

76
40
503
AYUNTAMIENTO DE MADRID

ORDENANZAS-REGLAMENTO

417

del

Régimen y servicios del Matadero y Mercado de Ganados

aprobado por la Comisión municipal Permanente
y por el Ayuntamiento Pleno en sesiones de 12
y 20 de noviembre de 1924, y sancionado por
Real orden del Ministerio de la Gobernación de
28 del mismo mes y año



MADRID
IMPRENTA MUNICIPAL

1924

AYUNTAMIENTO DE MADRID

ORDENANZAS-REGLAMENTO

del

Régimen y servicios del Matadero y Mercado de Ganados

aprobado por la Comisión municipal Permanente
y por el Ayuntamiento Pleno en sesiones de 12
y 20 de noviembre de 1924, y sancionado por
Real orden del Ministerio de la Gobernación de

28 del mismo mes y año



MADRID

IMPRENTA MUNICIPAL

1924

Ordenanzas - Reglamento del régimen y servicios del Matadero y Mercado de Ganados

Artículo 1.º De conformidad con los acuerdos adoptados por el Excmo. Ayuntamiento en sesión de 22 de febrero de 1922 y 14 de octubre del mismo año, se establece el régimen de municipalización parcial en el Matadero y Mercado de Ganados.

Art. 2.º Dicho régimen se establece por un período de tiempo de cinco años, prorrogable tantas veces como lo estime conveniente el Ayuntamiento y abarcará, por el momento, los siguientes servicios: transporte, carga y descarga de carnes, compra, elaboración y venta de toda clase de despojos y pieles, servicio de cámaras frigoríficas y servicio de factaje. Las transacciones de ganado y carnes forasteras serán libres, limitándose el Ayuntamiento a intervenir todas las operaciones; sin embargo, el Ayuntamiento podrá vender las reses, como asimismo las carnes forasteras que los ganaderos consignen a la oficina establecida para tal objeto.

Art. 3.º El establecimiento de este régimen, la organización de todos los servicios del Matadero, su inspección y cuanto afecte a la marcha económica y administrativa de esta dependencia, estará encomendado a la Junta especial de Abasto de carnes.

Art. 4.º La compra de despojos se hará a los precios fijados en un baremo que se confeccionará con arreglo a las cotizaciones del ganado, y su liquidación se hará con arreglo a los kilos que pese la canal de la res de que procedan, o por unidad, según se trate de ganado vacuno o lanar.

Art. 5.º La venta de estos productos se hará con arreglo al peso de los despojos después de elaborados, y su precio se fijará por el procedimiento señalado en el artículo anterior.

Art. 6.º La adquisición de cueros y pieles se efectuará pagando a los ganaderos los mismos precios que cobre el Ayuntamiento por estos productos, totalizando su valor con arreglo al peso en canal de las reses de que procedan y estableciendo diversos tipos, con arreglo a las calidades y demás circunstancias que reúnan las pieles y los cueros.

Art. 7.º La venta de estos productos se hará en fresco o después de secos, por medio de concursos periódicos.

Art. 8.º La venta de los demás subproductos se realizará directamente o por medio de subastas, según la cuantía y calidad de las partidas que hayan de expendirse.

Art. 9.º El servicio de transporte y la carga y descarga de carnes se verificará, única y exclusivamente, por cuenta del Ayuntamiento.

Art. 10. Las transacciones de las reses que se sacrifiquen en el Matadero se registrarán en la oficina de la Bolsa, efectuándose las operaciones en el Mercado de Ganados, bien por el peso en vivo de las mismas o por el que arrojen en canal en las básculas del Matadero, prohibiéndose la venta de estas carnes en las naves; pero autorizándose las cesiones entre tablajeros cuando éstos no precisen para sus tablas la totalidad de las carnes que sacrifiquen a su nombre.

Art. 11. Estas cesiones serán registradas en la oficina de la Bolsa, en cuyo registro constará el nombre de los que realicen estas operaciones, domicilios, número de reses que han sacrificado, precio de compra, peso y precio de las carnes a que han sido cedidas.

