario público municipal encargado de la Dirección General de Servicios Públicos Municipales.
- XVI. **Electro insensibilización:** Inducción de la pérdida de la conciencia por métodos eléctricos.
- XVII. **Enfermedades zoonóticas:** Son enfermedades que se transmiten del animal al hombre.
- XVIII. **Esquilmos:** Es la sangre de los animales sacrificados, contenidos estomacales, estiércol seco o fresco, cerdas, cuernos, pezuñas, orejas, hiel, hueso calcinado, pellejos provenientes de limpia de pieles, residuos y grasas de las pailas, y todos los productos de animales enfermos que fueron cremados, así como todas las materias no aptas para el consumo que resulten del sacrificio de animales.
- XIX. **Estibadores.-** Personas encargadas de la carga, descarga y distribución conveniente de los productos cárnicos en el vehículo de reparto.
- XX. **Examen ante-mortem:** Es aquel que realiza el médico veterinario zootecnista en los animales antes de su sacrificio humanitario; para verificar que se encuentran aptos para consumo humano.
- XXI. **Examen organoléptico:** Es el que realiza el médico veterinario, utilizando sus sentidos y durante el proceso de la matanza, evaluando, el color, olor, consistencia, textura o cualquier otra característica que presente el producto cárnico o sus derivados.
- XXII. **Examen post-mortem:** Es el que realiza el Médico Veterinario, a los canales y sus órganos; para verificar que se encuentran aptos para el consumo humano.
- XXIII. **Faenado:** Procedimiento de recepción del animal de abasto, incluyendo las etapas de sacrificio, degüello y procesamiento en el rastro hasta obtener un producto inocuo apto para consumo humano.
- XXIV. **Fierro de herrar:** Instrumento para marcar el ganado como medida de identificación, del propietario.
- XXV. **Guía de Tránsito:** Forma valorada que expide el Poder Ejecutivo del Gobierno del Estado a través de la Secretaría de Desarrollo Agropecuario y por medio de las asociaciones ganaderas, a efecto de acreditar la existencia de la guía de tránsito correspondiente.

- XXVI. **Horno crematorio.** Lugar donde se destruyen carnes y despojos a través de su incineración, proveniente del matadero, impropio para el consumo humano previa declaración del Administrador del rastro.
- XXVII. **Libro de Registro:** Libro de control de entradas y salidas de animales, productos y subproductos, autorizados por el Administrador.
- XXVIII. **Matanceros:** Persona encargada de sacrificar a los animales de abasto que ingresen al rastro municipal.
- XXIX. **Marca:** Identificación individual que se hace en los animales a través de cortes o muescas en las orejas.
- XXX. **Médico Veterinario:** Profesionista en la rama de la zootecnia, con título y cédula legalmente expedidos y registrados de acuerdo con las autoridades educativas competentes, además de contar con las certificaciones necesarias en la materia.
- XXXI. **Pailas:** Es el lugar donde se realiza el reblandecimiento de pieles para el retiro del pelo, pezuñas y pluma.
- XXXII. **Patente:** Número de registro del fierro de herrar que sirve como acreditación de la propiedad del ganado.
- XXXIII. **Rastro Municipal:** El edificio destinado al sacrificio y faenado de toda clase de ganado, que tenga como destino el consumo humano.
- XXXIV. **Sacrificio de emergencia:** Sacrificio que se realiza por métodos humanitarios para cualquier animal que haya sufrido recientemente lesiones traumáticas incompatibles con la vida o sufra una afección que le cause dolor.
- XXXV. **SAGARPA:** Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación.
- XXXVI. **Sala de matanza:** Es el lugar dentro del rastro donde se realiza el sacrificio, evisceración e inspección sanitaria de toda clase de animal de abasto.
- XXXVII. **Sellos Sanitarios:** estos deberán de tener las siguientes leyendas:
- a) “Inspeccionado y aprobado para consumo” México. Que significa que los animales, sus canales, partes de los mismos, las vísceras, la carne, y sus productos, han sido inspeccionados y aprobados de acuerdo con las disposiciones contenidas en este Reglamento por

haberse encontrado en condiciones sanitarias que permitan su empleo en la alimentación humana;

- b) “Inspeccionado y aprobado para cocción” México. Que significa que los animales, sus canales, partes de los mismos, las vísceras, la carne y demás productos comestibles derivados de origen animal de abasto, o subproductos cárnicos, han sido inspeccionados y que se autoriza su consumo bajo condición de que sean tratados por la cocción; y
- c) “Inspeccionado y rechazado” México. Que significa que los animales, sus canales, partes de los mismos, vísceras, carnes, sus productos comestibles derivados del animal de abasto o subproductos cárnicos, han sido inspeccionados y rechazados por considerarse impropios para el consumo humano, y que el médico veterinario acreditado y responsable de la inspección ha ordenado su aprovechamiento únicamente para su uso industrial, su destrucción o la elaboración del *tankage*.

XXXVIII. **Servicio de matanza.** Es el sacrificio, retiro y limpia de la piel, evisceración, seccionamiento de cabeza y canales del animal de abasto, conduciendo todos estos productos a sus respectivas áreas.

XXXIX. **Tablajeros.** Son los comerciantes al detalle de la carne.

XL. **Tankage:** Subproducto obtenido de los residuos y desperdicios de carne, vísceras o canales de distintas especies de animales, que han sido esterilizados, rico en proteínas y desprovisto de una gran parte de su grasa, al cual se le agrega algunas veces sangre y huesos. En su manufactura no entran ni la piel, los cuernos, ni el contenido gastrointestinal de los animales de que proceden.

XLI. **Semovientes:** Son bienes que consisten en ganado de cualquier especie.

XLII. **Semovientes sospechosos:** Significa que durante la inspección sanitaria han encontrado en el animal síntomas o signos de padecer alguna enfermedad o lesiones haciéndolo impropio para el consumo humano por lo que puede ocasionar su aseguramiento parcial o total.

XLIII. **Subproductos cárnicos:** Todas aquellas partes del animal que no son comestibles para el hombre, como son la grasa, los cuernos, la sangre, neonatos, etc., a estos también se le conocen como esquilmos. En su

manufactura no entran ni la piel, los cuernos, ni el contenido gastrointestinal de los animales de que proceden.

- XLIV. **Usuarios.** Las personas que acreditan la posesión legal del animal que desean introducir a las instalaciones del rastro para su sacrificio, previo cumplimiento a los requisitos establecidos en las normas de la materia; también son reconocidos como usuarios las personas jurídicas colectivas.
- XLV. **Usuarios temporales.** Las personas que tramitan un permiso para servicio del rastro, modificando el tiempo que requieran según sus necesidades.
- XLVI. **Usuario permanente.** Las personas que tramitan permiso para el servicio del rastro, sin modificaciones de tiempo.
- XLVII. **Vísceras:** Los órganos contenidos en las cavidades torácica, abdominal, pélvica y craneal, se les conoce como vísceras rojas a los pulmones, hígado, corazón, bazo; y vísceras verdes a los intestinos, estomago y menudos.
- XLVIII. **Zona de desembarque:** Es el lugar destinado a la recepción de ganado.

Capítulo II

Del establecimientos de los Rastros

Artículo 4.

Es responsabilidad del Ayuntamiento, a través del Director, garantizar inmuebles adecuados para el establecimiento del rastro municipal, de acuerdo a los requisitos establecidos en la normatividad de la materia. Servicio que se ejecutará a través del Administrador del rastro.

Artículo 5.

Sus disposiciones son obligatorias para los usuarios, trabajadores, empleados y servidores públicos encargados de la Administración del rastro municipal o concesionado.

Artículo 6.

Las instalaciones de un rastro deben cubrir los siguientes requisitos:

- I. Estar situado en zonas autorizadas según el Programa Municipal de Desarrollo Urbano y Ordenamiento Ecológico Territorial, de conformidad con la normatividad aplicable.
- II. Disponer de instalaciones suficientes y adecuadas para el sacrificio, que garanticen la sanidad y seguridad del animal de abasto y del personal que ahí labora.

Artículo 7.

Para la autorización de la apertura de un rastro en el Municipio de Acámbaro, deberá contar con los siguientes requisitos:

- I. Contar con los estudios y dictámenes siguientes:
 - a) Dictamen de congruencia con el Programa Municipal de Desarrollo Urbano y Ordenamiento Ecológico Territorial;
 - b) Estudio factibilidad de servicios;
 - c) Estudio de Impacto ambiental;
 - d) Autorización para el manejo de residuos sólidos
 - e) Acreditar la propiedad del inmueble
 - f) Cambio de uso de suelo;
 - g) Autorización de la Secretaría de Salud;
 - h) Proyecto ejecutivo
 - i) Estudio de costo- beneficio.
- II. La aprobación del Ayuntamiento o el otorgamiento de la respectiva concesión;
- III. Licencia expedida por la Secretaría de Salud del Estado;
- IV. Las demás que para tales efectos señale las legislaciones de la materia.

