

Foll. 176-29

REGLAMENTO
DE LA
CASA-MATADERO
DE
SANTIAGO



1.895:
Escuela Tipográfica municipal
SANTIAGO

П. 66157

R.34.456

BIBLIOTECA UNIVERSITARIA DE SANTIAGO



00372082

REGLAMENTO
DE LA
CASA-MATADERO
DE
SANTIAGO



1.895:
Escuela Tipográfica municipal
SANTIAGO



INDICAMENTO

CASA NACIONAL DE LA CIUDAD DE SAN CARLOS

TITULO PRIMERO

De las operaciones de compra y venta
de las acciones

CAPITULO I

De las acciones de esta casa nacional
y de las obligaciones de los accionistas
y de las obligaciones de la casa nacional
con los accionistas

REGLAMENTO
DE LA
CASA-MATADERO DE LA CIUDAD DE SANTIAGO

TÍTULO PRIMERO

De las operaciones de matanza y preparación de las reses.

CAPÍTULO I

De las carnes destinadas al consumo público

ARTÍCULO PRIMERO. Todas las reses cuyas carnes se destinen á la venta y consumo públicos dentro del casco de la po-

blación, serán muertas en la casa-matadero de la ciudad, regida é inspeccionada por el Municipio.

CAPÍTULO II

De la admisión y entrada de las reses en el matadero

ART. 2.º Se verificará la entrada de las reses con una hora, cuando menos, de anticipación á la señalada para la matanza, á fin de que aquellas puedan permanecer en reposo el tiempo suficiente.

ART. 3.º Se prohíbe terminantemente, durante la permanencia de las reses en el establo, el aporrearlas, maltratarlas ó molestarlas de cualquier modo, siendo por el contrario condición precisa el que se las deje en el estado de más perfecto sosiego.

ART. 4.º Las reses entrarán todas por su pié en el matadero, salvo el caso de algún accidente fortuito, (fractura, luxación, parálisis repentina, etc.), pudiendo ser entonces conducidas en carro, para ser luego escrupulosamente reconocidas por el Inspector Veterinario, quién, después de informarse de su verdadero estado, determi-

nará si pueden ó no admitirse para el consumo.

ART. 5.º No se considerarán como accidentes desgraciados, para los efectos del artículo anterior, los que no sean consecuencia de lesiones exteriores y recientes ó hayan producido en el animal síntomas generales de alguna gravedad.

ART. 6.º Será desechada toda res que se presente con heridas causadas por perros, lobos ú otros animales dañinos.

ART. 7.º No serán admitidos en el matadero machos que no estén castrados, después del año de edad, ni vacas en período avanzado de preñez.

CAPÍTULO III

Inspección del ganado vivo

ART. 8.º Suficientemente reposadas las reses, procederá el Inspector Veterinario á su reconocimiento sanitario, siendo desde luego rechazadas todas aquellas cuyo estado las haga impropias para el consumo.

ART. 9.º Dicho reconocimiento faculta-

tivo se llevará á cabo con la mayor escrupulosidad, siendo examinadas detenidamente y una á una todas las reses por el orden en que hayan ingresado en el local y sirviéndose al efecto, no solo de la simple inspección ocular, sinó apelando á la medición de regiones, palpación, auscultación de las cavidades torácica y abdominal y demás procedimientos que su experiencia le dicten.

ART. 10. No solamente serán rechazadas las reses afectadas de enfermedades graves, febriles, contagiosas ó transmisibles al hombre, sinó todas aquellas cuyo estado de demacración manifiesta las haga impropias para el consumo; admitiéndose solo carnes de 1.^a y 2.^a

ART. 11. Las reses desechadas serán marcadas con una señal, á fin de que no puedan ser presentadas y admitidas en el matadero mientras no desaparezca la causa porque fueron rechazadas.

CAPÍTULO IV

De la matanza y degüello de las reses

ART. 12. Las reses reconocidas y aprobadas pasarán á la nave ó sala de matanza por el orden riguroso de su entrada y reconocimiento, á cuyo efecto el Conserje facilitará á los que las conducen una papeleta con el número que les corresponda.

ART. 13. Las horas de matanza serán:
Desde el 30 de setiembre al 31 de mayo, once de la mañana.