Art. 12. Las carnes procedentes de reses sacrificadas en otros mataderos, podrán venderse en el mercado de carnes forasteras, realizándose las transacciones directamente entre los ganaderos o sus representantes y los tablajeros, registrándose todas estas operaciones en la oficina correspondiente.

Art. 13. Los ganaderos que lo consideren conveniente podrán consignar a la oficina de factaje las reses y carnes forasteras que quieran sean expendidas por esta dependencia, la cual efectuará las operaciones de igual forma que la indicada para las reses y carnes vendidas directamente por sus propietarios.

Art. 14. Tanto para la percepción de derechos y arbitrios, como para la liquidación de todas las transacciones que se efectúen, no se reconocerá como válido más que el peso oficial que determinen las básculas automáticas del Matadero.

Del régimen económico

Art. 15. Todas las cuentas justificativas de la inversión de créditos librados, al Director, en concepto de cantidades a justificar, deberán ser censuradas por el Interventor y aprobadas por la Junta antes de su remisión a la Intervención general.

Art. 16. Toda cuenta, facturas y demás documentos justificantes de gastos con aplicación a los créditos ordinarios presupuestos, deberán presentarse en la Intervención municipal con la conformidad del Director y la censura y toma de razón por la Intervención y Administración del Matadero.

Art. 17. Se entenderán subsistentes y aplicables a la administración económica del Matadero las disposiciones del decreto de la Alcaldía Presidencia de 7 de abril de 1920 sobre provisión de fondos, justificación de gastos y responsabilidades de los funcionarios.

Art. 18. Se constituirá en la Administración del Matadero una oficina de caja, desempeñando el actual Recaudador de derechos del Matadero las funciones de Cajero, pagador y cobrador de todos los servicios de la dependencia.

El cobro de los arbitrios e impuestos se liquidarán diaria o semanalmente, pudiendo ser éstos deducidos del importe de los productos que adquiera el Ayuntamiento cuando así convenga a la Administración.

En ningún momento existirán fondos en poder del Cajero, más de veinticuatro horas, por suma mayor que la que represente su fianza.

Por la oficina de Contabilidad e Intervención se llevará un libro del movimiento de fondos en Caja, a cuyo efecto deberá tomar razón de los ingresos y pagos que se efectúen y comprobar los saldos.

Art. 19. La Junta acordará la gratificación anual que deba abonarse al Cajero por este servicio especial.

Art. 20. El Director y los demás funcionarios del Matadero deberán suministrar a la oficina Interventora cuantos datos necesite para la contabilidad de todas las operaciones.

A este efecto, en todo documento que motive gasto o ingreso se requerirá la firma y el previo examen y toma de razón por la oficina de Intervención y Contabilidad del Matadero.

Art. 21. A efectos de lo que establece la ley de Administración y Contabilidad del Estado y la Instrucción provisional sobre recaudación de 26 de abril de 1900, el Director, el Interventor y los funcionarios que liquiden, cobren o intervengan en las operaciones a que dé lugar el movimiento de fondos, quedan definidos como responsables directos administrativa, civil y criminalmente por los actos que ejecuten u omisiones en que incurran con perjuicio de los intereses municipales o de los particulares.

Art. 22. La Dirección formará un estado diario demostrativo de todas las operaciones realizadas, número de reses sacrificadas, su peso y cantidades devengadas por arbitrios y servicios, que remitirá a la Intervención municipal.

Se formará también semanalmente un estado comparativo con igual período del año anterior, en el que se expresará, por clases, el número de reses degolladas, su peso y el importe de los arbitrios y servicios. Contendrá asimismo cuantos datos estime convenientes sobre precios y procedencia del ganado.

Dicho estado se publicará en el *Boletín del Ayuntamiento de Madrid*.

Art. 23. Mensualmente se formará por el Director e Interventor, balance de ingresos y pagos por todos conceptos, de los cuales se dará cuenta a la Junta y Comisión municipal Permanente, publicándose en el *Boletín del Ayuntamiento de Madrid*.

