



**REGLAMENTO PARA EL RASTRO DEL MUNICIPIO DE CORREGIDORA, QUERÉTARO  
APROBADO EN FECHA 07-10-2011**

---

---

**REGLAMENTO PARA EL RASTRO DEL MUNICIPIO DE CORREGIDORA, QUERÉTARO**

**CAPÍTULO I  
Disposiciones Generales**

**ARTÍCULO 1.** El presente Reglamento es de orden público y de observancia general y tiene por objeto establecer las bases para el funcionamiento del rastro que se encuentra dentro del Municipio de Corregidora, Querétaro, así como las normas a las que deberán sujetarse el personal de la Secretaría de Servicios Públicos asignado al Rastro y los usuarios que requieran el servicio.

**ARTÍCULO 2.** Se declara de utilidad pública la vigilancia del sacrificio de toda clase de ganado tendiente a abastecer las necesidades de consumo.

**ARTÍCULO 3.** Las disposiciones de este ordenamiento jurídico tienen por objeto establecer las normas y principios básicos conforme a las cuales se realizará:

El sacrificio de cualquier especie de animales cuya carne se destine al consumo humano;

El estricto control del sacrificio del ganado bovino, porcino y menor, a efecto de que la carne que se expendá al público consumidor se encuentre en perfectas condiciones para su consumo humano;

La verificación de la documentación que acredite la propiedad legítima de los dueños de los semovientes que ingresan al rastro para su sacrificio; así como que sea cubierto el pago por derechos respectivos ante la Secretaría de Tesorería y Finanzas;

La supervisión permanente para de las plantas de sacrificio de semovientes para que funcionen con toda la eficacia e higiene;

La supervisión en general del funcionamiento de los diferentes rastros que se establezcan en el Municipio; y

La celebración de acuerdos interinstitucionales de coordinación, convenios y acuerdos con Dependencias y entidades federales y estatales, para hacer más eficiente el ejercicio de las funciones, ejecuciones y operación del servicio de los rastros municipales.

**ARTICULO 4.** Los rastros municipales deberán aplicar operativamente las normas oficiales mexicanas que regulen su actuación administrativa.

**ARTÍCULO 5.** Para efectos de este Reglamento se entiende por:

**Aliñado:** Es la acción de despojar al ganado sacrificado de tejidos impropios para el consumo humano.

**Animal de abasto:** Todo aquel animal que de acuerdo a su función zootécnica produce un bien o derivados destinados a la alimentación humana, considerando incluidos, entre otros los bovinos, ovinos, caprinos y porcinos.

**Aseguramiento:** Es la acción preventiva de la Secretaria de Servicios Públicos Municipales, competente para evitar la salida del rastro de cualquier producto cárnico que se presuma que no es apto para consumo humano. El aseguramiento podrá ser parcial o total si se trata de todo o sólo parte del producto cárnico.



## REGLAMENTO PARA EL RASTRO DEL MUNICIPIO DE CORREGIDORA, QUERÉTARO APROBADO EN FECHA 07-10-2011

---

**Cajón de sacrificio:** Espacio para un solo animal, donde se insensibiliza a los animales de abasto.

**Cámara de refrigeración:** Es el lugar destinado a la conservación de productos y subproductos que tengan que ser resguardados por un tiempo determinado, provenientes de la matanza y que no hayan sido entregados o recibidos en su destino por alguna contingencia.

**Canal:** El cuerpo de un animal, desprovisto de la piel, cabeza, vísceras y patas.

**Carne:** Los tejidos musculares, conjuntivos y elásticos, grasas, vasos linfáticos y sanguíneos, nervios, que constituyen las masas musculares que recubren el esqueleto del animal.

**Certificado zoonosanitario:** Documento oficial expedido por la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural o por los médicos veterinarios aprobados y acreditados por la misma, para constatar el cumplimiento de las normas oficiales mexicanas. Tratándose de animales, será firmado por un médico veterinario zootecnista de la Secretaría de Servicios Públicos Municipales o por el Médico Veterinario aprobado o acreditado.

**Coordinador:** Al titular de la Coordinación del Rastro adscrito a la Secretaría de Servicios Públicos Municipales.

**Corrales:** Locales destinados a la recepción, alojamiento y mantenimiento de los animales de abasto dentro de un rastro. Estos se dividen en corrales de recepción, de estancia o descanso, de pre matanza y de semovientes sospechosos o enfermos. Todos deberán contar con instalaciones que faciliten la disposición agua para el ganado alojado.

**Electroinsensibilización:** Inducción de la pérdida de la conciencia por métodos eléctricos.

**Enfermedades zoonóticas:** Son enfermedades que se transmiten del animal al hombre.

**Esquilmos:** Es la sangre de los animales sacrificados, contenidos estomacales, estiércol seco o fresco, cerdas, cuernos, pezuñas, orejas, hiel, hueso calcinado, pellejos provenientes de limpia de pieles, residuos y grasas de las pailas, y todos los productos de animales enfermos que fueron cremados, así como todas las materias no aptas para el consumo que resulten del sacrificio de animales.

**Examen ante-mortem:** Es aquel que realiza el médico veterinario zootecnista aprobado y acreditado ante la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, en los animales antes de su sacrificio humanitario; para verificar que se encuentran sanos para su sacrificio.

**Examen organoléptico:** Es el que realiza el médico veterinario zootecnista acreditado y aprobado ante la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, utilizando sus sentidos y durante el proceso de la matanza, evaluando, el color, olor, consistencia, textura o cualquier otra característica que presente el producto cárnico o sus derivados.

**Examen post-mortem:** Es el que realiza el Médico Veterinario Zootecnista aprobado y acreditado ante la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, a las canales y sus órganos; para verificar que se encuentran aptos para el consumo humano.

**Faenado:** Procedimiento de recepción del animal, incluyendo las etapas de sacrificio, degüello y procesamiento en el Rastro hasta obtener un producto inocuo apto para consumo humano.

**Fierro de herrar:** Instrumento para marcar el ganado como medida de identificación, del propietario.



## REGLAMENTO PARA EL RASTRO DEL MUNICIPIO DE CORREGIDORA, QUERÉTARO APROBADO EN FECHA 07-10-2011

---

**Guía de Tránsito:** Forma valorada que expide el Poder Ejecutivo del Gobierno del Estado a través de la Secretaría de Desarrollo Agropecuario y por medio de las asociaciones ganaderas, a efecto de acreditar la legal propiedad del ganado.

**Libro de Registro:** Libro de control de entradas y salidas de animales, productos y subproductos, autorizados, por la Secretaría de Servicios Públicos Municipales.

**Laboratorio aprobado:** Laboratorio reconocido por la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, para realizar pruebas o análisis en materia zoonosanitaria.

**Marca:** Identificación individual que se hace en los animales a través de cortes o muescas en las orejas.

**Médico Veterinario:** Profesionista en la rama de la zootecnia, con título legalmente expedido y registrado de acuerdo con las autoridades educativas competentes.

**Denuncia sanitaria:** Comunicación formal escrita a las autoridades sanitarias competentes, sobre la presunción o existencia de una enfermedad transmisible o de otra naturaleza en uno o más individuos, señalando los datos epizootiológicos relevantes en forma suficiente y necesaria para su identificación, localización y atención correspondiente.

**Pailas:** Es el lugar donde se realiza el reblandecimiento de pieles para el retiro del pelo, pezuñas y pluma.

**Patente:** Número de registro del fierro de herrar que sirve como acreditación de la propiedad del ganado.

**Rastro:** El edificio destinado al sacrificio y faenado de toda clase de ganado, que tenga como destino el consumo humano.

**Sacrificio de emergencia:** Sacrificio que se realiza por métodos humanitarios para cualquier animal que haya sufrido recientemente lesiones traumáticas incompatibles con la vida o sufra una afección que le cause dolor.

**SAGARPA:** Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación.

**Sala de matanza:** Es el lugar dentro del rastro donde se realiza el sacrificio, evisceración e inspección sanitaria de toda clase de ganado.

**Secretaría:** a la Secretaría de Servicios Públicos Municipales.

**Sellos Sanitarios:** estos deberán de tener las siguientes leyendas:

“Inspeccionado y aprobado para consumo” México. Que significa que los animales, sus canales, partes de los mismos, las vísceras, la carne, y sus productos, han sido inspeccionados y aprobados de acuerdo con las disposiciones contenidas en este Reglamento por haberse encontrado en condiciones sanitarias que permitan su empleo en la alimentación humana;

“Inspeccionado y aprobado para cocción” México. Que significa que los animales, sus canales, partes de los mismos, las vísceras, la carne y demás productos comestibles derivados de origen animal, o subproductos cárnicos, han sido inspeccionados y que se autoriza su consumo bajo condición de que sean tratados por la cocción; y

“Inspeccionado y rechazado” México. Que significa que los animales, sus canales, partes de los mismos, vísceras, carnes, sus productos comestibles derivados del animal o subproductos cárnicos, han sido inspeccionados y rechazados por considerarse impropios para el consumo humano, y que el médico



## REGLAMENTO PARA EL RASTRO DEL MUNICIPIO DE CORREGIDORA, QUERÉTARO APROBADO EN FECHA 07-10-2011

---

veterinario acreditado y responsable de la inspección ha ordenado su aprovechamiento únicamente para su uso industrial, su destrucción o la elaboración del *tankage*.

