

V I S T O:

La necesidad de dotar al Matadero Municipal de una reglamentación acorde con las tareas que en el mismo se desarrollan; y

CONSIDERANDO:

Que actualmente se carece de tal instrumento legal, haciéndose imprescindible contar con él, a los efectos de un mejor ordenamiento de su administración, tanto del personal municipal como el de los señores matarifes inscriptos como tal;

Por ello, y en uso de las facultades conferidas por el Poder Ejecutivo Provincial Nº 1108 de fecha 11 de agosto de 1970, Expte. Nº 2208-16661/70;

EL INTENDENTE MUNICIPAL DE LA CIUDAD DE NEUQUEN

sanciona y promulga con fuerza de

ORDENANZA:

CAPITULO I

Disposiciones Generales

Artículo 1º) Las distintas especies de consumo (bovinas, ovinas, porcinas y eventualmente caprinas) destinadas a la población de Neuquén, serán sacrificadas en las instalaciones del Matadero Municipal y sometidas, antes de su liberación al consumo público, a un control sanitario, ejercido exclusivamente por Médicos Veterinarios Municipales.-

Artículo 2º) El Departamento Ejecutivo, a propuestas de los organismos técnicos fijará el horario que regirá en el establecimiento para las distintas labores, según la época del año, quedando prohibido todo género de actividades, fuera de aquellas establecidas para cada caso.-

Artículo 3º) Sólo podrán prestar funciones en cualquiera de las actividades del establecimiento el personal de empleados y obreros que esten munidos de su correspondiente Libreta Sanitaria, expedida por la División del Servicio Médico Municipal, debiendo dicho documento ser renovado semestralmente.-

Artículo 4º) No se autorizará el trabajo en el establecimiento a menores de 18 años de edad.-

Artículo 5º) Queda prohibida la entrada o permanencia dentro de las instalaciones del establecimiento a toda persona, elementos, vehículos, etc., ajenos a las tareas específicas allí realizadas, salvo permiso especial otorgado por la / Secretaría de Hacienda, Administración y Asuntos Sociales.-

Artículo 6º) Será obligatorio para el personal de empleados y obreros que se desempeñen en el establecimiento con funciones de contacto directo con la carne y sus subproductos, la siguiente vestimenta: pantalón, blusa manga corta, gorra o birrete de color gris o azul, delantal de cuero o material impermeable de fácil limpieza y botas de goma de caña alta, no admitiéndose otro tipo de calzado.-

Artículo 7º) El artículo anterior tendrá alcance para el personal dependiente de los señores matarifes que realicen idénticas tareas en las instalaciones // del Matadero Municipal.-

///

[Handwritten signature]
Dr. JORGE D. SOLANA
Intendente Municipal
[Handwritten signature]
Dr. OMAR A. GUTIERREZ
Secretario de Hacienda y Asuntos Sociales

SANTA FE 161

///

Artículo 8º) Las prendas usadas como ropa de trabajo, deberán estar limpias al comienzo de las tareas de cada día, siendo el Encargado del Matadero // autoridad suficiente para el rechazo y obligación de cambio de las que no se hallen en condiciones. Cuando las prendas hayan estado en contacto con una parte cualquiera de animales afectados de enfermedades infecto-contagiosas deberán ser cambiadas.-

Artículo 9º) Queda prohibido fumar durante las horas de labor en la playa de faena o en cualquier otra dependencia del establecimiento en que se manipulen productos alimenticios destinados al consumo de la población.-

Artículo 10º) Bajo pena de exoneración queda prohibido a todo el personal municipal que desempeña funciones en el establecimiento, tener sociedad o vínculo comercial de abasto con persona alguna. Será incompatible con la función de empleados municipales toda relación de dependencia con abastecedores, cualesquiera / sea su naturaleza.-

Artículo 11º) Se prohíbe molestar, mortificar o cometer cualquier acto de crueldad con las haciendas destinadas al sacrificio. Deberán ser conducidas / al brete de matanza con el mayor cuidado y prudencia, y en condiciones tales que se impidan contusiones y traumatismos.-

Artículo 12º) Las instalaciones del Matadero Municipal, así como todas sus dependencias, serán desinfectadas, por lo menos una vez por mes, estando las tareas a cargo del organismo técnico correspondiente.-

Artículo 13º) Solo será permitido el siguiente método de sacrificio:

I.- BOVINOS:

- a) NOVILLOS, VAQUILLONAS Y TERNEROS: Conmoción previa con martillo eléctrico o Pistola Supercach calibre 22 e inmediata sangría por yogulación;
- b) TOROS y TORUNOS: puntilla con desnuque occipito-atloideo y sangría inmediata;

II.- PORCINOS:

Conmoción previa con martillo o maza y posterior degüello;

III.- OVINOS y CAPRINOS:

Degüello completo sin previa conmoción.-

Artículo 14º) Queda terminantemente prohibida la faena de animales de la especie / equina.-

Artículo 15º) Queda prohibido dentro de las instalaciones del Matadero Municipal someter a las haciendas a cualquier método experimental para la extracción o aprovechamiento posterior de material utilizable en la elaboración de vacuna antiaftosa.-

Artículo 16º) Todo el personal del Matadero Municipal, está obligado a cumplir las disposiciones de la presente reglamentación. Su incumplimiento dará motivo a que la Secretaría de Hacienda, Administración y Asuntos Sociales imponga / las sanciones que para el caso corresponda, de acuerdo a lo determinado por el Estatuto y Escalafón del Personal Municipal.-

///

[Handwritten signature]
Dr. JORGE D. SOLANA
Intendente Municipal
C. D.M.A. GUTIERREZ
Departamento de Hacienda y Asuntos Sociales

