

13-a-3
2-43
L-72-4
Caja

REGLAMENTO

PARA LA

MATANZA Y VENTA

DEL GANADO VACUNO Y LANAR,

Y PARA EL

RÉGIMEN DE LA CASA-MATADERO

DE LA

Ciudad de San Sebastian.



SAN SEBASTIAN:

Imprenta de los Hijos de I. R. Baroja, Constitucion, 2
1889.



F-912

REGLAMENTO
PARA LA MATANZA Y VENTA
DEL GANADO VACUNO Y LANAR,
Y PARA EL
RÉGIMEN DE LA CASA-MATADERO
DE LA
Ciudad de San Sebastian.



SAN SEBASTIAN:
Imprenta de los Hijos de I. R. Baroja, plaza de la Constitucion, 2
1889.

F-912

REGLAMENTO

PARA LA MATANZA Y VENTA DEL GANADO VACUNO Y LANAR

Y PARA EL RÉGIMEN

DE LA

CASA-MATADERO DE ESTA CIUDAD

De la matanza.

Artículo 1.º Para la matanza, desuello, peso y reconocimiento de toda clase de carnes destinadas al consumo público de esta Ciudad y en cumplimiento de la legislación vigente, habrá un establecimiento denominado **Matadero público** con todo el servicio y dependencias para el objeto.

En dicho establecimiento serán precisamente sacrificadas todas las reses destinadas al consumo con solas las excepciones que se determinarán en este Reglamento.

Del Administrador.

Art. 2.º Habrá un Administrador nombrado por el Excmo. Ayuntamiento, á propuesta de su Comision de Policia Urbana, cuyo sueldo anual será el asignado en a plantilla.

Art. 3.º El Administrador será Jefe de todas las dependencias; por lo tanto, los empleados, operarios y dependientes que haya en ellas, estarán bajo su dirección y deberán cumplir las órdenes que para el mejor servicio les comunicare, bien de palabra ó por escrito.

Art. 4.º Las principales obligaciones del Administrador son: vigilar bajo su mas estricta responsabilidad la conservación del edificio y sus enseres, dando de baja los que se inutilizasen por su largo servicio, con acuerdo del Sr. Concejal de turno y haciendo reponer á costa de los operarios los que por su descuido ó mal tratamiento se deteriorasen, y cuidar se observen con toda exactitud las obligaciones que en este Reglamento se imponen á los empleados, operarios y demas dependientes, procurando que entre ellos exista la mejor armonía y se conserve por todos el orden.

Art. 5.º El Administrador del Matadero estará á las inmediatas órdenes del Administrador principal de Arbitrios Municipales, debiendo dar parte diario de las reses que se sacrifiquen y su peso.

Art. 6.º La entrega de fondos la hará en la Alhóndiga quincenalmente y al finalizar el mes, remitirá una relación detallada de la recaudación obtenida durante todo el mes.

Del Inspector de carnes.

Art. 7.º Para atender á las necesidades de este servicio, habrá un profesor veterinario de primera clase, nombrado por el Excmo. Ayuntamiento, el que reconocerá diariamente en vivo todas las reses destinadas á la matanza, dando parte al Sr. Concejal de turno y al Director del Laboratorio químico, de cuanto hubiere observado acerca de la salubridad de las mismas, sin cuyo requisito no podrá aquella efectuarse, debiendo para ello llevar un registro en que anote diariamente

todos los reconocimientos que practique en toda clase de reses, con sus resultados especie y número de ellas, y todas las demas circunstancias que crea conveniente.

Art. 8.º Muertas las reses, practicará un segundo reconocimiento, para cerciorarse mejor del estado de sanidad de las mismas, marcando con una señal visible, las que hayan de ser inutilizadas por nocivas, de lo cual, para que el Sr. Administrador ordene su inutilizacion, dará á este la correspondiente certificacion donde exprese con toda claridad la clase de rés, enfermedad que padezca y demas particularidades que deban mencionarse, así como el nombre del dueño, y dado caso de que este protestára del juicio emitido por el Sr. Inspector, quedará la rés, veinticuatro horas, para que haga uso del derecho que le asiste si lo cree necesario, nombrando por su cuenta y riesgo un profesor; en caso de discordia, será esta dirimida por un tercero, que designará el Excelentísimo Ayuntamiento ó el Sr. Gobernador, entre los veterinarios de las juntas provincial y municipal ó entre los sub-delegados del ramo.

Art. 9.º En las reses de cerda, practicará un reconocimiento microscópico, con el objeto de investigar el principio morbozo de todos los casos patológicos que se presenten en este ganado, y la existencia de ciertos entozoarios.