Del 1.º de junio al 30 de setiembre, tres de la tarde.

Á dichas horas se hallará dispuesto todo el personal y material para dar comienzo inmediatamente á las faenas.

ART. 14. Se prohíbe la entrada de reses en el matadero después de dar principio á la matanza.

ART. 15. Igualmente queda prohibida la entrada de perros con bozal ó sin él en todas las dependencias del matadero.

ART. 16. Antes de proceder á las ope-

raciones de matanza se hará el despejo de la nave; no permitiendo la permanencia en ella de más personas que las que hayan de tomar parte en ellas, de los encargados de inspeccionarlas y de aquellas que vayan provistas del competente permiso del Alcalde, Concejal de turno ó Inspector.

ART. 17. La matanza de las reses se llevará á efecto precisamente por medio de la puntilla y por personas de reconocida habilidad y pericia, á fin de ahorrar sufrimientos á los animales y procurando acertar al primer golpe.

ART. 18. Los individuos que introducen las reses en la sala de matanza cuidarán de sujetar la cuerda que enlaza las astas á las anillas de hierro dispuestas en el local para este objeto; evitando así el desorden y aún las desgracias que pudiera ocasionar la fuga de una res herida. No se tolerará bajo ningún pretexto el mantenerlas sujetas exclusivamente á mano.

ART. 19. En el empleo de la puntilla podrá adoptarse cualquiera de estos dos procedimientos.

1.º El operador, colocado enfrente de la

res, sujeta con la mano izquierda el asta derecha, obligando á la cabeza á mantenerse en semiflexión, á fin de ensanchar el espacio que separa el occipital del atlas, mientras que con la derecha, armada de la puntilla, descarga el golpe sobre dicho espacio, procurando dirigir la punta del instrumento un poco oblicuamente hacia atrás.

2.º Se situará el matarife al lado izquierdo de la res, y asiendo con su mano izquierda el asta del mismo lado, dirige perpendicularmente el golpe sobre la articulación atlóido-axoidea.

En ambos casos el instrumento, al penetrar, produce la sección de la médula espinal.

Derribado el animal se volverá á introducir la puntilla en la herida, y por medio de movimientos de lateralidad se completará la sección de la médula.

ART. 20. Inmediatamente se procederá al degüello ó desangre de las reses, sirviéndose para ello de un cuchillo de forma triangular, de hoja ancha, fuerte y puntiguda, que se introducirá rasando la primera costilla, por encima de la tráquea y en dirección oblicua hacia la base del corazón;

de manera que la aorta y cava superior sean completamente seccionadas y la evacuación de la sangre lo más rápida y completa que sea posible.

ART. 21. Á fin de facilitar la operación y la salida de la sangre, los animales serán colocados sobre el lado izquierdo y tendidos sobre el plano inclinado del pavimento, de suerte que la cabeza ocupe la parte más declive y próxima al canal de desagüe que corre á lo largo del centro de la nave. Mientras que el operador levanta con la mano izquierda el miembro anterior derecho de la res, un ayudante comprime con el pié las paredes abdominales por medio de un movimiento de vaivén.

CAPÍTULO V

Del desuello, abertura y extracción de vísceras.

ART. 22. Una vez muertas las reses se efectuará el despojo de la piel, para lo cual serán colocadas sobre el dorso, manteniéndolas fijas en esta posición por medio de cuñas de madera ó zócalos de piedra. La operación será llevada á cabo por dos operarios, encargándose el uno de la mitad

anterior, y el otro de los cuartos posteriores de la res. Los cortes serán dados según las reglas establecidas y con cuchillos apropiados, de filo convexo en su tercio anterior, cuidando de no herir la piel ni las carnes subyacentes y procurando conservar cuanto sea posible unido á estas el tejido celular, que tan buen aspecto les comunica.

ART. 23. Separada la piel del cuello, pecho, vientre y miembros se desprenderán las patas por las articulaciones radio-carpianas y tibio-tarsianas y la cola por la sexta vértebra coxígea, quedando de este modo la piel unida solamente á la región dorsal y á la cabeza, de donde podrá acabar de separarse con mayor facilidad después de suspendidas las reses.