///

Artículo 17º) La extracción de sangre, estiércol, etc. o cualquier otro subproducto _____ que, por la índole de su naturaleza, así corresponda, resultantes de los animales faenados en el establecimiento, y que sean abandonados por los abastecedores serán adjudicados por licitación en forma periódica y a propuesta del Director General de Servicios Públicos y Policía Municipal. En caso de no haber interesados, el Departamento Ejecutivo se reserva el derecho de darles el uso que estime / conveniente.-

Artículo 18º) El Departamento Ejecutivo, aparte de las sanciones establecidas; cuando medien razones de salud pública que lo aconsejen, está facultado para:

- hrr*
- a) Suspender o retirar en cualquier momento la patente del abastecedor;
 - b) Suspender las actividades del establecimiento.-

CAPITULO II

Administración

Artículo 19º) La Administración del Matadero Municipal estará a cargo del Director _____ General de Servicios Públicos y Policía Municipal, quien será el encargado de cumplir y hacer cumplir las disposiciones que fueren de su competencia en la presente reglamentación siendo sus deberes y atribuciones las que se mencionan a continuación:

- CR. OMA... GUTIERREZ*
Secretario de Hacienda y Asunt.
- a) Será el superior jerárquico de todo el personal municipal que desempeña funciones dentro del establecimiento, con expresa excepción del Veterinario y sus / auxiliares;
 - b) Fiscalizará y controlará debidamente la legitimidad de la propiedad de las haciendas introducidas al establecimiento para su sacrificio, recabando en cada caso la pertinente documentación (guías de campaña, certificados sanitarios, removidos, permisos de tránsito, telegramas relacionados, etc.), siendo éste un requisito previo para la introducción en los corrales del establecimiento.-
 - c) Si por causa de fuerza mayor, debidamente comprobada, el Administrador se viera impedido de dar cumplimiento a lo determinado en el inciso b), se permitirá la faena de las especies bovinas y ovinas, cuando el interesado presente a la Administración del Establecimiento una declaración jurada en la que conste la procedencia, el vendedor y la cantidad de animales. Será privativo del Administrador conceder un plazo no mayor de tres (3) días para que tal certificación sea reemplazada por la respectiva documentación, no siendo permitida la acumulación de declaraciones juradas, y quedando prohibido conceder nuevas autorizaciones si se adeudan declaraciones anteriores.-

En caso de contravenciones a esta disposición no se permitirá el / sacrificio de las haciendas, debiendo permanecer las mismas estabuladas en los corrales, y corriendo por cuenta y riesgo del propietario cualquier perjuicio que tal medida pudiera ocasionar a las mismas.-

Artículo 20º) La Administración del Establecimiento llevará un Libro de Registro de _____ Entrada de Hacienda, en donde quedará perfectamente documentado el movimiento diario registrado en tal sentido y en el que se deberá consignar la procedencia, partido, provincia, nombre del remitente, cantidad de animales, marcas y señales, etc.-

///

///

Artículo 21º) El Administrador es el responsable directo del orden y la disciplina _____ que debe imperar en el establecimiento, debiendo dar cuenta por escrito a la Secretaría de Hacienda, de todo antecedente de incumplimiento, desorden, insubordinación, etc. entre el personal que actúa bajo sus órdenes, a los efectos de aplicar las sanciones que para el caso correspondan.-

Artículo 22º) Las infracciones al artículo anterior cometidas por el personal municipal que actúa en el establecimiento, deberán elevarse a la Secretaría de Hacienda conjuntamente con una proposición de sanción disciplinaria, conforme a la establecida en el artículo 16º de esta ordenanza, pero en caso alguno el / Administrador impondrá sanciones graves sin previo conocimiento y autorización de / la Superioridad, debiendo en todos los casos encuadrarse las mismas dentro de las disposiciones establecidas en el Estatuto y Escalafón del Personal Municipal.-

Artículo 23º) Deberá intervenir personalmente en toda cuestión interna que pudiera _____ plantearse entre los abastecedores y el personal municipal, debiendo dar cuenta por escrito, dentro del plazo de 24 horas a la Secretaría de Hacienda, señalando su importancia y gravedad y proponiendo las medidas que para cada caso y, según su criterio, correspondan adoptar.-

Artículo 24º) Deberá hacer cumplir y observar a todo el personal que actúa en el / _____ establecimiento, una rigurosa higiene en su persona e indumentaria, prohibiéndose en forma absoluta mudarse de ropa fuera de los lugares habilitados / para tal fin.-

Artículo 25º) Estará a cargo del Encargado del Matadero Municipal la distribución _____ de los corrales de descanso para las haciendas, playas, colgaderos, lugares de carga para las reses faenadas, et., de acuerdo con la capacidad de las instalaciones y con las reales necesidades de cada abastecedor.-

Artículo 26º) Finalizada la labor diaria, el personal municipal que actúa bajo sus _____ órdenes, y con el contralor y supervisión directa del Administrador procederá a la limpieza e higienización de todas las dependencias e instalaciones del establecimiento, quedando prohibida la acumulación de residuos o productos que por su naturaleza entren en rápida descomposición y putrefacción, o que constituyan un medio propicio para la propagación de moscas (huesos, grasas, estiércol, etc.).-

Artículo 27º) Antes del 31 de diciembre de cada año, el Administrador del Matadero _____ deberá elevar por triplicado a la Secretaría de Hacienda, un inventario general de todos los implementos, materiales, enseres, muebles y útiles pertenecientes al establecimiento, señalando las novedades que para cada elemento correspondan. Además deberá presentar una Memoria Anual de las labores desarrolladas, proponiendo mejoras o necesidades que a su juicio sean convenientes y necesarias.-

El Encargado del Matadero Municipal, será el colaborador inmediato del Administrador del establecimiento, cooperando estrechamente para el mejor cumplimiento de cada una de las misiones encomendadas.-

CAPITULO III

INSPECCION VETERINARIA

Artículo 28º) El Servicio Veterinario estará a cargo de un profesional en la materia _____ siendo sus deberes y atribuciones las siguientes:

///

SANTA FE 161

- /// a) Cumplir y hacer cumplir las disposiciones técnicas del presente reglamento, impartiendo las directivas que a su juicio considere más convenientes para el buen desempeño del servicio, como único responsable del mismo.-
- b) Mantener el contralor sanitario de todas las dependencias del establecimiento, subsanando de inmediato las deficiencias existentes, si tal proceder entra en la órbita de sus posibilidades, o proponiendo a la Superioridad las / mismas en cada caso o circunstancia que así lo requiera.-
- c) Elevar a la Secretaría de Hacienda, la información de carácter técnico o administrativo que le sea requerida en todo lo referente a sus servicios acatando y cumplimentando las disposiciones que la Superioridad, en cada caso estime oportuno formular.-
- d) Cumplir funciones administrativas, haciendo llevar un registro diario perfectamente documentado de toda las actividades desarrolladas por el establecimiento (libros de actas, partes diarios, quincenales, mensuales, informes, estadísticas, etc.), los que serán confeccionados con toda prolijidad, a fin // de poder informar en cualquier momento todo lo concerniente al desenvolvimiento de su servicio.-
- e) Es el encargado de resolver en definitiva sobre el destino de las carnes o / sus subproductos, que a su dictámen o juicio sea sometidas por el personal // de Inspectores.-
- f) Dentro de la Oficina de la Inspección Veterinaria queda prohibida la permanencia de toda persona ajena a las tareas de la misma. Sólo será permitida la // presencia de personas en consultas por asuntos directamente vinculados a las tareas técnicas.-
- g) Arbitrará los medios que considere necesarios a los efectos de impedir en forma terminante la presencia de perros y/o gatos dentro del establecimiento.-
- h) Es el responsable directo de la matanza de toda tropa que no se encuentre ni se ajuste a los requisitos y condiciones especificadas por la presente reglamentación.-
- i) Cumplimentar estrictamente las Leyes de Policía Sanitaria Animal, comunicando inmediatamente a la Superioridad sobre enfermedades infecto-contagiosas a los efectos de que se adopten las medidas sanitarias y profilácticas adecuadas, / que para el caso se impongan, sin perjuicio de comunicar oficialmente los hechos a las dependencias de la provincia y/o de la Nación (Secretaría de Estado de Agricultura y Ganadería de la Nación), u otras que corresponda.-

Artículo 29º) Todos los animales destinados al sacrificio deberán entrar por sus / _____ propios medios al cajón trampa. Aquellos que se encuentren imposibilitados de hacerlo por haber sufrido un traumatismo o accidente fortuito (dislocaciones de caderas, fracturas, etc.) serán conducidos a la playa de faena para ser sacrificados de inmediato, previo conocimiento, intervención y autorización de la Inspección Veterinaria.-

Artículo 30º) Proceder a la inspección post-mortem de todas las reses faenadas y / _____ destinadas a ser libreadas al consumo público, procediendo a efectuar los decomisos parciales o totales que correspondan de acuerdo con lo especificado / en la presente reglamentación.-

Artículo 31º) Procederá el decomiso e inutilización por digesto de todos los nona- _____ tos (bacaray) procedentes de hembras de cualquier especie faenada, //

///

Dr. Jorge D. Solís
Intendente

CP. OMAR A. GUTIERREZ
Secretario de Hacienda y Asuntos

///autorizando solamente y bajo su directo contralor a la extracción del cuero.-

Artículo 32º) Quien extrajere del Establecimiento cualquiera sea su finalidad, nona-
_____ tos enteros o partes de éste, se hará pasible de una multa de hasta //
máximo que establece la Ley Orgánica de Municipalidades N°53, y decomiso de la mer-
cadería. Si el infractor fuere personal municipal, será suspendido la primera vez /
diez (10) días y en caso de reincidencia, será declarado cesante.-

Artículo 33º) Si se comprobare que personal municipal, así como el perteneciente a
_____ los Abastecedores que presten servicio en el Establecimiento, retira-
re decomisos, cualquiera sea la causa o motivo invocado, se procederá en la forma /
prevista en el artículo anterior.-

Artículo 34º) En caso que tales decomisos, eludiendo el contralor sanitario ejercido
_____ en el Establecimiento, fuesen adquiridos por comerciantes establecidos
con negocios de carnicería, fábricas de chacinados y similares, habilitado por la /
Municipalidad, se decomisará la mercadería, aplicándose una multa de hasta el máximo
que permita la Ley 53, clausurando definitivamente el local, sin perjuicio de la cau-
sa criminal que le corresponda.-

Artículo 35º) La extracción de sangre sólo será permitida a los fabricantes de cha-
_____ cinados con establecimientos habilitados en el orden municipal. Debe-
rán recogerla en recipientes enlozados o en su defecto envases galvanizados que no
presenten raspaduras ni deterioros y que se encuentren en perfectas condiciones de
conservación e higiene. La desfibrinación sólo será permitida mediante el empleo /
de paletas de madera.-

Artículo 36º) Los interesados comprendidos en el artículo anterior deberán previa-
_____ mente a toda extracción, recabar la pertinente autorización a la Ins-
pección Veterinaria. La sangre extraída sólo será permitida sacarla del Estableci-
miento una vez que el animal dador haya sido perfectamente inspeccionado y declara-
do apto para el consumo. En caso contrario el total de lo extraído será decomisado.-

Artículo 37º) El transporte de sangre deberá efectuarse acompañado de un certifica-
_____ do sanitario extendido por la Inspección Veterinaria, y en el cual const-
tará nombre y apellido del fabricante, domicilio, cantidad de kilos y uso que se da-
rá al subproducto. El incumplimiento de esta disposición dará motivo al decomiso de
la mercadería y una multa de \$150,00 Ley 18.168 la primera vez y \$300,00 de igual mo-
neda las subsiguientes.-

