

REGLAMENTO

PARA EL

SERVICIO Y RÉGIMEN INTERIOR

DEL

MATADERO PÚBLICO.



OVIEDO:

IMPRESA DE EDUARDO URÍA.

1881.

499561188107

REGALIA

DE LA

REPUBLICA

DE

1881



OAXACA

IMPRESA DE EDICIONES

1881

REGLAMENTO

PARA EL SERVICIO Y RÉGIMEN INTERIOR

DEL

MATADERO PÚBLICO.

Inspeccion y vigilancia.

Artículo 1.º El servicio sanitario y orden interior del Establecimiento, requieren la presencia de un Inspector-Veterinario y de un Conserje.

Art. 2.º Son obligaciones del primero:

1.ª Practicar el reconocimiento de las reses antes de las horas señaladas para dar principio al degüello, desechando las que á su juicio no sean admisibles, bien por enfermedad ó mal estado de carnes.

2.ª Verificar, muertas las reses, un segundo reconocimiento para cerciorarse de la sanidad de las mismas. Si de la inspeccion resultare la necesidad de inutilizar alguna, lo pondrá en conocimiento del señor Alcalde para que oportunamente provea á lo que haya lugar.

3.ª Procurar que toda res entre por su pié en el Establecimiento, á no ser que una causa imprevista hubiera producido la fractura de un remo, cuya circunstancia hará probar debidamente, juzgando en su vista si es ó no admisible la res.

4.ª No permitir en ninguna época del año la matanza de toros, novillos y chotos enteros.

5.ª Disponer se separe é inutilice la parte de carne que resultare dañada por efecto de alguna cornada, contusion, golpe ú otra causa, y en el caso de que saliesen

algunas asaduras con cálculos ó quistes, mandar destruir-las en la parte que los contengan.

6.^a Impedir que las personas enfermas de dermatoses y otras alteraciones generales, introduzcan, á pretesto de curarse, alguno de sus miembros en los degolladeros de las reses; pudiendo solo hacerlo en las panzas despues que sean extraidas.

Art. 3.^o El Inspector-Veterinario, en ausencia del señor Alcalde y de los Comisarios del ramo, es el Jefe del Establecimiento, y en tal concepto serán ejecutados prontamente sus mandatos en todo cuanto tenga relacion con la limpieza, el aseo y la conservacion de la salud pública.

Art. 4.^o Son obligaciones del Conserje:

1.^a Abrir las puertas del edificio, desde Marzo á Octubre inclusives, á las cinco de la mañana, y á las seis desde Noviembre á Febrero; verificándolo además á las cuatro de la tarde en los dias de Junio, Julio y Agosto, en que, por efecto de los calores, convenga hacer tambien el degüello á dicha hora.

2.^a Velar incesantemente por la limpieza de todos los departamentos, para lo que se entenderá directamente con las personas encargadas de la misma.

3.^a Cuidar con el mayor celo de la conservacion de todos los útiles y enseres pertenecientes al Municipio, los cuales recibirá y entregará bajo inventario, haciendo responsables de los desperfectos á los matarifes y demás que los ocasionen.

4.^a Tener, media hora antes de comenzar el degüello del ganado de cerda, calentada el agua de las calderas á la temperatura de cien grados, que sostendrá mientras duren las operaciones.

5.^a Marcar á fuego con los sellos que para el caso se destinen, los cuartos y canales de las reses.

6.^a Llevar nota exacta, que diariamente entregará en las oficinas del Municipio, de las reses que cada dia sean

degolladas, con expresion de los nombres de sus dueños.

7.ª Verificar la recaudacion y entrega de los arbitrios municipales.

8.ª Prestar al Inspector cuantos auxilios le sean por él reclamados en el interior para el mejor servicio del Establecimiento.

9.ª Dar con toda puntualidad parte á sus superiores de las faltas que se cometan dentro del edificio.

10. Y ejecutar espontáneamente cualquiera trabajo al alcance de sus fuerzas, que pueda redundar en beneficio del Establecimiento confiado á su vigilancia.

Matarifes.