De los justificantes de contabilidad

Art. 24. Las transacciones de ganado y carnes forasteras, consignadas a la Oficina de factaje se harán constar en contratos privados de compraventa que suscribirán el vendedor o su representante, si estuviere presente, el comprador y el funcionario encargado de la Oficina de factaje, consignándose la clase y número de reses o carnes remitidas, precio de venta, procedencia de las reses, fecha de su llegada a Madrid y condiciones en que se ha efectuado la operación.

A dichos contratos se unirán las certificaciones de los Veterinarios, si las reses fueran decomisadas, y la del Fiel pesador, esta última con la declaración del peso de las carnes en nave y cuantos datos sean necesarios para practicar la oportuna liquidación de su valor y adeudo de arbitrios.

Art. 25. Las transacciones de ganado entre particulares, serán intervenidas por la oficina de la Bolsa, haciendo constar la clase y número de ganado adquirido, precio, procedencia de las reses y fecha de su llegada a Madrid.

Art. 26. Diariamente se expondrá al público el detalle de todas las transacciones de ganado verificadas el día anterior, con expresión de los precios de su cotización y nombres del comprador y vendedor.

Con estos antecedentes se formará la estadística de contratación y la nota de precios que se fijará en la pizarra y se publicarán en el boletín del Matadero.

Art. 27. Los Jefes de departamento darán a la Dirección e Intervención parte diario del número y clase de reses sacrificadas, así como de los despojos, expresando el nombre de los introductores.

Art. 28. Los Fieles municipales y los representantes de ganaderos y tablajeros extenderán diariamente actas por duplicado que pasarán a la Dirección y a la Intervención, expresando el número de reses sacrificadas, peso de las mismas, nombres de comprador y vendedor, etc., etc,

Con vista de estas actas y de los partes de los Jefes de nave se liquidarán seguidamente los arbitrios y demás

devengos, y se extenderán los recibos, bajo pliego de cargo al Recaudador, autorizado por el Director y con la toma de razón por la oficina Interventora.

Art. 29. Los derechos y arbitrios se cobrarán mediante papeleta de aforo y adeudo, firmada por el Recaudador, con la toma de razón del Interventor, en cuyas papeletas se especificará la materia base, la tarifa aplicable, el importe y el nombre y apellidos del obligado.

Mercado de Ganados de abasto

Art. 30. En el Mercado de Ganados de abasto se admitirá toda clase de reses vacunas, lanares, cabrías y de cerda, pudiendo realizar su entrada a cualquier hora del día o de la noche. Los equidos (caballo, mulo y asno) se considerarán también como animales de abasto, y para su sacrificio se atenderá a lo dispuesto en la Real orden de 6 de noviembre de 1914.

Art. 31. Todas las reses destinadas al sacrificio deberán entrar por su pie al Mercado, con excepción de aquellas que, por accidentes fortuitos, se encuentren imposibilitadas de andar, circunstancia que será debidamente comprobada por la Sección sanitaria correspondiente.

Art. 32. Queda prohibido molestar y maltratar las reses en este Mercado, así como el ingreso de perros y demás animales no comprendidos en el artículo 30.

Art. 33. Todo ganado manso se distribuirá a su llegada en los corralillos de reconocimiento, donde se verificará la correspondiente y detenida inspección sanitaria.

Art. 34. Las reses bravas serán reconocidas en los departamentos especialmente destinados para esta clase de ganado.

Art. 35. Para el reconocimiento sanitario en vivo, las reses se hallarán aisladas por especies y separadas por lotes, según el propietario.

Art. 36. El ganado que no ofrezca las debidas garantías de sanidad, quedará sometido a la Inspección Sanitaria, que determinará el régimen a seguir con él; los gastos que originen estas reses serán de cuenta del propietario.

Las reses sometidas a observación serán objeto de nuevo reconocimiento por el Inspector Jefe de los servicios sanitarios.

Art. 37. Una vez hecho el reconocimiento del ganado manso, se conducirá el sano a las naves de estabulación. El ganado vacuno manso deberá permanecer en el establecimiento doce horas, como minimum, antes de su sacrificio.

Art. 38. El ganado vacuno bravo, el porcino y los corderos podrán ser sacrificados inmediatamente después de su reconocimiento en vivo, estando exentas estas dos clases de reses de la estabulación y permanencia que se determina en el artículo anterior.

