

REGLAMENTO DEL SERVICIO PÚBLICO DEL RASTRO MUNICIPAL

TÍTULO PRIMERO DISPOSICIONES GENERALES

CAPÍTULO I

Artículo 1.- Las disposiciones del presente Reglamento son de orden público e interés general y de observancia general en el territorio que comprende el Municipio de Puebla y tienen como finalidad regular las actividades de introducción, revisión, movimiento de productos cárnicos, su inspección sanitaria correspondiente, organización, funcionamiento, transporte y comercialización, así como el uso, mantenimiento y rehabilitación de los servicios destinados a dichas actividades, dentro de las instalaciones del Rastro Municipal.

Los servicios de inspección relacionados con la inocuidad, organización, almacenamiento, transporte y comercialización de los productos cárnicos, así como las condiciones higiénico-sanitarias del establecimiento y buenas prácticas sanitarias del personal que manipula el producto cárnico, podrán ser realizados por los inspectores externos, fuera de las instalaciones del Rastro Municipal, y tendrá por objeto determinar que los productos cárnicos son aptos para consumo humano.

Artículo 2.- Para efectos del presente Reglamento, se entenderá por:

I. Abasto: Para el caso que nos ocupa se refiere a provisión de producto cárnico en el Municipio de Puebla;

II. Animal caído: al que, por fracturas, lesiones, paresias o trastornos metabólicos, está imposibilitado para entrar por su propia locomoción a la sala de sacrificio.

III. Animal muerto: aquel que haya fallecido en áreas exteriores a las instalaciones del rastro y sólo podrá ingresar a la planta de rendimiento, o para su disposición final, o empresa que garantice su destrucción.

IV.- Animal para abasto: a todo aquel que se destina al sacrificio y faenado como bovinos, ovinos, caprinos, porcinos, aves domésticas, equinos, lepóridos o cualquier otra especie silvestre no acuática destinada al consumo humano.

V. Animal sospechoso: a los animales en que se detecte cualquier signo, lesión o condición que pueda representar un riesgo para la salud humana o animal y que requiera de Re-inspección sanitaria, o bien, de pruebas diagnósticas para decidir su destino final.

VI. Áreas limpias: en las que se efectúa la manipulación de los productos que se destinan al consumo humano, en el sacrificio de mamíferos inicia en el área de inspección post-mortem y en el de aves desde el término de la evisceración, hasta el área de refrigeración de las canales en ambos casos.

VII. Áreas sucias: en las que se manipulan animales, sus cuerpos, órganos con sus contenidos según sea el caso, abarcando desde el área de baño ante-mortem hasta el área de lavado de las vísceras.

VIII. Ave doméstica: toda aquella que sea criada en confinamiento o semiconfinamiento para fines de consumo humano.

IX. Ave muertas.- Las aves domésticas sin vida que se expenden en los establecimientos que cuenten con la licencia para tal efecto;

X. Aviso de funcionamiento.- Documento expedido por los Servicios de Salud del Estado de Puebla;

XI. Bienestar Animal: Conjunto de actividades encaminadas a proporcionar comodidad, tranquilidad, protección y seguridad a los animales durante su crianza, mantenimiento, explotación, transporte y sacrificios

XII. Canal: al cuerpo del animal después de haber sido insensibilizado, sacrificado, sangrado, y desprovisto de cerdas, plumas y vísceras; que puede conservar según la especie, la piel, cabeza, patas, riñones o cola.

XIII. Carne: a la estructura muscular estriada esquelética, acompañada o no de tejido conectivo, hueso y grasa, además de fibras nerviosas, vasos linfáticos y sanguíneos; proveniente de los animales para abasto, que no ha sido sometida a ningún proceso que modifique de modo irreversible sus características sensoriales y fisicoquímicas; se incluyen las refrigeradas o congeladas.

XIV. Carne blanca: Es la canal o carne sin sello del Rastro municipal o algún Rastro autorizado;

XV. Carne molida: al producto obtenido de la carne fresca de animales para abasto, que es cortada y pasada por un molino o picadora, para su venta al público.

XVI. Cerco sanitario.- Medidas adoptadas por el Municipio para la comercialización de animales de abasto, carnes, productos cárnicos y/o subproductos, y aves muertas que se consumen en el Municipio de Puebla a fin de lograr su calidad e inocuidad y evitar la comercialización de productos y subproductos cárnicos no aptos para consumo humano;

XVII. Contaminación: a la presencia en un producto o materia prima, de microorganismos, hormonas, bacteriostáticos, sustancias químicas, radioactivas y materia extraña, en cantidades que rebasen los límites establecidos por la normatividad sanitaria vigente o que representen un riesgo para la salud del consumidor.

XVIII. Decomiso: Incautación de los canales, las vísceras y demás productos cárnicos y/o subproductos, considerados impropios para el consumo humano, que únicamente podrán ser aprovechados para uso industrial;

XIX. Desnaturalización: La alteración de las propiedades de los productos, subproductos cárnicos, mediante la aplicación de una tinta de color diferente al del producto, con la finalidad de marcarlo como no apto para su comercialización y consumo humano;

XX. Despojo: Las partes no comestibles del animal.

XXI. Empacadora: Establecimiento que procesa carne fresca o congelada para su comercialización en cortes o piezas debidamente empacadas;

XXII. Esquilmos: Despojos del animal; son las materias residuales que resultan del sacrificio de los animales como: embriones, cerdas o pelo, hueso, cuernos, las pezuñas, las plumas, el estiércol, etcétera;

XXIII. Establecimiento: Instalación ubicada en el territorio que comprende el Municipio de Puebla, y que está sujeta a la inspección del IDAP conforme a lo previsto en el presente Reglamento, en la que se sacrifican y/o procesan animales de las especies bovina, equina, ovina, caprina, porcina, aves, lepóridos o cualquier otra especie destinadas al consumo humano, para el comercio en la República Mexicana.

XXIV. Expendios de carnes frías y/o salchichonerías: Establecimientos dedicados a la venta de productos cárnicos, así como vísceras, lonjas, grasas y similares, y de subproductos;

XXV. Evisceración: a la extracción de las vísceras contenidas en las cavidades torácica, abdominal, craneana y bucal de las especies de animales consideradas aptas para el consumo humano pudiendo o no extraerse los riñones.

XXVI. Fecha de caducidad: fecha límite que se considera que un producto almacenado en las condiciones sugeridas pierde sus características sanitarias que lo hacen inocuo para su consumo. Después de esta fecha no debe comercializarse.

XXVII. Faenado: Es la etapa posterior al sacrificio de los animales para abasto y, según la especie; eliminación de la cabeza, patas, piel, cerdas y vísceras, así como la limpieza de la canal, vísceras y cabeza;

XXVIII. Frigoríficos: Empresa o establecimiento que se dedica a la conservación de productos cárnicos y/o subproductos mediante la utilización de frío;

XXIX.- Ganado: Nombre colectivo de los animales de pasto en una finca, hacienda o granja;

XXX.- Ganado mayor: El que se compone de las especies bovino y equino;

XXXI. Ganado menor: El que se compone de las especies de ovinos, caprinos y porcinos;

XXXII.- IDAP. - Organismo Municipal descentralizado denominado Industrial de Abastos Puebla;

XXXIII. Inocuidad. - El conjunto de condiciones y medidas necesarias durante la producción, almacenamiento, distribución y preparación de alimentos para asegurar que una vez ingeridos, no representen un riesgo para la salud;

XXXIV. Inocuo: aquello que no causa daño a la salud humana.

XXXV. Inspección: Revisión para constatar el cumplimiento de las disposiciones de este Reglamento y ordenamientos aplicables en la materia;

XXXVI. Inspección ante-mortem: al procedimiento por el cual se revisa a los animales dentro de los corrales para decidir si se encuentran clínicamente sanos para su sacrificio.

XXXVII. Inspección post-mortem: al procedimiento por el cual se efectúa el examen de las canales, vísceras, cabezas y patas de los animales faenados, para decidir si son o no aptos para consumo humano.

XXXVIII. Inspección Sanitaria Externa. - El ejercicio de facultades revisoras en materia sanitaria por parte del IDAP, para la implementación de la fiscalización e inspección sanitaria tendientes a regular la actividad comercial de productos y subproductos cárnicos para consumo humano en el municipio de Puebla, tanto en los establecimientos, locales fijos, puestos semifijos, o ambulantes en mercados municipales de apoyo o temporales, así como su transporte;

XXXIX. Inspección Sanitaria Interna.- La revisión de las actividades del Rastro Municipal ejercidas por la Unidad y por el IDAP;

XL. Introdutores o usuarios. - Las personas físicas o morales que con autorización del IDAP, o del concesionario, introduzcan ganado mayor o menor en pie al Rastro Municipal para su matanza;

XLI. Lepóridos: Conejos y liebres;

XLII. Licencia.- Documento expedido por la Tesorería Municipal en el que se autoriza la comercialización de los productos y/o subproductos y aves muertas referidos en el presente Reglamento.

XLIII. Médico Veterinario Zootecnista: Profesional oficial capacitado para realizar la inspección de animales y sus productos.

XLIV. Normas Mexicanas: Normas de referencia, de observancia voluntaria, que emiten los organismos nacionales de normalización, en los términos de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización;

XLV.- Normas Oficiales Mexicanas (NOM) son regulaciones técnicas de observancia obligatoria expedidas por las dependencias competentes, que tienen como finalidad establecer las características que deben reunir los procesos o servicios cuando estos puedan constituir un riesgo para la seguridad de las personas o dañar la salud humana; así como aquellas relativas a terminología y las que se refieran a su cumplimiento y aplicación.

