

ANEXO 19

Reglamento para la inspección de carnes en las capitales de provincia y cabezas de partido, aprobado por S. M. el 24 de febrero de 1859, y circulado por real orden del 25 de febrero.

Artículo 1º Todas las reses destinadas al público consumo deberán sacrificarse en un punto determinado, y señalado por la Autoridad local, llamado matadero.

Artículo 2º Habrá en todos los mataderos un Inspector de carnes, nombrado de entre los profesores de veterinaria, eligiendo de los de mas categoría, y un Delegado del Ayuntamiento.

Artículo 3º. No podrá sacrificarse res alguna sin que sea antes reconocida por el Inspector de carnes.

Artículo 4º. Todas las reses destinadas al consumo público deben entrar por su pié en la Casa matadero, a no ser que un accidente fortuito las hubiese imposibilitado de poder andar (parálisis, vulgo feridura, una contractura, u otra causa semejante); cuya circunstancia se probará debidamente, declarándose por el inspector si es o no admisible, sin cuyo requisito no podrá sacrificarse en el establecimiento.

Artículo 5º. Después de muertas las reses, y examinadas por el Inspector de carnes, serán señaladas con una marca de fuego en las cuatro extremidades.

Artículo 6º. A fin de evitar fraudes en las clases de carnes, las reses lanares se marcarán de diferente modo, las lechales y las borregas, de las ovejas, y lo mismo se practicará en las reses cabrias; y entre tanto en el matadero, no se permitirá cortar las cabezas de las reses menores hembras que pasen de un año de edad, vulgo primales.

Artículo 7º. Cuando se mate un buey, los roberos o tratantes en menudos deberán conservar la vejiga de la orina y el pene, para ser examinado por el Inspector.

Artículo 8º. Muertas las reses, y cuando estén puestas al oreo, practicará un segundo reconocimiento para cerciorarse mejor, por el estado de las vísceras, de la sanidad de las mis-

mas, dando parte al concejal de turno de las que conceptúe nocivas a la salud, para que desde luego ordene sean separadas de las sanas y se proceda a su inutilización.

Artículo 9º. El Inspector dispondrá se haga la limpia de lo hígados, de los pulmones, y demás partes de las reses lanaras y vacunas; pero las demás operaciones, como la extracción de los testículos de las reses castradas, vulgo turmas, cerillas, tetas, y madrigueras, pertenece al matador de hacerlas.

Artículo 10º. Separará únicamente de los hígados lo que esté maleado, y de los pulmones (vulgo perdius) la parte que esté alterada; debiendo proceder con toda legalidad y sin fraude de ninguna clase, para evitar de este modo las reclamaciones y graves perjuicios que podrían seguirse al abastecedor o cortante.

Artículo 11º. Anualmente presentará una relación al excelentísimo Ayuntamiento de todas las reses que haya ordenado inutilizar por nocivas a la salud, con expresión de la clase a que cada una perteneciere, igualmente que de sus enfermedades.

Artículo 12º. Hará guardar orden y compostura mientras estén en el matadero a todos los que intervengan en él, no permitiendo juegos, apuesta, blasfemias, disputas ni insultos, aunque sea con el pretexto de chanza, ni tampoco insulto a persona alguna de las que concurran a él.

Artículo 13º. Dará parte al señor Concejal de turno de cualquiera foco de infección que notare en el establecimiento. Como igualmente dará parte en el caso de que alguno de los que intervienen en el matadero se opusiera al cumplimiento del presente Reglamento.

Artículo 14º. La limpieza del establecimiento estará encargada a los cortantes, que la harán por turno y por orden de lista. Los bancos serán limpiados cada uno por su dueño respectivo.

Artículo 15º. El encierro o tría de las reses se realizará con sosiego, principalmente por lo que toca a los mayores.

Artículo 16º. No se permitirá bajo ningún pretexto la entrada, en la Casa-matadero.