ART. 24. La abertura de las cavidades abdominal y torácica y la desarticulación de la sínfisis pubiana, se verificará por medio de los instrumentos adecuados, con el mayor cuidado y esmero, como también la extracción de las vísceras contenidas en dichas cavidades; teniendo la precaución de ligar el exófago, á fin de evitar que los alimen-

tos contenidos en la panza se derramen y ensucien las paredes interiores del abdomen.

ART. 25. Después de extraídos los órganos digestivos con el mesenterio y epiploones, serán suspendidas las reses por medio de las poleas y aparatos dispuestos en la misma nave y una vez colgadas, podrá más desembarazadamente terminarse la separación de la piel con la cabeza que también se acabará de desollar; extrayéndose, finalmente, las vísceras rojas (asaduras, corazón y pulmones con la tráquea y exófago, diafragma, hígado, páncreas, bazo, riñones y órganos genitales); procurando conservar unidos estos órganos por sus vínculos naturales, pero aislándolos con cuidado y limpieza de los órganos contiguos.

ART. 26. Abiertas, suspendidas y vaciadas las reses, se separarán todos los tejidos embebidos de sangre, equimosados ó alterados de cualquier modo; se arrancará la pleura costal y se limpiará cuidadosamente con una esponja humedecida toda la superficie interior y exterior del animal.

ART. 27. Todas las operaciones de matanza y preparación de las reses serán con-

venientemente distribuidas entre el personal destinado á este objeto, á fin de que sean llevadas á efecto con el mayor orden, perfección y rapidez posibles.

ART. 28. Los estómagos é intestinos, inmediatamente después de su extracción, serán conducidos al patio interior del establecimiento en donde se hallan dispuestas las pilas para el lavado de los mismos, el cual efectuarán los triperos con la más exquisita escrupulosidad, sirviéndose para ello de los grifos allí colocados y cuyo abundante caudal de agua y fuerza de su salida son una garantía de la más perfecta limpieza.

ART. 29. Todas las demás vísceras, incluyendo las lenguas, se colgarán en las escarpías ó ganchos destinados á este objeto, en donde permanecerán hasta ser reconocidas por el Inspector veterinario.

CAPÍTULO VI

De la inspección de las carnes muertas.

ART. 30. Las carnes y vísceras de las reses muertas, serán objeto de un nuevo y

detenido reconocimiento facultativo, y siempre que se presenten al examen necroscópico lesiones características de alguna de las enfermedades especificadas en el Reglamento sanitario, se ordenará, según los casos, su enterramiento, ó su destrucción por el ácido sulfúrico ó por medio del fuego, después de rociadas previamente con aguas, petróleo ú otra materia facilmente inflamable.

ART. 31. Cuando se trate solamente de afecciones locales circunscritas y no transmisibles, podrá limitarse el Inspector de carnes á la separación y eliminación de las partes lesionadas, permitiendo que lo demás sea aprovechado para el consumo.

ART. 32. Los gastos que ocasione la inutilización ó combustión de las reses ó de las carnes inservibles, serán de cuenta de los dueños de las mismas.

ART. 33. Las reses abiertas permanecerán colgadas en la nave al oreo, cuando menos por el espacio de seis horas; durante cuyo tiempo serán marcadas con una señal de fuego en las cuatro extremidades, con

indicación del número de la tablajería y clase de la carne.

ART. 34. Hecha la limpieza, se cerrarán las puertas del establecimiento hasta la hora que se designe para el cuarteo y romaneo de las carnes.

CAPÍTULO VII

Del cuarteo de las reses, peso y conducción de las carnes y despojos.

ART. 35. Transcurrido el tiempo suficiente para el oreo, serán divididas las reses en cuartos, siguiendo para ello el procedimiento que se acostumbra, pero procurando que los cortes sean limpios y evitando toda dislaceración en los tejidos.

ART. 36. El peso ó romaneo de las carnes, se verificará con el mayor orden y equidad y bajo la dirección del Fiel-celador; quién anotará cuidadosamente en el libro de registro el resultado diario del romaneo, con expresión del nombre de los dueños del ganado, número y especie de las reses.