Artículo 8.

El rastro requiere para su buen funcionamiento de las siguientes áreas, en su caso, mismas que se ajustarán a las prevenciones de la Ley de Salud y Reglamentos respectivos:

- I. Corrales de desembarque;
- II. Corrales de encierro;
- III. Sala de sacrificio de ganado bovino;
- IV. Área de viseras de ganado bovino;
- V. Sala de sacrificio de ganado porcino;
- VI. Área de viseras de ganado porcino;
- VII. Sala de ganado ovi – caprino;
- VIII. Área de viseras de ganado ovi – caprino;
- IX. Báscula para el peso de productos de matanza;

- X. Cámara de refrigeración;
- XI. Horno crematorio;
- XII. Caldera;
- XIII. Salas de canales;
- XIV. Zona de carga y descarga exclusivo para productos de matanza;
- XV. Oficinas para el personal administrativo;
- XVI. Áreas de sanitarios y regaderas;
- XVII. Camiones para el transporte sanitario de canales;
- XVIII. Anfiteatro; y
- XIX. Pailas.

Artículo 9.

Para el establecimiento de rastros municipales o concesionados, quedarán sujetos al cumplimiento de lo siguiente:

- I. Reunir las condiciones y requisitos sanitarios que determinen la normatividad de la materia, así como las normas técnicas que expidan las autoridades competentes;
- II. Contar con plano donde se especifique situación, dimensiones, tipo de construcción, topografía del terreno, distribución y vías internas;
- III. Que las áreas al interior cuenten con:
 - a) Vías internas para los camiones de transporte;
 - b) Estacionamiento de vehículos;
 - c) Zonas peatonales;
 - d) Señalamientos de cada área y sala para su fácil ubicación;
 - e) Oficinas administrativas; y
- IV. Cumplir con las especificaciones de los distintos tipos de corrales, áreas y salas que hubieran de construirse, los procedimientos de construcción previstos por la ley.

Artículo 10.

La construcción, reconstrucción, modificación o demolición de instalaciones del rastro se sujetará a lo dispuesto por la normatividad de la materia.

Artículo 11.

Toda persona que lo solicite, podrá introducir en el rastro municipal animal de abasto de cualquier especie para su sacrificio, sin más límites que los fijados en el presente reglamento, en las Leyes y Reglamentos de Salud y demás disposiciones legales aplicables.

Artículo 12.

La entrega de canales, vísceras y pieles a los usuarios, se hará mediante recibo que firmen de conformidad en los departamentos respectivos.

Artículo 13.

En los lugares en que se practique la inspección sanitaria en el rastro, no se permitirá la entrada al público, sino cuando lo disponga el Administrador del mismo y haya terminado la revisión.

Artículo 14.

El predio, instalaciones y equipos necesarios para el buen funcionamiento del rastro municipal, son propiedad del Municipio de Acámbaro, Guanajuato.

CAPÍTULO III De las Autoridades

Artículo 15.

Son Autoridades en materia de prestación del servicio público de rastro:

- I. El Ayuntamiento;
- II. Presidente Municipal
- III. El Director General de Servicios Municipales; y
- IV. El Administrador;

Artículo 16.

Corresponde al Ayuntamiento las siguientes atribuciones:

- I. Fijar las políticas de administración y operación de los rastros, vigilando el adecuado mantenimiento;
- II. Vigilar a través de la comisión del Ayuntamiento respectiva, el buen funcionamiento y eficiencia en la prestación del servicio;
- III. Nombrar a los Verificadores de Ganadería en los términos de los Artículos 12 y 15 de la Ley Ganadera para el Estado de Guanajuato; y
- IV. Las demás que se deriven del presente Reglamento y de las disposiciones legales aplicables a la materia.

Artículo 17.

Corresponde al Presidente Municipal las siguientes atribuciones:

- I. Vigilar el cumplimiento del presente Reglamento;
- II. Proponer proyectos y programas al Ayuntamiento para el mejor funcionamiento del servicio público que se regula mediante este ordenamiento; y
- III. Las demás facultades y atribuciones que le señalen diversas disposiciones jurídicas y administrativas aplicables.

Artículo 18.

Corresponde al Director las siguientes atribuciones:

- I. Realizar las acciones necesarias para la aplicación del presente ordenamiento;
- II. Administrar, coordinar y vigilar el servicio público del rastro;
- III. Informar al Ayuntamiento sobre la operación y prestación del servicio público del rastro;
- IV. Expedir la credencial de identificación como usuario del rastro municipal;
- V. Ordenar la ejecución de obras y trabajos necesarios para mejorar el funcionamiento del rastro municipal;
- VI. Aplicar las sanciones administrativas, por violaciones a las disposiciones al presente ordenamiento, como facultad delegada por el Presidente Municipal;
- VII. Proponer al Ayuntamiento, la realización de obras necesarias para la más eficaz prestación de los servicios del rastro;
- VIII. Sancionar por las infracciones previstas en el presente reglamento; y
- IX. Las demás que le confiera el Ayuntamiento o se deriven del presente reglamento y de las disposiciones legales aplicables a la materia.

Artículo 19.

Para ser Administrador del rastro, se requiere:

- I. Ser ciudadano mexicano en pleno ejercicio de sus funciones;
- II. De preferencia contar con título de Médico Veterinario;
- III. No haber sido condenado por delito intencional; y
- IV. Ser de reconocida honorabilidad.

Artículo 20.

Corresponde al Administrador las siguientes atribuciones:

- I. Prestar el servicio de sacrificio de animales de abasto cuya carne sea para consumo humano; con apego al presente Reglamento y previo el pago de los derechos correspondientes;
- II. Llevar un sistema de registro de los servicios prestados, así como de todo movimiento administrativo de los rastros;

- III. Realizar vistas de inspección a los rastros, a efecto de verificar el cumplimiento de lo dispuesto en el presente reglamento;
- IV. Mantener el rastro aseado y vigilar que se cumplan las disposiciones en materia de salud pública;
- V. Rendir cuentas a la Dirección y Tesorería Municipal cuando estas instancias lo estimen conveniente;
- VI. Vigilar el cumplimiento de las disposiciones normativas de los servidores públicos que laboren en los rastros;
- VII. Gestionar los servicios básicos en el rastro como:
 - a) Agua potable
 - b) Limpieza
 - c) Energía eléctrica; y
 - d) Seguridad pública.
- VIII. Hacer uso de la fuerza pública cuando se vea alterado el orden público dentro del rastro;
- IX. Atender y resolver los problemas internos del rastro;
- X. Gestionar las mejoras necesarias de las instalaciones, para el adecuado funcionamiento del rastro municipal; y
- XI. Las demás disposiciones contenidas en el presente reglamento y demás normas de la materia.

Artículo 21.

Las Asociaciones Locales de Productores y las Sociedades Protectoras de Animales, en la medida que manifiesten interés y quieran coadyuvar con el Director, podrán presentar su solicitud, la que previa valoración de la misma y los requisitos que establezca el Director, servirán de base para la definición de los Convenios de Colaboración Administrativa.

CAPÍTULO IV

Del Personal, Usuarios y Visitantes del Rastro

Artículo 22.

El rastro municipal contará por lo menos con el siguiente personal:

- I. Administrador;
- II. Verificador Municipal de Ganadería;
- III. Médicos Zootecnistas
- IV. Matancero
- V. Corraleros
- VI. Veladores
- VII. Estibadores

Artículo 23

Además de las señaladas en el artículo 20 competen al Administrador del rastro las siguientes funciones operativas:

- I. Ordenar la apertura y cierre del rastro a las horas preestablecidas en el presente Reglamento;
- II. Hacer buen uso de las instalaciones;
- III. Coordinar y supervisar a su personal;
- IV. Hacer la requisición de insumos o materiales y llevar un control e inventario de los mismos para los servicios que presta el rastro;
- V. Presentar proyectos de mejora acordes a los establecidos por la normatividad Federal y Estatal al Director;
- VI. Reportar semanalmente al Director las actividades desarrolladas en el rastro;
- VII. Distribuir y verificar entre los empleados a sus órdenes, las labores y/o actividades que deberán desempeñar;
- VIII. Rendir al Director un informe mensual de la matanza, el movimiento de ganado, los aseguramientos y en general de los registros y del funcionamiento del rastro; en dicho informe se detallara los ingresos que genere el rastro y el volumen de la matanza del mismo;
- IX. El Administrador recabará la documentación que ampare los animales de abasto que serán sacrificados y rendirá mensualmente una estadística que se enviará a la Secretaría de Programación y Presupuesto en la Ciudad de Guanajuato;
- X. Expedir a los interesados las boletas que especifiquen las partes decomisadas, expresando la razón, éstas deberán ir firmadas y marcadas con el sello oficial del rastro;
- XI. Proveer el animal de abasto necesario para la matanza y poder cubrir la demanda de carne en el Mercado Municipal;
- XII. Vigilar que la carne que se distribuya al Mercado Municipal, cumpla con las normas de calidad necesarias para el consumo humano;
- XIII. Recibir el animal de abasto destinado al sacrificio, guardando éste en los corrales de encierro por el tiempo reglamentario para su inspección sanitaria y comprobación de su legal procedencia;
- XIV. Coordinar el sacrificio de los animales y eviseración, la obtención de canales, su inspección sanitaria, transportarlas directa o indirectamente a los establecimientos o expendios correspondientes haciéndolo con las normas de higiene prescritas por las Leyes sanitarias;
- XV. Llevar un registro de usuarios por orden numérico y fechas, anotando la entrada de los animales de abasto al rastro, el nombre y domicilio del introductor, el nombre del rancho o lugar de procedencia, la especie, color, edad, clase y marca de los animales, el número y fecha del aviso de movilización y el nombre del Verificador Municipal de Ganadería que lo expidió, los nombres y domicilio del vendedor y comprador, la fecha de sacrificio, la cantidad pagada por prestaciones fiscales, reservando una

- columna para las anotaciones de circunstancias imprevistas y se sellará la carne con el sello especial del rastro;
- XVI. Llevar el control de los ingresos de los animales en pie y de animales sacrificados en el libro de registro;
 - XVII. Integrar, controlar y actualizar el archivo del rastro;
 - XVIII. Turnar a la Tesorería Municipal, las solicitudes de cobro de las tarifas y cuotas por servicios ordinarios y extraordinarios que se presten en el rastro, de conformidad con lo establecido en la Ley de Ingresos para el Municipio, debiendo ésta expedir los recibos oficiales correspondientes;
 - XIX. Vigilar que la refrigeración de los productos cárnicos sea la adecuada;
 - XX. Ordenar y vigilar que se retiren de las instalaciones del rastro y previo dictamen médico, la carne que se encuentre en estado de descomposición, así como aquella que este abandonada, sea cual fuere su estado o naturaleza, enviando al horno crematorio la que se determine que se encuentra en estado de descomposición y aquella que esté en buenas condiciones se enviará a instituciones de beneficencia reconocidas como tal por el Ayuntamiento, levantándose acta de estas circunstancias;
 - XXI. Examinar la documentación exhibida para acreditar la procedencia legal del animal de abasto destinado al sacrificio;
 - XXII. Impedir la matanza, sin la previa inspección sanitaria del Administrador e informar a los servicios de salud, a la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, Secretaría de Desarrollo Agropecuario y Presidencia Municipal sobre la cantidad de animal de abasto sacrificado, por enfermedades observadas en el mismo;
 - XXIII. Aplicar los métodos científicos y tecnológicos en el sacrificio de animales destinados al consumo humano, observando las disposiciones legales y normas oficiales aplicables a la materia;
 - XXIV. Vigilar que los matanceros no sacrifiquen mayor cantidad de animales que los manifestados y que se sujeten al rol de matanza, el cual debe ser registrado con anterioridad;
 - XXV. Vigilar que los bienes del rastro sean utilizados única y exclusivamente para las labores del mismo;
 - XXVI. Prohibir la entrada a las áreas de sacrificio y de inspección sanitaria a las personas que no cuenten con autorización de la propia administración;
 - XXVII. Evitar la presencia de animales con enfermedades transmisibles o contagiosas, procediendo, previa revisión del Administrador, a ordenar su matanza y en su caso, ordenar se incineren las carnes y demás productos, así como la desinfección de los corrales contaminados;
 - XXVIII. Impedir que salgan del rastro las carnes enfermas que sean marcadas oficialmente como tóxicas o transmisoras de enfermedades que serían nocivas para la salud pública, procediendo a ordenar su incineración;
 - XXIX. Ordenar la incineración de las carnes y productos no apropiados para el consumo de la población;
 - XXX. Comprobar que todas las carnes destinadas al consumo humano presenten los sellos sanitarios del rastro;
 - XXXI. Vigilar que se mantengan en buen estado de conservación, higiene y el buen funcionamiento todas las instalaciones y utensilios del rastro;

- XXXII. Informar al Presidente Municipal sobre el desarrollo de sus operaciones y las circunstancias especiales que se susciten en el rastro, así como las violaciones a las disposiciones legales aplicables al presente Reglamento;
- XXXIII. Establecer y vigilar el cumplimiento de las políticas de distribución de carne a tableros y particulares, sin que implique injerencia alguna en los sistemas de comercialización;
- XXXIV. Vigilar, directa o indirectamente el transporte sanitario de toda clase de productos de la matanza de animales, para su distribución a los diversos establecimientos del Municipio;
- XXXV. Verificar que el transporte para toda clase de productos de la matanza se haga con la debida oportunidad y limpieza;
- XXXVI. Disponer de los esquilmos y desperdicios que no sean reclamados por su propietario, para su venta y aprovechamiento en beneficio de la Presidencia Municipal, salvo aquellos que impliquen peligro para la salud, enterando a la Tesorería Municipal el producto de dichas ventas, rindiendo un informe detallado del manejo de esos ingresos; y
- XXXVII. Las demás que le confiera el Presidente Municipal o se deriven del presente Reglamento.

Artículo 24.

Los requisitos para ser verificador municipal de ganadería:

- I. Ser ciudadano mexicano en ejercicio de sus derechos;
- II. Conocer la región en la cual va desempeñar el cargo;
- III. No haber sido condenado por delito intencional;
- IV. Ser de reconocida honorabilidad;
- V. Haber cursado carrera profesional o técnica en materia pecuaria y tener la experiencia técnica necesaria para el desempeño de sus funciones; y
- VI. No pertenecer a ninguna asociación ganadera, como miembro activo.

Artículo 25.

El Verificador Municipal de Ganadería, observará en materia de inspección sanitaria, lo siguiente:

- I. La inspección se realizará en el ganado a pie, en los corrales de encierro del rastro;
- II. En los lugares en que se practique la inspección sanitaria, sólo se permitirá la entrada del personal responsable;
- III. Las canales de los animales sacrificados que hayan sido inspeccionados por el servicio sanitario, serán llevados al mercado de canales, también se inspeccionarán las mesas para que la venta de carne esté en buenas condiciones de higiene. En ese mismo lugar serán sellados autorizando su consumo;
- IV. Las vísceras que se encuentren en el área de lavado para su aseo, también serán selladas para su consumo; y
- V. Para el sacrificio del animal de abasto fuera de las instalaciones del rastro, los verificadores deberán revisar el permiso de los

interesados. Los candidatos para ser Verificadores Municipales de Ganadería, serán propuestos por las asociaciones locales de productores pecuarios, quienes harán llegar la terna al Ayuntamiento para que el pleno designe a los más capacitados quiénes ocuparán esos puestos.

Artículo 26.

El Verificador responsable de vigilar los matanceros rurales, tendrá las siguientes facultades:

- I. Cuidar que en la comunidad donde se preste el servicio, se utilice el fierro comunal, si es el caso;
- II. Verificar la documentación que avale la condición sanitaria de los mismos;
- III. Se deberá comprobar la identidad y propiedad del ganado o de lo contrario serán denunciados al Ministerio Público;
- IV. Cuidar que la carne sea destinada al consumo de la comunidad, si es fuera de ésta se establecerán las condiciones sanitarias a cumplir;
- V. Verificar que los mataderos rurales se encuentren con todas las condiciones sanitarias de uso; y
- VI. Tendrá la facultad de hacer cumplir todos los requisitos que establece la Ley Ganadera vigente para el estado, para el funcionamiento de los mataderos rurales.

Artículo 27.

La prestación de los servicios en el rastro, dependerá del Director quien delegará todas las obligaciones en el Administrador del rastro municipal mismo que será el responsable directo del debido funcionamiento del mismo y tendrá a su cargo el personal de apoyo que garantice la buena prestación del servicio.

Artículo 28.

Todo rastro que se encuentre dentro del Municipio contará con los servicios profesionales de un Médico Veterinario.

Artículo 29.