Artículo 38º) Las reses de consumo, cualquiera sea la especie, deberán ser presenta-
_____ das a la Inspección Veterinaria, completas y con la perfecta identifi-
cación de todas sus vísceras, sin mutilación de ninguna naturaleza.-

Dará motivo al decomiso total, toda res que al momento de su exámen y
contralor sanitario, se constate que parte de ella ha sido sustraída al dictámen /
técnico (pleuras, tónicas peritoneales, abdominales o pelvianas, diafragma, riñones,
ganglios linfáticos superficiales, mamas, testículos, etc.).-

Artículo 39º) Las reses libradas al consumo público deberán encontrarse perfectamen-
_____ te limpias, libres de restos de sangre o suciedad. El Servicio Veteri-
nario será el único responsable del cumplimiento de esta disposición, siendo pasible
en caso de incumplimiento a que le sean aplicadas las sanciones que correspondan de
acuerdo con la gravedad de la infracción.-

Artículo 40º) Los cueros de los animales pertenecientes a reses afectadas por enfer-
_____ medades previstas en las Leyes de Policía Sanitaria Animal, serán ob-
jeto de las medidas de orden higienico-sanitarias o profilácticas que para cada ca-
so considere oportunas la Inspección Veterinaria.-

///

h. J. J.
H. JORGE D. SOLANA
Intendente Municipal

CR. OLIVERA
Secretario de Hacienda y Asuntos Sociales

///

Artículo 41º) La Inspección Veterinaria está facultada para impedir el sacrificio
de toda hacienda que se encuentre en las condiciones siguientes:

- a) animales que presenten signos de fiebre de fatiga;
- b) atacados por enfermedades febriles no contagiosas;
- c) hembras en estado de preñez, clínicamente evidenciables;
- d) hembras con síntomas de haber tenido crías 10 días antes.-

Artículo 42º) Cuando las circunstancias así lo requieran, la Inspección Veterinaria está facultada a efectuar sobre las reses o sus subproductos,/// todos los cortes, investigaciones y análisis que se consideren conveniente.-

CAPITULO IV

Sellado de Carnes

Artículo 43º) La Inspección Veterinaria procederá al sellado de las carnes destinadas al consumo público de acuerdo con las normas siguientes:

RESES BOVINAS

Se colocarán tres (3) sellos en cada media res, ubicados en la siguiente / forma:

- a) CUARTO ANTERIOR: A la altura del apéndice xifoide-esternal;
- b) REGION DORSO LUMBAR: A la altura de la 11º a 13º costilla;
- c) CUARTO POSTERIOR: A la altura de la articulación coxo-femoral.-

RESES OVINAS

El sellado será efectuado en forma similar que el utilizado para la especie bovina.-

RESES PORCINAS

1º) ANIMALES ADULTOS:

- a) Cuarto Anterior: Un sello sobre la masa de los músculos escapulares;
- b) Cuarto Posterior: Sobre la masa de los grandes glúteos;
- c) Cabeza: Un sello sobre cada músculo masétero.-

2º) LECHONES:

Llevarán un sello en cada cuarto anterior y posterior, de cada lado y un sello colocado en la cabeza sobre la región frontal.-

Artículo 44º) El Jefe de la Inspección Veterinaria es el único responsable sobre el correcto sellado de las carnes libradas al consumo público. En cada turno arbitrará los medios necesarios para que el peón sellador coloque los mismos en los lugares correspondientes para cada especie animal en forma nítida y visible. El incumplimiento de esta disposición será sancionada con suspensiones de hasta 10 días de acuerdo con la gravedad de la deficiencia que se constata.-

Artículo 45º) La tinta empleada para el sellado de las reses de carnicería deberá reunir características y propiedades químicas tales que las hagan apta para el consumo, debiendo previamente a su utilización ser debidamente analizada, y autorizada por la Inspección Veterinaria.-

Artículo 46º) Los sellos utilizados por la Inspección Veterinaria, deberán guardarse bajo llave en el recinto de la Oficina del Establecimiento. Diariamente y en cada turno, se entregará al peón sellador su sello, el cual una vez finalizada la tarea será reintegrado a su lugar de guarda. Bajo ningún concepto, y consi-

///

Dr. JORGE D. SOLANA
Intendente Municipal

Dr. SUMAR ALGUACERREZ
Secretario de Hacienda y Asuntos Sociales

///derándose falta grave, el sello no estará en otras manos que no sean las del personal expresamente autorizado por esta reglamentación.-

El incumplimiento de esta disposición dará motivos para que se apliquen sanciones con suspensión del servicio de hasta 30 días y de ser reincidente será pasible de cesantía.-

Artículo 47º) A partir de la promulgación de la presente Ordenanza, los Abastecedores que introduzcan hacienda bovina para su sacrificio, deberán presentar a la Inspección Veterinaria el correspondiente certificado sanitario extendido por la autoridad competente, que acredite que sus haciendas han sido sometidas a la inmunización antiaftosa, sin cuyo requisito no se autorizará la faena. Excepcionalmente de este requisito las haciendas que procedan al Sur del Rio Colorado. La certificación respectiva será debidamente archivada en la Oficina de la Inspección Veterinaria. El incumplimiento reiterado de esta disposición dará lugar a que el causante sea eliminado del Registro de Abastecedores.-

Artículo 48º) Toda tropa de porcinos introducida para su sacrificio, deberá estar munida de la documentación respectiva guías de campaña, permisos de tránsito, certificados sanitarios etc., que acredite su procedencia. Sin este requisito previo que debe ser presentado a la Inspección Veterinaria, queda absolutamente prohibida la faena de ningún animal o tropa. Las que en tales condiciones hayan sido introducidas al Establecimiento no podrán bajo ningún concepto salir del mismo debiendo quedar depositadas en los corrales, hasta tanto se cumplimente esta disposición, corriendo por cuenta y riesgo del propietario o introductor, los perjuicios que tal medida pudiera ocasionarles.-