ART. 37. A esta operación, además de

los dueños de las carnes, asistirán los oficiales y mozos indispensables para ayudar al trabajo de romaneo y traslado de las carnes á los carros que las han de conducir á su destino.

ART. 38. Todos los trabajos de romaneo se verificarán siempre á presencia del Cabo ó Vigilante municipal designado por el Municipio; quién cuidará de que todo ello se lleve á efecto con la mayor exactitud y escrupulosidad; dando cuenta inmediata á sus superiores de cualquier abuso, falta, omisión ó sustracción que advirtiese.

ART. 39. Una vez pesadas las carnes, serán conducidas á las tablajerías respectivas en carros cubiertos, destinados á este fin, y que se conservarán en estado de perfecta limpieza, no permitiéndose en ningún caso que sean trasladadas á hombros ó en caballerías.

ART. 40. Las patas y tripería, después de reconocidos por el Inspector Veterinario y convenientemente lavados y enjugados, serán llevados á sus destinos en cestas de mimbrés ó en tinajas ó cubetas de madera cubiertas con hule negro.

ART. 41. Los despojos, como pieles, astas, etc., deberán ser extraídos del matadero en cajones ó cestas perfectamente cubiertas.

TÍTULO SEGUNDO

De la administración y gobierno del matadero

CAPÍTULO I

De la Comisión municipal y sus atribuciones.

ART. 42. En consonancia con lo dispuesto por la ley municipal vigente, habrá una Comisión, compuesta de un Teniente Alcalde, como Presidente, y cuatro ó seis señores Concejales, que entienda directamente en todo lo relativo al ramo de matadero; delegando sus facultades en el Concejal que esté de servicio.

ART. 43. Las facultades de los señores Teniente Alcalde ó Concejal de turno, son las siguientes:

1.^a Hacer observar fiel y exactamente el Reglamento, orillando las dificultades que

se ofrezcan y no estén previstas en el mismo.

2.^a Podrá exigir del Inspector Veterinario su dictamen facultativo, por escrito, en aquellos casos que lo juzgue oportuno.

3.^a Todos los empleados del establecimiento estarán á sus órdenes y además uno ó dos ordenanzas de la Guardia municipal.

4.^a En el caso de transgresiones ó faltas en el servicio, impondrá en el acto el correctivo que sea del caso; dando inmediatamente parte al Sr. Alcalde para las resoluciones que estime conveniente.

CAPÍTULO II

Personal.

ART. 44. El personal del matadero lo constituyen los empleados nombrados directamente por el Municipio, y los oficiales de matanza, mozos y aprendices designados por los abastecedores de carnes para la muerte, degüello y preparación de reses.

ART. 45. Los empleados del matadero se reducen, por ahora, á un Inspector de

carnes, un Fiel-contador y un Celador; debiendo entenderse, sin embargo, que los encargados de matar y cortar las reses, están obligados á la más estricta observancia de este Reglamento en aquello que les atañe, mientras se hallen en el ejercicio de sus funciones.

CAPÍTULO III

Del Inspector Veterinario.

ART. 46. Serán obligaciones del Inspector Veterinario:

1.^a Asistir diariamente al establecimiento y con media hora de anticipación á las señaladas para la matanza, á fin de practicar el primer reconocimiento de las reses; y en caso de enfermedad ó justificado impedimento, es de su cuenta enviar persona idonea que le sustituya.

2.^a Practicar dos reconocimientos: uno de las reses vivas, y otro de las carnes y vísceras después de muertos los animales.

3.^a Llevar un Registro en donde anote diariamente el número de reses que se matan, clasificándolas con arreglo al artículo 28 de la R. O. de 25 de febrero de 1.859.

4.^a Presentar anualmente al Excelentísimo Ayuntamiento una relación de las reses que haya mandado inutilizar por nocivas á la salud, con expresión de su clase y enfermedades que padecieren.

5.^a Evacuar cuantos informes tenga á bien pedirle el Alcalde ó Gobernador de la provincia sobre el ramo de carnes, para el mejor servicio público.