XLVI. Obrador: Establecimiento o área donde se realiza el corte en piezas de las canales para su venta, a petición de los usuarios;

XLVII. Planta de rendimiento: Instalación equipada para la industrialización de los productos o subproductos rechazados, es decir, los no aptos para el consumo humano;

XLVIII.- Planta industrializadora: Establecimiento que procesa e industrializa las partes comestibles de los animales hasta transformarlas en productos alimenticios; Producto cárnico: Es la canal, carne en piezas, carne molida, vísceras y demás estructuras y tejidos aptos para el consumo humano, sean carnes frescas, secas, saladas, sin salar, refrigeradas o congeladas;

XLIX.- Productos alimenticios cárnicos: Preparado que se obtiene de la carne y/o sus derivados, destinados a la alimentación humana.

L.- Rastro Municipal: Establecimiento a cargo del Ayuntamiento o del concesionario, dedicado al sacrificio y faenado de animales para abasto. Con capacidad diaria de sacrificio de al menos 28 cabezas de ganado mayor, o 56 de ganado menor o 1 000 aves domésticas, o una combinación considerando la relación de dos cabezas de ganado menor por una de ganado mayor o de 35 aves domésticas por un animal de ganado mayor. Donde se brinda el servicio de recepción de ganado mayor o menor en pie, inspección sanitaria, sacrificio, faenado y refrigeración de los productos cárnicos para su comercialización, y los demás servicios previstos en el presente Reglamento;

LI.- Rechazo parcial: a la separación de canales, vísceras o sus partes, que presentan alteraciones patológicas o características indeseables en forma localizada, de tal manera que las partes que no presenten dicha alteración puedan ser aprovechadas para consumo humano.

LII.- Rechazo total: a la separación de animales, canales, carne, vísceras, que una vez inspeccionados ha sido determinado que presentan un peligro para la salud humana.

LIII. Reinspección: Revisión para constatar el cumplimiento de las disposiciones de este Código y demás ordenamientos legales aplicables en la materia; de las canales o subproductos que ya fueron sujetos a inspección por un rastro distinto del Municipal;

LIV. Resello: Sello que se coloca con la leyenda “Inspeccionado y Aprobado” en la carne comercializada en el Municipio de Puebla que presenta alguna alteración en el sello original, como estar borroso o presumirse de dudosa procedencia; y

LV.- Retención: a la medida preventiva consistente en la separación de animales, canales o sus partes que se consideren sospechosos, hasta en tanto no se determine su destino final.

LVI.- Sanidad animal: La que tiene por objeto preservar la salud y prevenir las enfermedades y plagas en el ganado mayor o menor, con repercusiones a la salud de la población en el Municipio;

LVII.- Sello Sanitario: Sistema de Control implementado por el Rastro Municipal, de acuerdo con la normativa, para garantizar que toda la carne que se consuma en el Municipio de Puebla ha sido supervisada, a fin de evitar daños a la salud de las personas;

LVIII.- Sello Sanitario Externo: Sistema de Control implementado por Industrial de Abastos Puebla o la autoridad competente, para garantizar que toda la carne que se consuma en el Municipio de Puebla, ha sido inspeccionada, a fin de evitar daños a la salud de las personas;

LIX.- Secretaría de Agricultura: Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación;

LX.- Subproducto cárnico: Derivado del producto cárnico, como jamón, tocino, queso de puerco, pastel de pollo, longaniza, chorizo, mortadela, salami, carne adobada, carne seca, cecina, tasajo, chicharrón, frituras, toda clase de embutidos, y cualquier otro semejante;

LXI.- TIF: Establecimiento Tipo Inspección Federal;

LXII.- TSS: Establecimiento Tipo Sector Salud;

LXIII.- Unidad.- La Unidad de Normatividad y Regulación Comercial;

LIV.- Usuarios: Son todos aquéllos que utilicen los servicios del rastro;

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

LVI.- Zoonosis: Enfermedades transmisibles de los animales al hombre.

Artículo 3.- El servicio público de rastro lo prestará el Ayuntamiento de Puebla directamente a través del Industrial de Abastos Puebla o entidad correspondiente o por conducto del concesionario autorizado, se observará lo dispuesto en la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, Constitución Política del Estado de Puebla, Leyes Federales, Leyes Estatales, Normas Oficiales Mexicanas, el Decreto de creación del IDAP; el presente Reglamento y las demás disposiciones aplicables a la materia.

Artículo 4.- Las concesiones que se otorguen en términos de lo previsto en el presente Reglamento, no podrán en ningún caso otorgarse a:

I. Personas servidoras públicas del Ayuntamiento, que intervengan directa o indirectamente en el trámite para su emisión;

II. Los cónyuges, parientes consanguíneos en línea recta sin limitación de grado, los colaterales y afines hasta el segundo grado, así como los civiles de las personas a que se refieren en la fracción inmediata anterior; y

III. A quienes, derivado de sentencia ejecutoriada, se les haya revocado la concesión emitida para la prestación del servicio de rastro municipal.

Artículo 5.- Los derechos que se generen con motivo de la aplicación del presente Reglamento se calcularán y pagarán de conformidad con las cuotas, tasas o tarifas que establezca la Ley de Ingresos del Municipio, para cada ejercicio fiscal, y de acuerdo a lo establecido en el Código Fiscal y Presupuestario para el Municipio de Puebla.

Artículo 6.- Son sujetos del presente Reglamento:

I. Los introductores o usuarios;

II. Las autoridades competentes para su aplicación y observancia;

III. Todos aquellos que soliciten la prestación del servicio del rastro y que se encuentren previstas en el presente Reglamento; y

IV. Los concesionarios, que obtengan el Título de Concesión, para la prestación de los servicios previstos en el presente Reglamento.

Artículo 7.- Cuando en virtud de reformas a la estructura orgánica municipal, resulte la creación, división, fusión de Dependencias o Unidades Administrativas o incluso modificación de su denominación, y que se encuentran previstas en el presente Reglamento, se entenderán conferidas a las nuevas conforme a los Reglamentos Interiores que se expedirán con motivo de dicha reestructura.

Artículo 8.- Las instalaciones en las que se preste el servicio objeto del presente Reglamento, deberán contar con medidas pertinentes que aseguren el acceso de las personas con discapacidad, en igualdad de condiciones con las demás, en los diferentes entornos, las cuales deberán garantizar la accesibilidad obligatoria en sus instalaciones y que les permita el libre desplazamiento en condiciones dignas y seguras.

Como parte de dichas medidas se incluyen en forma enunciativa más no limitativa, la instalación de señalización, facilidades arquitectónicas, tecnologías, información, sistema braille, lengua de señas mexicana, ayudas técnicas, y la adecuación de las instalaciones que permitan su acceso en condiciones seguras. La implementación de dichas medidas deberá ser progresiva.

Artículo 9.- En los inmuebles en los que se preste el servicio, se deberá garantizar que las instalaciones estén disponibles, accesibles, asequibles, aceptables y de buena calidad, de sanidad e higiene, para lo cual el IDAP en cada ejercicio y en forma progresiva, deberá prever en la partida presupuestal que corresponda y hasta el máximo de su disponibilidad, los recursos necesarios para que se cuente con las instalaciones que cumplan dichas características.

Artículo 10.- Las instalaciones en las que se ubiquen el rastro municipal, que sea prestado en forma directa por el Ayuntamiento o por concesión, deberán cumplir con las normas oficiales mexicanas, relacionadas con las características en cuanto a su construcción, diseño, existencia de áreas, ubicación, distribución y demás aspectos que se determinen en las mismas, así como un área de desechos y basura fuera de las áreas de proceso.

Además de lo anterior, deberán cumplir con las medidas preventivas en materia de protección civil, a través de la Constancia de Registro del Programa Interno de Protección Civil elaborado por un PREGIR.

En materia de agua, deberá contar con las instalaciones necesarias que garanticen un uso responsable del agua potable, el acceso a drenaje y sistemas de disposición de agua residuales, debiendo estar en forma independiente unas de otras e

identificadas mediante distintivos que permita ubicarlas plenamente cada una de ellas.

Las instalaciones deberán cumplir con las medidas necesarias para garantizar la calidad, sanidad e higiene del producto cárnico y la salud de las personas que intervienen en la introducción, inspección, sacrificio, desangre, descuere, extracción, manejo de víceras, corte de salida en piezas de carne.

Se deberá contar con un programa de control de plagas, que incluya su manejo integrado, mantenimiento de registros, mapa de bitácora de mantenimiento de estaciones de control, inventario de pesticidas, así como el método de aplicación, con la finalidad de garantizar que todas las áreas, estén libre de insectos, roedores y cualquier animal que comprometa la higiene de las instalaciones y la calidad e inocuidad del producto cárnico.

Artículo 11.- En el caso que el servicio de rastro, se encuentre concesionado, el concesionario deberá proveer lo necesario para que las instalaciones cumplan con las características previstas en el artículo anterior.

Asimismo, los concesionarios se sujetarán a lo previsto en el presente Reglamento, tanto para los términos en que deberán prestar el servicio, como los requisitos de sus instalaciones, y estarán sujetos a las inspecciones, verificaciones y e imposición de sanciones por infracciones cometidas en el desempeño del servicio, sin perjuicio de lo establecido en el Título de Concesión.

Artículo 12.- El equipo que esté en contacto directo con el producto cárnico, deberá estar libre de óxido, ser liso y desmontable para su limpieza y desinfección, excluyendo la posibilidad de usar utensilios elaborados a base de madera y granito. Asimismo, se deberá contar con recipientes de metal anticorrosivo rotulados y en cantidad suficiente para la disposición de los productos, subproductos, despojos y decomisos.

Artículo 13.- No se podrán alegar la no prestación de los servicios previstos en el presente Reglamento, por condiciones de raza, color, sexo, idioma, religión, opinión política, nacionalidad, ideología, condición social o por cualquier otro motivo que implique discriminación o atente contra la dignidad humana.