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

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

Subproductos cárnicos: Todas aquellas partes del animal que no son comestibles para el hombre, como son la grasa, los cuernos, la sangre, neonatos, etc., a estos también se le conocen como esquilmos. En su manufactura no entran ni la piel, los cuernos, ni el contenido gastrointestinal de los animales de que proceden.

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

Vísceras: Los órganos contenidos en las cavidades torácica, abdominal, pélvica y craneal, se les conoce como vísceras rojas a los pulmones, hígado, corazón, bazo; y vísceras verdes a los intestinos, estomago y menudos.

Zona de desembarque: Es el lugar destinado a la recepción de ganado.

**ARTÍCULO 6.** El sacrificio de todo tipo de ganado, cuyas carnes sean destinadas para consumo humano, sólo será permitido en el Rastro, siempre y cuando se hagan dentro del horario que para el efecto se señale y después de haber cubierto satisfactoriamente los requisitos establecidos en el presente Reglamento y en las leyes aplicables.

**ARTÍCULO 7.** El sacrificio, evisceración e inspección sanitaria de los animales destinados a consumo humano será obligatorio que se realice dentro de las instalaciones del Rastro y en presencia de un médico veterinario aprobado por la autoridad correspondiente.

**ARTICULO 8.** Queda estrictamente prohibido el sacrificar animales para consumo humano en obradores y otros establecimientos, que no sean Rastros autorizados para tal fin.

Se exceptúa de lo dispuesto en el presente artículo, cuando la matanza sea exclusivamente para consumo familiar, y que no tenga fin lucrativo o comercial y deberán contar con previa autorización de la Secretaría de Servicios Públicos Municipales a través del Coordinador del Rastro.

Se podrán sacrificar exclusivamente cerdos, borregos, cabras, conejos y para consumo familiar en los domicilios de particulares y de conformidad con la Ley de Desarrollo Pecuario del Estado de Querétaro.

**ARTÍCULO 9.** Queda estrictamente prohibido sustraer del Rastro, producto o subproducto cárnico con el objeto de alimentar perros, u otros animales domésticos o silvestres en cautiverio.

Cuando exista una canal que sea causa de aseguramiento total por no ser apta para consumo humano (tratándose de tuberculosis únicamente), si a juicio del médico veterinario es procedente su traslado a planta de rendimiento autorizada por la SAGARPA, se podrá realizar el mismo y del producto de su venta se cobrarán derechos por el servicio prestado y, de existir excedente, se entregará al dueño de la canal, por conducto de la Secretaría de Tesorería y Finanzas.

**ARTÍCULO 10.** Las instalaciones de un Rastro deben cubrir los siguientes requisitos:



**REGLAMENTO PARA EL RASTRO DEL MUNICIPIO DE CORREGIDORA, QUERÉTARO  
APROBADO EN FECHA 07-10-2011**

---

- I. Estar situado en zonas determinadas como compatibles por la Secretaría de Desarrollo Urbano y Obras Públicas del Municipio, de conformidad con la normatividad aplicable y en atención a la opinión de las Dependencias de salud federales y estatales competentes; y
- II. Disponer de instalaciones suficientes y adecuadas para el sacrificio, que garanticen la seguridad del ganado y del personal que ahí labora.

**CAPÍTULO II  
Del personal, los usuarios y los visitantes del Rastro**

**ARTÍCULO 11.** La prestación de los servicios en el Rastro, dependerá de la Secretaría, a través de la Dirección de Servicios Complementarios que delegará todas las obligaciones en el Coordinador del Rastro mismo que será el responsable directo del debido funcionamiento del mismo y tendrá a su cargo el personal de apoyo que garantice la buena prestación del servicio.

**ARTÍCULO 12.** Son facultades y obligaciones del Coordinador:

- I. Presentar para la aprobación del titular de la Secretaría, previa revisión del Director de Servicios Complementarios, normas y criterios sobre el Rastro, acordes a los establecidos por la normatividad federal y estatal;
- II. Reportar semanalmente al Director de Servicios Complementarios de la Secretaría, las actividades desarrolladas en el Rastro;
- III. Coadyuvar con la Federación y el Estado en la aplicación de las normas oficiales mexicanas que en la materia se dicten;
- IV. Verificar la documentación que acredite la legal procedencia y propiedad de los semovientes que ingresen al Rastro para su sacrificio o que se encuentren detenidos, de conformidad con Ley de Desarrollo Pecuario del Estado de Querétaro;
- V. Mantener, a través del personal correspondiente, el inmueble en buen estado de conservación y de aseo;
- VI. Llevar el control de los ingresos de animales en pie y de animales sacrificados en el libro de registro;
- VII. Garantizar la observancia de las normas en materia de salud pública, para lograr el estricto control sanitario de la carne de las distintas especies que salga del Rastro para ser expendida al público consumidor se encuentre en óptimas condiciones de consumo;
- VIII. Proporcionara a las autoridades sanitarias la información que soliciten de acuerdo a la normatividad vigente en materia de salud;
- IX. Coordinar y supervisar en general el funcionamiento del rastro en su aspecto administrativo, servicios, mantenimiento y control sanitario;
- X. Rendir al Secretario de Servicios Públicos Municipales un informe mensual de la matanza, el movimiento de ganado, los aseguramientos y en general de los registros y del funcionamiento del Rastro; en dicho informe mensual también detallara los ingresos que genere el rastro y el volumen de matanza del mismo;



## REGLAMENTO PARA EL RASTRO DEL MUNICIPIO DE CORREGIDORA, QUERÉTARO APROBADO EN FECHA 07-10-2011

---

- XI. Denunciar ante las autoridades competentes los hechos que constituyan irregularidades dentro del funcionamiento o en las instalaciones del Rastro;
- XII. Mantener un programa periódico de capacitación en coordinación con la Secretaría de Administración; obligatoria para sus empleados, a fin de que puedan realizar satisfactoriamente sus actividades; y
- XIII. Las demás que le establezcan otras normas aplicables o le determine el superior jerárquico.

**ARTÍCULO 13.** Dentro del Rastro, los médicos veterinarios zootecnistas asignados, tienen las siguientes atribuciones:

- I. Dar aviso a la SAGARPA, cuando tenga conocimiento de la presencia de enfermedades o plagas que afecten a los animales de abasto y que sean de notificación obligatoria en concordancia con las normas que expida dicha dependencia sobre el particular, tomando especial interés en aquellas enfermedades que sean zoonóticas, como es el caso de la cisticercosis, tuberculosis y las que son llamadas enfermedades exóticas, como ejemplo: fiebre aftosa, enfermedad vesicular del cerdo, peste porcina africana, gusano barrenador, encefalopatía esponjiforme bovina, encefalitis equina venezolana, hidropericardio, influenza aviar y las que marque para el efecto la Ley Federal de Sanidad Animal y las Normas Oficiales Mexicanas relacionadas;
- II. Colaborar con la Coordinación, para el buen funcionamiento de los servicios que se prestan en los mismos;
- III. Inspeccionar que cada área del rastro y todo el equipo de trabajo se encuentre en perfectas condiciones higiénicas y de mantenimiento, reportando inmediatamente, al Coordinador de cualquier anomalía que se detecte al respecto en áreas tales como las de sacrificio, de desembarque, cámaras de refrigeración, corrales de inspección, hornos crematorios o en las sierras corta canales, electrosensibilizadores ó pistola de perno cautivo, entre otras;
- IV. Verificar que se cumplan las disposiciones sanitarias en el área de sacrificio sobre la preparación de las canales y las vísceras;
- V. Realizar una adecuada inspección previa, ante-mortem y postmortem;
- VI. Controlar los sellos sanitarios, tintas y demás equipo que sirva para distinguir las canales que son aptas para consumo humano;
- VII. Proporcionar por conducto del Coordinador, los informes de inspección, operación y producción que requieran las autoridades tanto estatales como federales;
- VIII. Enviar las muestras de los nódulos linfáticos o ganglios linfáticos con lesiones sugieran la presencia de tuberculosis, o cuando sean de animales reactivos a la prueba de tuberculina, dicho envío se realizara acompañado con un reporte por escrito de conformidad a la norma oficial mexicana NOM-031-ZOO-1995;
- IX. Llevar el control de aseguramientos, entregando un reporte diario a la Coordinación;
- X. Realizar el aseguramiento total o parcial canales que no sean aptas para consumo humano, durante la labor de inspección zoonosanitaria;
- XI. Cumplir y hacer cumplir las normas oficiales mexicanas, especialmente en materia sanitaria y en lo que se señala al respecto del sacrificio de los animales, dando cumplimiento a la Ley Federal de Sanidad Animal, NOM-008-ZOO-1994; NOM-009-ZOO-1994; NOM-033-ZOO-1995; NOM-194-SSA1-2004; NOM-251-SSA1-2009; Ley de Desarrollo Pecuario del Estado de Querétaro; Ley



## REGLAMENTO PARA EL RASTRO DEL MUNICIPIO DE CORREGIDORA, QUERÉTARO APROBADO EN FECHA 07-10-2011

---

Estatutal de Protección Animal del Estado de Querétaro, y demás leyes, normas y reglamentos supletorios;

- XII. Clasificar las canales y determinar las que aptas para consumo humano diferenciándolas de las que no lo son;
- XIII. Seleccionar y supervisar el uso de detergentes y desinfectantes que se deberán utilizar en la limpieza del equipo, vehículos y del rastro en general, supervisando además al limpieza de los trabajadores;
- XIV. Verificar al menos tres veces por turno la temperatura de las cámaras de refrigeración, reportando cualquier alteración de la temperatura en las mismas a la coordinación, esta responsabilidad podrá delegarla en un subordinado; Y
- XV. Las demás atribuciones que le encomienden las leyes, reglamentos, Acuerdos del Ayuntamiento aplicables en la materia.