Art. 10. Si en algun caso la inspeccion ocular y demás medios á su alcance no bastasen para definir la lesion que aparezca en las carnes sometidas á su examen, remitirá parte de ellas ó el todo al Laboratorio químico municipal.

Art. 11. Anualmente presentará al Excmo. Ayuntamiento, una relacion de todas las reses desechadas por no reunir las condiciones para la matanza, y otra, de las que hayan ordenado inutilizar despues de muertas, por nocivas á la salud, con expresion de la clase y especie á que cada una pertenecieran, como igualmente de las asaduras que mande inutilizar.

Del Jefe de matarifes.

Art. 12. Para el mejor servicio del establecimiento en lo concerniente á la parte práctica de todas las operaciones del matadero, habrá un Jefe de matarifes con el haber diario que le asigne el Excmo. Ayuntamiento.

Art. 13. Para el desempeño de dicho cargo se necesitan las condiciones siguientes:

- 1.^a Tener mas de 25 años y no pasar de 50.
- 2.^a Observar buena conducta.
- 3.^a Saber leer y escribir.
- 4.^a Probar mediante certificacion ó documento que lo justifique haber trabajado en toda clase de reses cuatro años cuando menos.

Art. 14. Las obligaciones principales de este empleado son las siguientes:

1.^o Presentarse media hora antes de la señalada para el reconocimiento, como igualmente para la hora del peso, debiendo permanecer en el establecimiento hasta terminar completamente todas las operaciones.

2.^o Vigilar si todos los matarifes tienen las herramientas y demás útiles necesarias para las operaciones de la matanza y que estén siempre al corriente para que las labores se hagan con toda la limpieza.

3.^o No permitir que se les quiten á las resesal desollarlas ninguna parte de sebo, manteca ni carne mas de lo necesario.

Art. 15. A la hora del reconocimiento tomará nota de si se hallan presentes, todos los matarifes que tienen que practicar la matanza.

Art. 16. Este cargo no podrá desempeñarlo ninguna persona que tenga establecimiento de carniceria.

De los Abastecedores.

Art. 17. Será obligación de los abastecedores, tener el número suficiente de operarios relativo al número de reses que han de sacrificar, y que reúnan las condiciones necesarias, para que las operaciones terminen con el debido aseo y en las horas reglamentarias.

Art. 18. Procurarán tener una ó dos reses en repuesto á fin de que si les fuere desechada una rés, la sustituyan con las que tiene de reserva.

De los Matarifes.

Art. 19. Los matarifes deberán tener el correspondiente permiso del Administrador y se dará precisamente á solicitud de los abastecedores, debiendo acreditar conducta irrepreensible y hallarse en completa salud.

Art. 20. Se presentarán con puntualidad á las horas señaladas para el reconocimiento, matanza y peso de las reses, á fin de que dichas operaciones se practiquen sin interrupcion alguna.

Art. 21. Las reses vacunas serán muertas con puntilla, y degolladas instantáneamente para evitar el mal aspecto que las carnes suelen presentar si se demora esta operacion.

Art. 22. Las terneras que hayan de ser muertas colgadas, serán primeramente tiradas al suelo con la puntilla ó dándole uno ó dos golpes en la region frontal.

Art. 23. Cuidarán de hacer entrar las reses al degüello atadas con cuerdas útiles de seis metros de largo y ocho céntímetros de grueso para las reses mayores y cinco centímetros para las menores.

Art. 24. Tendrán particular cuidado de que no vaya adherida á los cueros ninguna parte del tejido celular, que és el que dá tan buen aspecto á las carnes.

Art. 25. Igualmente cuidarán de que la limpieza de los cerdos sea completa, verificando la de la piel de la res con cuchillo para quitar no solo las cerdas que no se hubieren chamuscado sino cuantos residuos quedasen.

Art. 26. Será obligacion de los mismos el presentar el ganado vacuno y lanar, media hora antes de la fijada para el reconocimiento en el sitio señalado para este acto, y dar parte en la Administracion del número de reses que tengan que sacrificar, antes de comenzar la matanza.

Art. 27. La division de las regiones externóidea braquial y perineal de las reses vacunas se hará únicamente con la sierra.

Art. 28. Tendrán un traje que usarán dentro del matadero y no podrán salir á la calle sin haberse lavado y mudado la ropa, que con los instrumentos de su oficio, quedará en la arquilla que cada uno tendrá numerada.

De las Ventreras.

Art. 29. Tendrán obligacion de acudir al matadero á la hora señalada para la matanza con las vasijas y paños limpios necesarios para tomar la sangre y demás despojos que les pertenecen.