Artículo 14.- El nombramiento de los trabajadores del rastro, será emitido por el Presidente del Consejo de Administración; en caso de concesión, será el concesionario quien determine el número de empleados a contratar, siendo responsable frente al Ayuntamiento del cumplimiento de las facultades y obligaciones de cada uno de ellos, de acuerdo a lo expresado en el presente Reglamento y en las disposiciones aplicables en la materia.

Artículo 15.- Toda persona física o moral, podrá denunciar vía telefónica, mediante escrito o comparecencia ante la Unidad, todo acto u omisión a lo dispuesto en el

presente Reglamento, procediéndose a la aplicación de las medidas conducentes y sanciones que resulten procedentes de conformidad con la normatividad aplicable.

Artículo 16.- El Administrador del rastro municipal o concesionado, deberá en forma anual realizar una evaluación de las instalaciones que ocupan el rastro municipal, que permita tener un diagnóstico, para conocer las deficiencias o fortalezas técnicas, sanitarias, ambientales, económicas y sociales, así como realizar el mapeo del proceso de operación, que permitan elaborar un Plan de Acción en el que, en forma gradual, se eliminen dichas deficiencias y se establezcan las acciones necesarias para mejorar los servicios previstos en el presente Reglamento, en aras de contar con instalaciones que permitan garantizar la seguridad y higiene de las instalaciones y de los productos cárnicos, que se obtienen a partir de la prestación del servicio.

En dicho Plan de Acción, se deberán considerar el mantenimiento preventivo y correctivo de las instalaciones, así como la adquisición del equipamiento necesario para una correcta prestación del servicio, así como el análisis de reinversión de los recursos que se obtengan por dicha prestación.

Asimismo, deberá elaborar un Programa de Manejo Integral de Efluentes residuales, para garantizar la seguridad al medio ambiente, a la salud y el uso eficiente de los recursos naturales.

Lo dispuesto en el presente artículo, será aplicable para los rastros concesionados.

Artículo 17.- Contra los actos que emitan las autoridades derivado de la aplicación del presente Reglamento, el particular podrá interponer el Recurso previsto en el Reglamento de Procedimiento Administrativo para el Municipio de Puebla.

Artículo 18.- Contra los actos emitidos por las Autoridades Fiscales encargadas de la aplicación del presente Reglamento, procederá el recurso administrativo de revisión previsto en el Código Fiscal y Presupuestario del Municipio de Puebla y su Reglamento.

CAPÍTULO II DE LAS AUTORIDADES COMPETENTES

Artículo 19.- Son autoridades competentes en la prestación del Servicio de Rastro Municipal:

I.- El Ayuntamiento de Puebla;

II.- La persona servidora pública titular de la Unidad;

III.- Las personas servidoras públicos inspectoras de la Unidad;

IV.- La persona servidora pública administradora del IDAP; y

V.- Las personas servidoras públicas inspectores internos y externos del IDAP.

Artículo 20.- Son facultades del Ayuntamiento:

I.- Emitir los acuerdos y disposiciones para regular los términos, condiciones y modalidades sobre los cuales se podrá prestar el servicio de rastro por el Ayuntamiento o el concesionario;

II.- Aprobar las cuotas, tarifas, tasas y accesorios por la prestación de servicio público de rastro que serán incorporadas en la iniciativa de Ley de Ingresos del Municipio de Puebla;

III.- Aprobar la iniciativa de concesión a particulares del servicio público de rastro;

IV.- Aprobar la revocación de la concesión por cualquiera de la causas estipuladas en el presente Reglamento y en el Título de Concesión; y

V.- Las demás que le confieran las leyes.

Artículo 21.- Son facultades de la persona titular de la Administración General del IDAP, las siguientes:

I.- Revisar que se inspeccione en las instalaciones del rastro, el producto cárnico que proviene del exterior, sean nacional o extranjero y que se pretenda comercializar en el Municipio;

II.- Ordenar la inmediata inspección sanitaria, cuando se advierta la existencia de ganado mayor o menor en pie en los corrales sospechoso;

III.- Autorizar la introducción del ganado mayor o menor en pie a las instalaciones del rastro, previa inspección sanitaria por los médicos veterinarios;

IV.- Llevar a cabo el cobro y supervisar que los introductores o usuarios paguen las cuotas por los servicios del Rastro Municipal autorizadas por el Ayuntamiento;

V.- Confirmar que el ganado mayor o menor en pie que entra a las áreas de sacrificio, se encuentra en perfecto estado de sanidad;

VI.- Verificar que los productos cárnicos del rastro destinados al consumo humano, ostenten los sellos de sanidad del Rastro Municipal;

VII.- Vigilar el cumplimiento del presente Reglamento y disposiciones jurídicas aplicables;

VIII.- Formular ante el Ayuntamiento la iniciativa de la concesión a particulares del servicio público de Rastro Municipal;

IX.- Proponer al Cabildo las cuotas, tarifas, tasas y accesorios por la prestación de servicio público de rastro que serán incorporadas a la iniciativa de Ley de Ingresos del Municipio de Puebla;

X.- Imponer las sanciones previstas en el presente Reglamento, cuando se advierta la existencia de productos cárnicos no aptos para consumo humano;

XI.- Proponer al Cabildo la renovación del Título de Concesión por incumplimiento a lo pactado y dispuesto en el presente Reglamento y normatividad aplicable;

XII.- Mantener en buen estado de conservación, funcionamiento, limpieza y sanitización las instalaciones y utensilios del rastro;

XIII.- Impedir que salgan del Rastro Municipal, retener y enviar a la planta de rendimiento, los productos cárnicos que estén marcados oficialmente como no aptos para consumo humano; y

XIV.- Las demás señaladas en la normatividad aplicable.

Artículo 22.- Son facultades de la Unidad, las siguientes:

I.- Vigilar el cumplimiento de los programas operativos, la capacidad técnica y administrativa del servicio de rastro con base en las Normas Oficiales Mexicanas y normatividad aplicable;

II.- Verificar la prestación del servicio público de Rastro Municipal;

III.- Supervisar el cumplimiento de lo dispuesto en el presente Reglamento;

IV.- Vigilar que en la comercialización en el Municipio de los productos cárnicos provenientes del exterior de origen nacional o extranjero, se cuenten con los permisos municipales respectivos;

V.- Inspeccionar la licencia y autorización correspondiente, para la venta de los productos cárnicos en el Municipio;

VI.- Revisar los datos de los libros de registro;

VII.- Imponer sanciones a los introductores, usuarios, concesionarios, por inobservancia a lo dispuesto en el presente Reglamento y normatividad aplicable;

VIII.- Decomisar los productos cárnicos que no cumplan con lo dispuesto en el presente Reglamento y normatividad aplicable; y

IX.- Las demás que le confieren las leyes y disposiciones aplicables.

Artículo 23.- Los inspectores municipales de la Unidad, tendrán las facultades y obligaciones siguientes:

I.- Vigilar que el rastro y lugares autorizados procedan de acuerdo a lo dispuesto en el presente Reglamento y disposiciones aplicables;

II.- Practicar visitas de inspección;

III.- Supervisar que la documentación de los lugares que comercialicen en el Municipio los productos y subproductos cárnicos, se encuentren conforme a las disposiciones legales aplicables; y

IV.- Las demás que le confiera el Titular de la Tesorería Municipal y las disposiciones legales aplicables.

Artículo 24.- Los inspectores sanitarios externos de IDAP, tendrán las atribuciones siguientes:

I.- Verificar la sanidad, propiedad del ganado mayor o menor en pie, con la documentación que acredite su sanidad, higiene y propiedad;

II.- Vigilar que el sacrificio del ganado mayor o menor en pie y de aves, sea higiénico-sanitario y se lleve a cabo conforme a lo previsto en el presente Reglamento y disposiciones aplicables en la materia;

III.- Confirmar la sanidad de los productos cárnicos del Rastro Municipal o del rastro al que pertenecen, con el sello de sanidad y con la documentación que acredite la legal propiedad y las características de sanidad e higiene;

IV.- Inspeccionar el expendio de los productos cárnicos en el rastro, en el área de exhibición y comercialización y en los demás establecimientos y centros comerciales, que cumplan con las normas higiénico-sanitarias, sellado sanitario y documentación que acredite su sanidad y legal procedencia y; en su caso, la autorización correspondiente para vender este tipo de producto en el Municipio;

V.- Realizar la Inspección Sanitaria de la comercialización en el Municipio de los productos y subproductos cárnicos provenientes del exterior, sean de origen nacional o extranjero; cumpliendo con la normativa aplicable a la materia;

VI.- Verificar que la infraestructura, mobiliario y equipo, donde se presta el servicio de Rastro Municipal, cumpla con las condiciones de seguridad e higiene;

VII.- Practicar visitas de inspección en los expendios de los productos cárnicos; en apego a las disposiciones legales aplicables;

VIII.- Inspeccionar los datos de la trazabilidad del producto;

IX.- Rendir mensualmente un informe al Titular de la Administración General de Industrial de Abastos Puebla, sobre los pormenores del cerco sanitario;

X.- Realizar la desnaturalización de los productos y subproductos cárnicos que no tengan la documentación comprobatoria de sanidad, legal procedencia y/o los sellos sanitarios del Rastro Municipal o del rastro al que pertenecen; así como que no cumplan las condiciones organolépticas y;

XI.- Las demás conferidas en las disposiciones legales correspondientes.

Artículo 25.- La Secretaría de Seguridad Ciudadana deberá auxiliar al Administrador y a los inspectores de la Unidad y del IDAP, cuando denuncien el incumplimiento a lo dispuesto en el presente Reglamento y en la implementación del cerco sanitario.