Artículo 49º) El examen triquinoscópico de todas las reses porcinas libradas al consumo público, se efectuará en base a las siguientes normas:

1º) Cada tropa será numerada por orden correlativo con lápiz tinta indeleble a la altura de la cara anterior de cada articulación tarsiana derecha.-

2º) Por cada animal se extraerán pequeñas porciones de tejido muscular libre de // grasa, de los pilares diafragmáticos, maséteros y retrofaríngeos, que se colocarán en los correspondientes casilleros numerados correlativamente al animal que corresponda.-

3º) Se examinarán la cantidad de muestras que por cada animal considere necesario el Servicio de Inspección Veterinaria.-

Artículo 50º) Todas las reses porcinas una vez faenadas deberán permanecer en el Establecimiento hasta tanto la Inspección Veterinaria haya completado, por cada tropa, el correspondiente estudio Triquinoscópico. Finalizado el examen / precitado, se procederá al sellado de las carnes, estando entonces en condiciones de ser retiradas por los abastecedores.-

Artículo 51º) Queda prohibido a los Abastecedores la extracción del Matadero de animales porcinos en los que no se hayan cumplimentado las disposiciones del artículo anterior, Quien contravenga esta disposición se hará pasible al decomiso de la totalidad de la mercadería, aplicada una multa de hasta el máximo que / permita la Ley Orgánica de Municipalidades Nº53, y ser eliminado del Registro de /

///

JORGE D. SOLANA
Presidente Municipal

CR. OMAR A. GUYERREZ
Secretario de Hacienda y Asesor Social

///Abastecedores. Si se comprobare que los cerdos han sido introducidos sin previa inspección y sellado a una fábrica de chacinados, habilitada por la Municipalidad, la misma será clausurada por 30 días y decomisada la mercadería. En casos de reincidencia la clausura será definitiva.-

Artículo 52º) La Inspección Veterinaria deberá presentar antes del 31 de diciembre _____ de cada año, un inventario general por triplicado reseñando el estado de conservación existencias novedades, etc. que presentan los muebles, enseres, útiles, materia instrumental. etc., pertenecientes a dicha oficina, proponiendo su reparación o nueva adquisición si fuere necesario. Además deberá presentar una memoria anual de las actividades desarrolladas.-

CAPITULO V

Abastecedores

Artículo 53º) Para ser considerados como tales deberán inscribirse en el Registro que _____ al efecto llevará la Secretaría de Hacienda, Administración y Asuntos // Sociales a través del Departamento de Recaudación, y en el que constarán: nombre y / apellido, domicilio particular y comercial, teléfono si lo poseen, número de la Licencia y número de chapa del o los vehículos a utilizar para el transporte de sus // productos.-

Artículo 54º) Si el o los vehículos destinados al transporte de la carne al momento _____ de su examen no reuniera las condiciones establecidas en la presente / reglamentación, se otorgará un plazo indefectible de 30 días para ponerlo en condiciones, a cuyo término, de no solucionarse las deficiencias observadas, se prohibirá el transporte de dicho vehículo, bajo pena del decomiso de la mercadería y multa de hasta el máximo que permita la Ley 53, Orgánica de Municipalidades.-

Artículo 55º) Como requisito previo e imprescindible para que le sea otorgada la pa- _____ tente de abastecedor, será el de efectuar una matanza diaria, continua y mínima de cinco animales cualquiera sea la especie considerada.-

Artículo 56º) Están obligados a cumplir y hacer cumplir sin excepción alguna las dis- _____ posiciones emanadas de la presente reglamentación a todo el personal / que actúa bajo sus órdenes, so pena del retiro de la correspondiente habilitación de faena y su eliminación del Registro de Abastecedores.-

Artículo 57º) Son directos responsables de las infracciones que cometa el personal _____ que actúa bajo sus órdenes dentro del establecimiento.-

Artículo 58º) Son responsables directos del cuidado y mantenimiento de sus haciendas _____ dentro de las instalaciones del matadero. En caso alguno la Administración se responsabilizará por la pérdida o accidentes que puedan sufrir los animales estabulados en los corrales hasta el momento de su sacrificio.-

Artículo 59º) La Administración del Establecimiento no se responsabilizará en forma _____ alguna por el extravío o pérdida de objetos pertenecientes a los Abastecedores, ya que todos los implementos y útiles necesarios para el trabajo diario / se consideran al cuidado de sus dueños.-

Artículo 60º) Están obligados a velar por el cuidado, buen uso y conservación de to- _____ dos los implementos, materiales, instalaciones, etc. que posea el Establecimiento, siendo responsables directos de los deterioros o daños que causaren.-

Dr. JORGE D. SOLANA
Intendente Municipal

SECRETARÍA DE HACIENDA Y ASUNTOS SOCIALES

Artículo 61°) Los abastecedores están obligados a poner inmediatamente en conocimiento de la Administración o de la Inspección Veterinaria, según los casos, toda novedad que constataren en cualquiera de las dependencias del Establecimiento en relación directa con el desarrollo de sus actividades, así como el de informar específicamente a la Inspección Veterinaria cualquier novedad sanitaria registrada en sus haciendas alojadas en los corrales de abasto, a los efectos de que se adopten para cada caso, las medidas necesarias.-

Artículo 62°) Están obligados a designar a una persona que bajo su expresa responsabilidad y autorización, los represente en todas las tareas en casos de ausencia. Dicha designación deberá ser presentada por escrito ante la Administración e Inspección Veterinaria.-

Artículo 63°) En horas de labor y dentro de la playa de faena como en el resto de las dependencias del Establecimiento, los Abastecedores o las personas que los representen, deberán estar munidos de guardapolvo manga larga y gorra blanca y botas de goma.-