**ARTÍCULO 14.** En las áreas donde se manipule carne apta para consumo humano, los empleados deberán mantener sus uniformes de trabajo en un estado de limpieza, que corresponda a la naturaleza de la actividad que realizan.

**ARTÍCULO 15.** No se permite depositar objetos personales o vestimenta en ninguna de las áreas del Rastro donde se trata directa o indirectamente con productos cárnicos comestibles.

**ARTÍCULO 16.** Las personas que se dediquen a la compra venta e introducción de ganado o de canales en los rastros, deberán gestionar y obtener una credencial de identificación como usuario del Rastro, expedida por la Secretaría de Servicios Públicos municipales.

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

**ARTÍCULO 17.** Para la introducción de ganado a sacrificio en el Rastro, el usuario deberá cumplir con las siguientes obligaciones:

Registrar debidamente su ganado en la caseta de vigilancia mostrando el certificado zoonosanitario correspondiente y el documento que acredite la legítima propiedad y procedencia de mismo; recibiendo únicamente los animales contabilizados en dichos documentos;

Solicitar el servicio en el horario establecido en el presente reglamento, respetando los cambios que oportunamente se hagan de su conocimiento mediante su publicación en lugares visibles del establecimiento;

En su caso, cumplir las sanciones que se les impongan por infracciones al presente Reglamento y demás leyes, ante las Dependencias competentes;

Cubrir con el pago de los derechos que se generen por la prestación del servicio; y

Las demás que establezca el presente reglamento, así como demás leyes y normas aplicables.

**ARTÍCULO 18.** Queda prohibido a los usuarios del Rastro:

- I. Abandonar animales en los corrales del Rastro por más de 72 horas;
- II. Abandonar canales o subproductos en las cámaras de refrigeración por más de 72 horas;



**REGLAMENTO PARA EL RASTRO DEL MUNICIPIO DE CORREGIDORA, QUERÉTARO  
APROBADO EN FECHA 07-10-2011**

---

- III. Entrar con menores de edad, mascotas o sin autorización de la Coordinación a las instalaciones del Rastro;
- IV. Interrumpir el proceso de matanza;
- V. Introducir alimentos a las instalaciones del Rastro;
- VI. Introducir ganado muerto con fines de desecho a las instalaciones del Rastro;
- VII. Introducir vehículos sin autorización al interior de las instalaciones del Rastro;
- VIII. Maltratar innecesariamente a los animales antes del sacrificio;
- IX. Proporcionar datos falsos en los registros respectivos; y
- X. Utilizar el equipo destinado al proceso de matanza;
- XI. Las demás atribuciones que le encomienden las leyes, reglamentos y Acuerdos del Ayuntamiento aplicables en la materia.

**ARTÍCULO 19.** Cuando un usuario abandone animales dentro de las instalaciones del Rastro, el Coordinador los conservará por un plazo máximo de cinco días, procurando su alimentación y cuidado, por cuyo servicio se cobrarán los derechos correspondientes; transcurrido este plazo el Coordinador del Rastro ordenará el sacrificio a los animales y del producto de su venta será pagada la manutención y cuidado, devolviendo el excedente a su propietario, quien además se hará acreedor a una multa administrativa que ascenderá al 10% del valor total de los productos, siendo la Secretaría de Tesorería y Finanzas la Dependencia que deberá realizar el ajuste correspondiente.

En caso de que no se verifique la enajenación, la Secretaría de Tesorería y Finanzas deberá emitir la liquidación correspondiente con la finalidad de realizar el cobro coactivo de los derechos y la multa a que se refiere el párrafo precedente.

**ARTÍCULO 20.** Los visitantes del Rastro, tienen las siguientes obligaciones:

- I. Apegarse a lo dispuesto en el presente ordenamiento, así como a los diferentes horarios e indicaciones que se le hagan por parte del personal encargado de la seguridad e higiene;
- II. Portar los aditamentos que garanticen su seguridad y la higiene requerida al encontrarse dentro de las instalaciones;
- III. Toda persona ajena a la que se le permita el acceso por parte de la Coordinación deberá registrarse debidamente en la caseta de vigilancia y conducirse al lugar al que le fue permitido siempre por las zonas peatonales;

Queda estrictamente prohibido tomar fotografías, videos y cualquier tipo de imagen de las instalaciones al interior del Rastro sin previa autorización;

- IV. Acatar las indicaciones de la autoridad del Rastro en el momento de recibir autorización para ingresar a alguna de las áreas del inmueble;
- V. Las visitas proyectadas, cualquiera que sea su fin, deberán ser previamente autorizadas por la Coordinación.



**REGLAMENTO PARA EL RASTRO DEL MUNICIPIO DE CORREGIDORA, QUERÉTARO  
APROBADO EN FECHA 07-10-2011**

---

**CAPÍTULO III  
Del funcionamiento del Rastro**

**ARTÍCULO 21.** Los horarios de servicio serán los siguientes:

- I. De recepción:
  - a. Bovinos, porcinos, ovinos y caprinos: de las 06:00 horas hasta las 20:00 horas de domingo a viernes, exceptuando los días que la determine en acuerdo con el Coordinador del Rastro, para el calendario laboral del año fiscal que corresponda.
  - b. Las especies mencionadas serán faenadas al día siguiente de su recepción en el horario establecido. En todo caso la recepción de ganado mayor o menor estará sujeta a la capacidad máxima que pudiera procesar el Rastro en razón de sus instalaciones y áreas.
  - c. El Coordinador podrá autorizar sacrificios de animales, fuera de los horarios establecidos en los días laborables, en caso de contingencias o de animales lastimados, previo aviso al Director de Servicios Complementarios.
- II. De matanza:
  - a. Porcinos: de las 6:00 horas en adelante hasta terminar las labores, de lunes a sábado.
  - b. Bovinos, ovinos y caprinos: de las 07:00 horas en adelante hasta terminar las labores, de lunes a sábado.

**ARTÍCULO 22.** El servicio en el Rastro iniciará con la presentación de la solicitud para la prestación del mismo, con la forma oficial aprobada y los documentos que deban adjuntarse.

El procedimiento se realizará de la siguiente forma:

- I. Ingresar por la puerta que sea designada para tal efecto y se tendrá que presentar la documentación al encargado del control de ingreso;
- II. Informar al encargado del corral el número de animales a sacrificar y la fecha de sacrificio, con la finalidad e poder asignar el turno correspondiente;
- III. Presentar los recibos de pago, para que se proceda al sacrificio;
- IV. Presentar la licencia municipal de funcionamiento, en original y copia para su cotejo;
- V. Cuando no acuda el titular de la licencia municipal sino un representante, el primero deberá informar previamente a la Coordinación las veces que sean necesarias, quien es la persona autorizada para portarla;
- VI. La guía, licencia o demás documentación no deberán ser alterados, ni modificados, de lo contrario el titular se hará acreedor a la sanción correspondiente;
- VII. No serán válidos los documentos de acreditación de propiedad de ganado que presente tachaduras o enmendaduras, así como el que no presente sello oficial de la oficina expedidora;
- VIII. No se recibirán vehículos cargados fuera del horario estipulado en este reglamento;



**REGLAMENTO PARA EL RASTRO DEL MUNICIPIO DE CORREGIDORA, QUERÉTARO**  
**APROBADO EN FECHA 07-10-2011**

---

- IX. La persona que asista a ingresar animales para sacrificio, solo podrá acceder al área de descenso de ganado;
- X. El vehículo que ingrese a las instalaciones, no deberá contener esquilmos, productos procesados, u otros objetos varios ajenos al giro;
- XI. Se deberá entender que los animales que ingresen, serán siempre para sacrificio, en el plazo que se indique, tomando en cuenta que los días sábados deberán quedar vacíos los corrales;
- XII. Los conductores solo podrán ser acompañados en su vehículo por otra persona al momento de cruzar la puerta de ingreso, previo registro del acompañante;
- XIII. No se permitirá la entrada a conductores o acompañantes con aliento alcohólico o bajo el influjo de algún enervante perceptible a la simple vista, de igual manera no se permite la ingesta de cualquier sustancia alcohólica o psicotrópica dentro de las instalaciones, de lo contrario se dará aviso a la autoridad correspondiente sin menoscabo de aplicar las medidas de apremio contenidas en el presente ordenamiento;
- XIV. Los vehículos que pueda designar el titular de la licencia de introductor, deberán ser registrados previamente en la Coordinación a efecto de autorizar su ingreso; y
- XV. Queda prohibida la entrada a las instalaciones, de producto de origen animal proveniente de otras instalaciones o el reingreso del procesado en este mismo Rastro, sin la autorización de la autoridad sanitaria.

No se recibirá ningún animal para sacrificio ni para alojamiento temporal del cual no se haya acreditado la legítima propiedad de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente, además es requisito presentar la licencia de introductor vigente, la cual es intransferible.