Art. 39. En cada uno de los locales de estabulación, como asimismo en los de exposición o venta, se prohibirá el ingreso de más de una especie de ganado, no permitiendo tampoco la entrada a mayor número de reses que el fijado según la capacidad de cada local.

Art. 40. Cuando el ganado padezca enfermedades que no puedan ser curadas rápidamente, el dictamen facultativo determinará si puede ser retirado del establecimiento por su propietario; en caso contrario, se procederá a su inmediato sacrificio en el matadero de enfermos y sospechosos. Las carnes de estas reses que puedan ser destinadas al consumo, serán esterilizadas previamente y expendidas en tabajerías especiales.

Art. 41. Las reses enfermas que fallezcan en el lazareto serán inutilizadas totalmente, aprovechando únicamente sus cadáveres en el quemadero para usos industriales.

Art. 42. El Mercado de Ganados de abasto y la oficina de Registros funcionarán diariamente, excepto los domingos, durante tres horas por la tarde y una por la mañana, cuyas horas se fijarán por la Dirección. La apertura y cierre de las operaciones se anunciarán al público a toque de campana.

Art. 43. Al ingresar el ganado vacuno manso en las naves de exposición, se procederá por la Sección veterinaria correspondiente a su clasificación con arreglo a las categorías comerciales del ganado con objeto de orientar a los compradores respecto a la calidad de las reses que van a adquirir.

Art. 44. El ganado vacuno bravo se clasificará atendiendo a su sexo y edad.

Art. 45. Las transacciones de terneras podrán hacerse en el local de exposición de vacuno, cuando así proceda a juicio de la Dirección, de acuerdo con la Sección sanitaria; pero de ordinario se realizarán en su nave de estabulación, que a la vez sirve de exposición.

Art. 46. Las operaciones de compraventa del ganado lanar y de cerda se harán dividiendo éste en grupos por clases, procedencia y propietarios.

Bolsa de Contratación

Art. 47. Todas las transacciones del mercado serán registradas en la oficina de la Bolsa de Contratación, la cual, y cuando se estime conveniente, implantará el servicio de formalización de contratos privados de compraventa; cuando se establezca este servicio no se permitirá el sacrificio de reses sin la presentación de dichos contratos en la nave de matanza.

Art. 48. En estos contratos se hará constar el nombre, apellidos y domicilio de comprador y vendedor, número y clase de las reses y precio de venta por kilo en vivo o en canal; los contratos irán firmados por las dos partes contratantes y visados por el Jefe de la oficina de contratación; el original de éstos quedará en la Administración, y las copias se entregarán a comprador y vendedor.

Art. 49. Todas las transacciones realizadas se indicarán en una gran pizarra colocada en una de las paredes de la Bolsa, especificando el número de reses contratadas, clase, calidad y precio de contratación.

Art. 50. La oficina de información de la Bolsa confeccionará diariamente, o cada dos días, un Boletín de cotización, en el que se expresarán cuantos antecedentes se indican en el artículo anterior relativos al mercado de Madrid, indicando asimismo los precios de cotización del ganado en las principales regiones productoras y cuantos elementos se estimen precisos para facilitar las relaciones entre los ganaderos y el mercado de esta capital. Dicho Boletín se enviará gratuitamente a todas las regiones productoras.

Art. 51. Los ganaderos que lo consideren conveniente podrán consignar a la Oficina de factaje de la Bolsa las reses o carnes forasteras que quieran sean expendidas por esta dependencia, la cual efectuará las transacciones a los precios que rijan en el mercado.

Art. 52. Las reses o carnes forasteras que sean remitidas a la oficina, circularán por cuenta y riesgo de sus propietarios hasta el momento en que ingresen en el Matadero, y aunque la Oficina de la Bolsa tendrá la obligación de hacer las correspondientes reclamaciones a las Compañías de ferrocarriles y a las personas que entreguen el ganado o las carnes, cuantas incidencias surjan por estas circunstancias, deberán ser resueltas directamente por los ganaderos.