Artículo 64°) Dará motivo a que sea sancionado con suspensión de hasta 60 días el abastecedor que formule falsas declaraciones sobre el total de cabezas faenadas. En caso de reincidencia será eliminado del correspondiente Registro.-

Artículo 65°) A requerimiento de los Abastecedores y en todos los casos que así se estime conveniente, la Inspección Veterinaria está obligada a extender los correspondientes certificados sanitarios sobre comisos o destinos dados a sus carnes y subproductos.-

Artículo 66°) Entregarán a la Administración del Establecimiento una nómina completa de todo el personal que actúa bajo sus órdenes, dando cuenta inmediata de cualquier cambio producido, debiendo sus reemplazantes reunir los requisitos y condiciones establecidas en la presente reglamentación.-

Artículo 67°) Todo abastecedor que eluda, impida o dificulte bajo cualquier forma o medio los dictámenes y destinos dados a sus carnes o subproductos por la Inspección Veterinaria, será pasible de sanciones de suspensión de faena de hasta 30 días y en caso de reincidencia a su eliminación del correspondiente Registro.-

CAPITULO VI

Inspección y Contralor Sanitario

Artículo 68°) La Inspección Veterinaria ajustará su cometido de acuerdo con las normas siguientes:

INSPECCION GANGLIONAR Reses Bovinas

1°) MIEMBRO ANTERIOR:

Se examinarán los ganglios preescapulares. La incisión practicada a las carnes para localizar el ganglio preescapular debe ser efectuada en forma longitudinal, siguiendo la dirección de las fibras del músculo braquio-cefálico.-

2°) MIEMBRO POSTERIOR:

Se examinarán los siguientes ganglios:

///

SANTÁ FE 161

/// Pleurales.

Ilíacos.

Isquiáticos.

Retromamarios (en las hembras) o inguinales (en los machos).

Si así lo exigiera el dictámen, se investigará el poplíteo, incidien-
do por su rafe mediano el celular de contención que separa el músculo semi membra-
noso del semi tendinoso adoptando las necesarias precauciones a fin de no cortar ni
dañar el primero (pesceto).-

3º) CAVIDAD TORACICA:

Se examinarán los supraesternales.-

4º) CAVIDAD ABDOMINAL:

Se examinarán todos los ganglios de la cadena linfática sub-lumbar.-

5º) Se examinarán los siguientes ganglios:

Preparotídeos.

Retrofaríngeos.

Submaxilares.

Sublinguales.-

INSPECCION GANGLIONAR Y SANITARIA DE MENUENCIAS Y VISCERAS

Artículo 69º) Sin excepción alguna la Inspección Veterinaria examinará los siguien-
tes órganos y vísceras, cualquiera sea la especie animal:

Aparato respiratorio: Traquea-Bronquios. Pulmones y timo en animales jóvenes.-

Aparato digestivo: Esófago - estómagos, Intestinos, etc. y sus anexos hígado y
páncreas.-

Individualmente se examinarán los riñones, bazo, genitales internos
y externos (testículos, ovarios, mamas, etc.) dectaminando sobre sus destinos de ac-
uerdo con lo especificado en la presente reglamentación.-

Artículo 70º) Se procederá al exámen ganglionar de las siguientes vísceras:

1) Pulmones: Ganglios brónquicos centrales y mediastínicos posteriores.

2) Hígado: Ganglios portales.

3) Riñones: Ganglios del ilio renal.

4) Intestinos: Cadena ganglionar mesentérica.-

Artículo 71º) Inspección Ganglionar y Sanitaria de Ovinos: se examinarán por inci-
sión de los siguientes ganglios:

Preescapulares - Sublumbares - Ilíacos, Inguinales o Retromamarios. Se examina-
rán por palpación sin previo corte ni incisión, los poplíteos y anales. En la ca-
beza se examinarán los retrofaríngeos y submaxilares.-

Artículo 72º) Inspección Ganglionar y Sanitaria de Porcinos: Se examinarán por in-
cisión: Los supraesternales, dorso lumbares, ilíacos, inguinales y /
retromamarios. Lon ganglios de la cabeza se examinarán en forma similar que lo es-
tablecido en el apartado 5º del artículo 69º.-

///

Jorge R. Solana
Sr. JORGE R. SOLANA
atendente Municipal
Sr. OMAR A. ZUKERBERG
Secretario de Hacienda y Asuntos Sociales

CRITERIO DE DECOMISOS

Tuberculosis

Artículo 73º) Será localizada toda res que presente alguna de las siguientes lesiones tuberculosas:

- 1º) Lesiones de cualquiera de los ganglios intermusculares, de tipo calcificadas, / fibrosas y encapsuladas, sin concomitancia con procesos similares en órganos / contenidos en las cavidades torácica y abdomino-pelvianas.
- 2º) Lesiones ganglionares en vísceras de las cavidades torácica y abdomino-pelvianas, sin localizaciones en tónicas serosas pleurales o peritoneales.
- 3º) Lesiones ganglionares, aunque abarquen muchos focos localizados en la cabeza y órganos anexos de las primeras vía digestivas (lengua, paladar, faringe, esófago, etc.), sin concomitancia del proceso en cualquier otro órgano de la economía / animal.-

Artículo 74º) Las afecciones tuberculosas contempladas en el Art.73º, serán motivo de los siguientes destinos:

1º) DECOMISO TOTAL:

Todo proceso que indique una generalización específica. Cualquier víscera afectada por el proceso de localización parenquimatosa o ganglionar.-

Toda región que corresponda, de acuerdo con las vías linfáticas aferentes y eferentes, a localizaciones de dos o más ganglios.-

2º) DECOMISO PARCIAL:

Cualquier región animal que corresponda a un solo ganglio afectado, / será destinada a uso conserva, librando el resto de la res a consumo.-

Será destinada a uso conserva, toda res que presente dos o más ganglios intermusculares afectados por procesos específicos encapsulados y de naturaleza fibrosa o calcificada.-

Será destinada a consumo toda res en la que solamente se encuentren / afectados los ganglios linfáticos de la cabeza sin concomitancia con ningún otro tipo de localización específica somática.-

Artículo 75º) En los casos no previstos de tuberculosis, la Inspección Veterinaria ajustará su cometido de conformidad con lo establecido en el artículo 57º del Reglamento de Inspección de Carnes y Derivados de la Secretaría de Estado / de Agricultura y Ganadería de la Nación (Ley 3.959 y 11.226) y las especificadas en el Reglamento Alimentario Nacional.-

Artículo 76º) Se procederá al decomiso total de cualquier órgano o víscera que presente las siguientes lesiones:

Tuberculosis ganglionar o parenquimatosa:

Melanosis.