Artículo 17º. Tampoco se permitirá la entrada a ninguna res con heridas recientes causadas por perros, lobos u otros animales carnívoros.

Artículo 18º. No se permitirá que toreen o capeen a las reses destinadas a la matanza, ni tampoco se consentirá que les echen perros, ni se las martirice antes de la muerte, procurándose por el contrario, que sean muertas en completo reposo y con los instrumento destinados al efecto. Cualquiera a quien se encuentre martirizándolas será despedido del establecimiento.

Artículo 19º. Ningún abastecedor o tratante en menudos podrá sacar fuera del establecimiento hígado, ni pulmón (vulgo perdiu) ni parte de ellos, hasta después de examinados por le Inspector o Revisor.

Artículo 20º. A fin de evitarse los perjuicios que podrían seguirse a la salud pública, no se permitirá introducir en las degolladuras de las reses brazos o piernas de persona alguna, aun cuando lo solicite, pudiéndose servir de la sangre y bañarse con ella por medio de vasijas al efecto.

Artículo 21º. Queda prohibida la entrada de perros con bozal o sin él en la Casa-matadero.

Artículo 22º. Concluida la matanza se recogerán por sus dueños todos los carretones, bancos, cuerdas, y demás efectos, debiendo tenerlos limpios constantemente y conservados a sus expensas.

Artículo 23º. Luego de verificada la matanza, limpiados los enseres y cuadra, y marcada la carne, se cerrará el establecimiento no permitiendo abrirse hasta el día siguiente, a no ser para transportar la carne al lugar del peso, a la hora señalada por el Revisor.

Artículo 24º. El Inspector o Revisor que faltare al cumplimiento de su obligación, o que cometiere algún fraude o amaño con los tratantes, por la primera vez será reprendido, y por la segunda será suspenso o privado del empleo, según la naturaleza o gravedad de la falta.

Artículo 25º. Los matadores y demás dependientes del establecimiento que faltaren al respeto a los empleados de la Municipalidad, se presentasen embriagados, promoviesen alborotos, o a quienes se sorprendiere en algún fraude o robo, serán despedidos en el acto del establecimiento, dando parte de lo ocurrido al señor Concejal de turno.

Artículo 26º. Quedan responsables de la exacta observancia y cumplimiento de este Reglamento, en la parte que a cada uno atañe, el Inspector, el Revisor, el encargado de la limpieza y demás que intervengan en la Casa-matadero.

Artículo 27º. Cualquiera de los que intervengan en la Casa-matadero, que infrinja alguno de los artículos del presente Reglamento incurrirá en la multa de 100 rs., según la gravedad del caso.

Artículo 28º. Los inspectores de carnes tendrán a su cargo un registro, donde anotarán, bajo su mas estrecha responsabilidad, el numero de reses que se sacrifiquen en su respectivos mataderos, clasificándolas: en reses lanares, cabrias, y vacunas. Las primeras en lechales, borregas, carneros y ovejas, Las segundas, en lechales, en cabras o machos cabrios. Y las terceras, en terneras, novillos, toros bueyes, o vacas.

La relación de que trata el Artículo 11 del reglamento, deberá dirigirse igualmente al Subdelegado del correspondiente partido, y este una relación general de su partido al Subdelegado de la Capital. Los Inspectores de carnes están encargados particularmente del riguroso cumplimiento de la medidas de policía sanitaria generarles, y de las últimamente publicadas por este Gobierno, dirigiendo sus reclamaciones o denuncias motivadas al Subdelegado de su partido, para que este pueda elevarlas, y apoyarlas si es necesario ante el gobernador de la provincia.

Los Inspectores de carnes deberán evacuar cuantos informes tenga el Gobernador de la provincia a bien pedirles en el ramo de carnes, y para mejor servicio publico.- Madrid 24 de febrero de 1859.- Aprobado por S. M.- Posada Herrera