Art. 30. Harán la limpieza de los locales que ocupan á satisfaccion del jefe de matarifes.

Del Celador conserje.

Art. 31. Este empleado cuidará del aseo y limpieza de las oficinas, y hará que se conserve en el establecimiento el orden y silencio que se requiere, no permitiendo la entrada en él á mas personas que las que se ocupen en las operaciones, excepto á los dueños de las reses á no ser que el Administrador haya comunicado el

permiso, oponiéndose tambien á la entrada de los perros aun cuando vayan con los mismos dueños.

Art. 32. Abrirá las puertas del establecimiento á las seis y media de la mañana en los meses de Julio, Agosto y Setiembre y las cerrará á las siete de la tarde, y en los meses restantes del año las abrirá á las siete y media de la mañana y cerrará á las cinco de la tarde, entregando la llave al Administrador.

Art. 33. Cuidará de que los vientres despues de bien lavados, se saquen en cestos cubiertos y la sangre líquida ó cuajada en ollas ó tarteras de hoja de lata con sus correspondientes tapaderas.

Art. 34. Antes de principiar la matanza tomará nota de si se hallan presentes los matarifes que tengan matanza en aquel dia y pasará semanalmente revista escrupulosa á todas las dependencias por si observare alguna falta en el aseo y los enseres.

Art. 35. Al practicar las operaciones de la matanza ordenará al matarife el sitio ó lugar para echar la rés, á fin de que aquella se haga con el órden debido.

Art. 36. Presenciará la quema de reses y artículos insalubres sin permitir extraccion alguna, y dará cuenta al Administrador de haber cumplido con dicha obligacion.

Art. 37. Será obligacion suya el no permitir que salgan del establecimiento los matarifes y ventreras, sino se presentan limpios, aseados y con ropas distintas de las del trabajo.

Art. 38. Permanecerá constantemente en el establecimiento donde se le facilitará vivienda y recibirá del Administrador las instrucciones que creyera este conveniente darle para el mejor servicio.

Art. 39. Este cargo no podrá desempeñarlo quien tenga establecimiento de carnicería.

Del Mozo de cuadras.

Art. 40. Este empleado habitará en una casa próxima al matadero y será su obligación permanecer en el establecimiento para el buen servicio y atención de los animales confiados á su cuidado y para cuanto ocurra en otras necesidades, cuidando al mismo tiempo del aseo y limpieza de los establos y pocilgas.

De los derechos de cuadra.

Art. 41. Por cada res que quede en la cuadra despues de las doce la mañana satisfará su dueño al Municipio por la pernoctacion y manutencion de la misma cincuenta céntimos de peseta diariamente.

Art. 42. Si el dueño de la res ó reses, quisiera mantenerlas por sí mismo, satisfará diariamente por cada una veinticinco céntimos de peseta en concepto de pernoctaciones.

Disposiciones generales.

Art. 43. El reconocimiento de las reses se practicará á las siete y media de la mañana los meses de Julio, Agosto y Setiembre y á las ocho y media en los demás meses restantes, y acto seguido dará principio la matanza sin interrupcion alguna, siendo la hora del peso á las dos de la tarde.

Art. 44. Practicado el reconocimiento de las reses en vivo se cerrará la puerta y entregará la llave al Administrador el cual no permitirá la entrada de ninguna rés en aquella localidad.

Art. 45. De la obligación que se impone en este Reglamento de sacrificar precisamente en el matadero público

todas aquellas reses que sean para el consumo, se exceptúan las reses vacunas que se desgracien, como igualmente los cerdos existentes en los caseríos, que podrán matar en ellos, siempre que sean para el consumo de sus casas, acreditando por medio de un certificado de un profesor de veterinaria, que la carne de dicha res no es perjudicial á la salud del consumidor, debiendo sus dueños dar conocimiento á la Administracion con veinticuatro horas de anticipacion.

Art. 46. La Comision de Policía urbana, teniendo en cuenta los intereses públicos y particulares, reglamentará el servicio de matanza de cabritos y corderos que han de venderse en los mercados y demás sitios.

Art. 47. Todas las reses deben entrar por su pié en el matadero, á no ser que un accidente fortuito las hubiese imposibilitado de poder andar, por ejemplo por fractura ú otro accidente semejante cuya circunstancia se probará debidamente, declarándose por el Inspector si es ó nó admisible, sin cuyo requisito no podrán sacrificarse en el establecimiento.