Hidatidosis, por incipientes que sean las lesiones o lo reducido del área abarcada por las mismas.

Procesos congestivos, hemorrágicos o inflamatorios, de carácter infeccioso degenerativos, tumorales, parasitarios ya sean estos de tendencia y características infiltrativas o circunscriptas. Abscesos caseosos pútrulentos, encapsulados o no.-

Artículo 77º) Se procederá al decomiso total cuando los órganos o vísceras que pre-
///

Dr. JORGE D. SOLANA
Intendente Municipal

CR. OMAR A. CUTICHNEZ
Secretario de Hacienda y Asuntos Sociales

///senten algunas de las lesiones siguientes:

Pulmones: lesiones de neumoconiosis.

Intestinos: lesiones de esofagostomosis.

Cerebro: lesiones de cenurosis.

Higado: lesiones de distomatosis. Degeneración grasa. Melanosis maculosa. Lenguas: lesiones aftosa recientes, con formación de vesículas aun en principios de cicatrización pero que presenten fondo rojo, erosivo y sangrante. Las lesiones aftosicas localizadas en lengua en el período de recuperación cicatricial serán destinadas a conserva. A consumo se destinarán aquellas lenguas en que se ha completado el período de cicatrización, quedando solamente el vestigio epitelial retractil de la lesión inicial.-

Artículo 78º) Los riñones serán despojados de su cobertura grasa y examinados por /
inspección ocular y por palpación superficial, retirando del consumo cualquier órgano que presente a juicio del Inspector lesiones que lo hagan inapto para el consumo (retención urinaria o hidrópica, procesos congestivos o inflamatorios atróficos o hipertróficos, etc.).-

Artículo 79º) Comprobados casos de triquinosis se procederá al decomiso total de las reses afectadas. La Inspección Veterinaria de inmediato comunicará a la Secretaría de Hacienda, Administración y Asuntos Sociales el o los casos constatados, adjuntando los detalles e información completos sobre la procedencia de los / animales, número de guía que amparó la introducción, etc., a los efectos de que conforme a lo establecido en el Art. 28º inciso 1) se dé la pertinente intervención oficial que corresponda.-

Artículo 80º) Comprobado un caso de carbunco en tropas destinadas al consumo público, se procederá de conformidad con lo establecido en el artículo 28º inc. i) sin perjuicio de la inmediata como enérgica desinfección de los elementos de trabajo utilizados en la labor, así como los pasillos, corrales, dependencias, etc. del Establecimiento que hubieren tomado contacto con los animales enfermos. El personal de empleados y obreros, e ppecialmente aquellos que intervinieron en el manipuleo de / los animales afectados, será sometido a una rigurosa observación médica.-

Artículo 81º) En los casos de adenitis caseosa ovina, el decomiso será parcial de /
órganos, vísceras o regiones corporales, si las lesiones no son extendidas, ni la res presenta signos de caquexia. Caso contrario el decomiso será total. En casos intermedios, luego de decomisar las regiones o partes afectadas el destino de las carnes será el de uso conserva.-

Artículo 82º) Serán motivo de decomiso total las reses de animales que presenten le-
siones de septicemia, sépticohemia (gangrenosas, puerperales, traumáticas, etc.) inflamaciones no específicas pleuro-pulmonares o abdomino-pelvianas / gastroenteritis hemorrágica, pericarditis traumáticas o cualquier otro proceso difuso inflamatorio, supurativo, abcedente o degenerativo.-

Artículo 83º) En los casos de tumores localizados, de reducido tamaño, de naturale-
za benigna, encapsulados que no cursen con caquexia, el decomiso será parcial, destinando el resto de la res a uso de conserva. Si las neoplasias son difusas e infiltrativas, abarcando músculos, tendones, ganglios, etc., o con metástasis en distintos órganos o regiones, se procederá al decomiso total.-

///

[Handwritten signature]
Dr. JORGE D. SOLANA
Intendente Municipal

CO. 2010
Hacienda y Asuntos Sociales

Artículo 84º) Reses bovinas, ovinas y porcinas atacadas por cisticercosis (bovis, ovis y cellulosse) con lesiones extendidas, modificaciones en la coloración y consistencia normal del tejido muscular, y concomitantes con caquexia, / el decomiso será total. Cuando se compruebe que las lesiones son poco extendidas, / se decomisarán las partes o regiones afectadas, destinando el resto de la res a conserva.-

Artículo 85º) Las carnes de animales que presenten modificaciones provocadas por procesos orgánicos febriles, al igual que aquellas que revelen síntomas // de fiebre de fatiga, serán totalmente decomisadas.-

Artículo 86º) En los casos de actinomicosis o actinobacilosis, cuando no existan / evidencias de generalización serán decomisadas las partes afectadas, así como los órganos o planos tisulares subyacentes y vecinos a la lesión, siendo / sus carnes destinadas al consumo, caso contrario el decomiso será total.-

Artículo 87º) Será decomisada toda res que presente lesiones de melanosis o procesos similares.-