Art. 53. El importe líquido de las ventas será entregado a sus propietarios por medio de giro o personalmente, debiendo en uno u otro caso expedirse documento en el que se consignarán las circunstancias que hayan concurrido en estas transacciones.

Art. 54. Este documento será suscrito por el Jefe de la oficina y tendrá la conformidad del ganadero o su representante, si la entrega del importe se ha hecho personalmente. En caso de que el abono se haga por medio de giro o ingreso en cuenta corriente, se suplirá la firma del ganadero, incorporando a dicho documento el resguardo del giro o de la entrega en el Banco.

Oficina de Registro-factoría

Art. 55. Los contratos privados de compraventa de ganados a que se refiere el artículo 47 de este reglamento, o serán pasados a la oficina de Registro-factoría, para su anotación correspondiente.

A dichos contratos acompañarán las certificaciones del Fiel pesador con la declaración del peso de las reses en vida o en la nave y de cuantos datos se precisen para practicar las oportunas liquidaciones del valor de las carnes y, en general, para el adeudo de arbitrios.

En caso de que la res hubiese sido decomisada, el Jefe

de los servicios veterinarios expedirá certificación señalando las causas que motivó la inutilización y acompañando las protestas del dueño de la res, si se hubiesen formulado, y los dictámenes emitidos con tal motivo.

Dicha Oficina, reunidos todos los antecedentes, hará las liquidaciones que correspondan, así de valores de transacción de ganados como de los despojos y pieles, formulando los boletines oportunos, que pasarán a la Oficina de liquidaciones por conducto de la Intervención del Matadero.

Art. 56. El contrato de compraventa de reses entre particulares, requisitado por el Registro-factoría, así como los boletines de compra por el Excmo. Ayuntamiento de los despojos y pieles de ganado, con la toma de razón ambos de la Oficina de Intervención, tendrán la consideración legal de efectos comerciales para la operación de descuento a la vista por la Oficina liquidadora.

Art. 57. De todos los hechos económicos que deban contabilizarse y que afecten exclusivamente al Excmo. Ayuntamiento, como comprador o como vendedor, por las operaciones a que se refiere el presente epígrafe, se expedirán por la Oficina de Registro-factoría el correspondiente albarán, de los que deberá tomar razón seguidamente la Intervención del Matadero, sin cuyo requisito no surtirán efectos en la Oficina de liquidación.

El mismo carácter de obligatoriedad tendrán las operaciones de descuento de las ventas de ganado entre industriales, usuarios de la Oficina liquidadora, aunque con la separación necesaria en razón del límite que se establece en el artículo 61 para el compromiso del Ayuntamiento en estas ventas.

De la Oficina liquidadora

Art. 58. Al objeto de facilitar las transacciones directas entre ganaderos y tablajeros, se creará una Oficina liquidadora, que tendrá los siguientes cometidos:

1.º La concesión de créditos, préstamos y descuentos al Excmo. Ayuntamiento y a los industriales para pagar al contado: el primero, las compras de despojos y pieles, y

los segundos, las del ganado y las de los despojos elaborados, pieles, sebos y subproductos al Excmo. Ayuntamiento.

2.º La cobranza directa de los deudores de los saldos que contra los mismos existan, en la forma y plazos señalados para cada una de dichas operaciones.

3.º La cobranza, mediante el abono del premio que se estipule, de las reses vendidas por el Excmo. Ayuntamiento en comisión, como asimismo del importe de las compras y ventas por el Excmo. Ayuntamiento, de los despojos, pieles y subproductos.

Art. 59. Los servicios de la Oficina liquidadora serán voluntarios para los particulares, pudiendo en consecuencia el vendedor y el comprador de reses, liquidar las transacciones con independencia de dicha Oficina.

Art. 60. Para disfrutar de los beneficios bancarios de la Oficina liquidadora, será requisito indispensable que los industriales se hallen inscritos en la misma como acreditados en cuantía suficiente al máximo de sus operaciones.

El Registro que se abra de acreditados tendrá carácter reservado, pudiendo conocer del mismo únicamente el Director del Matadero.