**ARTÍCULO 23.** En las solicitudes se deberá expresar el número y especie de animales que se desea sacrificar; la Coordinación formulará un listado que contenga nombre del usuario, número y especie de animales manifestados, así como la fecha en que deba realizarse el sacrificio.

**ARTÍCULO 24.** Las instalaciones del Rastro deberá contar con lugares destinados para la guarda de los animales que se pretendan sacrificar, a fin de que puedan ser adecuadamente inspeccionados.

**ARTÍCULO 25.** Cumplidos los requisitos, los animales entrarán en los corrales en su orden de llegada; salvo casos justificados y previa supervisión sanitaria, se podrá modificar ese orden y sacrificio, haciendo constar la circunstancia en la documentación respectiva.

**ARTÍCULO 26.** Los corrales deberán estar contruidos y ser conservados, para la guarda de los animales que se pretendan sacrificar, a fin de que puedan ser adecuadamente inspeccionados y deberán cumplir con las especificaciones siguientes:

- I. Estarán cercados de mampostería, madera o cualquier otro material que preste las seguridades debidas;
- II. Los abrevaderos, serán de granito, cemento u otro material semejante;
- III. Contaran con dispositivos de contención, como manga, compuerta, cajones o cualquier otro que permita tener sujetos a los animales en caso de ser necesario;
- IV. A los corrales de encierro solo se permitirá el ingreso de animales para sacrificio;



**REGLAMENTO PARA EL RASTRO DEL MUNICIPIO DE CORREGIDORA, QUERÉTARO  
APROBADO EN FECHA 07-10-2011**

---

- V. Todo animal que ingrese a corrales causará los derechos por uso de corraletas establecidos en la Ley de Ingresos del Municipio de Corregidora para el ejercicio fiscal que corresponda y los daños que resulten al animal serán solo responsabilidad del propietario y no del personal que labora en el Rastro;
- VI. Los corrales marcados como corrales de observación de animales sospechosos serán utilizados única y exclusivamente para este fin y el animal que ingrese será a criterio y bajo responsabilidad del personal médico veterinario que labora en el Rastro;
- VII. Los alimentos y forrajes que requieran los animales durante su estancia en los corrales de alojamiento correrá por cuenta del introductor;
- VIII. La Coordinación del Rastro se reserva el derecho de admisión de los animales y esta será de acuerdo a la capacidad en los mismos, así como de la responsabilidad de los introductores incidentes en diferentes faltas;
- IX. A los corrales solo se permitirá el acceso a los empleados corraleros del propio Rastro y los propietarios que requieran observar su ganado será en los tiempos que señale el encargado de arreo o de la Coordinación en caso de autorizarlo; y
- X. Queda estrictamente prohibido sustraer animales vivos del Rastro una vez que ya fueron ingresados para sacrificio.

**ARTÍCULO 27.** El sacrificio de toda clase de ganado, será permitido única y exclusivamente cuando se compruebe plenamente su legal procedencia, con la documentación que acredite su propiedad legal, de conformidad con la Ley de Desarrollo Pecuario del Estado de Querétaro.

**ARTÍCULO 28.** El sacrificio deberá realizar en los locales preparados para tal efecto y mediante procedimiento comprobante indoloros.

**ARTÍCULO 29.** Queda estrictamente prohibida la matanza de ganado hembra que se encuentre en estado de gestación.

**ARTÍCULO 30.** No se permitirá el sacrificio de animales machos porcinos sin castrar, ya sea quirúrgica o químicamente, así como el de ovicaprinos que se encuentren en época de celo.

**ARTÍCULO 31.** Los animales destinados al sacrificio deberán estar en los corrales del Rastro preferentemente seis horas antes del sacrificio.

No podrá dar inicio el sacrificio de los animales si no se encuentra presente el médico veterinario responsable.

**ARTÍCULO 32.** Queda prohibido sacrificar animales con métodos que provoquen daño y dolor a los animales; así mismo los animales deberán haber sido inspeccionados previamente por las autoridades zoonosanitarias correspondientes a través de médicos veterinarios aprobados.

**ARTÍCULO 33.** El Coordinador será responsable de que los productos de los animales sacrificados no se confundan, colocándoles marcas o señales, como son sellos con los colores que determinen las normas oficiales y se encuentran estipulados en el presente Reglamento.

**ARTÍCULO 34.** Sin perjuicio de lo dispuesto por este ordenamiento, el sacrificio de animales, se hará tomando en consideración lo siguiente:



## REGLAMENTO PARA EL RASTRO DEL MUNICIPIO DE CORREGIDORA, QUERÉTARO APROBADO EN FECHA 07-10-2011

---

La insensibilización de los mamíferos de abasto se deberá realizar invariablemente antes del sangrado, debiendo cumplir con las normas que para este fin establezcan las Leyes Federales, las Normas Oficiales Mexicanas y la normatividad estatal y municipal de protección de los animales;

El desangrado será obligatorio y lo más completo posible, a fin de evitar la descomposición de la carne;

La insensibilización y el sangrado se harán con la rapidez necesaria, a fin de no tener animales derribados o colgados ociosamente.;

Los canales deberán estar separados unas de otras, a fin de evitar su contaminación;

La evisceración, deberá efectuarse sin demora alguna;

Si la sangre se destina a preparar alimentos, deberá recogerse y manipularse higiénicamente;

Las vísceras y las cabezas, se mantendrán separadas y no entraran en contacto con superficies que puedan contaminarlas; y

Las demás medidas que para tal fin, determinen las normatividad aplicable y lo dispuesto por las autoridades sanitarias correspondientes o en su caso por la Secretaría.

**ARTÍCULO 35.** Tratándose de las operaciones de desuello deberán realizarse de acuerdo a las siguientes especificaciones:

En todas las especies, con excepción de cerdos, el desollado se hará antes de la evisceración;

Los porcinos, deberán limpiarse de cerdas, costras y suciedad pudiendo desollarse total o parcialmente;

El agua de los tanques de escaldado para los cerdos, deberá cambiarse tantas veces como sea posible;

Las demás medidas que para tal fin, determinen las normatividad aplicable y lo dispuesto por las autoridades sanitarias correspondientes o en su caso por la Secretaría.

**ARTÍCULO 36.** En las operaciones de faenado, se deberán observar lo siguiente:

Los despojos no aptos para el consumo humano, deberán manipularse por separado de las carnes de las canales aprobadas, para evitar su contaminación;

Se debe prevenir, que las descargas orgánicas no contaminen las canales;

Durante la evisceración, no se cortaran los intestinos, extrayéndose, conjuntamente con el estomago;

El pene y el cordón espermático, deberán ser extirpados de la canal;

Queda prohibido insuflar aire, inyector agua o sustancias, con fines de maduración o ablandamiento en forma mecánica de las carnes o sus despojos; así como para desprender la piel de los ovicaprinos;

Para el lavado de las canales, se usara exclusivamente agua potable, quedando prohibido utilizar cualquier otro elemento o sustancia;

Las pieles, cueros o pellejos, provenientes de los animales sacrificados, deberán ser separados de la canal inmediatamente después del desollado, enviándolos a lugares distintos, de donde se encuentren las carnes aptas para consumo humano; y



**REGLAMENTO PARA EL RASTRO DEL MUNICIPIO DE CORREGIDORA, QUERÉTARO  
APROBADO EN FECHA 07-10-2011**

---

Las demás medidas que para tal fin, determinen las normatividad aplicable y lo dispuesto por las autoridades sanitarias correspondientes o en su caso por la Secretaría.

**ARTÍCULO 37.** El servicio de sacrificio de animales, comprende también el de separación de la piel, la extracción de vísceras y un lavado preparatorio de las carnes.

**ARTÍCULO 38.** La entrega de canales y subproductos a los propietarios de los animales, se hará por parte del área correspondiente, en caso de alguna irregularidad, los propietarios formularán sus peticiones al responsable del área o ante la Coordinación, de no presentarse objeción alguna en el momento de la entrega, el propietario perderá su derecho de hacerlo posteriormente, quedando sin responsabilidad el Rastro.

**ARTÍCULO 39.** Las pieles que se obtengan del proceso del faenado de los animales se entregarán a la persona que indique el propietario, haciéndose ésta persona responsable de su destino comercial, pesaje y operaciones financieras.

**ARTÍCULO 40.** Las prácticas del proceso de sacrificio y faenado de los animales deberán cumplir con las normas que para tal fin existen, así como con la Ley de Protección Animal del Estado de Querétaro.

**ARTÍCULO 41.** El lavado de las vísceras se llevará a cabo en la utilería instalada para dicho aseo y no se permitirá que se realice en otro lugar.

**ARTÍCULO 42.** El personal que lave las vísceras deberán contar con los contenedores apropiados para su transporte y estos serán revisados y autorizados cuantas veces sea necesario por el médico veterinario encargado de la sanidad e higiene del Rastro.

**ARTÍCULO 43.** El personal que realice la matanza deberá estar previamente entrenado y habilitado para manejar los aparatos necesarios.

**ARTÍCULO 44.** Las operaciones de manipulación de los productos aptos para el consumo humano después de la inspección post mortem, se deberán ajustar a lo siguiente:

- I. Se manipularan, almacenaran y transportaran de modo que se protejan contra la contaminación o deterioro;
- II. Los productos aptos para el consumo humano se retiraran sin demora del área de sacrificio y faenado, pudiendo ser sometidas a refrigeración transportarse directamente a las áreas de corte y deshueso; y
- III. Por ningún motivo, se usaran los locales, el equipo y los utensilios que se utilizan en el sacrificio y faenado de los animales para otros fines, como deshuesado.