Dentro del rastro, los médicos veterinarios zootecnistas asignados, tienen las siguientes atribuciones:

- I. Dar aviso a la SAGARPA cuando tenga conocimiento de la presencia de enfermedades o plagas que afecten a los animales de abasto y que sean de notificación obligatoria en concordancia con las normas que expida dicha dependencia sobre el particular, tomando especial interés en aquellas enfermedades que sean zoonóticas, como es el caso de la cisticercosis, tuberculosis y las que son llamadas enfermedades exóticas; como ejemplo: fiebre aftosa, enfermedad vesicular del cerdo, peste porcina africana,

- gusano barredor, encefalopatía, espongiforme bovina, encefalitis equina venezolana, hidropericardio, influenza aviar y la que marque para el efecto la ley Federal de Sanidad Animal y las Normas Oficiales Mexicanas;
- II. Colaborar con la Dirección, para el buen funcionamiento de los servicios que prestan en los rastros;
 - III. Inspeccionar que cada área del rastro y de todo el equipo de trabajo se encuentre en óptimas condiciones higiénicas y de mantenimiento, reportando inmediatamente al Administrador de cualquier anomalía que se detecte al respecto en áreas tales como las de sacrificio, hornos crematorios o en las sierras corta canales, electrosensibiladores ó pistola de perno cautivo, entre otras;
 - IV. Verificar que se cumplan con las disposiciones sanitarias en el área de sacrificio sobre la preparación de las canales y las vísceras;
 - V. Realizar una adecuada inspección previa ante-mortem y postmortem;
 - VI. Controlar los sellos, tintas y demás equipo que sirva para distinguir las calanes que son aptas para el consumo humano;
 - VII. Proporcionar por conducto del Administrador, los informes de inspección operación y producción que requieran las autoridades Municipales, Estatales o Federales;
 - VIII. Enviar las muestras de nódulos linfáticos o ganglios linfáticos con lesiones que sugieran la presencia de tuberculosis, o cuando sean animales reactores a la prueba de turberculina, dicho envío se enviara acompañado de un reporte por escrito de conformidad con la norma oficial mexicana NOM-031-ZOO-1995;
 - IX. Llevar el control de aseguramientos, entregando un reporte diario al Administrador del rastro;
 - X. Realizar el aseguramiento total o parcial de las canales que no sean aptas para el consumo humano, durante la labor de inspección zoosanitaria;
 - XI. Cumplir y hacer cumplir las normas oficiales mexicanas, especialmente en materia sanitaria y en lo que señala al respecto del sacrificio de los animales, dando cumplimiento a la Ley Federal de Sanidad Animal, MON-008-ZOO-1994; NOM-009-ZOO-1994, NOM-033-ZOO-1995; NOM-194-SSA1-2004; NOM-251-SSA1-2009; Ley Ganadera del Estado de Guanajuato, y demás leyes, normas y reglamentos supletorios;
 - XII. Clasificar las canales y determinar las aptas para consumo humano diferenciándolas de las que no lo sean;
 - XIII. Seleccionar y supervisar el uso de detergentes y desinfectantes que se deberán utilizar en la limpieza del equipo, vehículos y del rastro en general, supervisando además la limpieza de los trabajadores;
 - XIV. Verificar por lo menos tres veces por turno la temperatura de las cámaras de refrigeración, reportando cualquier alteración de la temperatura en las

mismas al Administrador, esta responsabilidad podrá ser delegada a un subordinado; y

- XV. Las demás atribuciones que le encomiendes las Leyes, Reglamentos, Acuerdos del Ayuntamiento aplicables a la materia.

Artículo 30.

Los matanceros deberán observar las siguientes obligaciones:

- I. Con ropa limpia, pelo recortado, uñas y manos aseadas, en virtud de que en su trabajo tiene contacto directo con la carne.
- II. Mantener en escrupuloso estado de limpieza el área que les corresponda;
- III. Los matanceros entregarán su trabajo en óptimas condiciones de limpieza y completo en todas sus partes.
- IV. Usar botas de hule, batas, mandil impermeable, guantes y cubre bocas durante el desempeño de sus labores;
- V. Los matanceros además llevará a cabo el lavado de víscera, canales y cerdos, con agua limpia.
- VI. Las vísceras pasarán al área de lavado en donde serán aseadas e inspeccionadas por el personal sanitario y en su caso, selladas para autorizar su consumo;
- VII. Las pieles pasarán al área respectiva para su limpieza y realizada ésta, serán entregadas a sus propietarios.
- VIII. Se prohíbe presentarse en las instalaciones del rastro en estado de ebriedad o bajo los efectos de psicotrópicos o enervantes;
- IX. Se prohíbe tener exclusividad en trabajo de determinadas personas;
- X. Respetar estrictamente los horarios de entrada y salida;
- XI. Observar buena conducta y manejarse con respecto dentro y fuera de las instalaciones;
- XII. No se permitirá la introducción de ningún animal enfermo o muerto sin la previa autorización del Administrador hasta que sea inspeccionado o en su defecto decomisado para su incineración.
- XIII. Comunicar al Administrador del rastro las descomposturas de las instalaciones, maquinaria, herramienta a su cargo y cualquier anomalía que adviertan en el animal de abasto y la carne que tengan a su cuidado; y
- XIV. Las demás que les sean fijadas por el Administrador se deriven del presente Reglamento.

Artículo 31.

Se pondrá a disposición del Agente del Ministerio Público a la persona que se sorprenda hurtando carne, vísceras, implementos de trabajo, etc., ya sea de los propios compañeros de trabajo o del Municipio.

Artículo 32.

Toda matanza que se haga fuera del rastro municipal, se considerará clandestina, aplicándose al infractor las penas que establezca la Ley de la materia.

Artículo 33.

Para los efectos del artículo anterior, se exceptúan los poblados, ejidos, rancherías y comunidades que cuenten con el permiso correspondiente de la Presidencia Municipal y/o Delegados Municipales, que cubran los impuestos que la Hacienda Municipal establece para el caso, previa inspección del verificador zoonosanitario, además de que cubran las exigencias de la documentación requerida e informe por escrito de la matanza al Administrador; esto último para los efectos de control sanitario y de estadística.

Artículo 34.

Los corraleros son los encargados del desembarque y depósito de los animales de abasto, los corrales estarán en servicio las 24 horas, aun en los días feriados, para recibir el animal de abasto que se destinará al sacrificio, los corrales de depósito serán destinados a guardar el animal de abasto de cualquier especie que se introduzca al rastro municipal para su sacrificio.

Artículo 35.

Todo animal que se introduzca al rastro municipal para su sacrificio, será concentrado en los corrales del mismo, para su inspección sanitaria de pie, los que posteriormente serán distribuidos a los establecimientos en donde deban sacrificarse.

Artículo 36.

Todo animal que ingrese al rastro será con el fin de sacrificarse, por lo tanto, una vez que ingresó no podrá salir ni permanecer más de 48 horas en él.

Artículo 37.

Al recibir los animales, se marcarán con las iniciales del tablajero, así como las canales correspondientes, como un medio de control administrativo.

Artículo 38.

Los corraleros: tendrán las siguientes funciones:

- I. Recibir los animales al momento de su llegada, pero no está obligado a descenderlos de los transportes, esto lo harán los interesados;
- II. Marcar los animales al recibirlos con las iniciales del nombre del propietario de los mismos;

- III. Entregar los animales que soliciten los matanceros, pero no está obligado a sacarlos de los corrales;
- IV. Mantener limpios los corrales, los pasillos de acceso a los mismos y las áreas de matanza; y
- V. Permanecer en el desempeño de sus labores diariamente previo horario preestablecido por las autoridades correspondientes.

Artículo 39.

Los estibadores estarán bajo las órdenes del chofer responsable del vehículo del transporte, pero cuando permanezcan en el rastro, obedecerán al Administrador del mismo en las tareas que se les encomiende.

Artículo 40.

Los estibadores tendrán las siguientes funciones:

- I. Mantener limpio el vehículo de reparto y en las mejores condiciones de limpieza,
- II. Presentarse a sus labores con ropa limpia, pelo recortado, uñas y manos aseadas;
- III. Entregar en tiempo y forma el producto a los usuarios; y
- IV. Las demás que le sean encomendadas por el Administrador.

Artículo 41.

Queda prohibido para los choferes y estibadores:

- I. Presentarse a sus labores en estado de ebriedad; e
- II. Ingerir bebidas alcohólicas y cualquier tipo de enervantes durante el desempeño de sus labores.

Artículo 42.

La vigilancia del rastro estará a cargo de un velador y en caso de ser necesario solicitará el auxilio de la fuerza pública.

Artículo 43.

Las instalaciones brindarán el servicio de acuerdo a las necesidades y horarios preestablecidos.

Artículo 44.

Los usuarios que se dediquen a la compra venta e introducción de animales de abasto o de canales en los rastros, deberán estar inscritos en el padrón municipal como usuarios del rastro municipal.

Artículo 45.

Se podrá suspender la autorización del sacrificio a los introductores o usuarios que incurran en faltas graves al presente Reglamento, o demás leyes o normas aplicables, así como a los que alteren el orden dentro de las instalaciones de los rastros.