Artículo 26.- Los inspectores internos del rastro serán médicos veterinarios zootecnistas aprobados por la Secretaría; teniendo las siguientes facultades:

I.- Impedir la matanza del ganado mayor o menor en pie que no sea debidamente acreditada su sanidad y procedencia legal; determinando si deben incinerarse en su totalidad o ser remitidos a la planta de rendimiento a costa del introductor o usuario;

II.- Inspeccionar diariamente el ganado mayor y menor en pie en víspera de su sacrificio; las canales, vísceras y demás productos cárnicos;

III.- Realizar la inspección antemortem y postmortem del ganado mayor o menor;

IV.- Cumplir con las previsiones técnico-operativas dispuestas en las Normas Oficiales Mexicanas;

V.- Verificar y sellar los productos cárnicos del Rastro Municipal aptos para consumo humano; responsabilizándose del uso de los sellos sanitarios;

VI.- Inspeccionar bajo su responsabilidad el producto cárnico que proviene del exterior sean nacional o extranjero, que se pretenda comercializar en el Municipio; y

VII.- Rendir un informe diario a la persona Administradora.

TÍTULO SEGUNDO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

CAPÍTULO I DEL SERVICIO

Artículo 27.- El servicio público de rastro municipal, se rige por los principios de sostenibilidad, disponibilidad, accesibilidad económica, accesibilidad física, adaptabilidad, salubridad, seguridad higiénica y seguridad alimentaria, de acuerdo a lo siguiente:

I.- Sostenibilidad.- Consiste en la posibilidad de acceso a los alimentos por parte de los habitantes y quienes transitan en el Municipio de Puebla, en forma permanente.

II.- Disponibilidad.- El deber de garantizar sistemas de distribución, elaboración y comercialización de alimentos que funcionen adecuadamente para poder satisfacer las diversas demandas o necesidades alimenticias de la población del Municipio de Puebla.

III.- Accesibilidad económica.- Implica que los costos financieros personales o familiares asociados con la adquisición de los alimentos necesarios no pueden amenazar o poner en riesgo la provisión y satisfacción de otras necesidades básicas.

IV.- Accesibilidad física.- Implica que la alimentación adecuada debe ser accesible a todas las personas, incluidas las que se encuentran en una situación de vulnerabilidad.

V.- Adaptabilidad.- Consiste en la posibilidad de implementar estrategias que permitan mejorar la prestación del servicio, a partir del aprendizaje que se obtenga del desarrollo de las actividades previstas en el presente Reglamento.

VI.- Salubridad.- Las condiciones y prácticas que preservan la calidad en los productos cárnicos, tendientes a prevenir la contaminación y las enfermedades de origen alimentario.

VII.- Seguridad higiénica.- Las condiciones y medidas que deben estar presentes en el proceso que se implementa en la prestación del servicio objeto de este Reglamento, con la finalidad de garantizar la salubridad de los alimentos y que sean aptos para consumo humano.

VIII.- Seguridad alimentaria.- El acceso de manera regular, permanente y libre a una alimentación cuantitativa y cualitativamente adecuada al contexto cultural, suficiente e inocua, en materia de productos cárnicos, contribuyendo a una vida digna.

Artículo 28.- Con la prestación del servicio se garantizará:

I.- Realizar un adecuado proceso de introducción, revisión, matanza de productos cárnicos, garantizando que éstos reúnan las condiciones higiénicas y sanitarias necesarias para el consumo humano;

II.- Operar una adecuada comercialización y suministro de productos cárnicos para consumo humano;

III.- Abastecer por conducto de los introductores, comerciantes, a la población de productos cárnicos en condiciones óptimas para su consumo; y

IV.- Lograr un mejor aprovechamiento de los subproductos derivados del sacrificio de animales.

Artículo 29.- El servicio de Rastro Municipal, comprende lo siguiente:

I.- Inspección del ganado mayor o menor en pie que entra al Rastro Municipal;

II.- Verificación de los requisitos de propiedad, sanitarios y fiscales, de los animales;

III.- Sacrificio de ganado mayor o menor, corte de canales, evisceración, limpia de vísceras y pieles;

IV.- Refrigeración;

V.- Faenado;

VI.- Recepción de los animales;

VII.- Pesaje;

VIII.- Conducción;

IX.- Inspección sanitaria ante- mortem;

X.- Reposo del animal;

XI.- Baño externo del animal;

XII.- Conducción del sacrificio;

XIII.- Inmovilización e insensibilización;

XIV.- Vigilar el estado sanitario de la carne;

XV.- Uso de instalaciones del mercado de carnes;

XVI.- De anfiteatro, horno crematorio, planta de rendimiento y cualquier otro servicio análogo; y

XVII.- Los demás servicios que le otorgan las leyes aplicables en la materia.

Artículo 30.- Al desempeñar las actividades previstas en el artículo anterior, se deberá utilizar equipo de seguridad para minimizar la exposición de los trabajadores y el ambiente a los agentes infecciosos, por lo que el personal que tenga contacto directo con los animales y productos cárnicos, deberá utilizar el siguiente equipo:

I.- Uniforme de color claro y de fácil lavado;

II.- Botas de hule, lavadas con jabón, cepilladas, enjuagadas e introducidas en solución desinfectante;

III.- Mandil de hule limpio;

IV.- Cubreboca;

V.- Cubre pelo o gorro (Debe cubrir todo el cabello y orejas);

VI.- Casco protector;

VII.- Gafas o lentes especiales (Con protecciones laterales); y

VIII.- Guantes;

Artículo 31.- El médico veterinario que realice la inspección a los animales ante y post mortem, al llevarla a cabo, deberá tener las manos lavadas previamente con jabón líquido y cepillar las uñas perfectamente, sin usar guantes, con la finalidad de evitar la disminución de la sensibilidad al tocar al animal y producto.

Artículo 32.- El personal que tenga contacto directo con el animal y producto cárnico, previo a desempeñar sus funciones, pasarán al área de sanitización para su aseo mediante el uso de jabones desinfectante con agua caliente. Deberán lavarse las manos, brazos y antebrazos varias veces durante la jornada laboral, antes y después de cada pausa, así como antes de entrar y salir del servicio sanitario. El secado de manos, brazos y antebrazos, deberá ser con toallas desechables.

Artículo 33.- Durante el desempeño de las actividades por parte del personal que tenga contacto directo con los animales y productos cárnicos, deberá dar cumplimiento a lo siguiente:

I.- No usar reloj, anillos y pulseras, maquillaje y uñas pintadas, o portar cualquier instrumento ajeno a su equipo de protección y que pueda ser agente contaminador;

II.- No presentar heridas o cortaduras en las manos, brazos, antebrazos, cara;

III.- Tener las uñas recortadas; y

IV.- En el área de proceso no fumar, escupir, ni consumir alimentos.

Artículo 34.- El abasto de productos cárnicos en el Municipio, será mediante licencia, que para cada caso, concederá el Ayuntamiento por conducto de la Tesorería Municipal.

Artículo 35.- Los productos cárnicos provenientes del Rastro, o del exterior sean de origen nacional o del extranjero, que se transporten o se pretendan comercializar en el Municipio, serán sujetos de inspección sanitaria por el IDAP, con la finalidad de verificar que cumplen con lo establecido en la normatividad aplicable.

Artículo 36.- En la prestación del servicio de rastro, sea que lo preste directamente el Ayuntamiento o por un particular previa concesión, se deberá observar lo siguiente:

I.- Cumplir con lo dispuesto en las Normas Oficiales Mexicanas y ordenamientos legales Federales, Estatales y Municipales, en materia de salubridad, agua, medio ambiente y los demás que resulten aplicables;

II.- Observar el manejo adecuado de los residuos que genere en el interior y en el exterior de sus instalaciones, evitando todo tipo de contaminación ambiental; y

III.- En su establecimiento, industrializadoras, empacadoras y frigoríficos, utilizar la denominación Tipo Sector Salud y/o la certificación que se encuentre vigente por parte de la Secretaria Federal correspondiente, como símbolo de calidad de sus productos.

Artículo 37.- En el caso que el servicio esté concesionado, además de lo previsto en el artículo anterior, el concesionario deberá observar lo siguiente:

I.- Sujetarse a lo previsto en el título de concesión respectivo;

II.- Responsabilizarse de los daños ocasionados a terceros, liberando al Municipio de cualquier responsabilidad al respecto;

III.- Rendir bajo su responsabilidad al IDAP, un informe mensual detallado sobre los acontecimientos suscitados en la prestación del servicio público; y

IV.- Prestar el servicio en los términos previstos en el presente Reglamento.

CAPÍTULO II DE LA VERIFICACIÓN E INSPECCIÓN

Artículo 38.- Los que procesen, refrigeren, empaquen, industrialicen, movilicen, comercialicen productos cárnicos para consumo humano dentro de los límites del Municipio, estarán sujetos a inspección sanitaria por parte del IDAP, sin perjuicio de que concurren con el mismo fin, inspectores de los Servicios de Salud del Estado de Puebla y autoridades competentes.

Artículo 39.- Para el cumplimiento de lo dispuesto en el artículo anterior se contará con el apoyo de la Secretaría de Seguridad Ciudadana.

Artículo 40.- Los inspectores que realicen las inspecciones, deberán acreditar contar con los conocimientos necesarios en todas las enfermedades que pueden presentar los animales y por consiguiente en las lesiones que dejan.

Artículo 41.- Las visitas de inspección, deberán realizarse respetando los derechos humanos consagrados en los tratados internacionales en los que el Estado Mexicano sea parte, la Constitución General de la República, y sujetarán además a lo dispuesto por los artículos 51, 52 y 53 del Reglamento del Código Fiscal y Presupuestario para el Municipio de Puebla, el Reglamento de Procedimiento Administrativo y demás ordenamientos aplicables.

Artículo 42.- El producto cárnico que no esté amparado con la documentación de sanidad, de legal procedencia y el sello del Rastro Municipal o del Rastro al que pertenece, será inspeccionado por el IDAP.

Artículo 43.- En el caso de lo previsto en el artículo anterior, la disposición del producto cárnico, cuando esté en condiciones de sanidad que permitan su uso en la alimentación humana, previo pago de los derechos correspondientes, será resellado con la leyenda "Inspeccionado y Aprobado", pudiendo el propietario aprovecharlo en su venta directa o en la elaboración de productos comestibles.