**ARTÍCULO 45.** Solamente podrán ingresar al departamento de refrigeración las carnes que lleven la identificación correspondiente, de haber sido inspeccionadas por las autoridades sanitarias, demostrando además que se cubrieron por las mismas los derechos que señale la Ley de ingresos municipales vigente.

**ARTÍCULO 46.** Por el servicio de refrigeración, se cubrirán los derechos que establezca la Ley mencionada en el artículo que antecede.

**ARTÍCULO 47.** El Coordinador, administrará el ingreso de carne al interior de los frigoríficos, determinando la cantidad que cada introductor o usuario podrá tener almacenada, dependiendo de la demanda de servicio y de la capacidad de alojamiento.



## REGLAMENTO PARA EL RASTRO DEL MUNICIPIO DE CORREGIDORA, QUERÉTARO APROBADO EN FECHA 07-10-2011

---

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

**ARTÍCULO 48.** Al área de refrigeración solo tendrá acceso el personal autorizado, mismo que será determinado por la Coordinación y por ningún motivo se permitirá que introductores y/o usuarios ingresen al interior de la cámara frigorífica.

**ARTÍCULO 49.** El producto sólo será entregado al introductor titular de la Licencia o al personal que él mismo designe, previa autorización y registro ante la Coordinación.

**ARTÍCULO 50.** El usuario de los frigoríficos estará obligado a retirar su producto cuando le sea indicado por parte de la Coordinación, debido a causas de fuerza mayor y cuando no se pueda garantizar las condiciones de inocuidad por conservación del mismo producto.

**ARTÍCULO 51.** No se permitirá la entrada y conservación de carnes de animales enfermos en el departamento de refrigeración; para animales sospechosos, y que requieran un diagnóstico de laboratorio, existirá una cámara de refrigeración aislada de las demás canales aptas para consumo humano, y se esperará los resultados de los análisis para saber el destino de las canales, si son o no aseguradas.

**ARTÍCULO 52.** Cuando se depositen canales o subproductos comestibles, en cuartos refrigerantes, cámaras de congelación o cámaras frigoríficas, se tomarán las medidas siguientes:

- I. No deberán llenarse por encima de su capacidad límite;
- II. Las puertas se dejarán abiertas, solamente el tiempo mínimo necesario para efectuar movimientos en la cámara, debiendo cerrarse invariablemente al término de dichas operaciones;
- III. Se prohibirá la admisión a las cámaras o cuartos de congelación o refrigeración, de cualquier persona ajena al servicio;
- IV. El personal que labore en las cámaras o cuarto fríos, deberá contar con ropa apropiada para el desempeño de sus funciones, la cual será proporcionada por la Coordinación;
- V. El registro de las temperaturas en las áreas frías, podrá ser manual o automático, si es manual, las temperaturas se leerán a intervalos regulares, cuidando de anotarlas en un libro de registro, único para cada cámara;
- VI. Se llevará un registro único por cada cámara o cuarto frío, de las entradas y salidas de productos;
- VII. Los productos se dispondrán en el interior de manera que puedan ser fácilmente identificados y susceptibles de ser re-inspeccionados en cualquier momento;
- VIII. Las canales, deberán estar suspendidas y los demás productos comestibles, se deberán colocar en bandejas resistentes a la corrosión o en su caso en cajas de cartón estibadas convenientes, de tal forma que se logre una adecuada circulación del aire a su alrededor;
- IX. Se impedirá al máximo, que el goteo de sangre dentro de las cámaras de refrigeración afecte el producto que ahí se encuentra;
- X. Dentro de las cámaras o almacenes fríos, se evitará al máximo la condensación, mediante el funcionamiento de medios refrigerantes combinados, con adecuados aislamientos de paredes y techos, o estableciendo cualquier otro método idóneo;



**REGLAMENTO PARA EL RASTRO DEL MUNICIPIO DE CORREGIDORA, QUERÉTARO  
APROBADO EN FECHA 07-10-2011**

---

- XI. Si se instalan espirales refrigerantes, deberán colocarse bajo de ellas, bandejas aisladas para el goteo, y se descongelaran frecuentemente para evitar la excesiva acumulación de hielo y perdida de su eficacia refrigerante, debiendo drenarse el agua resultante de la descongelación, sin que el producto se vea afectado;
- XII. No se debe introducir carne alguna en un almacén congelado, hasta que la temperatura media del producto se haya reducido a niveles aceptables, debiendo mantenerse al mínimo las fluctuaciones de la temperatura en el almacén;
- XIII. Existirá un responsable de las cámaras que es el encargado de abrir y cerrar las mismas dentro de los horarios autorizados; y
- XIV. Las demás que establezcan en su caso la normatividad aplicable o en su caso, la Secretaría.

**ARTÍCULO 53.** La movilización o transporte sanitario de la carne y demás productos del sacrificio, se llevará a cabo directamente por parte de la Secretaría a través de la Coordinación, o indirectamente por concesión que se otorgue a persona física o moral por parte de la Secretaría a cargo del funcionamiento del Rastro, de la misma manera, podrá hacerlo el propio introductor en unidades acondicionadas y previamente aprobadas por el Coordinador y se ajustarán siempre a las disposiciones de este Reglamento y las que se encuentren en vigencia por parte de las Dependencias fiscalizadoras.

**ARTÍCULO 54.** Cuando el transporte de carnes o despojos de animales sacrificados aptos para consumo humano; se haga en vehículos propiedad del Municipio, se deberán cubrir los derechos que señale la Ley de Ingresos Municipales vigente.

**ARTÍCULO 55.** Los concesionarios o particulares autorizados solo podrán transportar carne para consumo humano.

**ARTÍCULO 56.** Los aseguramientos que no son aptos para consumo humano deberán de ser transportados al relleno sanitario, a las plantas de rendimiento autorizadas, de los Rastros Municipales o particulares, en vehículos oficiales exclusivamente.

**ARTÍCULO 57.** Los vehículos deberán mantener una estricta limpieza y lavado, mismo que se llevará a cabo por personal del Rastro y dentro de las instalaciones del mismo cada vez que ingrese a realizar el servicio de carga.

**ARTÍCULO 58.** No podrá ser transportado ningún producto que no acredite su status de inocuidad mediante el sello sanitario impuesto por el Médico Veterinario a cargo de la inspección sanitaria.

**ARTÍCULO 59.** El personal encargado del transporte de carne, además de los requisitos establecidos deberá dar cumplimiento a lo siguiente:

- I. Efectuar debidamente con un buen manejo los productos cárnicos del Rastro hacia sus destinos comerciales;
- II. Mantener limpias las perchas de colgado de las diferentes canales;
- III. Movilizar solo los productos amparados bajo un sello de autorización para consumo humano colocado por parte del rastro;



## REGLAMENTO PARA EL RASTRO DEL MUNICIPIO DE CORREGIDORA, QUERÉTARO APROBADO EN FECHA 07-10-2011

---

- IV. Queda prohibido transportar carnes o despojos por los que no se hayan cubierto los derechos que establezca la Ley de Ingresos Municipales Vigente y por anticipado; y
- V. Vigilar la conservación física y de estricta limpieza de los vehículos destinados al transporte de la carne y demás productos del sacrificio.

**ARTÍCULO 60.** Se deberá equipar cada vehículo para transporte de productos cárnicos con caja sanitaria, cerrada para evitar cualquier clase de escurrimiento al exterior; así mismo deberá cumplir con las siguientes especificaciones:

- I. La cabina del conductor no podrá estar en conexión directa con la caja de transporte;
- II. Deberá contar con altura suficiente, así como con el número de ganchos de acuerdo a su capacidad a fin de que el producto no entre en contacto con el piso y no haya hacinamiento;
- III. Los vehículos designados y aprobados para el transporte de productos cárnicos no podrán por ningún motivo transportar cualquier otro semoviente para el que no fue autorizado;
- IV. Toda víscera, cabezas, patas o cualquier otro subproducto deberá ser transportado en recipientes plásticos inocuos y de fácil limpieza, con tapa de cierre hermético, separados de acuerdo a su clasificación en vísceras verdes o rojas y por ningún motivo se transportaran conjuntamente con carne apta para consumo humano;
- V. Deberán estar provistos en su caso de sistemas de refrigeración; y
- VI. El piso deberá tener rejillas que permitan que los escurrimientos se desalojen fácilmente del vehículo.

### CAPÍTULO IV De la Inspección Sanitaria en el Interior del Rastro

**ARTÍCULO 61.** El personal sanitario será el único autorizado para determinar dentro del Rastro, si las canales o subproductos de un animal, son aptos para el consumo humano, por cumplir con las especificaciones señaladas en las normas técnicas correspondientes.

**ARTÍCULO 62.** El Coordinador, se organizará con el personal sanitario asignado al mismo para la realización de las siguientes funciones:

Determinar el programa anual para el control de fauna nociva;

Registrar las actividades sanitarias complementarias y de control del proceso;

Vigilar y corregir las prácticas sanitarias y de seguridad del personal del área de proceso;

Vigilar que las instalaciones físicas y sanitarias, el área de proceso y los servicios se encuentren en las condiciones óptimas de operatividad y sanidad para el desarrollo del proceso de matanza; Y

Vigilar que en el proceso de matanza se cumpla con todas las normas de sanidad aplicables.