Art. 61. El importe de los intereses de los descuentos en las transacciones de ganado entre particulares, correspondientes a las primeras veinticuatro horas, serán de cargo del Excmo. Ayuntamiento.

Art. 62. Los pagos que se hagan por la Oficina liquidadora, cuando éstos tengan lugar por cualquier documento de giro, serán de cuenta del preceptor.

Art. 63. Todas las operaciones que efectúe la Oficina liquidadora se entenderán hechas a su riesgo y, por tanto, aquélla tendrá la personalidad necesaria para proceder contra los deudores, cuando a ello hubiere lugar, con arreglo a las prescripciones que para el préstamo mercantil establece el vigente Código de Comercio.

Art. 64. El servicio de Tesorería parcial con concesión de créditos, préstamos y descuentos de que trata el presente capítulo, será adjudicado a un Banco o Sociedad de crédito mediante concurso, con arreglo a las bases que aprobará la Comisión municipal Permanente, requiriendo la adjudicación del concurso el acuerdo del Excmo. Ayunta-

miento Pleno, previo informe del Interventor municipal, conforme al artículo 66 del Reglamento de Hacienda municipal para aplicación del Estatuto.

Art. 65. Se facilitará local adecuado en el Matadero para establecer la Oficina liquidadora con todas sus dependencias.

Art. 66. La cuenta corriente de servicio de Tesorería que se abra al Excmo. Ayuntamiento por la entidad bancaria, para el movimiento de fondos a que den lugar todas las operaciones relacionadas con el mismo, se liquidará por trimestres, al interés recíproco que se establezca, cualquiera que sea la cuantía del saldo; en el bien entendido, que en la expresada cuenta no causarán formalización otros fondos que los que tomen origen en las operaciones que sean cargo directo del Excmo. Ayuntamiento.

Estabulación de reses

Art. 67. Todo el ganado podrá estabularse en las naves que existen en el establecimiento.

Art. 68. La estabulación de las reses se verificará independientemente para cada clase de ganado; del cuidado de éste se encargarán los presentadores de las reses o sus dependientes, pero también podrán realizarse estas operaciones con personal municipal cuando así sea interesado por los introductores.

Art. 69. Será obligatoria la adquisición en los depósitos del establecimiento de toda clase de piensos que se consuman en el mismo.

Art. 70. Los precios de éstos se fijarán en el boletín y en la pizarra del Matadero, y serán los mismos a que hayan sido adquiridos por el Ayuntamiento, gravados con un pequeño tanto por ciento por mermas, de manera que este servicio no produzca beneficio ni quebranto al Ayuntamiento.

Art. 71. Las tarifas por pernoctación y disfrute de establos y utilización del personal municipal para el cuidado del ganado se consignarán en las Ordenanzas de las Exacciones municipales.

Art. 72. El encargado del depósito de piensos, en caso de que no sea objeto de arriendo este servicio, llevará los libros de mercaderías que se estimen precisos, al objeto de saber en todo momento el movimiento diario de dichos artículos.

Art. 73. En dichos libros se consignarán las entradas de cada clase de piensos, y como salidas las entregas que realice diariamente, especificando el nombre del encargado de establos a quien se han cedido.

Art. 74. El encargado de piensos dará a la Administración nota diaria de las cesiones realizadas al objeto de que se formalice la cuenta de estos suministros.

Art. 75. La entrega de piensos a los encargados de los establos, se hará mediante recibo en el que constará el número de kilos, clase, precio por unidad e importe total.

Art. 76. Los encargados de los establos deberán consignar en los libros que al efecto llevarán el número de reses que ingrese en los mismos, con especificación del nombre del propietario, debiendo dar el oportuno parte diario a la Administración con el movimiento de reses, para que pueda realizarse el cobro de los arbitrios por pernoctación y disfrute de establos.

Art. 77. Los encargados de los establos llevarán un libro en el que figurarán como *cargo* los extremos contenidos en el recibo de suministros, y como *data* las cantidades que se entregan a los ganaderos o empleados, nombre de éstos, precio de venta e importe total de la misma.