6.^a Hacer cumplir á todo el personal del establecimiento cuantas disposiciones aquí se consignan destinadas á garantizar la salubridad de las carnes; dictando por su parte las órdenes que crea necesarias y urgentes en cuanto se refiere á la policía sanitaria del establecimiento, dando cuenta inmediata al Sr. Alcalde ó Comisión municipal, de sus acuerdos.

7.^a Dará igualmente parte al Sr. Concejal de turno de cualquier foco de infección que notase en alguna de las dependencias del matadero, como de toda falta cometida por cualquiera de los individuos que en él intervienen.

CAPÍTULO IV

Del Fiel-contador.

ART. 47. Las obligaciones del Fiel-contador serán las siguientes:

1.^a Asistirá diariamente al matadero á las horas de matanza y de romaneo de las carnes.

2.^a Presenciará la entrada del ganado en la sala de matanza y percibirá los derechos por cabeza de res que ha de ser muerta.

La cobranza de estos derechos se efectuará en las mismas tablajerías, según la costumbre establecida.

Los derechos que pagan las reses, serán:

Reses mayores, 50 céntimos de peseta.

Ternerías, 50 ídem.

Carneros, 25 ídem.

Cabras, 25 ídem.

Cerdos.

3.^a Dirigirá y vigilará con el mayor cuidado la operación del peso ó romaneo de las carnes, certificándose que no se presenta al peso más que la carne aprobada

y que tenga las competentes marcas á que se refiere el artículo 33.

4.^a Cuidará de que cuantas personas intervienen en el manejo y peso de las carnes lo hagan con el mayor aseo y que los mozos lleven las correspondientes blusas. Dará inmediatamente cuenta al Cabo ó Vigilante municipal, allí presente, de cualquier ocultación, extravío, sustitución ó sustracción de carnes ó vísceras que hubiese notado.

5.^a Llevará un libro de Registro en donde anotará diariamente y con la mayor escrupulosidad el resultado del romaneo consiguiente al número y calidad de las reses de que las carnes proceden y el nombre de los tablajeros que las lleven.

6.^a Remitirá diariamente al Ayuntamiento un parte, dando cuenta detallada del resultado del romaneo del día, con su firma al pié y la del Inspector de carnes.

CAPÍTULO V

Del Conserje-llavero.

ART. 48. Las funciones del Conserje y llavero, serán las siguientes:

1.^a Se constituirá en el establecimiento

á las 7 y media en punto de la mañana durante los meses de noviembre, diciembre y enero, y á las 7 de la misma en el resto del año, abriendo las puertas de aquél á las horas de recepción y matanza de las reses y peso de las carnes, cerrándolas inmediatamente después de terminada la limpieza.

2.^a Asistirá al ingreso del ganado y regularizará su instalación en el local destinado al descanso, haciendo que las reses sean presentadas á la inspección facultativa por el orden de su llegada, y entregará á cada uno de los conductores de las mismas, una papeleta con el número de orden que les corresponda, para su ingreso en la sala de matanza.

3.^a Ejercerá una exquisita vigilancia, en cuanto se refiere á las reses; haciendo que se cumpla lo dispuesto en los artículos 2.º, 3.º y 4.º de este Reglamento, como asimismo, lo consignado en los 14.º, 15.º, 16.º y 17.º

4.^a Pasará lista á los oficiales y mozos de matanza que hayan de tomar parte en las faenas del día; dando cuenta al señor Concejal ó Vigilante del Municipio, de las

faltas ó deficiencias del personal necesario para el servicio.

5.^a Durante las operaciones de matanza y preparación de reses, no permitirá la salida del establecimiento, á ninguno de los individuos, encargados de las mismas sin previo permiso del Inspector ó Vigilante Municipal; permiso que él mismo puede otorgar en ausencia de estos, por causa justificada. En todo caso, queda terminantemente prohibida la salida de la Casa con el traje de faena.

6.^a Tendrá cuidado de que la limpieza del local, se lleve á efecto á las horas y en la forma que se designan; dando parte de la más leve falta que observase á este respecto al Concejal de turno.

7.^a Terminados los trabajos hechos de matanza y limpieza, él solo será responsable de cualquiera sustracción ó desperfecto que pudiera comprobarse, en las carnes ó vísceras que permanecen en el local confiadas á su custodia.