**ARTÍCULO 63.** La inspección sanitaria deberá efectuarse al ganado en pie destinado al sacrificio dentro de los corrales del Rastro; así como a las canales y subproductos dentro de las



**REGLAMENTO PARA EL RASTRO DEL MUNICIPIO DE CORREGIDORA, QUERÉTARO  
APROBADO EN FECHA 07-10-2011**

---

instalaciones del Rastro, una vez que se hayan sacrificado dichos animales; en todo caso deberán sujetarse a la Ley General de Salud y demás disposiciones reglamentarias en vigor.

**ARTÍCULO 64.** Una vez obtenidos los resultados de la inspección sanitaria, la carne y subproductos de los animales se clasificarán en la forma siguiente:

Propias para el consumo humano;

Las que deban ser retenidas temporalmente para su análisis de laboratorio; y

Las que deban ser aseguradas parcial o totalmente para su destrucción.

**ARTÍCULO 65.** El personal sanitario será el custodio de los sellos sanitarios y la tinta que se utiliza para marcar la carne, mismos que se usarán bajo su responsabilidad, pudiendo delegar esta función en un ayudante u oficial sanitario.

**ARTÍCULO 66.** Se consideran como enfermedades trasmisibles al hombre y por lo tanto motivo de aseguramiento parcial o total, todas aquellas enfermedades que señala la Ley General de Salud, la Ley de Salud del Estado de Querétaro y las diferentes normas y Reglamentos vigentes en la materia.

**ARTÍCULO 67.** El personal sanitario estará obligado a dar aviso a la autoridad sanitaria municipal, estatal y federal, de cualquier enfermedad que ponga en riesgo la salud pública o al inventario ganadero.

**ARTÍCULO 68.** El aparato reproductivo y las ubres de las hembras en producción o las enfermas deberán ser motivo de aseguramiento total y destrucción, con el objeto de evitar que las secreciones contaminen la carne.

**ARTÍCULO 69.** Los aseguramientos parciales o totales serán destruidos, ya sea por medio de incineración, desnaturalización o en su defecto enviados a plantas de rendimiento.

**ARTICULO 70.** Se efectuará el aseguramiento total, en los siguientes casos:

- I. De cerdos que muestren claros síntomas de estar afectados por fiebre porcina clásica;
- II. De cabezas de bovinos que presenten epiteloma de los ojos;
- III. De animales afectados de fiebre carbonosa, los cuales nunca deberán de ser descuartizados, ni enviados a plantas de rendimiento;
- IV. De canales de cerdo que se desprenda el clásico olor a verraco;
- V. De canales que presenten lesiones de tuberculosis miliar o generalizada; y
- VI. De canales de animales afectados que muestren lesiones de cualquiera de las siguientes enfermedades:
  - a) Fiebre carbonosa;
  - b) Carbón Sintomático;
  - c) Gurma o paperas;
  - d) Púrpura hemorrágica;
  - e) Azoturia (hemoglobinuria enzoótica);
  - f) Encefalomiелitis tóxica (envenenamiento por forrajes);
  - g) Encefalomiелitis equina infecciosa;
  - h) Anemia infecciosa (fiebre del pantano);



**REGLAMENTO PARA EL RASTRO DEL MUNICIPIO DE CORREGIDORA, QUERÉTARO  
APROBADO EN FECHA 07-10-2011**

---

- i) Durina (tripanosoma venéreo);
- j) Influenza aguda;
- k) Osteoporosis generalizada;
- l) Muermo (lamparones);
- m) Claudicación inflamatoria aguda;
- n) Fístula extensa; y
- o) Linfadenitis aguda generalizada.

**ARTÍCULO 71.** El aseguramiento podrá ser total o parcial en los siguientes casos:

- I. Septicemia;
- II. Toxemia: Se considera toxemia a una condición patológica en la que hay materiales tóxicos circulando en la sangre;
- III. Piemia: la disposición de las canales que presenten esta enfermedad.

Serán aprobadas con restricción las canales cuando los abscesos estén perfectamente localizados y se eliminen las partes y órganos afectados que serán objeto de aseguramiento parcial, siendo susceptible de ser aprobado el resto de la canal si se encuentra en buen estado.

Erisipela porcina: cuando exista la presencia de lesiones petequiales en la piel y en riñones, y se presenten ganglios linfáticos hemorrágicos; y congestión en los órganos parenquimatosos así como en el caso de que se encuentre asociada con artritis y lesiones degenerativas en órganos internos;

El aseguramiento puede ser sólo parcial, disponiendo de los tejidos dañados, siempre y cuando no se haya generado septicemia.

Fiebre porcina clásica;

Será obligatorio para el médico veterinario zootecnista en estos casos, enviar muestras de tejido afectado, a los laboratorios oficiales de patología animal.

Pericarditis (incluyendo reticulitis traumática). La reticulitis puede estar asociada con pericarditis, peritonitis, hepatitis, u otra afección similar; cuando se presente la pericarditis aguda o purulenta asociadas con cambios septicémicos así como en el caso de edema generalizado sin tomar en cuenta el tipo de pericarditis y si los tejidos (grasa y músculos) muestran inflamación serosa o degeneración.

El aseguramiento podrá ser parcial en el caso de pericarditis y aprobada con restricción la canal en los casos que se encuentre localizada y no existan cambios septicémicos o secundarios.

La ubicación o existencia de saco de pus en el corazón no generará aseguramiento total de la canal, siempre que se determine por el médico veterinario zootecnista que no hay cambios sistemáticos y dictaminar que todos los tejidos anormales sean retirados;

Neumonía aguda extensiva asociada con ganglios linfáticos hemorrágicos inflamados y drenando hacia el pulmón (y con septicemia), así como cuando se presenten cambios septicémicos secundarios;

Pulmonía aguda extensiva con pleuritis y septicemia;



## REGLAMENTO PARA EL RASTRO DEL MUNICIPIO DE CORREGIDORA, QUERÉTARO APROBADO EN FECHA 07-10-2011

---

El aseguramiento podrá ser parcial, en los supuestos de las fracciones VII y VIII, cuando el grado de la lesión sea menor y localizado a condición de que no existan cambios de toxemia o septicemia, asegurándose de remover los tejidos anormales.

- IV. Artritis y/o Poliartritis. En el caso de la primera, cuando se encuentre asociada con lesiones tales como aumento de tamaño y hemorragias en ganglios linfáticos, petequias y degeneración de órganos con signos sugestivos a toxemias y a septicemias; en los casos en que se encuentre asociadas con caquexias y en los supuestos en los que sea impráctico remover las lesiones debido a su extensión.

El aseguramiento podrá ser parcial en los supuestos en que las lesiones estén perfectamente localizadas y puedan retirarse por el aliño ó no existan cambios sistemáticos o toxémicos, debiendo tener especial cuidado que al remover de la canal la cápsula articular, esta no sufra ruptura para evitar la contaminación de la canal, y los ganglios linfáticos afectados deberán de ser removidos.

Gastroenteritis, cuando es aguda, con hemorragias extensivas o gangrena, con o sin cambios sistémicos o en cualquier grado con cambios sistémicos.

La canal podrá ser aprobada sin realizar el aseguramiento en aquellos casos en los que se puede demostrar que la lesión es localizada, sin cambios sistémicos en la canal después de quitar y asegurar los tejidos afectados;

No obstante lo establecido en el párrafo anterior, cuando se presenten adherencias sin presencia de signos de inflamación aguda o cambios sistémicos, estas serán retiradas de la canal y serán objeto de aseguramiento parcial.

Nefritis y pielonefritis, cuando exista nefritis, inflamación, aumento de tamaño del riñón, hemorragias aumento del tamaño de los ganglios linfáticos, congestión de los mismos, cambios sistemáticos asociados con nefritis; se presenten abscesos múltiples en todo el riñón asociados con cambios sistemáticos; pielonefritis asociada con cambios sistémicos en órganos parenquimatosos ó cambios en ganglios linfáticos aparte de los renales y degeneración de los tejidos;

El aseguramiento podrá ser parcial en todas las canales con nefritis que no muestren cambios sistémicos después de haber quitado y asegurado los tejidos afectados.

Mastitis, cuando hay evidencias de cambios degenerativos sistémicos secundarios;

El aseguramiento podrá ser parcial cuando la mastitis es estrictamente localizada, asegurándose que el animal está en buenas condiciones y retirando las glándulas mamarias.

Metritis, cuando sea de carácter crónico, con material purulento y evidencia de cambios secundarios, sistémicos, con degeneración de los tejidos, debiendo tomar en consideración que la presencia de material purulento en la matriz no necesariamente indica cambios sistémicos, por lo que deberá comprobarse que si es sólo el útero el que aparece como un gran absceso o con abscesos múltiples;

Necrobacilosis, en las lesiones múltiples generalizadas por la entrada de la bacteria a la circulación sanguínea o asociadas con toxemia o emaciación;

El aseguramiento podrá ser parcial, solo de los tejidos involucrados, en aquellos casos en los que no hay cambios sistemáticos y por tanto la canal presente una situación de normalidad.

Listeriosis, cuando presente signos de septicemia en la inspección postmortem;

El aseguramiento podrá ser parcial, solo de la cabeza, si la canal aparece normal.