Art. 78. Llevarán también un registro de entradas y salidas de ganados, en el que consignarán las reses que diariamente ingresen en los establos y las que salen del mismo, con especificación del nombre de su dueño.

Art. 79. Darán cuenta diaria a la Administración del movimiento de reses, y expedirán, al efectuar entregas de piensos, recibo por triplicado, en el que constará la clase de los mismos, peso, precio, importe total y nombre del ganadero o su representante; el original de estos recibos se enviará a la Administración para que efectúe las oportunas liquidaciones y cobro de suministros, entregando una de las copias al ganadero, y quedando la otra en poder del encargado de establos.

Operaciones de matanza

Art. 80. Las operaciones de matanza empezarán a las ocho en invierno y a las siete en verano y se encomendarán al Cuerpo de matarifes con que cuenta el Ayuntamiento para este fin. Si cualquier circunstancia imprevista impidiera que la matanza se ejecutase a las horas anteriormente indicadas, la Dirección adoptará las medidas necesarias para evitar el desabastecimiento del vecindario.

Art. 81. El sacrificio de reses no se realizará nunca con otros instrumentos que los destinados para tal objeto.

Art. 82. No se permitirá en el Matadero la realización de práctica alguna que sea atentatoria a la higiene pública.

Art. 83. Cuando se sacrifique alguna res en estado de preñez el feto será inutilizado, siempre que no se halle en período avanzado de desarrollo, cuya circunstancia se apreciará por el completo revestimiento piloso de la piel, debiendo en este caso venderse las carnes fetales como de inferior calidad en tabajerías especiales y significando su procedencia. Los mencionados fetos serán objeto de los mismos motivos de decomiso que para las carnes se señalen en este reglamento.

Art. 84. El sacrificio de las reses vacunas se hará con puntilla, procediéndose en seguida al degüello, con objeto de evitar el mal aspecto que presentan las carnes cuando la sangre no tiene una rápida emisión.

Art. 85. Una vez sangradas estas reses se procederá a descornarlas, realizándose esta operación por el nacimiento del pelo, al objeto de no depreciar el valor de los despojos, e inmediatamente se verificará la separación de las patas y manos.

Art. 86. El desuello se hará con esmero especial, cuidando de que no queden adheridas a la piel porciones de carne, que evitarían el buen aspecto que deben tener las canales, y una vez hecha esta operación, se procederá a fijar en ellas unas chapas con el nombre del vendedor y comprador, clase del ganado y demás circunstancias que se estimen pertinentes.

Art. 87. La separación de la cabeza se hará por la parte inferior, siguiendo la recta de las mandíbulas hasta encontrar el occipital, que se desarticulará, con el fin de que el corte resulte redondo.

Art. 88. Inmediatamente después de ser desolladas las reses vacunas se procederá a extraer el estómago con el bazo, los intestinos con el páncreas, el peritoneo y el mesenterio, la vejiga de la orina y el pene, cuidando que estos órganos no lleven adheridas porciones de carne. En estas vísceras se colocarán, a presencia de la Inspección Sanitaria, chapas con las mismas indicaciones de las canales, y serán enviadas al vaciadero y taller de mondonguería, donde se verificará su reconocimiento sanitario.

Art. 89. Las demás vísceras y la cabeza quedarán adheridas a la canal hasta que se haga el reconocimiento de ésta, y, una vez efectuado, se extraerán dichas vísceras y serán enviadas a la mondonguería, en igual forma que se indica en el artículo anterior.

Art. 90. Una vez despojadas las reses, y cuando el dictamen del reconocimiento sanitario de las canales sea favorable, se procederá al esquinado de éstas, debiendo realizarse esta operación sobre las barras de suspensión de la nave de degüello.

Art. 91. Terminadas estas operaciones se colocarán las canales en los carrillos aéreos, en los que pasarán a la zona central de la nave para su envío a las salas de oreo.

Art. 92. El degüello de terneras se hará sobre mesas, y una vez sangradas se seccionarán la cabeza y las patas, haciendo en éstas un orificio para que puedan ser colgadas de los carriles aéreos. La elevación de las reses hasta los carriles se hará por medio de las barras de suspensión, y después de colgadas en aquéllos se separarán las manos y cabeza, extrayendo los despojos.