Art. 5.º Las personas que ejerzan en el Matadero el oficio de matarifes, es indispensable que sepan desempeñarle bien, á juicio del Inspector, y que obtengan una autorizacion por escrito de la Alcaldia. Aun cuando, por ahora, el pago de sus jornales, que en ningun caso podrán exceder de ocho reales por res, así vacuna como de cerda, será de cuenta de los dueños de las reses, tendrán el carácter de dependientes del Establecimiento, y como tales podrán ser multados y expulsados por faltas que cometan en el ejercicio de sus funciones.

Art. 6.º Harán la matanza, cuarteo y aparejo de las reses, á las horas que se les prevenga, siéndoles prohibido salir del Establecimiento con los instrumentos de su oficio y sin haberse lavado y mudado las ropas del trabajo en el departamento destinado al objeto.

Art. 7.º No podrán, una vez comenzadas las operaciones de matanza, suspenderlas ó dilatarlas bajo pretesto alguno.

Art. 8.º Los aprendices de matarifes no podrán funcionar sino bajo la inmediata direccion de los matarifes.

Operaciones de matanza.

Art. 9.º El degüello del ganado vacuno comenzará en todo tiempo á las ocho de la mañana. Solo en los meses de Junio, Julio y Agosto, en casos de extrema necesidad, podrá tambien tener lugar á las cuatro de la tarde. El del ganado de cerda principiará á las doce del dia.

Art. 10. Las reses vacunas serán muertas con la puntilla ó en la forma que mejor convenga, por los operarios mas aptos para hacerlo de la manera más breve.

Art. 11. Muertas las reses serán inmediatamente degolladas para que la sangre tenga fácil y completa salida, evitando así el mal aspecto, que, demorando esta operacion suelen presentar las carnes.

Art. 12. Los vientres y cajas de las vejigas se extraerán sin parte alguna de sebo, manteca ni carne adherida á ellos.

Art. 13. El cuarteo se hará siempre despues de oreada la carne, quedando prohibida la expendicion de la que no se encuentre en estas condiciones.

Art. 14. En las operaciones de desuello se procurará con el mayor esmero que no quede adherida á los cueros la mas insignificante parte del tejido celular, que tan buen aspecto da á las carnes.

Art. 15. La limpieza en los cuartos delanteros de las reses vacunas que precede al romaneo, se ejecutará concretándose á separar únicamente las fibras y venas, y la sangre coagulada por efecto de las degolladuras.

Art. 16. Se prohíbe la venta en los puestos de carne de las cabezas, patas y demás despojos de las reses, ex-

cepcion hecha de las lenguas, riñones y sesadas. Las asaduras, entrañas, etc., se expenderán al público en el mercado cubierto de la Casa-Matadero.

Art. 17. Para escaldar y mondar los vientres se tolerará el uso del agua de las calderas durante el tiempo de la matanza del ganado de cerda.

Art. 18. El degüello del ganado de cerda, que empezará el 15 de Setiembre y terminará el 30 de Abril, se verificará á entraña seca, ó sea sacando la asadura sin manteca y sin desmembrar parte alguna de las canales.

Art. 19. Este ganado será degollado por el orden riguroso de su entrada en el Establecimiento.

Art. 20. Queda prohibido el lavado dentro del edificio de todo objeto extraño al servicio á que está destinado. Se prohíbe igualmente la saca de agua para usos domésticos.

Disposiciones generales.

1.^a Segun tiene acordado el Ayuntamiento en interés de la salud pública y para precaver toda clase de defraudaciones, la matanza de reses debe hacerse necesariamente en la Casa-Matadero, estando prohibido en absoluto verificarla en las casas particulares.

2.^a Por cada res que se sacrifique se abonará una peseta como arbitrio municipal.

3.^a La conduccion desde el Matadero á los puntos de despacho, de los cuartos de carne y las canales de cerdo se hará precisamente en las primeras horas de la mañana en el carro destinado á dicho objeto.

4.^a Las personas que promuevan riñas y alborotos, ó profieran palabras obscenas ó injuriosas, serán severamente castigadas y expulsadas del edificio. Para este fin y cuantos conduzcan al mejor servicio y orden interior del

Establecimiento, la Guardia Municipal prestará al Inspector y Conserje los auxilios que por estos le sean reclamados.

Aprobado por el Excmo. Ayuntamiento en sesion ordinaria celebrada el dia 24 de Octubre de 1881.

El Alcalde-Presidente,
JOSÉ LONGORIA CARVAJAL.

P. A. D. S. E.,
SINDULFO G. TUÑÓN.
Secretario.