## REGLAMENTO PARA EL RASTRO DEL MUNICIPIO DE CORREGIDORA, QUERÉTARO APROBADO EN FECHA 07-10-2011

---

Linfadenitis caseosa (ovinos), respecto de canales que muestren lesiones marcadas en vísceras y ganglios linfáticos; extensas en cualquier parte de la canal o se trate de canales bien nutridas, pero que muestren lesiones numerosas y extensivas en las vísceras y ganglios linfáticos; lesiones marcadas en vísceras y pequeñas lesiones en otras partes del organismo; canales delgadas con pequeñas lesiones en cualquier parte y lesiones marcadas en los ganglios linfáticos ó canales con buen estado de carnes, con lesiones bien marcadas en vísceras y en ganglios linfáticos de la canal;

El aseguramiento podrá ser parcial, sólo del órgano o partes de la canal afectados, cuando la condición sea leve y localizada en pocos ganglios linfáticos u órganos.

Actinobacilosis y actinomycosis, cuando hay lesiones generalizadas; fiebre en la inspección ante-mortem y lesiones activas en la inspección post-mortem; lesiones múltiples en grado agudo y progresivo; se encuentren asociadas con caquexia o cuando existan evidencias de complicaciones sistémicas con cambios en órganos parenquimatosos u otros tejidos;

El aseguramiento podrá ser parcial, sólo de la cabeza cuando las lesiones de la mandíbula están estrictamente localizadas, sin supuración, ni trayectos fistulosos y que los ganglios linfáticos no están afectados.

Tuberculosis:, en todos los casos generalización a través del aparato circulatorio, considerando como tal cuando hay lesiones en los ganglios linfáticos hepáticos de cualquier canal; cuando existan lesiones asociadas con fiebre en la inspección antemortem, con caquexias; en músculo, huesos, articulaciones u órganos, así como en sus ganglios linfáticos; activas múltiples, agudas, progresivas; extensivas en cavidades abdominales y/o torácicas y sean generalizadas;

El aseguramiento podrá ser parcial, sólo de los órganos y ganglios linfáticos que presenten lesiones tuberculosas y que estén localizadas.

Serán aprobadas las canales sin restricción para consumo humano, de ganado bovino, sólo los no reactivos y sin lesiones son aprobados para alimentación y de ganado porcino, si la lesión es localizada y limitada a un foco primario (ganglios cervicales mesentéricos y mediastínicos).

Serán aprobadas las canales o partes aprobadas para cocción de ganado bovino, los reactivos positivos a la tuberculina se aprobarán para cocción si las lesiones son localizadas o si estas no se llegaron a encontrar y los reactivos negativos en los casos en que se encuentren lesiones localizadas, la canal se aprobará para cocción ( los órganos o partes afectadas se retiran y aseguran).

Serán aprobadas las canales de porcinos para cocción aún con lesiones de tuberculosis hasta en dos focos primarios. Cuando se encuentre un absceso en el ganglio cervical y se detecten lesiones tuberculosas en los ganglios mesentéricos de la misma canal, se llevará a cabo una inspección minuciosa en la lesión cervical, si se comprueba que la lesión cervical es un absceso no tuberculoso la canal será aprobada sin restricción, pero si la lesión cervical es tuberculosa entonces se aprobará para cocción.

Granuloma coccidiostático, cuando la lesión sea extensiva en los pulmones y existan cambios toxémicos y/o septicémicos;

El aseguramiento podrá ser parcial, sólo de la parte afectada cuando la lesión sea localizada.

Contusiones y heridas, de aquellas canales que muestren golpes recientes y extensos, generalizados en todos los tejidos, y que no puedan ser removidos así como las que muestren lesiones traumáticas asociadas con cambios sistémicos de toxemia o septicemia;



## REGLAMENTO PARA EL RASTRO DEL MUNICIPIO DE CORREGIDORA, QUERÉTARO APROBADO EN FECHA 07-10-2011

---

El aseguramiento podrá ser parcial, sólo de la parte afectada cuando la lesión traumática sea localizada, al igual que una fractura, podrán ser removidos los tejidos afectados.

Emaciación, cuando la grasa y los tejidos de las vísceras muestren cambios significativos de infiltración serosa y cambios degenerativos, inclusive en el caso de escurrimiento de la grasa de la canal aún estando congelada, a menos que se dictamine que se encuentran sanas;

Anasarca, si se presenta la enfermedad avanzada y generalizada;

El aseguramiento podrá ser parcial, sólo de la parte afectada si está perfectamente localizada, lo cual se dictaminará después de eliminar los tejidos afectados.

Hidropesía, si la condición es generalizada:

El aseguramiento podrá ser parcial, sólo de la parte afectada si está perfectamente localizada, lo cual se dictaminará después de eliminar los tejidos afectados.

Uremia;

Se presumirá uremia cuando la canal tenga olor a orina, sin importar la causa, si hay evidencia de olor a orina en una área de tejido localizada o porque al eviscerar con el cuchillo se corte la vejiga.

Si presenta olor sexual el porcino (olor a verraco);

Si presenta inmadurez;

Se presumirá inmadurez si la carne esta húmeda; si las articulaciones y los tejidos se encuentran flácidos y que fácilmente se puedan perforar con la mano; en los casos en que los músculos sean de color gris rojo así mismo si presenta falta de desarrollo muscular;

Miositis Eosinofílica;

El aseguramiento podrá ser parcial sólo de la lengua o la cabeza en su totalidad; el corazón exclusivamente, el esófago o cualquier combinación de los anteriores, si está perfectamente localizada.

Asfixia, cuando las canales tengan exceso de sangre, pues es un producto insano y se enmascaran además los signos sintomáticos de la septicemia, toxemia, y de otras condiciones patológicas;

Es susceptible de aprobación una canal que presente condiciones en menor grado de extensión que las expresadas en el párrafo precedente y no haya riesgo de que se oculten otras y que no resulte un producto que pueda ocasionar un daño a la salud.

Cisticercosis bovina;

Los sitios en que generalmente se hará la inspección rutinaria para encontrar los cisticercos son en músculos maceteros, corazón, superficie de músculos expuestos durante el proceso normal de sacrificio; pilares del diafragma; lengua, mediante palpación.

Invariablemente se procederá al aseguramiento si la carne esta edematosa y decolorida, con la presencia de quistes y sus lesiones son extensivas. La infección se considera extensiva si se encuentran cisticercos en por lo menos dos regiones de la canal en la inspección rutinaria.

Es susceptible de aprobación una canal que no muestre edema o decoloración del músculo, con una infección menor que la extensiva, retirando previamente el tejido afectado.



## REGLAMENTO PARA EL RASTRO DEL MUNICIPIO DE CORREGIDORA, QUERÉTARO APROBADO EN FECHA 07-10-2011

---

### Cisticercosis porcina.

Todos los casos de cisticercosis porcina deberán ser confirmados por el laboratorio, pero no es necesario esperar el resultado para realizar el aseguramiento.

Se presumirá cisticercosis porcina en los supuestos de que la carne sea húmeda y descolorida; si la condición es excesiva, o sea, el hecho de encontrar uno o más cisticercos en las incisiones realizadas de los músculos esqueléticos.

Es susceptible de aprobación una canal en la que el hallazgo de lesiones no sean significativas y previo aseguramiento parcial de los tejidos afectados.

### Anaplasmosis bovina:

Es susceptible de aprobación cuando la condición de la canal se haya recuperado a tal grado que el color amarillento haya desaparecido por la refrigeración.

Las canales para proceso de refrigeración deberán mantenerse controladas, hasta que el médico veterinario zootecnista responsable determine su destino final.

### Melanosis (no maligna);

El aseguramiento siempre será total si la extensión en la carne es tal, que sea impráctico eliminar todas las áreas pigmentadas.

Será susceptible de aprobación si de la canal pueden ser retirados órganos afectados con pigmentos anormales de melanina, tales como pulmones, hígado, cerebro, médula espinal, riñones, y hueso, los cuales serán objeto de aseguramiento parcial.

### Carcinoma:

El aseguramiento podrá ser parcial después de haber retirado los tejidos afectados las canales no presenten metástasis o alteraciones secundarias y siempre que no quede mayor evidencia de la primera ni haya sido afectada por la posición, tamaño y naturaleza de la neoplasia.

### Ictericia:

Invariablemente serán objeto de aseguramiento total aquellas canales que muestren cualquier grado de ictericia con degeneración parenquimatosa de los órganos; las que muestren un pronunciado color amarillento o pigmentación aunque no haya evidencias de infección o intoxicación y las que presenten una pigmentación que aún persiste después de que han sido refrigeradas y re inspeccionadas, serán aseguradas.

Cuando la coloración amarilla de la grasa sea por causas nutricionales o características de los alimentos si en general se observa sana la canal y no se observan cambios patológicos, después de ser sometidos a la refrigeración y a la reinspección así como en el supuesto de que el pigmento desaparece, las canales y los órganos podrán aprobados para consumo humano.

### Xantosis (pigmentos endógenos):



## REGLAMENTO PARA EL RASTRO DEL MUNICIPIO DE CORREGIDORA, QUERÉTARO APROBADO EN FECHA 07-10-2011

---

Invariablemente serán objeto de aseguramiento total aquellas canales que presenten xantosis generalizada, cuando las lesiones sean extensas que con el aliño sea imposible o muy difícil quitarlo, salvo en el caso que sea posible extirpar las partes afectadas.