En caso contrario, deberá ser desnaturalizado por parte de los inspectores del IDAP, haciéndose constar tal situación en el acta que se levante con motivo de lo anterior y el propietario. El producto desnaturalizado, se enviará a costa del propietario o poseedor del producto cárnico, a la planta de rendimiento de su elección para su aprovechamiento como harina de carne, desnaturalización, o incineración.

Artículo 44.- Para el caso de la reinspección de los productos cárnicos y/o subproductos procedentes de otro establecimiento previo a su ingreso a los establecimientos finales en los que se lleve a cabo la comercialización, los inspectores municipales en materia sanitaria, procederán de la siguiente manera:

I.- Si se encuentran alteraciones que los hagan impropios para el consumo humano, serán desnaturalizados y se dispondrá de ellos en la forma en que se previene en el artículo inmediato anterior; y

II.- Cuando estén en condiciones de sanidad que permitan su uso en la alimentación humana, previo pago de los derechos correspondientes, serán resellados con la leyenda "Inspeccionado y Aprobado", pudiendo el propietario aprovecharlo en su venta directa o en la elaboración de productos comestibles; esto también se hará constar en el documento correspondiente.

Artículo 45.- En caso de concesión, los inspectores internos y externos del rastro, se coordinarán con la Autoridad Municipal en la inspección, vigilancia del sacrificio, transporte y comercialización de todo producto cárnico en el Municipio.

CAPÍTULO III DE LOS LIBROS DE REGISTRO

Artículo 46.- En el rastro, están obligados a llevar los Libros de Registro del padrón de introductores y del ganado mayor y menor en pie sacrificado, los cuales podrán ser revisados por las autoridades competentes.

Lo anterior, sin perjuicio de otros libros que por disposiciones fiscales u otros ordenamientos jurídicos, deban integrar a su sistema de administración interna.

Artículo 47.- El registro de introductores al Padrón de Introductores, se realizará de manera anual, durante el mes de enero, para la cual, el interesado deberá presentar la siguiente documentación en copia y original para cotejo, en la Dirección Operativa del IDAP:

I.-Personas físicas:

- a) Llenado de ficha de registro
- b) Clave única de Población;
- c) Identificación oficial vigente, con fotografía; y
- d) Comprobante de domicilio;
- e) Firma de reglamento de Introductores

II.- Personas jurídicas:

- a) Acta constitutiva, inscrita ante el Registro Público que corresponda;
- b) Modificaciones al acta constitutiva;
- c) Poder Notarial del representante legal;
- d) Identificación oficial del representante legal;
- e) Comprobante de domicilio;
- f) Llenado de ficha de registro
- g) Firma de reglamento de Introductores

h) Previa verificación de la documentación, se procederá a dar de alta en los libros de registro correspondientes.

El registro al padrón de introductores será gratuito y obligatoria para quien pretenda ser introductor para el servicio de rastro prestado por el IDAP.

Para la baja del padrón bastara la no actualización anual del mismo o la presentación por escrito de la baja del registro.

CAPÍTULO IV DEL SERVICIO DE CORRALES

Artículo 48.- El rastro por cuestiones higiénico-sanitarias y de seguridad, deberá contar con las siguientes secciones de corrales:

I.- Ganado mayor:

a) Sección de ganado equino y bovino;

II.- Ganado menor;

a) Sección de ganado porcino;

b) Sección de ganado ovino;

c) Sección de ganado caprino.

Las secciones que se requiera acorde al tipo de especie animal de que se trate, sean lepóridos o aves.

Artículo 49.- Para la entrada de ganado mayor o menor en pie a los corrales del Rastro Municipal, se deberá acreditar con la documentación vigente su sanidad y legal procedencia, de lo contrario, a quien resulte responsable, previo procedimiento, se le aplicarán las sanciones que corresponda, prevista en el presente Reglamento.

Artículo 50.- Ningún animal en pie podrá salir de los corrales del rastro, sin que se observen las disposiciones de inspección sanitaria, comprobación de su procedencia legal, y pago de los servicios prestados.

CAPÍTULO V DEL SERVICIO DE MATANZA

Artículo 51.- En forma previa al sacrificio del animal, deberá realizarse por parte de los inspectores del IDAP, la inspección antemortem, con la finalidad de detectar la posible presencia de enfermedades en los animales, separar los animales sanos y determinar si es viable realizar el sacrificio.

Asimismo, en forma previa al sacrificio, el animal deberá permanecer en reposo al menos 12 horas en los corrales de sacrificio, con la finalidad de proporcionarle descanso digestivo y corporal. El animal deberá permanecer en ayuno y consumir solo agua potable durante dicho periodo.

Artículo 52.- El sacrificio de los animales será humanitario, por lo que deberá realizarse por métodos físicos o químicos, y de manera compasiva que permita proporcionarle comodidad, tranquilidad, protección y seguridad, desde su ingreso al matadero, respetando su conducta natural, como el desplazamiento en grupo de manera calmada, evitando el uso de estímulos estresantes, privilegiando en todo momento su bienestar y trato humanitario.

Las condiciones de retención de los animales, deben minimizar la contaminación cruzada con patógenos de origen alimentario y facilitar una matanza y faenado eficiente.

Artículo 53.- El servicio de matanza deberá ser un proceso higiénico-sanitario que consiste en:

I.- Realizar la inspección antemortem del ganado mayor o menor en pie en víspera de su sacrificio;

II.- Bañar a los animales, para evitar comprometer la matanza y el proceso de faenamiento;

III.- Remitirlos a las áreas específicas de sacrificio para cada tipo de animal, según la especie;

IV.- Insensibilizar previamente al ganado mayor o menor en pie, antes de su sacrificio, mediante los sistemas permitidos por la normatividad aplicable;

V.- Realizar el faenado que es:

a) Separación de las manos y patas

b) Iniciación del desuello, debiéndose iniciar a partir del cuello, esternón, palenta y la región ventral;

c) Sangrado del animal;

d) Según la especie eliminar la cabeza, patas, piel y cerdas, mediante los procedimientos adecuados;

e) Corte del esternón;

f) Anudación del recto;

g) Seccionar las canales para su evisceración y limpieza;

h) División de la canal;

i) Estímulo eléctrico de la canal;

j) Lavado de medidas canales;

k) Pesaje de la canal; y

l) Limpieza y lavado de las vísceras y cabeza.

VI.- Realizar la inspección postmortem en forma minuciosa de cada una de las partes del animal producto del faenado, para corroborar la sanidad del producto cárnico y que no presenten alguna lesión, tumoración, hematoma o algún otro signo de enfermedad que no lo haga apto para consumo humano;

VII.- Por disposición y bajo la responsabilidad de los inspectores internos del rastro, en caso de no encontrar ninguna irregularidad en el producto cárnico, éste será remitido de manera inmediata a las cámaras frigoríficas seccionadas para cada tipo de producto cárnico según la especie animal de la cual provenga y, las vísceras serán depositadas en la sección frigorífica seccionadas para cada tipo de producto;

VIII.- El subproducto de la matanza que no es apto para consumo humano pero que puede ser aprovechado, se remitirá a la planta de rendimiento para su industrialización;

IX.- El desecho no aprovechable se remitirá al IDAP en los términos que éste determine, para su destrucción, el resultado, bajo ninguna circunstancia será vertido al medio ambiente; y

X.- En la matanza se observarán los procesos que determinan las Normas Oficiales Mexicanas para un rastro Tipo Inspección Federal.

Artículo 54.- Los productos cárnicos no aptos para consumo humano serán desnaturalizados por parte de los inspectores del IDAP, incinerados o remitidos a la planta de rendimiento a consideración y bajo responsabilidad del médico veterinario; este proceso será a costa de los introductores o usuarios.

Artículo 55.- Los productos de la matanza serán entregados a sus propietarios por el personal autorizado.

Artículo 56.- La matanza que se realice en contravención a lo dispuesto en el presente Reglamento, será considerada como clandestina; los productos cárnicos serán decomisados por la Tesorería Municipal a través de la Unidad, y sometidos a

inspección sanitaria; debiendo seguir el procedimiento señalado en el artículo 44 del presente Reglamento.

Artículo 57.- Todos los productos de la matanza que procedan del rastro, deberán estar amparados con su sello sanitario, no siendo así, se presumirá una ilegal posesión, procediéndose conforme a lo dispuesto en el artículo anterior; poniéndose a los poseedores a disposición de la autoridad competente, sin perjuicio de las responsabilidades administrativas en que se incurra.

Artículo 58.- Por circunstancias que provoquen el retraso o suspensión de los servicios que presta el rastro, debido a acontecimientos de la naturaleza, fallas mecánicas, falta de energía eléctrica, captación de agua y demás circunstancias no imputables al rastro, éste no será responsable de las pérdidas comerciales causadas a los introductores o usuarios.

CAPÍTULO VI DE LOS ESQUILMOS

Artículo 59.- Los esquilmos y desperdicios de la matanza corresponden en propiedad al IDAP o al concesionario, según el caso.

Artículo 60.- Si el servicio de rastro lo presta el concesionario dará aviso al IDAP del manejo de las materias residuales del proceso de matanza; si son incineradas, industrializadas y comercializadas o algunas de ellas entregadas a los introductores o usuarios a petición de éstos, siempre y cuando justifiquen el destino de los mismos, cumpliendo con la normatividad aplicable a la materia.

Artículo 61.- Las pieles de los animales serán entregadas a los propietarios, por el personal autorizado previa opinión técnica del médico veterinario y pago de los servicios prestados.