Artículo 46.

Para la introducción de ganado a sacrificio en el rastro, el usuario deberá cumplir con las siguientes obligaciones:

- I. Registrar debidamente sus animales de abasto en la caseta de vigilancia mostrando el certificado zoosanitario correspondiente y el documento que acredite la legítima propiedad y procedencia de mismo; recibándose únicamente los animales contabilizados en dichos documentos;
- II. Solicitar el servicio en el horario establecido en el presente Reglamento, respetando los cambios que oportunamente se hagan de su conocimiento mediante su publicación en lugares visibles del establecimiento;
- III. En su caso, cumplir las sanciones que se les impongan por infracciones al presente Reglamento y demás leyes, ante las Dependencias competentes;
- IV. Cubrir con el pago de los derechos que se generen por la prestación del servicio; y
- V. Las demás que establezca el presente Reglamento, así como demás leyes y normas aplicables.

Artículo 47.

Queda prohibido a los usuarios del rastro:

- I. Abandonar animales en los corrales del rastro por más de 72 horas;
- II. Abandonar canales o subproductos en las cámaras de refrigeración por más de 72 horas;
- III. Entrar con menores de edad, mascotas o sin autorización del Administrador del rastro;
- IV. Interrumpir el proceso de matanza;
- V. Introducir alimentos a las instalaciones del rastro;
- VI. Introducir animales de abasto muerto con fines de desecho a las instalaciones del rastro;
- VII. Introducir vehículos sin autorización al interior de las instalaciones del rastro;
- VIII. Maltratar innecesariamente a los animales antes del sacrificio;
- IX. Proporcionar datos falsos en los registros respectivos;
- X. Utilizar el equipo destinado al proceso de matanza; y
- XI. Las demás atribuciones que le encomienden las leyes, reglamentos y Acuerdos del Ayuntamiento aplicables en la materia.

Artículo 48.

La Administración señalará a los usuarios los lugares destinados a estacionar sus vehículos en el interior del rastro municipal.

Artículo 49.

En el interior del rastro municipal se prohíbe al usuario:

- I. Estacionarse en lugares no permitidos;
- II. Tirar basura, estiércol y lavar sus vehículos fuera de los lugares indicados para ello, y;
- III. El comercio ambulante.

Artículo 50.

El Administrador mantendrá cerrada la puerta de acceso al rastro, permitiendo exclusivamente la entrada a personal que labore en el mismo y a los usuarios avisados del decomiso de sus animales.

Artículo 51.

Los visitantes del rastro, tienen las siguientes obligaciones:

- I. Apegarse a lo dispuesto en el presente ordenamiento, así como a los diferentes horarios e indicaciones que se le hagan por parte del personal encargado de la seguridad e higiene;
- II. Portar los aditamentos que garanticen su seguridad y la higiene requerida al encontrarse dentro de las instalaciones;
- III. Toda persona ajena a la que se le permita el acceso por parte del Administrador deberá registrarse debidamente en la caseta de vigilancia y conducirse al lugar al que le fue permitido siempre por las zonas peatonales;
- IV. Queda estrictamente prohibido tomar fotografías, videos y cualquier tipo de imagen de las instalaciones al interior del rastro sin previa autorización;
- V. Acatar las indicaciones de la autoridad del rastro en el momento de recibir autorización para ingresar a alguna de las áreas del inmueble; y
- VI. Las visitas proyectadas, cualquiera que sea su fin, deberán ser previamente autorizadas por el Administrador.

CAPÍTULO V

Del Funcionamiento del Rastro

Artículo 52.

El Ayuntamiento y la Secretaría de Salud, deberán estar informadas del estado que guardan los rastros establecidos en el territorio de su jurisdicción, por conducto del Director, aun cuando pertenezcan a particulares; pudiendo ordenar la

ejecución de obras y trabajos que se estimen necesarios para el mejoramiento higiénico de los mismos.

Artículo 53.

En el rastro municipal deberá contar con por lo menos un horno crematorio, construido de acuerdo con las especificaciones que aprueben las autoridades sanitarias. La operación del horno deberá sujetarse a las condiciones que determinen las normas de la materia en el ámbito de su competencia respectiva.

Artículo 54.

Para los rastros concesionados, el concesionario podrá suspender o cancelar temporalmente los servicios del rastro, previa información al Director y a la Secretaría de Salud haciéndoles saber las causas que motivaron esta actitud.

Artículo 55.

El Municipio podrá recibir donaciones de terrenos de particulares para abrir nuevos rastros, siempre y cuando cubran las disposiciones del presente ordenamiento.

Artículo 56.

Los horarios de servicio para sacrificio de ganado bovino serán los siguientes:

- I. Ingreso normal, de las 8:00 a las 22:00 horas para su sacrificio al día siguiente.
 - II. Ingreso de medio tiempo, de las 7:00 a las 9:00 horas para su sacrificio el mismo día.
 - III. Ingreso extraordinario, de la 9:00 a las 22:00 horas para su sacrificio el mismo día.
- Este horario estará disponible de lunes a domingo.

Artículo 57.

Los horarios de servicio para ingreso de ganado porcino y ovicaprino serán de 8:00 a 10:00 horas para su sacrificio al día siguiente; de lunes a sábado. Puntualizando que el día domingo no hay sacrificio de estas especies.

Artículo 58.

Las especies mencionadas serán faenadas al día siguiente de su recepción en el horario establecido. En todo caso la recepción de ganado mayor o menor estará sujeta a la capacidad máxima que pudiera procesar el rastro en razón de sus instalaciones y áreas.

Artículo 59.

El Administrador podrá autorizar previa autorización del Director los sacrificios de animales, fuera de los horarios establecidos en los días laborables, en caso de contingencias o de animales lastimados o los animales sacrificados no sean suficientes para abastecer el mercado.

Artículo 60.

El servicio del rastro iniciara con la presentación de la solicitud para la prestación del mismo y con los documentos que deban adjuntarse.

Artículo 61.

Los animales destinados al sacrificio, permanecerán en los corrales del establecimiento, por lo menos 24 horas antes de la matanza, para su inspección.

Artículo 62.

El sacrificio de animales se efectuará hasta terminar con los registrados en la Administración antes de las 12:00 horas, los que ingresen después de esta hora, serán para sacrificarse al día siguiente.

Artículo 63.

El procedimiento de atención al usuario se realizará de la siguiente manera:

- I. Ingresar por la puerta que sea designada para tal efecto y se tendrá que presentar la documentación al encargado del control de ingreso;
- II. Informar al corralero el número de animales a sacrificar y la fecha de sacrificio, con la finalidad de poder asignar el turno correspondiente;
- III. Presentar los recibos de pago, para que se proceda el sacrificio;
- IV. Presentar la guía de funcionamiento en original;
- V. En caso de no acudir el titular de la guía, éste deberá informar al Administrador previamente quien será la persona autorizada para portar dicha licencia;
- VI. La guía y demás documentos no deberán ser alterados ni modificados, de lo contrario el titular se hará acreedor a la sanción correspondiente;
- VII. Serán invalidados los documentos de acreditación de propiedad del animal de abasto que presenten tachaduras o enmendaduras, así como el que carezca del sello de la oficina expedidora;

- VIII. Será requisito indispensable para autorizar el sacrificio de cualquier animal, presentar al Administrador la guía de tránsito o factura y guía sanitaria, o en su defecto presentar el pase del Delegado Municipal debidamente sellado.
- IX. No se recibirán vehículos cargados fuera de horario estipulado en este reglamento;
- X. La persona que asista para llevar animales de abasto para su sacrificio solo podrá acceder al área de descenso del mismo;
- XI. Los vehículos que ingresen al rastro no deberán contener esquilmos, productos procesados u otros objetos ajenos al giro;
- XII. Los animales que ingresen al rastro municipal serán para su sacrificio, en el plazo que se indique, tomando en cuenta los días sábados que deberán quedar vacíos los corrales;
- XIII. Los conductores solo podrán ser acompañados en su vehículo por otra persona al momento de cruzar la puerta de ingreso, previo registro del acompañante;
- XIV. No se permitirá la entrada a conductores ni acompañante con aliento alcohólico o bajo el influjo de algún enervante perceptible a simple vista, en caso de que la ingesta de bebida alcohólica o enervantes psicotrópicos sean dentro de las instalaciones del rastro municipal se dará aviso a la autoridad correspondiente sin menoscabo de aplicar las medidas de apremio contenidas en el presente ordenamiento;
- XV. Los vehículos que pueda designar el titular de la licencia para el traslado de los animales de abasto, deberán ser registrados previamente con el Administrador del rastro municipal;
- XVI. Queda prohibida la entrada a las instalaciones el producto de origen animal proveniente de otras instalaciones o el reingreso del procesado en este mismo rastro, sin la autorización previa de la autoridad sanitaria;
- XVII. No se recibirán ningún animal para su sacrificio ni para su alojamiento temporal del cual no se haya acreditado la legítima propiedad de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente, además es requisito presentar la guía de introductor la cual es intransferible.