Porfiria Congénita (osteohemocromatosis, dientes rosados):

Invariablemente serán objeto de aseguramiento total cuando estén afectados los huesos o haya cambios septicémicos o que el aliño sea impráctico, salvo en el caso que sea posible retirar el hueso y los tejidos afectados. La carne sana será aprobada para consumo humano.

Epitelioma (carcinoma de células escamosas).

Invariablemente serán objeto de aseguramiento total en los supuestos que existan estructuras óseas involucradas, infección extensiva, supuración y necrosis; lesiones de metástasis, tales como, a manera de ejemplo, epitelioma del ojo y parótida, debiendo tomar en cuenta que el tamaño de la lesión o tumor primario no está relacionado a la formación de metástasis así como si las lesiones no necesariamente se encuentren en todos los tejidos o en los ganglios de la cadena linfática así como en los casos en que exista evidencia de absorción o cambios secundarios tales como infiltración serosa, degeneración grasa, degeneración parenquimatosa de órganos o linfadenitis.

V. Ocronosis (pigmento café o negro de los cartílagos, cápsulas articulares, tendones y/o ligamentos).

Invariablemente serán objeto de aseguramiento total si la extensión es general, de tal forma que sea impráctico eliminar los tejidos afectados, pero será susceptible de ser aprobada si los tejidos afectados pueden ser eficientemente eliminados en cuyo caso serán asegurados parcialmente.

VI. Linfoma Maligno.

La canal será temporalmente retenida para esperar confirmación del laboratorio cuando el diagnóstico no se pueda realizar a simple vista. Si el resultado se confirma y es positivo a linfoma maligno se asegurará toda la canal. Si el resultado de laboratorio es hiperplasia, u otra neoplasia será susceptible de ser aprobada para el consumo, después de eliminar los tejidos afectados, mismos que serán asegurados parcialmente.

Sarcoma.

Invariablemente serán objeto de aseguramiento total en los supuestos de evidencia de metástasis; si se presentan cambios fisiológicos en la canal debido al tamaño, posición y naturaleza del tumor; si está asociada con caquexia.

El aseguramiento podrá ser parcial si solo una parte de la canal u órgano estén afectados y se eliminan las partes afectadas, mismos que serán asegurados parcialmente así como en el caso de que los tumores del tejido conjuntivo no sean malignos.

Exantema vesicular.

Invariablemente serán objeto de aseguramiento total en el supuesto de que la canal se encuentre afectada de ésta condición en grado agudo, o cuando hay cambios sistémicos.

El aseguramiento podrá ser parcial en el supuesto de que la enfermedad haya cedido y sea solamente una condición localizada, después de eliminar el tejido afectado, mismo que será asegurado parcialmente.



**REGLAMENTO PARA EL RASTRO DEL MUNICIPIO DE CORREGIDORA, QUERÉTARO  
APROBADO EN FECHA 07-10-2011**

---

Enfermedad de lengua azul (enfermedad viral particular del ovino):

Invariablemente serán objeto de aseguramiento total si se verifica la presencia de vesículas ó linfadenitis, septicemia, toxemia, o sapremia agudas.

El aseguramiento podrá ser parcial, sólo del a cabeza, cuando las lesiones se encuentren limitadas a la cavidad oral y no se presente linfadenitis.

Peritonitis;

Condiciones patológicas de la piel;

Cisticercosis Ovina; y

Carotenis.

La inspección del funcionamiento de los comercios que se dediquen a la venta de cárnicos se realizará de conformidad con la reglamentación municipal vigente en la materia a través de la Secretaría de Desarrollo Sustentable.

**CAPÍTULO V  
De las infracciones y sanciones**

**ARTÍCULO 72.** Son infracciones de los introductores y usuarios.

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



## REGLAMENTO PARA EL RASTRO DEL MUNICIPIO DE CORREGIDORA, QUERÉTARO APROBADO EN FECHA 07-10-2011

---

**ARTÍCULO 73.** Por las infracciones cometidas a lo dispuesto por este Reglamento, se impondrán las sanciones establecidas en el Ley de Procedimientos Administrativos del Estado de Querétaro.

La multa que se podrá imponer será de veinte hasta doscientas cincuenta veces la UMA, excepto en el caso de que se detecte una sustancia que genere la alteración muscular de la carne de los animales, que sea susceptible de ser nociva o causar daño a la salud en caso de ser consumida por humanos, en cuyo caso la multa será de mil a cinco mil veces la UMA y la revocación de la licencia municipal de funcionamiento y se inhabilitará al infractor para obtener la misma durante 5 años por lo menos. *Fracción reformada gaceta municipal 23-12-2016.*

El procedimiento para la imposición de sanciones será tramitado y resuelto por la Secretaría.

**ARTÍCULO 74.** La responsabilidad administrativa por la trasgresión a las disposiciones de este Reglamento, es independiente de las responsabilidades civiles o penales que pudieran resultar.

### CAPÍTULO VI DE LAS INSPECCIONES Y MEDIOS DE DEFENSA DE LOS USUARIOS DEL RASTRO

**ARTÍCULO 75.** La Secretaría tendrá facultades de inspección y verificación de los semovientes y productos y subproductos cárnicos durante todo el tiempo que permanezcan dentro de las instalaciones del Rastro.

Cuando con motivo de una inspección realizada en el Rastro se presuma o detecte en semovientes o productos y subproductos cárnicos sustancias prohibidas, deberán retener de manera temporal dicho ganado.

Se remitirán muestras de los animales de los que se presuma la presencia de sustancias prohibidas a un laboratorio especializado y, una vez obtenidos los resultados, se determinará si se continúa con el servicio o se asegura para sacrificio con destino distinto al consumo humano.

**ARTÍCULO 76.** Será aplicable a los procedimientos administrativos que deban tramitarse en relación con los actos y resoluciones derivadas de este Reglamento, a falta de disposición expresa, las del Ley de Procedimientos Administrativos del Estado de Querétaro.

Contra las resoluciones dictadas con motivo de la aplicación del presente Reglamento, procede el recurso de revisión contemplado en el ordenamiento legal señalado en el párrafo anterior.

### TRANSITORIOS

**PRIMERO.** Publíquese el presente Reglamento en el Periódico Oficial del Gobierno del Estado de Querétaro, "La Sombra de Arteaga", así como en la Gaceta Municipal.

**SEGUNDO.** El presente Reglamento entrará en vigor al día siguiente de su publicación en los medios informativos oficiales referidos en el artículo anterior.

**TERCERO.** Se derogan todas aquellas disposiciones y normas que se opongan y contravengan lo dispuesto por el presente Reglamento.



**REGLAMENTO PARA EL RASTRO DEL MUNICIPIO DE CORREGIDORA, QUERÉTARO  
APROBADO EN FECHA 07-10-2011**

---

**CUARTO.** Para efecto de lo dispuesto en el artículo 4 de este Reglamento, se deberán observar las normas oficiales mexicanas NOM-008-ZOO-1994, NOM -009-ZOO-1994 y NOM-194-SSA1-2004 o la que, en su caso, en el futuro se expidan y sean aplicables en las materias que regulan.

**QUINTO.** Las cuestiones no previstas en el presente Reglamento serán resueltas de conformidad con las leyes aplicables, o a falta de disposición expresa, por el propio Ayuntamiento.

El Pueblito, Corregidora, Qro., a 02 de septiembre de 2011. Atentamente. Comisiones Unidas de Gobernación y Obras y Servicios Públicos. Lic. José Carmen Mendieta Olvera. Presidente Municipal y de las Comisiones. Rúbrica. C. Berenice Ramiro Velázquez. Regidora integrante de la Comisión de Gobernación. Rúbrica. Lic. Alfredo Gorráez Aguilera. Regidor integrante de las Comisiones de Gobernación y Obras y Servicios Públicos. Rúbrica. C. Lucio Olvera Morales. Regidor integrante de las Comisiones de Gobernación y de Obras y Servicios Públicos. Lic. María Guadalupe Hernández Sanabria. Regidora integrante de la Comisión de Gobernación. Rúbrica. C. María Francisca Mayorga Pérez. Regidora integrante de la Comisión de Obras y Servicios Públicos. Rúbrica. Arq. José Aquileo Arias González. Regidor integrante de la Comisión de Obras y Servicios Públicos. Rúbrica.  
-----

Lic. José Carmen Mendieta Olvera, Presidente Municipal de Corregidora, Querétaro; en ejercicio de lo dispuesto por el artículo 149 de la Ley Orgánica Municipal del Estado de Querétaro, promulgo el presente Reglamento en la Sede Oficial de la Presidencia Municipal, a los 14 catorce días del mes de septiembre del año 2011, dos mil once, para su publicación y debida observancia.

Lic. José Carmen Mendieta Olvera  
Presidente Municipal  
Rúbrica

Lic. Edgar Gustavo Zepeda Ruiz  
Secretario del Ayuntamiento  
Rúbrica

REGLAMENTO PARA EL RASTRO DEL MUNICIPIO DE CORREGIDORA, QRO.: PUBLICADO EN EL PERIÓDICO OFICIAL DEL GOBIERNO DEL ESTADO "LA SOMBRA DE ARTEAGA", EL 7 DE OCTUBRE DE 2011 (P. O. No. 53).