Art. 48. En los meses de Mayo, Junio, Julio y Agosto, no se permitirá la matanza de utreros y toros para el consumo si es que tienen dos años cumplidos. El resto del año se permitirá, con la obligacion de vender en el sitio señalado por la autoridad, fijando en el puesto de la venta un rótulo que diga «Carne de toro.»

Art. 49. En ningun tiempo se permitirá sacrificar para el consumo público berracos ni moruecos.

Art. 50. No se permitirá inflar las reses ó sus despojos con la boca, permitiéndose solamente hacer con fuelle.

Art. 51. Las operaciones de la matanza y limpieza del matadero quedarán terminadas para las once de la mañana en los tres meses de verano y á las doce en los meses restantes.

Art. 52. Se prohíbe introducir en las degolladuras de las reses, brazos ó piernas de persona alguna, y los que

quieran servirse de la sangre y bañarse en ella, lo harán en vasijas preparadas al efecto, y mediante certificado facultativo.

Art. 53. Las carnes deberán ser conducidas á la poblacion, en carros que reunan las condiciones debidas, cuyo modelo haya sido aprobado por el Excmo. Ayuntamiento.

Art. 54. Por ningun concepto se consentirá la conduccion á hombros ni en caballerías, por corto que sea el trayecto.

Art. 55. La conduccion de carnes se hará por cuartos completos.

Art. 56. La colocacion en los carros se hará en forma que no roce la carne sino en los paños, siempre limpios, puestos en el interior del carro.

Art. 57. Los carros que hayan de conducir las carnes se colocarán en el matadero en el sitio que determine el Administrador.

Art. 58. Se prohíbe dejar las carnes en la parte exterior en las tablas ó sitios de venta por encontrarse estos cerrados ó por otra causa cualquiera. El tablajero cuidará en este caso de indicar al conductor el punto donde haya de colocarse hasta la hora de abrir la expendeduría.

Art. 59. Deberán conservar los carruajes en el mejor estado de limpieza, lo mismo que los paños de su interior y en ambos extremos se atenderán á lo que mandare el Celador.

Art. 60. El peso se hará por reses enteras.

Art. 61. Todas las personas que intervengan en el matadero guardarán orden y compostura mientras permanezcan en él, prohibiéndose toda clase de juegos, apuestas, blasfemias, disputas é insultos, aunque sea con pretesto de chanzas, y que se maltrate á persona alguna.

Art. 62. Los matarifes y demás dependientes del establecimiento que faltaren al respeto á los empleados de la municipalidad ó no se presentaren en debida forma ó

á quienes se sorprendiere en algun fraude ó robo, serán despedidos en el acto del establecimiento dando parte de lo ocurrido al Sr. Concejal de turno.

Art. 63. Todos los empleados y dependientes son responsables de las obligaciones que este Reglamento les impone, y en su consecuencia el que faltare á ellas será castigado gubernativamente con las penas que las disposiciones vigentes señalan, sin perjuicio de que si el hecho fuere criminal se ponga en conocimiento de los tribunales de justicia.

Art. 64. Cualquiera duda que ocurra, que no se halle comprendida en este Reglamento, será resuelta por el Administrador ó la Comision de Policia urbana á la que acudirán los reclamantes.

Art. 65. En el local destinado para la matanza solo se permitirá depositar los sebos por el máximun de veinticuatro horas.

De la introduccion de carnes.

Art. 66. 1.^a Las reses muertas ó trozos de reses que se introduzcan para el consumo público, han de venir acompañadas de una certificacion de sanidad expedida por el Veterinario del pueblo en donde la rés ha sido sacrificada.

2.^a La certificacion visada por el Alcalde respectivo expresará el dia en que se hubiere verificado el sacrificio, el de la expedicion y el peso y clase de la rés ó del trozo á que aquella se refiere.

3.^a A fin de que no pueda hacerse cambio alguno de la pieza sacrificada, el mismo Veterinario expresará que ha sido sellada y qué clase de sello la distingue.

4.^a En el mismo dia de ser presentada á la venta, la habrá de examinar y reconocer el Inspector de carnes de esta Ciudad.

5.^a Las personas que quieran introducir, para su

consumo particular, carne de vaca ó de cerdo, podrán hacerlo, siempre que la introduccion no exceda de 5 kilogramos de la primera ó 10 kilogramos de la segunda.

De las tablas.

Art. 67. No podrá colocarse en las tablas sebo ni otra cosa alguna que despida mal olor, sino solamente carne.

Art. 68. Tanto las cuchillas de partir carne, como los ladrillos y el suelo, deberán conservarse en buen estado de limpieza.