8.^a Cuidará del buen estado de todos los utensilios, aparatos y demás objetos, propiedad de la Casa-matadero, y pondrá en conocimiento de la Comisión respectiva,

cualquiera falta, desperfecto ó deterioro que observase, ya en el material, ya en las mismas dependencias de la Casa, servicio de aguas, etcétera, á fin de proveer á lo que haya lugar.

9.^a Finalmente, vigilará muy especialmente por la conservación del orden y la buena armonía entre todos los individuos que toman parte en las operaciones del matadero.

CAPÍTULO VI

De los oficiales y mozos de matanza.

ART. 49. Las obligaciones de los oficiales y mozos de matanza, serán:

1.^a Se presentarán puntualmente á las horas de matanza, cuarteo y romaneo de las reses y pasada lista por el Conserje, se vestirán los trajes de faena en el cuarto destinado á vestuario; pasando enseguida á la sala de matanza, á desempeñar su cometido, según el turno que de antemano se haya establecido en el orden y distribución de los trabajos.

2.^a Los instrumentos destinados á la

matanza, degüello, etc., serán de su propiedad; procurando conservarlos en buen estado, en la inteligencia de que serán desechados, todos aquellos que no se hallen en condiciones de servir para los fines á que se destinan.

3.^a Llevarán á cabo todas las operaciones de matanza y preparación de las reses con estricta sujeción á lo que queda prescrito en los capitulos 4.^o y 5.^o de este Reglamento y en los art. 35 y 37, relativos al cuarteo y romaneo de las carnes.

4.^a Cuidarán de la limpieza y aseo de sus personas y trajes de trabajo, los cuales deben lavarse, cuando menos, dos veces á la semana. Dichos trajes serán suministrados por el Municipio, y al terminarse los trabajos quedarán en el cuarto de vestuario hasta el siguiente día.

5.^a Guardarán el mayor orden y compostura durante el ejercicio de sus trabajos, no permitiéndose disputas, blasfemias, palabras obscenas ni injuriosas dirigidas contra quien quiera que sea. Dichas faltas, y en especial los escándalos y desacatos contra la autoridad, serán inmediata y severamente castigados.

6.^a Tendrán á su cargo la limpieza de todas las dependencias del matadero; verificando por turno y con la mayor escrupulosidad el barrido y valdeo de las mismas hasta hacer desaparecer todo vestigio de sangre, escrementos ó desperdicios que puedan ser revelados por la vista ó el olfato.

ART. 50. No podrán abandonar el local mientras duren las faenas, sin el competente permiso.

Disposiciones generales.

1.^a Quedan responsables del exacto cumplimiento, y observancia de este Reglamento todos los empleados de la Casa-matadero, y sujetos á las penas á que por sus faltas se hagan acreedores, á juicio del Excmo. Ayuntamiento y autoridades competentes.

2.^a Las penas impuestas por el exce-

lentísimo Ayuntamiento serán, según la gravedad de la falta:

- 1.^a Amonestación.
- 2.^a Suspensión.
- 3.^a Multa.
- 4.^a Separación.

Disposiciones transitorias.

1.^a Será tolerada, por ahora, para el consumo particular, la introducción de carnes muertas procedentes del extrarradio de la población, previa certificación del Alcalde y Veterinario respectivos y el pago de derechos de consumos.

2.^a Mientras el Ayuntamiento no acuerda que sea obligatoria la matanza del ganado lanar, cabrío y de cerda en el macelo público, podrán los particulares y traficantes llevar á dicho establecimiento las reses de esta clase con el indicado objeto, en cuyo caso serán reconocidas por el Veterinario municipal, abonando los interesados los derechos que determina el artículo 47, sección 2.^a

Palacio municipal de Santiago, 9 de diciembre de 1.894.—El Presidente de la Co-

misión, ANTONIO NOVOA LÓPEZ.—Los Vocales, JOSÉ M.^a FERRO.—FRANCISCO GARCÍA MARTÍNEZ.—MANUEL POL VIDAL.

El Excmo. Ayuntamiento, en la sesión que celebró el día 10 de diciembre de 1.894, se ha servido aprobar el preinserto reglamento para la Casamatadero.

EL SECRETARIO,
Jesús R. Montero.



