



REGLAMENTO DE FUNCIONAMIENTO INTERNO DEL MATADERO MUNICIPAL DE SAHAGUN



REGLAMENTO DE FUNCIONAMIENTO INTERNO DEL MATADERO MUNICIPAL DE SAHAGUN

Artículo 1.-

El Matadero funcionará de lunes a viernes con el horario que se detalla:

- Matanza: de 8:00 a 15:00 horas, lunes, martes, miércoles y jueves no festivos. Los viernes se realizará matanza siempre que exista un volumen considerable.
- Retirada de carnes: Todos los días laborables y en el mismo horario.
- Limpieza exhaustiva y desinfección de cámaras y establos: Los sábados.

Artículo 2.-

Todo animal destinado al sacrificio ha de ir acompañado de la correspondiente Guía de Origen y Sanidad, que se entregará al Encargado previamente al descargue.

La recepción de animales será hasta las 12:00 horas.

Artículo 3.-

El aturdimiento del ganado vacuno se hará mediante pistola de bala cautiva y la del ganado ovino, caprino y porcino por pinzas eléctricas.

Artículo 4.-

Todas las tareas se efectuarán con el animal suspendido y nunca en el suelo.

Artículo 5.-

No se admite el uso de paños o similares en el desarrollo y faneamiento de los animales.

Artículo 6.-

Las canales obtenidas deberán permanecer en la cámara de oreo refrigerado al menos durante 24 horas.

Artículo 7.-

El transporte de canales y vísceras se realizará en vehículos apropiados para ello.



Artículo 8.-

La expedición de productos cárnicos a su punto de destino se diligenciará con el sellado del albarán correspondiente.

Artículo 9.-

Los despojos se depositarán en contenedores apropiados según se vayan obteniendo y se retirarán de la nave de matanza frecuentemente.

Artículo 10.-

Diariamente se retirarán y eliminarán los decomisos de las instalaciones por la Empresa responsable.

Artículo 11.-

No está permitido fumar, mascar chicle o comer en las cámaras y sala de sacrificio.

Artículo 12.-

Los trabajadores usarán botas, traje y gorro blancos, siendo la renovación del vestuario diaria para que se conserve la limpieza imprescindible.

Artículo 13.-

Los entradores y carniceros vendrán provistos de ropa y calzado exclusivo para estas dependencias y en estado de limpieza adecuado.

Artículo 14.-

Todos los días, al finalizar la jornada de trabajo se procederá a la limpieza de las instalaciones.

Igualmente y de forma periódica y supervisada por los Servicios Veterinarios Oficiales de Salud Pública, se llevarán a cabo desratizaciones y desinfecciones con productos autorizados. Habrá un plano en que se indique el punto exacto de colocación de cebos.

Artículo 15.-

Periódicamente se efectuarán análisis de aguas, cuyos resultados serán revisados y archivados por los Servicios Veterinarios. A este respecto existirá un plano con todas las tomas de agua potable.



Artículo 16.-

Con asiduidad se programarán jornadas informativas para la formación continuada de los matarifes en aspectos funcionales y sanitarios.

Artículo 17.-

La toma de muestras del P.N.R. se hará aleatoriamente por el Veterinario encargado del servicio y el número de las mismas será el reflejado en la instrucción correspondiente que, en este momento, es de 5 al mes.

Artículo 18.-

Para el buen funcionamiento y conservación de las instalaciones, se ha de ser diligentes en el desempeño de los trabajos, pudiendo ser sancionados, según se determine en cada caso, todo deterioro o avería en las instalaciones, máquinas y útiles derivados de actuaciones negligentes o dolosas o por mal uso en general.

Para todo ello, se habrá de atender a las indicaciones de los Servicios Veterinarios y del personal encargado del Matadero.

El presente Reglamento ha sido dictaminado favorablemente por la Comisión Informativa de Sanidad y Bienestar Social en sesión celebrada el día 25-08-95.

Aprobado inicialmente por el Pleno de la Corporación en sesión extraordinaria celebrada el día 29 de agosto de 1995.

Publicado anuncio de su aprobación inicial en el BOP nº 254, de 7 de noviembre de 1995.