CAPÍTULO VII DEL ANFITEATRO, HORNO DE INCINERACIÓN Y PLANTA DE RENDIMIENTO

Artículo 62.- En el anfiteatro del rastro se efectuarán:

I.- El sacrificio, evisceración e inspección sanitaria del ganado mayor o menor en que aparezcan muertos o enfermos;

II.- La transformación o destrucción de los productos de la matanza que el veterinario, bajo su responsabilidad, considere impropios para el consumo humano y nocivos para la salud pública; y

III.- El ganado mayor o menor y el producto cárnico que por disposición del IDAP deba ser remitido al anfiteatro, horno de incineración o planta de rendimiento.

Artículo 63.- Los servicios de anfiteatro, horno de incineración y planta de rendimiento, serán a costa del introductor, usuario, o de quien resulte propietario del ganado mayor o menor o del producto cárnico.

Artículo 64.- Si los productos cárnicos, fuesen declarados por el médico veterinario impropios para el consumo humano, no se devolverá el pago realizado por los los servicios prestados por el IDAP.

CAPÍTULO VIII DEL SERVICIO DE REFRIGERACIÓN

Artículo 65.- El sistema de refrigeración deberá reunir las características que establecen las Normas Oficiales Mexicanas, y normatividad aplicable.

Artículo 66.- Al sistema de refrigeración únicamente deberán remitirse los productos cárnicos del proceso de matanza del Rastro Municipal, que hayan sido inspeccionados y autorizados para el consumo humano.

Artículo 67.- No se permitirá la entrada en las cámaras frigoríficas de productos cárnicos de cualquier otra naturaleza no autorizados para consumo humano.

Artículo 68.- El rastro no será responsable de los daños o perjuicios que sufran los introductores o usuarios de los productos cárnicos que dejen o abandonen en el sistema de refrigeración.

Artículo 69.- Sólo el personal autorizado por el IDAP, entregará los productos cárnicos del sistema de refrigeración a los introductores o usuarios.

Artículo 70.- Los productos cárnicos una vez entregados a sus propietarios, no podrán ser reingresados a las cámaras frigoríficas del rastro.

CAPÍTULO IX ÁREA DE EXHIBICIÓN Y COMERCIALIZACIÓN

Artículo 71.- Dentro de las instalaciones del Rastro Municipal, operará un área de exhibición y comercialización de los productos cárnicos en él generados, sus características serán las estipuladas en la normatividad aplicable a un rastro TSS y/ la certificación que cuente el Rastro en el momento correspondiente.

En estas áreas, los inspectores del IDAP, podrán llevar a cabo la inspección del producto cárnicos con la finalidad de verificar que cuenta con las características que aseguren su inocuidad, sin perjuicio de las facultades que correspondan a las autoridades sanitarias locales.

Artículo 72.- Los introductores o usuarios del rastro, podrán, previo pago de las cuotas establecidas en la Ley de Ingresos del Municipio de Puebla, solicitar al IDAP,

o al concesionario, autorización para hacer uso de las instalaciones destinadas a la exhibición y comercialización de los productos cárnicos.

CAPÍTULO X DEL SERVICIO DE TRANSPORTE DEL PRODUCTO CÁRNICO Y SUS DERIVADOS

Artículo 73.- El transporte de productos cárnicos del Rastro Municipal, será por el propietario del producto cárnico o subcárnico, o el concesionario, observándose en ambos casos, los requisitos higiénico-sanitarios dispuestos en la normatividad aplicable.

Artículo 74.- Los productos cárnicos que se transporten en el Municipio, deberán estar amparados con la documentación comprobatoria de la sanidad y su legal procedencia que expidan las autoridades competentes del lugar de origen y certificado con los sellos sanitarios del rastro al que pertenecen, el cual podrá ser inspeccionado en todo momento por los inspectores del IDAP desde la salida del producto cárnico de las instalaciones del rastro municipal o concesionado y hasta antes del consumo final.

Dicha inspección podrá realizarse durante el proceso de transportación de las instalaciones del Rastro Municipal o en las que se encuentre el rastro concesionado.

Artículo 75.- El producto cárnico que se transporte sin cumplir con lo dispuesto en el artículo anterior, será desnaturalizado, debiendo el infractor enviarlo a la planta de desecho de su elección, debiendo informar al IDAP en forma oportuna, para que éste por conducto de los inspectores, realicen una reinspección de destino final al que se dirige el producto cárnico; adoptando las medidas señaladas en el artículo 44 del presente Reglamento.

Para el caso de que el transporte provenga de un Rastro Tipo Inspección Federal y/o en él se trasladen productos cárnicos y/o subproductos amparados con la certificación "México Calidad Suprema" o la que la substituya, los inspectores municipales sólo verificarán que la documentación haya cumplido con los requisitos correspondientes. En el supuesto que de la verificación se advierta que no cumple, no se permitirá el acceso, comercialización y consumo de los productos indicados.

Artículo 76.- Si el servicio se presta en vehículos que no cumplan con los requisitos higiénico-sanitarios dispuestos en la normatividad aplicable, el producto cárnico o subproducto de origen animal, no será apto para consumo humano, por lo que los inspectores municipales procederán a su desnaturalización, sin perjuicio de imponer las demás sanciones que procedan.

CAPÍTULO XII DE LOS USUARIOS DEL RASTRO

Artículo 77.- Toda persona podrá solicitar los servicios del Rastro Municipal, sin más requisitos que los establecidos en este Reglamento y normatividad aplicable.

Artículo 78.- Son obligaciones de los introductores o usuarios de los servicios del Rastro Municipal:

I.- Exhibir la documentación que ampare la sanidad y legítima propiedad del ganado mayor o menor en pie;

II.- Dar cuenta al rastro, del ganado mayor o menor en pie accidentado o que haya mostrado signos de enfermedad durante su transporte, a efecto de que se practique el reconocimiento veterinario respectivo y se determine si es apto para su sacrificio y posterior consumo humano;

III.- No introducir al rastro ganado mayor o menor; muerto, maltratado o con signos de inanición producida por hambre o enfermedad crónica;

IV.- Reparar o pagar inmediatamente los daños, desperfectos o deterioros que causen sus animales a las instalaciones del rastro; y

V.- Cumplir y observar las disposiciones que marca el presente Reglamento y normatividad aplicables.

Artículo 79.- Se prohíbe a los introductores o usuarios dentro de las instalaciones del rastro:

I.- Portar armas de fuego;

II.- Presentarse en estado de ebriedad, introducir bebidas alcohólicas o sustancias psicotrópicas;

III.- Insultar al personal;

IV.- Introducirse o intervenir en el manejo de instalaciones o equipo;

V.- Entorpecer cualquier actividad en las operaciones del rastro;

VI.- Sacar del rastro los productos cárnicos y subproductos sin la debida autorización;

VII.- Alterar o mutilar documentos oficiales u otro tipo de documentos que amparen la propiedad o legal procedencia del ganado mayor o menor en pie, del producto cárnico y sus derivados;

VIII.- Comercializar productos cárnicos no provenientes del Rastro Municipal; **IX.-** Incumplir con el manejo higiénico-sanitario del producto cárnico;

IX.- Utilizar indebidamente las instalaciones del área de exhibición y comercialización;

X.- Abandonar productos cárnicos en las instalaciones del rastro o en el mercado de carnes; e

XI.- Infringir las disposiciones que en la materia determine el Ayuntamiento, en su caso, el concesionario.

TÍTULO TERCERO DEL CERCO SANITARIO MUNICIPAL

Artículo 80.- Las disposiciones del presente Título, tienen por objeto implementar el cerco sanitario municipal tendiente a regular la apertura, funcionamiento y operaciones de los negocios dedicados a la venta de productos cárnicos y/o subproductos y aves muertas para consumo humano, así como su transporte y almacenamiento, conforme a las atribuciones que corresponden en la materia al Ayuntamiento a través del IDAP.

CAPÍTULO I DE LA LICENCIA DE FUNCIONAMIENTO

Artículo 81.- Para adquirir la licencia de funcionamiento para la comercialización de productos cárnicos y/o subproductos, así como la actualización de los locales comerciales, el interesado deberá presentar ante la Tesorería Municipal a través del Departamento de Licencias y Padrón de Contribuyentes de la Dirección de Ingresos o el área asignada en su caso, los siguientes documentos:

A. Para el caso de la licencia de funcionamiento:

I. Acreditar que se encuentra en trámite el aviso de funcionamiento ante los Servicios de Salud del Estado de Puebla;

II. Plano del local;

III. Descripción de las instalaciones, así como de los servicios sanitarios con que cuenta, mismos que deberán ser los mencionados en el artículo 83 del presente ordenamiento; y

IV. Relación de productos cárnicos y/o subproductos que operará;

B. Para el caso de la actualización de licencia de funcionamiento:

I. Presentar Licencia de funcionamiento original expedida por la Tesorería Municipal; a través del Departamento de Licencias y Padrón de Contribuyentes, o el área asignada en su caso, así como el aviso de funcionamiento expedido por los Servicios de Salud del Estado de Puebla.

Para lo previsto en los incisos A y B, se deberá observar lo previsto en el Reglamento de Giros Comerciales en el Municipio de Puebla y el Reglamento del Servicio Público de Mercados del Municipio de Puebla, en materia de solicitud, expedición, aprobación y actualización de Licencias de Funcionamiento, así como reposición, transferencia, cesión, cambio de giro comercial.

Artículo 82.- El interesado, una vez que haya obtenido el aviso de funcionamiento por parte de los Servicios de Salud del Estado de Puebla, tendrá un plazo de 45 días naturales para presentarlo ante la Tesorería Municipal a través del Departamento de Licencias y Padrón de Contribuyentes de la Dirección de Ingresos o el área asignada en su caso, de no hacerlo se le requerirá acredite la preexistencia de su derecho, y en el caso que el interesado haga caso omiso, se revocará la licencia de funcionamiento.