Artículo 88º) Las reses afectadas por procesos cutáneos externos (urticaria, dermatitis, eritemas, miasis, etc.), o parasitarias (demodex folliculorum, sarna, etc.) que cursen con buen estado de nutrición, sin lesiones extendidas y sin cambios en la consistencia, aspecto, coloración, olor, etc., normal de la carne, serán destinadas a consumo, caso contrario el destino será el de conserva.-

Artículo 89º) Las carnes de animales que presenten modificaciones provocadas por / procesos de naturaleza desconocida, pero que la modifiquen en sus características organolépticas normales, serán decomisadas totalmente.-

Artículo 90º) Toda afección no prevista en la presente reglamentación, será resuelta en la forma que a criterio y juicio de la Inspección Veterinaria, se considere más conveniente.-

CAPITULO VII

Transporte de Carne y Derivados

Artículo 91º) A partir de la promulgación de la presente Ordenanza, queda prohibido retirar cualquier producto alimenticio del Matadero Municipal, en vehículos de transporte que no reúnan los requisitos establecidos en la presente reglamentación.-

Artículo 92º) Las condiciones reglamentarias que deberán reunir los vehículos destinados al transporte de carnes y sus subproductos, serán las siguientes:

- 1º) Tendrán una altura de caja no menor de 1,70 mts., siendo su frente cerrado y su parte posterior contar con una puerta de dos Hojas.-
- 2º) El interior deberá en su totalidad estar revestido de zinc Nº14, con todas las juntas perfectamente soldadas.-
- 3º) La carne en el interior del medio de transporte utilizado, sólo será permitido llevarla colgada en gancheras, rieles o sistema similar.-
- 4º) Las menudencias subproductos serán transportadas en cajones revestidos de zinc en su interior, con cierre perfecto, y ubicados en las partes posteriores y debajo de la caja. Se autoriza a conducir en el interior de la caja, menudencias

////

Dr. JORGE D. SOLANA
Intendente Municipal

CP
COMISIÓN A
Efecto de Hacienda y Asuntac. P. 1988

///o subproductos, siempre que lo sean en cajones de madera forrados de zinc o en su defecto canastos de paja.-

Artículo 93º) Queda prohibido conducir dentro del vehículo de transporte de carne y subproductos, elementos extraños junto a ello, así como el colgar productos y subproductos en la parte externa del vehículo.-

Artículo 94º) Todo vehículo destinado al transporte de carne o sus subproductos, deberá ser conducido por el conductor y su acompañante, munidos de la vestimenta reglamentaria siguiente: blusa manga corta, gorro y delantal de lienzo de color blanco y la correspondiente Libreta Sanitaria, expedida por la Municipalidad. Las infracciones cometidas darán motivo a la aplicación de multa que podrán ser de \$5,00 hasta el máximo que permita la Ley Orgánica de Municipalidades, por resolución debidamente fundada por el Departamento Ejecutivo.-

Artículo 95º) Todos los vehículos destinados exclusivamente al transporte de los / subproductos (menudencias, grasas, huesos, etc.), deberán reunir los requisitos exigidos en el artículo 92º), solo que podrán ser de tamaño reducido, estando prohibido el transporte de cualquier mercadería en medios que no se ajusten / a esta disposición.-

DISPOSICIONES TRANSITORIAS:

Artículo 96º) Desde el punto de vista sanitario, toda situación no prevista ni contemplada en la presente reglamentación será resuelta a criterio y juicio que más conveniente considere la Inspección Veterinaria.-

Artículo 97º) La presente reglamentación será entregada bajo recibo de conformidad a todo el personal que desempeña funciones en el Matadero Municipal, Abastecedores o empresas comerciales, etc. habilitados por el Municipio y que expenden productos alimenticios encuadrados dentro de esta reglamentación.-

Artículo 98º) Autorízase a editar en forma de folleto, la cantidad de hasta 200 ejemplares de la presente Ordenanza.-

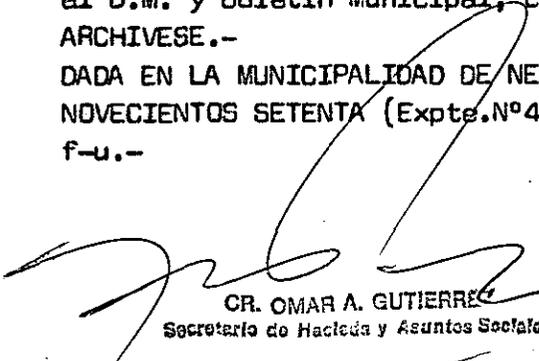
Artículo 99º) Derógase cualquier otra disposición que se oponga a la presente.-

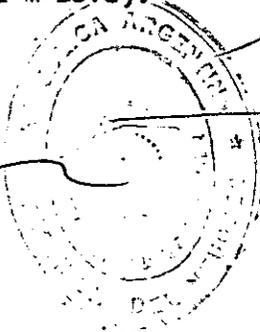
Artículo 100º) La presente reglamentación entrará en vigencia a partir de sesenta // días de su promulgación.-

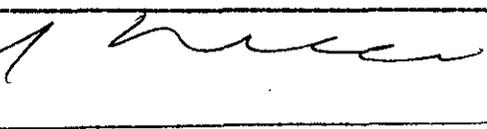
Artículo 101º) Regístrese, publíquese, tomen conocimiento la Dirección General de Servicios Públicos, Inspección Veterinaria y Oficina Bromatológica, dese el D.M. y Boletín Municipal, comuníquese al Consejo Vecinal Asesor, y oportunamente ARCHIVASE.-

DADA EN LA MUNICIPALIDAD DE NEUQUEN A LOS TREINTA Y UN DIAS DEL MES DE AGOSTO DE MIL NOVECIENTOS SETENTA (Expte. N° 491-M-1970).

f-u.-


GR. OMAR A. GUTIERREZ
Secretario de Hacienda y Asuntos Sociales




Dr. JORGE D. SOLANA
Intendente Municipal