Artículo 64.

En las solicitudes se deberá expresar el número y especie de animales que se desea sacrificar; el Administrador formulará un listado que contenga nombre del usuario, número y especie de animales manifestados, así como la fecha en que deba realizarse el sacrificio.

Artículo 65.

Las instalaciones del rastro deberán contar con lugares destinados para la guarda de los animales que se pretendan sacrificar, a fin de que puedan ser adecuadamente inspeccionados.

Artículo 66.

Cumplidos los requisitos, los animales entrarán en los corrales en su orden de llegada; salvo casos justificados y previa supervisión sanitaria, se podrá modificar

ese orden y sacrificio, haciendo constar la circunstancia en la documentación respectiva.

Artículo 67.

Los corrales deberán estar contruidos y ser conservados, para la guarda de los animales que se pretendan sacrificar, a fin de que puedan ser adecuadamente inspeccionados y deberán cumplir con las especificaciones siguientes:

- I. Estarán cercados de mampostería, madera o cualquier otro material que preste la seguridad necesaria al ganado;
- II. Los abrevaderos serán de granito, cemento u otro material semejante;
- III. Contarán con dispositivos de contención, como manga, compuerta, cajones o cualquier otro que permita tener sujetos a los animales en caso de ser necesario;
- IV. A los corrales de encierro solo se le permitirá el ingreso de animales para su sacrificio;
- V. Los corrales destinados a la observación de animales sospechosos de enfermedad serán única y exclusivamente para este fin y el animal que ingrese será a criterio y bajo la responsabilidad del personal médico veterinario que labora en el rastro municipal;
- VI. El Administrador se reservará el derecho de admisión de los animales y ésta será de acuerdo a la capacidad de los mismos;
- VII. A los corrales solo podrán ingresar los corraleros que trabajen en el rastro municipal, cuando los propietarios que requieran ver su ganado lo harán en el tiempo que indique el Administrador; y
- VIII. No se podrá sustraer animales vivos del rastro una vez que ya fueron ingresados para su sacrificio.

Artículo 68.

El sacrificio de toda clase de animal de abasto, será permitido única y exclusivamente cuando se compruebe plenamente su legal procedencia, con la documentación que acredite su propiedad legal, de conformidad con la Ley Ganadera del Estado de Guanajuato.

Artículo 69.

El sacrificio deberá realizarse en los lugares específicos para tal efecto y mediante procedimiento indoloros.

Artículo 70.

Todo animal que ingrese para su sacrificio, deberá llegar vivo, en caso de que llegue muerto o muera dentro de los corrales del rastro, se enviará al laboratorio de patología por cuenta y costo del interesado, para la práctica de estudios pertinentes y será éste quien determine si la carne es o no apta para el consumo humano.

Artículo 71.

Cuando un animal sea sacrificado y por presentar alguna enfermedad sea decomisado, el propietario no podrá presentar otro, para ser sacrificado por el mismo pago, más quedará exento del pago de otra tarifa de transporte.

Artículo 72.

Solamente el Administrador del rastro podrá permitir que salga del rastro municipal el producto cárnico decomisado, justificando en todos los casos, el porqué del mismo, para lo cual se elaborará un documento o autorización de salida, que contendrá: lugar y fecha de expedición, procedencia y destino de la muestra.

Artículo 73.

El transporte de los productos decomisados dentro y fuera del rastro municipal, se hará bajo la supervisión y responsabilidad del Médico Veterinario, para garantizar que ninguna persona retire o haga retirar ningún trozo de carne, órgano, vísceras, o grasas que hayan sido decomisadas.

Artículo 74.

Queda estrictamente prohibida la matanza de ganado hembra que se encuentre en estado de gestación.

Artículo 75.

No se permite el sacrificio de animales machos porcinos sin castrar, ya sea quirúrgica o químicamente, así como los ovicaprinos que se encuentren en época de celo.

Artículo 76.

No se podrá dar inicio al sacrificio del animal hasta que se encuentre presente el médico veterinario responsable.

Artículo 77.

Queda prohibido sacrificar animales con métodos que causen dolor o daño al ganado, así mismo los animales deberán haber sido inspeccionados previamente por los médicos veterinarios responsables.

Artículo 78.

El administrador será responsable de los productos de los animales sacrificados no se confundan, colocándoles marcas y señales como son los sellos que

determinen las normas oficiales y las que se encuentren estipuladas en el presente Reglamento.

Artículo 79.

Sin perjuicio de lo establecido por este ordenamiento, el sacrificio de animales se hará tomando las siguientes consideraciones:

- I. La insensibilización de los mamíferos de abasto se deberá realizar invariablemente antes del sangrado, debiendo cumplir con las normas que establezcan las Leyes Federales, Normas Oficiales Mexicanas y la Normatividad Estatal y Municipal de protección de animales;
- II. El desangrado será obligatorio y lo más completo posible, a fin de evitar la descomposición de la carne;
- III. La insensibilización y el sangrado se hará con la rapidez necesaria, a fin de no tener animales derribados o colgados ociosamente;
- IV. Los canales deberán estar separados unas de otras, a fin de evitar su contaminación;
- V. La evisceración deberá efectuarse sin demora;
- VI. Si la sangre se destina para la preparación de alimentos, deberá ser recogida y manipulada higiénicamente;
- VII. Las vísceras y las cabezas se mantendrán separadas y no entrarán en contacto con superficies que puedan contaminarlas;
- VIII. Las demás medidas que para tal fin determinen la normatividad aplicable y lo dispuesto por las autoridades sanitarias correspondientes.

Artículo 80.

Tratándose de operaciones de desuello deberá realizarse de acuerdo a las siguientes especificaciones:

- I. En todas las especies con excepción del cerdo, el desollado se hará antes de la evisceración;
- II. Los porcinos, deberán limpiarse de cerdas, costras y suciedad pudiendo desollarse total o parcialmente;
- III. El agua de los tanques de escaldado para los cerdos, deberá cambiarse cuantas veces sea posible;
- IV. Las demás medidas que para tal fin, determinen la normatividad aplicable y lo dispuesto por las autoridades sanitarias correspondientes.

Artículo 81.

En las operaciones de faenado, se deberán observar lo siguiente:

- I. Los despojos no aptos para el consumo humano, deberán manipularse por separado de las carnes de las canales aprobadas, para evitar su contaminación;
- II. Se debe prevenir que las descargas orgánicas no contaminen las canales;

- III. Durante la evisceración, no se cortarán los intestinos, extrayéndose conjuntamente con el estómago;
- IV. El pene y el cordón espermático, deberán ser extirpados del canal.
- V. Queda prohibido insuflar aire, inyectar agua o sustancias, con fines de maduración o ablandamiento en forma mecánica de las carnes o sus despojos; así como para desprender la piel de los ovicaprinos;
- VI. Para el lavado de las canales, se usará exclusivamente agua potable, quedando prohibido utilizar cualquier otro elemento o sustancia;
- VII. Las pieles, cueros o pellejos, provenientes de los animales sacrificados, deberán ser separados de la canal inmediatamente después del desollado, enviándolos a lugares distintos de donde se encuentran las carnes aptas para el consumo humano; y
- VIII. Las demás medidas que para tal fin determinen las normativas aplicables y lo dispuesto por las autoridades sanitarias correspondientes.

Artículo 82.

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

Artículo 83.

La entrega de canales y subproductos a los propietarios de los animales, se hará por parte del área correspondiente, en caso de alguna irregularidad, los propietarios formularán sus peticiones al responsable del área o ante el Administrador, de no presentarse objeción alguna en el momento de la entrega, el propietario perderá su derecho de hacerlo posteriormente, quedando sin responsabilidad el rastro.

Artículo 84.

Las pieles que se obtengan del proceso del faenado de los animales se entregarán a la persona que indique el propietario, haciéndose ésta persona responsable de su destino comercial, pesaje y operaciones financieras.

Artículo 85.

Las prácticas del proceso de sacrificio y faenado de los animales deberán cumplir con las normas que para tal fin existen, así como con la Ley Estatal de Protección Animal.

Artículo 86.

El lavado de las vísceras se llevará a cabo en la utilería instalada para dicho aseo y no se permitirá que se realice en otro lugar.

Artículo 87.

El personal que lave las vísceras deberán contar con los contenedores apropiados para su transporte y estos serán revisados y autorizados cuantas veces sea necesario por el médico veterinario encargado de la sanidad e higiene del rastro.

Artículo 88.

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

Artículo 89.