Art. 69. A fin de que puedan venderse los desperdicios del ganado, se permitirá colocar en cada tabla de ganado menor, fuera del despacho, en el punto que la Comision municipal designe, una mesa limpia con mármol, cuyas dimensiones no pasen de 0'697 metros de longitud y 0'518 metros de latitud y en cada tabla de ganado mayor una de 1'116 metros de longitud y 0'558 metros de latitud.

Art. 70. Toda persona que quiera establecer despacho de venta de carne vacuna fuera del edificio de las Carnicerías, solicitará del Sr. Alcalde el permiso conducente, indicando el local que haya elegido. Una vez obtenido este permiso, y previo cumplimiento de las reglas que se ponen á continuacion, el interesado quedará sujeto para el abastecimiento de carne, á lo que se dispone en el artículo primero y siguientes de este Reglamento, en lo que se refiere á la presentacion de las reses en el Matadero, y al peso de las mismas.

De las tablas en los barrios rurales.

Art. 71. 1.^a La tabla que se establezca en dichos barrios para la venta de carne, será en un todo igual á las que existen en el Mercado, y se conservará con esmerada limpieza; estará completamente aislada para evitar

toda clase de comunicacion interior y no tendrá mas que una sola puerta, y ventanas con rejas de hierro.

2.^a Las carnes que en ella se vendan procederán de reses sacrificadas en el matadero de esta Ciudad, é irán selladas á fuego, debiendo el cortador conservar como último trozo para la venta la parte sellada.

3.^a El interesado estará sujeto á todo cuanto determina el Reglamento del Matadero.

4.^a Queda prohibida la venta de toda carne que no proceda del repetido Matadero, no tan sólo para evitar todo fraude, sino tambien á fin de que no sea causa de alteracion en la salud pública.

5.^a Si el dueño de la tabla infringiese la condicion precedente, este solo hecho será motivo suficiente para su clausura y para impedir que vuelva á ser ocupada por ningun otro.

Art. 72. El Sr. Alcalde y el Ayuntamiento por sí, ó por medio de sus dependientes, ejercerán la vigilancia necesaria para que se cumplan las reglas anteriores.

Art. 73. Toda carne que se expendá al público en los edificios de Carniceria y Pescaderia y en el Mercado, podrá ser repesada por la Autoridad, pero precisamente antes que los compradores salgan de los edificios indicados. La que se expendá fuera de ellos, podrá ser repesada donde la Autoridad lo determine.

Art. 74. Toda falta de exactitud que resulte en el peso de la carne al hacer la comprobacion, será castigada con multas que no excederán de 50 pesetas ni bajarán de 5.

Art. 75. A los efectos de este Reglamento, se proveerá á cada interesado de un ejemplar del mismo, que será colocado en un paraje visible del local en que se verifique la venta de carne.

De lo que debe observar todo el que se dedique á la venta de carne vacuna dentro y fuera del local de las carnicerías.

Art. 76. La Autoridad municipal tomará las noticias que estime conducentes para asegurarse de si el local

indicado para venta de carne, reúne las circunstancias que ha de tener para el objeto á que se destina; y en caso afirmativo, el solicitante, antes de dar principio á la venta, procederá: 1.º á cubrir de azulejos blancos las paredes del local ó tienda; 2.º á colocar el mostrador que tendrá lo menos tres cuartas de ancho, con vertiente hacia la parte exterior, para que, colocada sobre él la carne partida, puedan los compradores verla cómodamente, sin manosearla; 3.º á poner la balanza de manera que se pese la carne sobre el mostrador, sin ocultarla de los compradores.

Art. 77. Preparado de la manera explicada el local de despacho, se observará el mayor aseo, limpiando frecuentemente con agua los azulejos: las partes ó trozos de carne estarán colgadas por la parte interior del mostrador, y de ninguna manera por la exterior. La forma de los platillos de la balanza será plana, para que los compradores puedan cerciorarse del modo de pesar; las balanzas estarán fijas en la mesa, y el vendedor no las tocará mientras se mantengan en vacilacion sin determinar el peso.

Art. 78. La conduccion de la carne vacuna desde el edificio de las Carnicerías se hará en cuarterones y no en porciones menores, en carro ó carretilla, cubierta con lienzo blanco bien limpio.

ARTÍCULO ADICIONAL.

Serán preferidos en todos los empleos del Matadero, los que en igualdad de circunstancias de aptitud, acrediten que poseen el idioma bascongado.

San Sebastian 21 de Junio de 1889.

Por acuerdo del Excmo. Ayuntamiento:

EL SECRETARIO,

Antonio de Egaña.

V.º B.º

EL ALCALDE,
Gil Larrauri.