Artículo 83.- Los locales para la venta de los productos cárnicos y/o subproductos deberán contar con las siguientes características:

I. Para el caso de los supermercados, centros comerciales, carnicerías, supercarnicerías, y salchichonerías; que excedan de 100 metros cuadrados de superficie, es necesario contar con cuarto de refrigeración;

II. Para el caso de locales para carnicería, supercarnicerías, salchichonerías, que no excedan de 100 metros cuadrados, deben reunir lo siguiente:

a) Puerta de acceso a la calle.

b) Patio techado.

c) Refrigerador.

d) Techos impermeables, de fácil limpieza.

e) Suficiente ventilación natural o mecánica.

f) Piso antiderrapante, pavimentado o de concreto;

III. Los locales para venta de aves muertas, deberán reunir los requisitos señalados en los incisos c), d), e) y f) de la fracción II del presente artículo.

Artículo 84.- Para la comercialización de los productos cárnicos y/o subproductos y aves muertas, el titular de la licencia de funcionamiento deberá cumplir con lo siguiente:

A. Productos cárnicos y/o subproductos:

I. Las carnes permanecerán siempre en refrigeración, excepto durante el tiempo necesario para ser destazadas y separadas las diferentes piezas o durante el momento del expendio;

II. Para la elaboración de todos los productos consistentes en carne blanca y vísceras, se emplearán las carnes frescas apropiadas, especias e ingredientes que correspondan, observando las normas NOM-008-ZOO-1994, NOM009-ZOO-1994, NOM-122-SSA1-1994, NOM-145-SSA1-1995 y NOM-194-SSA1-2004, así como las normas oficiales vigentes y demás disposiciones legales que resulten aplicables, a fin de proteger la salud del público consumidor;

III. Las carnes que se utilicen para la elaboración de los productos referidos en la fracción anterior, deben provenir del sacrificio efectuado en el Rastro Municipal o lugares autorizados por la autoridad municipal;

IV. Los productos cárnicos y/o subproductos, así como las grasas se entregarán al comprador envueltos en papel no impreso, limpio y en bolsas de papel o de plástico biodegradable; y

V. Los productos mencionados en la fracción anterior, así como el chicharrón, las grasas y las carnes frías, se tendrán siempre en vitrinas adecuadas.

Las salchichonerías y expendios de carnes frías deberán cumplir con los requisitos de higiene, salubridad y refrigeración necesarios para la protección del consumidor, mismas que se señalan en las fracciones II, III, IV y V del presente artículo.

B. Aves muertas:

I. Las aves muertas para el consumo humano estarán libres de deformaciones, heridas, laceraciones o cualquier otra forma que afecte su integridad;

II. La carne de aves muertas, vísceras o demás partes comestibles, deberán mantenerse a una temperatura no mayor de 4º centígrados;

III. La carne que se expendá deberá estar exenta de los colorantes denominados sudanés, solvente rojo 23, rojo toney, color índice 26100 o rojo DC 17 y de cualquier otro colorante no permitido;

IV. Las vísceras y el pollo estarán separados y refrigerados, en caso de no contar con refrigerador deberán mantenerse cubiertos con hielo molido;

V. Las aves muertas y sus productos podrán conservarse en piletas durante su comercialización, debiendo lavarse éstas con agua y detergente y desinfectarse cada vez que se depositan distintos lotes;

VI. La carne de aves muertas se entregará al comprador envuelta en papel no impreso, limpio y en bolsa de papel o de plástico biodegradable; y

VII. El producto fraccionado de las aves muertas, que no haya sido vendido debe mantenerse en recipientes distintos a los del producto entero y en refrigeración.

En todos los casos, el molino que se emplee para elaborar carne molida debe desarmarse, lavarse con agua, detergente y desinfectarse por lo menos al inicio y al final de la jornada de trabajo.

El IDAP, podrá en cualquier momento, ordenar las reparaciones que considere necesarias y el retiro de muebles y utensilios que no estén en las condiciones requeridas por este artículo, sin perjuicio de lo dispuesto por las autoridades sanitarias. La carne de equino será expandida o comercializada públicamente, en sitio distinto al que se utiliza para el expendio de las carnes y derivados que se mencionan en el presente artículo, lo anterior con objeto de evitar confusiones del consumidor.

Artículo 85.- El titular de la licencia de funcionamiento tendrá las siguientes obligaciones:

I. Respetar el giro comercial autorizado en la licencia de funcionamiento;

II. Asegurar que el personal que labora en su establecimiento cumpla con las condiciones de higiene y salud contempladas en las normas NOM-009-ZOO-1994, NOM-120-SSA1-1994, así como las normas oficiales vigentes y demás disposiciones legales aplicables;

III. Cumplir con los precios y tarifas establecidos en la legislación aplicable para la comercialización de dichos productos;

IV. Permitir el acceso a las instalaciones del comercio, para la realización de inspecciones sanitarias correspondientes cada vez que sean requeridas por las autoridades competentes, mismas que se sujetarán a lo dispuesto por los artículos 24 y 42 del presente Reglamento y demás disposiciones legales aplicables.

V. Exhibir la documentación comprobatoria de la sanidad y legal procedencia de los productos cárnicos y/o subproductos e información requerida durante la inspección correspondiente; y

VI. Cumplir con la normatividad municipal, estatal y federal vigente aplicables en la materia.

CAPÍTULO II DE LA COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS Y/O SUBPRODUCTOS, Y AVES MUERTAS EN LOS MERCADOS MUNICIPALES Y/O DE APOYO

Artículo 86.- Para la obtención de licencias de funcionamiento para la comercialización de productos cárnicos y/o subproductos dentro de los mercados municipales y/o de apoyo, los locatarios además de cubrir los requisitos señalados en el Reglamento de Giros Comerciales en el Municipio de Puebla, el Reglamento del Servicio Público de Mercados en el Municipio de Puebla, deberá acreditar que está en trámite el aviso de funcionamiento emitido por los Servicios de Salud del Estado de Puebla.

Una vez que el interesado obtenga el aviso de funcionamiento correspondiente, observará lo establecido en el artículo 82 del presente Reglamento, ante Dirección de Mercados de la Secretaría de Gobernación.

Artículo 87.- Para el caso de solicitar el refrendo de la licencia de funcionamiento en términos de lo previsto en el Reglamento del Servicio Público de Mercados del Municipio de Puebla, y demás disposiciones legales aplicables; deberá exhibir el aviso de funcionamiento otorgado por los Servicios de Salud del Estado de Puebla.

Artículo 88.- Cuando se solicite la reposición, transferencia o cesión, cambio de giro comercial, cambio de local dentro del mercado municipal y/o de apoyo, y baja de la licencia de funcionamiento, se estará a lo dispuesto en el Reglamento del Servicio Público de Mercados del Municipio de Puebla.

Artículo 89.- Los locales que se destinen para expendio de productos cárnicos y/o subproductos, deberán reunir los siguientes requisitos:

I. Local de 3 x 3 metros mínimo, o su equivalente, siempre que de frente no tenga menos de 2 metros, en material de concreto y piso de mosaico;

II. Enjarrado o yeso, pintado en aceite y de color blanco;

III. Instalaciones eléctricas;

IV. Lavaderos de carne y mesas de azulejo;

V. Refrigerador; y .

VI. Sierra eléctrica.

Para el caso de locales en los que se expendan aves muertas además de lo señalado en las fracciones I, II, III y IV, cumplirán con lo consiguiente:

a) Suficiente ventilación natural o mecánica; y

b) El piso debe ser antiderrapante, pavimentado o de concreto.

Artículo 90.- Los requisitos sanitarios para el caso de los locales dentro de los mercados municipales y/o de apoyo que expendan productos cárnicos y/o subproductos, así como aves muertas, estarán sujetos a lo establecido en el artículo 84 de este Reglamento y demás disposiciones legales aplicables.

Artículo 91.- El titular de la licencia de funcionamiento tendrá las siguientes obligaciones:

I. Respetar el giro comercial autorizado en la licencia de funcionamiento;

II. Asegurar que el personal que labora en su establecimiento cumpla con las condiciones de higiene y salud contempladas en las normas oficiales NOM-009-ZOO-1994 y NOM-120-SSA1- 1994, así como las normas oficiales vigentes y demás disposiciones legales aplicables;

III. Cumplir con los precios y tarifas establecidos en la legislación aplicable para la comercialización de dichos productos;

IV. Permitir el acceso a las instalaciones del comercio, para la realización de inspecciones sanitarias cada vez que sean requeridas por las autoridades competentes, mismas que se sujetarán a lo dispuesto por los artículos 24 y 42 del presente Reglamento;

V. Facilitar la inspección sanitaria, exhibiendo la documentación comprobatoria de la sanidad y legal procedencia de los productos cárnicos y/o subproductos e información requerida durante la inspección; y

VI. Cumplir con la normatividad municipal, estatal y federal vigente aplicables en la materia.

CAPÍTULO III

DE LA COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS Y/O SUBPRODUCTOS Y AVES MUERTAS EN LOS MERCADOS TEMPORALES

Artículo 92.- Los requisitos sanitarios para el caso de los establecimientos en los mercados temporales autorizados que expendan productos cárnicos y/o subproductos, así como aves muertas, deberán cumplir como mínimo con lo siguiente:

I. Las carnes permanecerán siempre en lugar fresco, conforme a lo establecido en la Norma Oficial NOM-194-SSA1-2004;

II. Los productos cárnicos y/o subproductos, se tendrán siempre en vitrinas adecuadas;

III. Los productos a que se refiere la fracción anterior, así como las grasas se entregarán al comprador envueltos en papel no impreso, limpio y en bolsas de papel o de plástico biodegradable;

IV. Las aves muertas para el consumo humano estarán libres de deformaciones, heridas, laceraciones o cualquier otra forma que afecte su integridad;

V. La carne de aves muertas deberá estar exenta de los colorantes denominados sudanés, solvente rojo 23, rojo toney, color índice 26100 o rojo DC 17 y de cualquier otro colorante no permitido; y

VI. Las vísceras y el pollo estarán separados y refrigerados, en caso de no contar con refrigerador deberán mantenerse cubiertos con hielo molido.