Las operaciones de manipulación de los productos aptos para el consumo humano después de la inspección postmortem, se deberán ajustar a lo siguiente:

- I. Se manipularán 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, pudiendo ser sometidas a refrigeración transportándose directamente a las áreas de corte y deshueso; y
- III. Por ningún motivo, se usarán los locales, el equipo y los utensilios que se utilizan en el sacrificio y faenado de los animales para otros fines.

Artículo 90.

Solamente podrán 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 Municipal vigente.

Artículo 91.

Por el servicio de refrigeración, se cubrirán los derechos que establezca la Ley mencionada en el artículo que antecede.

Artículo 92.

El Administrador, administrará el ingreso de carne al interior de los frigoríficos, determinando la cantidad que cada introductor o usuario podrá tener almacenada, dependiendo de la demanda de servicio y de la capacidad de alojamiento.

Artículo 93.

Se reserva el derecho de admisión de carne al interior de los frigoríficos y el Administrador del mismo determinará el porcentaje a recibir de cada introductor y/o usuario.

Artículo 94.

Al área de refrigeración solo tendrá acceso el personal autorizado, mismo que será determinado por el Administrador y por ningún motivo se permitirá que introductores y/o usuarios ingresen al interior de la cámara frigorífica.

Artículo 95.

El producto sólo será entregado al usuario titular de la licencia o al personal que él mismo designe, previa autorización y registro ante la Administrador.

Artículo 96.

El usuario de los frigoríficos estará obligado a retirar su producto cuando le sea indicado por el Administrador, debido a causas de fuerza mayor y cuando no se pueda garantizar las condiciones de inocuidad por conservación del mismo producto.

Artículo 97.

No se permitirá la entrada y conservación de carnes de animales enfermos en el departamento de refrigeración; para animales sospechosos, y que requieran un diagnóstico de laboratorio, existirá una cámara de refrigeración aislada de las demás canales aptas para consumo humano, y se esperara los resultados de los análisis para saber el destino de las canales, si son o no aseguradas.

Artículo 98.

Cuando se depositen canales o subproductos comestibles, en cuartos refrigerantes, cámaras de congelación o cámaras frigoríficas, se tomaran las medidas siguientes:

- I. No deberán llenarse por encima de su capacidad límite;
- II. Las puertas se dejaran abiertas, solamente el tiempo mínimo necesario para efectuar movimientos en la cámara, debiendo cerrarse invariablemente al termino de dichas operaciones;
- III. Se prohibirá la admisión a las cámaras o cuartos de congelación o refrigeración, de cualquier persona ajena al servicio;
- IV. El personal que labore en las cámaras o cuarto fríos, deberá contar con ropa apropiada para el desempeño de sus funciones, la cual será proporcionada por el Administrador;
- V. El registro de las temperaturas en las áreas frías, podrá ser manual o automático, si es manual, las temperaturas se leerán a intervalos regulares, cuidando de anotarlas en un libro de registro, único para cada cámara;
- VI. Se llevara un registro único por cada cámara o cuarto frío, de las entradas y salidas de productos;

- VII. Los productos se dispondrán en el interior de manera que puedan ser fácilmente identificados y susceptibles de ser reinspeccionados en cualquier momento;
- VIII. Las canales, deberán estar suspendidas y los demás productos comestibles, se deberán colocar en bandejas resistentes a la corrosión o en su caso en cajas de cartón estibadas convenientes, de tal forma que se logre un adecuada circulación del aire a su alrededor;
- IX. Se impedirá al máximo, que el goteo de sangre dentro de las cámaras de refrigeración afecte el producto que ahí se encuentra;
- X. Dentro de las cámaras o almacenes fríos, se evitara al máximo la condensación, mediante el funcionamiento de medios refrigerantes combinados, con adecuados aislamientos de paredes y techos, o estableciendo cualquier otro método idóneo;
- XI. Si se instalan espirales refrigerantes, deberán colocarse bajo de ellas, bandejas aisladas para el goteo, y se descongelaran frecuentemente para evitar la excesiva acumulación de hielo y perdida de su eficacia refrigerante, debiendo drenarse el agua resultante de la descongelación, sin que el producto se vea afectado;
- XII. No se debe introducir carne alguna en un almacén congelado, hasta que la temperatura media del producto se haya reducido a niveles aceptables, debiendo mantenerse al mínimo las fluctuaciones de la temperatura en el almacén;
- XIII. Existirá un responsable de las cámaras que es el encargado de abrir y cerrar las mismas dentro de los horarios autorizados; y
- XIV. Las demás facultades y atribuciones que le señalen diversas disposiciones jurídicas y administrativas aplicables.

Artículo 99.

Los aseguramientos que no son aptos para consumo humano deberán de ser transportados al relleno sanitario, a las plantas de rendimiento autorizadas, de los Rastros Municipales o particulares, en vehículos oficiales exclusivamente.

Artículo 100.

Es compromiso del Municipio, proporcionar un medio de transporte sanitario que reúna los requisitos para que la carne llegue a su destino en óptimas condiciones de limpieza y sin riesgo de contaminación.

Artículo 101.

La movilización o transporte sanitario de la carne y demás productos del sacrificio, se llevará a cabo directamente por personal del rastro, de la misma manera, podrá hacerlo el propio usuario en unidades acondicionadas y previamente aprobadas por el Director y se ajustarán siempre a las disposiciones de este Reglamento.

Artículo 102.

Cuando el transporte de carnes o despojos de animales sacrificados aptos para consumo humano; se haga en vehículos propiedad del Municipio, se deberán cubrir los derechos que señale la Ley de Ingresos del Estado de Guanajuato.

Artículo 103.

Los usuarios autorizados solo podrán transportar carne para consumo humano.

Artículo 104.

Los vehículos deberán mantener una estricta limpieza y lavado, mismo que se llevará a cabo por personal del rastro y dentro de las instalaciones del mismo cada vez que ingrese a realizar el servicio de carga.

Artículo 105.

No podrá ser transportado ningún producto que no acredite su status de inocuidad mediante el sello sanitario impuesto por el Médico Veterinario a cargo de la inspección sanitaria.

Artículo 106.

El personal encargado del transporte de carne, además de los requisitos establecidos deberá dar cumplimiento a lo siguiente:

- I. Efectuar debidamente con un buen manejo los productos cárnicos del rastro hacia sus destinos comerciales;
- II. Mantener limpias las perchas de colgado de las diferentes canales;
- III. Movilizar solo los productos amparados bajo un sello de autorización para consumo humano colocado por parte del rastro;
- IV. Queda prohibido transportar carnes o despojos por los que no se hayan cubierto los derechos que establezca la Ley de Ingresos del Estado de Guanajuato y por anticipado; y
- V. Vigilar la conservación física y de estricta limpieza de los vehículos destinados al transporte de la carne y demás productos del sacrificio.

Artículo 107.

Se deberá equipar cada vehículo para transporte de productos cárnicos con caja sanitaria, cerrada para evitar cualquier clase de escurrimiento al exterior; así mismo deberá cumplir con las siguientes especificaciones:

- I. La cabina del conductor no podrá estar en conexión directa con la caja de transporte;
- II. Deberá contar con altura suficiente, así como con el número de ganchos de acuerdo a su capacidad a fin de que el producto no entre en contacto con el piso y no haya hacinamiento;
- 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 la entrada de insectos nocivos y otras causas de contaminación;
- V. Los vehículos designados y aprobados para el transporte de productos cárnicos no podrán por ningún motivo transportar cualquier otro semoviente para el que no fue autorizado;
- VI. No se autorizará el transporte de carne en ningún medio que se emplee para mover animales vivos o cualquier otra mercancía que pueda perjudicar la calidad sanitaria del producto, a menos que exista solicitud expresa por parte del transportista, la que será revisada por la autoridad sanitaria, la que, en su caso, otorgará o no el permiso.
- VII. Toda víscera, cabezas, patas o cualquier otro subproducto deberá ser transportado en recipientes plásticos inocuos y de fácil limpieza, con tapa de cierre hermético, separados de acuerdo a su clasificación en vísceras verdes o rojas y por ningún motivo se transportaran conjuntamente con carne apta para consumo humano;
- VIII. Deberán estar provistos en su caso de sistemas de refrigeración;
- IX. El piso deberá tener rejillas que permitan que los escurrimientos se desalojen fácilmente del vehículo;
- X. Deberán estar equipados de manera que la carne no envasada en ningún momento entre en contacto con el suelo;
- XI. Las canales, medias canales o cuartos de reses que no estén congelados y envasados adecuadamente, deberán transportarse colgadas o colocadas en soportes o equipo análogo, asimismo deberán quedar separadas unas de otras por lo menos 15 centímetros;
- XII. Las cajas o cartones que contengan carne, se colocarán de manera que permita la circulación del aire entre ellas y tendrá un forro interior adecuado, a menos que los cortes se envuelvan separadamente antes del envasado;
- XIII. Se deberán evitar cambios bruscos en la temperatura interior de los contenedores, pero si se produce un aumento accidental de ella, los productos cárnicos quedarán sujetos a una nueva evaluación por el inspector, quien indicará el destino del cargamento;
- XIV. Los subproductos comestibles si se transportan envasados, deberán cumplir con lo señalado en la fracción VII, si se transportan a granel, se usarán recipientes cerrados de material no corrosivo, no tóxicos e impermeables;
- XV. Los subproductos aptos para el consumo humano deberán transportarse refrigerados salvo el caso en que el transporte dure menos de dos horas, en cuya hipótesis se utilizará un contenedor térmico o aislado;
- XVI. Las vísceras, en especial los estómagos e intestinos así como las cabezas y las patas, solamente serán transportadas después de haber sido limpiadas minuciosamente y en su caso peladas y escalpadas perfectamente.

Artículo 108.

El conductor y estibadores del camión oficial de transporte para la carne, deberán realizar la carga, y descarga de canales y vísceras del rastro al Mercado Municipal, debiendo transportar el total del producto de la matanza del día.

Artículo 109.

El transporte de canales y vísceras por el camión oficial se hará a los expensos fuera del Mercado Municipal sólo con la autorización del Administrador.

Artículo 110.

Es compromiso de los usuarios previo acuerdo con los responsables del reparto, estar al pendiente de la llegada de las canales para agilizar la entrega.

Artículo 111.

La responsabilidad de los encargados del transporte, empieza al recibir el Administrador las canales y cesa al recibir de conformidad los usuarios

CAPÍTULO VI

De los Ingresos y Egresos

Artículo 112.

La Tesorería Municipal por conducto del Administrador del rastro, recaudará los derechos por concepto de cobro de tarifas de matanza, degüello y transporte de las especies: bovino, porcino, ovino, caprino y avícola.

Artículo 113.

El Administrador elaborará el proyecto de las tarifas remitiéndolas para su aprobación al Ayuntamiento en la sesión respectiva y éstas entrarán en vigor al cuarto día siguiente al de su publicación en el Periódico Oficial del Gobierno del Estado de Guanajuato.

Artículo 114.

El Administrador no podrá hacer exenta la tarifa de degüello de ningún animal que sea sacrificado dentro del rastro municipal.

Artículo 115.

Los derechos a cobrar a los usuarios, por los servicios que proporciona el rastro, serán los que anualmente apruebe la Ley de Ingresos para el Municipio. Las

tarifas deberán fijarse en lugar visible, dentro del inmueble del rastro, a fin de que puedan ser observadas por los usuarios.

Artículo 116.

El Administrador del rastro generará las boletas de pago de los derechos a los cuales se pagarán en la Tesorería Municipal, quien instrumentará el mejor sistema de cobranza y control, que sea necesario, devolviendo al usuario, la copia de la boleta, con el registro de pagado, para que al presentarlo ante el rastro municipal, pueda solicitar el servicio respectivo.

Artículo 117.

Las cuotas por matanza se cobrarán siempre por conducto del procedimiento señalado en este artículo, en ningún caso, los sindicatos obreros patronales cobrarán directamente a los usuarios por los servicios.

CAPÍTULO VII

De las Infracciones, Sanciones y Recursos

Artículo 118.

Son infracciones de los introductores y usuarios:

- I. Iniciar operaciones sin contar con la credencial que lo acredite como usuario, expedido por el Director;
- II. Alterar los comprobantes de pago de derecho u otras obligaciones fiscales;
- III. No cumplir con el horario de funcionamiento del rastro;
- IV. Introducir o sacar ganado de los corrales del rastro, sin contar con la autorización del Administrador;
- V. Abandonar en las instalaciones del rastro, las canales y vísceras que no se hayan vendido;
- VI. Entrar a los lugares en que se efectúe la matanza, así como a las cámara de refrigeración si autorización;
- VII. Obsequiar a los obreros, acarreadores y a los trabajadores en general dentro del área de sacrificio, productos cárnicos;
- VIII. Alterar el orden dentro de las instalaciones del rastro;
- IX. Hablar al personal, autoridades y compañeros del giro, injurias, malos tratos, amenazas, o inferir lesiones;
- X. Administrar al ganado sustancias prohibidas previstas por la Ley Federal de Sanidad Animal, para aumentar su rendimiento y poner con ello en riesgo sanitario al consumidor; y
- XI. Las demás que establezcan las Leyes Federales, Normas Oficiales Mexicanas, Normas Mexicanas, Leyes Estatales y el presente Reglamento.

Artículo 119.

A los infractores del presente Reglamento, se les impondrán las siguientes sanciones:

- I. Si quien comete la infracción es un servidor público, será sancionado de conformidad a los previstos por la Ley del Trabajo de los Servidores Públicos al Servicio del Estado y de los Municipios, sin perjuicio de lo que establezca la Ley de Responsabilidades de los Servidores Públicos del Estado de Guanajuato.
- II. Si el infractor no tiene cargo de servidor público, le serán aplicables según las circunstancias, a juicio del Presidente Municipal o del funcionario en quien delegue esta facultad, las siguientes sanciones:
 - a) Apercibimiento.
 - b) Multa de uno a ciento ochenta días de salario mínimo general vigente en el momento de la comisión de la infracción;
 - c) Arresto no mayor de 36 horas incommutables.

CAPITULO VIII

Sanciones

Artículo 120.

Las sanciones a que se refiere el artículo anterior se aplicaran, sin perjuicio de la obligación que tiene el infractor de reparar el daño que se haya ocasionado.

Artículo 121.

Corresponde al Presidente Municipal calificar las faltas y sancionar a los infractores en este Reglamento; por lo que para tales efectos las delega al Director General de Servicios Públicos Municipales, según lo establecido por el artículo 77 fracción XVIII de la Ley Orgánica Municipal para el Estado de Guanajuato

Artículo 122.

En caso de los concesionarios, las multas económicas serán de 20 a 300 salarios mínimos vigente en el Estado, por lo que dependiendo de la gravedad, se podrá solicitar la revocación de la concesión.

Artículo 123.

En caso de reincidencia, dentro de un lapso de 1 año, la sanción podrá aumentarse hasta el doble de la cantidad impuesta originalmente. Para los concesionarios, será motivo de la revocación.

Artículo 124.

Para imponer las sanciones se tomará en cuenta:

- I. Los daños que se hayan producido.

- II. La gravedad de la infracción
- III. Las condiciones socioeconómicas del infractor.

Artículo 125.

El servidor público municipal que autorice la recepción, la matanza, evisceración, desuello o traslado de producto cárnico sin haberse cumplido los requisitos sanitarios y las disposiciones legales y administrativas correspondientes, independientemente de que sea destituido del cargo, se hará responsable ante las autoridades competentes por los daños o perjuicios que pudieran ocasionarse.

Artículo 126.

El administrador del rastro que sin la autorización de la Dirección o de autoridad sanitaria según el caso, permita el traslado o consumo de producto cárnico no apto para el consumo humano, independientemente de que será destituido del cargo, se hará responsable ante las autoridades competentes por los daños o perjuicios que pudieran ocasionarse, instruyéndose además el proceso penal correspondiente.

CAPITULO IX

Recursos

Artículo 127.

Contra las resoluciones definitivas dictadas por la autoridad municipal, derivadas de la aplicación de este ordenamiento, los afectados podrán inconformarse interponiendo los medios de impugnación contemplados en la Ley Orgánica Municipal para el Estado de Guanajuato y el Código de Procedimiento y Justicia Administrativa para el Estado y los Municipios de Guanajuato.

TRANSITORIOS

Artículo Primero.

Se derogan las normas reglamentarias, disposiciones administrativas y circulares de carácter municipal que se opongan al presente Reglamento.

Artículo Segundo.

Los concesionarios deberán sujetarse a las disposiciones previstas en el presente ordenamiento, en caso contrario serán sujetos a la revocación de la concesión.

Artículo Tercero.

El presente Reglamento entrará en vigor al cuarto día de su publicación en el Periódico Oficial del Gobierno del Estado.

Por tanto, con fundamento en el artículo 77, fracción VI y 240 de la Ley Orgánica Municipal para el Estado de Guanajuato, mando se imprima, publique, circule y se le dé el debido cumplimiento.

Dado en Presidencia Municipal de Acámbaro, Guanajuato, a los 02 dos días del mes de junio del año 2016 dos mil dieciséis.

LIC. GERARDO JAVIER ALCANTAR SAUCEDO
PRESIDENTE MUNICIPAL

LIC. JOSE LEOPOLDO MORA GARCIA
SECRETARIO DEL H. AYUNTAMIENTO