CAPÍTULO IV

DEL TRANSPORTE DE LOS PRODUCTOS CÁRNICOS Y/O SUBPRODUCTOS

Artículo 93.- El transporte de productos cárnicos y/o subproductos, estará regulado por lo previsto en el presente Reglamento, por las Normas Oficiales Mexicanas, las normas oficiales vigentes y demás disposiciones legales aplicables.

Para el caso de que el transporte provenga de un Rastro Tipo Inspección Federal y/o en él se trasladen productos cárnicos y/o subproductos amparados con la certificación "México Calidad Suprema", los inspectores municipales sólo verificarán que la documentación correspondiente se encuentre expedida en términos de las disposiciones legales aplicables.

Artículo 94.- El producto y subproducto cárnico que no esté amparado con la documentación de sanidad, legal procedencia y el sello del Rastro Municipal o del Rastro al que pertenece, será inspeccionado por la autoridad sanitaria municipal; la disposición de éste será de acuerdo a la normatividad sanitaria aplicable inspeccionada por la autoridad correspondiente; cuando el producto cárnico esté en condiciones de sanidad que permitan su uso en la alimentación humana, previo pago de los derechos correspondientes, será resellado con la leyenda "Inspeccionado y Aprobado", pudiendo el propietario aprovecharlo en su venta directa o en la elaboración de productos comestibles; en caso contrario deberá ser decomisado y/o desnaturalizado haciéndose constar tal situación en el acta correspondiente y el propietario, a su costa, deberá enviarlo a la planta de rendimiento de su elección para su aprovechamiento precedente o en su caso incineración.

Artículo 95.- Para el caso de la re inspección de los productos cárnicos y/o subproductos procedentes de otro establecimiento, los inspectores municipales procederán de la siguiente manera:

I. Si se encuentran alteraciones que los hagan impropios para el consumo humano, serán decomisados y/o desnaturalizado y se dispondrá de ellos en la forma en que se previene en el artículo inmediato anterior; además de que se dará parte a la autoridad correspondiente.

II. Cuando estén en condiciones de sanidad que permitan su uso en la alimentación humana, previo pago de los derechos correspondientes, serán resellados con la leyenda "Inspeccionado y Aprobado", pudiendo el propietario aprovecharlo en su venta directa o en la elaboración de productos comestibles; esto también se hará constar en el documento correspondiente.

TÍTULO CUARTO DE LAS INFRACCIONES Y SANCIONES

CAPÍTULO I DE LAS SANCIONES

Artículo 96.- Las sanciones administrativas que podrá imponer la Autoridad Municipal, a los introductores o usuarios, son:

I.- Multa conforme a lo previsto en el artículo 98;

II.- Revocación de permisos, licencias y autorizaciones;

III.- Clausura total permanente;

IV.- Decomiso; y

V.- Desnaturalización de los productos cárnicos.

Artículo 97.- Para la determinación e imposición de las sanciones, la autoridad competente, tomará en cuenta:

I. Los antecedentes personales del infractor;

II. La gravedad de la infracción;

III. El carácter intencional o no del acto u omisión constitutivo de la infracción;

IV. Los daños o perjuicios que se hubieren producido con motivo de la infracción;

V. En su caso, la reincidencia del infractor;

VI. Las circunstancias de tiempo y lugar en que haya sido cometida la infracción;
y,

VII. La capacidad económica del infractor.

Será considerado como reincidente, el introductor, usuario o servidor público, que que cometa dos o más infracciones, dentro de un periodo comprendido de tres años.

CAPÍTULO II DE LAS INFRACCIONES COMETIDAS POR INTRODUCTORES Y USUARIOS Y ESTABLECIMIENTOS

Artículo 98.- Son infracciones, a cargo de los introductores, usuarios y establecimientos, las siguientes:

I.- No contar con el sello sanitario y/o la documentación comprobatoria de la sanidad de los productos y subproductos cárnicos en canales, en piezas o en partes que se comercialicen en el Municipio, ya sean, nacionales o del extranjero; en cuyo caso, no es apta para el consumo humano;

II.- Impedir que se lleve a cabo la verificación e inspección por parte de los inspectores, en términos de lo previsto en el presente Reglamento;

III.- Alterar documentos oficiales: permisos, licencias y actas de visita; en cuyo caso;

IV.- No cumplir con las normas de higiene en las instalaciones de establecimientos o centros comerciales, que procesen, industrialicen y expendan el producto cárnico.

V.- Sacrificar ganado mayor o menor fuera de las instalaciones del Rastro Municipal o en un lugar no autorizado para tal efecto;

VI.- Introducir, sacrificar, refrigerar, transportar, comercializar productos cárnicos contaminados que pongan en riesgo la salud de la población en el Municipio;

En este caso, se impondrá multa del equivalente al valor diario de 200 a 400 unidades de medida y actualización, además del decomiso y revocación de permisos, licencias y autorizaciones; poniendo a disposición de autoridad competente, para que tome muestras del producto contaminado y emita las disposiciones legales correspondientes.

VII.- Alterar documentos oficiales que acrediten la sanidad y/o legal procedencia, así como sellos sanitarios, de los productos y subproductos cárnicos en canales, en piezas o en partes que se comercialicen en el Municipio, ya sean, nacionales o del extranjero;

VIII.- Omitir la entrega de la licencia de funcionamiento cuando se los requiera la Autoridad Municipal;

IX.- No contar, con la documentación comprobatoria de la sanidad y legal procedencia del ganado mayor o menor en pie, que entra al rastro;

X.- Omitir el informe al rastro del ganado mayor o menor en pie accidentado o que haya mostrado signos de enfermedad durante su transporte;

XI.- Comercializar productos y subproductos cárnicos para consumo humano, que no esté amparado con la documentación de sanidad, legal procedencia, sello del Rastro Municipal o del Rastro en el que se llevó a cabo la matanza;

XII.- Comercializar productos y subproductos cárnicos para consumo humano, que no permitan su uso en la alimentación humana;

XIII.- Las demás violaciones a lo establecido en el presente Reglamento.

En el caso de las infracciones previstas en las fracciones I, II, III, IV, V, VII, VIII, IX, X, XIII se impondrá multa del equivalente al valor diario de 200 a 400 unidades de medida y actualización, y procederá al decomiso.

En el caso de las infracciones previstas en las fracciones XI y XII se impondrá la sanción consistente la desnaturalización, con independencia de la procedencia de la imposición de otras sanciones previstas en el artículo 96 del presente Reglamento.

Artículo 99.- En caso de reincidencia se impondrá multa por el doble de las cantidades señaladas en este Reglamento.

Las sanciones de referencia se impondrán, sin perjuicio de la responsabilidad administrativa o penal de la competencia de autoridad diversa.

Artículo 100.- Si el incumplimiento a lo dispuesto en el presente Reglamento implica la comisión de un delito, o infracción a disposiciones administrativas de orden federal y estatal, la autoridad que conozca de los hechos, dará vista a la autoridad competente.

CAPÍTULO III DE LAS INFRACCIONES DE SERVIDORES PÚBLICOS

Artículo 101.- Se consideran infracciones por parte de los servidores públicos, las siguientes:

I.- No cumplir con las facultades, atribuciones y obligaciones a su cargo previstas en el presente Reglamento;

II.- Aceptar gratificaciones de los introductores o usuarios a cambio de preferencias o servicios especiales;

III.- Limitar la prestación del servicio objeto del presente Reglamento, sin causa justificada;

IV.- Realizar la matanza de los animales, sin que en forma previa se haya procedido a la limpieza del animal y la inspección correspondiente;

V.- Otorgar permisos y autorizaciones cuando se encuentren impedidos para hacerlo en términos de lo previsto por el artículo 8 de este Reglamento;

VI.- Sin autorización expresa del Administrador, llevarse o comercializar los productos cárnicos y subproductos de las instalaciones del rastro;

VII.- Presentarse enfermos, alcoholizados o drogados;

VIII.- No presentarse aseados y con su indumentaria adecuada para laborar;

IX.- No exhibir su tarjeta de salud vigente, cuando para ello, se les requiera;

X.- No mantener un escrupuloso estado de limpieza el departamento que les corresponde;

XI.- Incumplir con sus obligaciones previstas en el presente Reglamento, las normas oficiales mexicanas, y las disposiciones federales, estatales y municipales en materia de rastro municipal; y

XII.- No observar los horarios señalados para la prestación del servicio.

Artículo 102.- Las infracciones señaladas en el artículo anterior, son independientes de las del orden civil, penal o de cualquier otro tipo que se puedan derivar de los mismos hechos.

Dichas infracciones serán determinadas de forma autónoma y observando lo dispuesto en la Ley General de Responsabilidades Administrativas y demás leyes aplicables, por lo que la ejecución de las sanciones que, en su caso se impongan por las autoridades competentes, de igual manera serán ejecutadas de manera independiente.

Para tales efectos, deberá denunciarse ante las autoridades competentes, cualquier acto u omisión violatoria de este Reglamento o disposiciones legales, en los términos de las leyes aplicables.

TRANSITORIOS

PRIMERO. El presente Reglamento entrará en vigor, a partir de su publicación en el Periódico Oficial del Estado.

SEGUNDO. Se abrogan los Capítulos 15 Bis y 23 del Código Reglamentario del Municipio de Puebla, así como todas las disposiciones de igual o menor jerarquía que contravengan a lo establecido en el presente Reglamento.

TERCERO. Todo instrumento legal, jurídico o administrativo y norma en sentido formal o material que, a la entrada de este ordenamiento, se refiera a las Unidades Administrativas que modifican su denominación, se entenderá atribuido a las Unidades Administrativas a que se refiere el presente ordenamiento y a las que atribuya la competencia específica que en cada caso se relacione.