Las demás operaciones se harán de igual forma que la indicada para el ganado vacuno mayor.

Art. 93. El degüello de lanares se hará sobre mesas, y después de sangradas serán desolladas, empezando esta operación haciendo los delanteros, o sea descubriendo una parte del pecho y pescuezo; inmediatamente después serán apuñadas, separando la piel de la paletilla, y se colgarán

las reses en los bastidores de la nave, sobre los cuales se acabarán de desollar, dejando la piel prendida por el cuello.

Al terminar esta operación serán extraídos los vientres, procediéndose acto seguido a descabezar, o sea a desprender la piel del cuello y cabeza.

Art. 94. Después de descabezar las reses serán despechugadas, dividiendo el pecho por su mitad; y realizada esta operación serán extraídas las asaduras y cortadas las cabezas, o sea lo que se conoce con el nombre de aparejar.

Art. 95. El degüello de las reses de cerda se hará sobre mesas, y una vez completamente sangradas se les hará resbalar hasta las cubas de escalde, con objeto de que se pueda realizar fácilmente la depilación de las mismas.

Art. 96. Después de escaldadas se colocarán las reses en las mesas de pelar, donde se verificará la depilación y extracción de pezuñas.

Art. 97. Una vez que se haya efectuado la limpieza total de las reses serán abiertas, rasgándose el periné para la extracción del intestino recto, y los orificios de las patas para que puedan ser colgadas las reses de los carrillos aéreos.

Art. 98. Sobre estos carrillos se hará la extracción de vientres y asaduras, cuidando que estos despojos no lleven adherencias de manteca, realizándose acto seguido el lavado y repaso de limpieza de las canales.

Art. 99. Los despojos de las reses lanares y de cerda serán enviados a los respectivos talleres de elaboración, siguiendo el mismo procedimiento que se indica para las reses vacunas.

Reconocimiento de las reses en canal

Art. 100. Todas las reses sacrificadas quedarán, durante el tiempo que se determine, en las naves de oreo, a fin de que adquieran propiedades más nutritivas.

Art. 101. Los Veterinarios examinarán cuidadosamente, una por una, todas las reses sacrificadas y las que hubiesen sido introducidas procedentes de otro matadero, para cer-

ciorarse de sus buenas condiciones para el consumo; debiendo practicar en ellas cuantos reconocimientos juzguen necesarios con este fin.

Art. 102. Si en este examen se asegura de que alguna res no reunía las condiciones necesarias para ser destinada al consumo, procederá como se señala para cada caso en el epígrafe de este reglamento que trata de los motivos de decomiso. Sospechando que alguna no reúna las condiciones necesarias realizará el examen que proceda en la sección correspondiente y emitirá dictamen.

Art. 103. Si el dueño o encargado de alguna res manifestara disconformidad con la resolución facultativa, podrá nombrar un Veterinario que, por su cuenta y previa autorización de la Dirección del Matadero, verifique un nuevo reconocimiento. En caso de que no hubiese conformidad entre los dos peritos, la Dirección del Matadero dispondrá que el Jefe superior de los servicios dirima la discordia.

Art. 104. En la Dirección del Matadero se pondrá de manifiesto a los Veterinarios antedichos el expediente que se instruya con tal objeto, a fin de que puedan examinarlo antes o después del reconocimiento.

Art. 105. Los propietarios de las reses que sean inutilizadas tendrán derecho a un certificado, en el que se haga constar la causa del decomiso. El original de dicho documento será archivado en la Dirección del Matadero, expidiéndose al interesado una copia del mismo, autorizada con el visto bueno del Jefe de la sección que dictamine.

Art. 106. A medida que se practiquen los reconocimientos se irán marcando las reses declaradas sanas, aplazando dicha operación hasta después del examen realizado, y según su resultado, para las reses de cerda y las demás que resultaren sospechosas al ser reconocidas en canal.

Para evitar fraudes respecto a la procedencia y calidad de las carnes, el estampillado se hará en los cuatro cuartos; siendo diferente el sello que se utilice para cada especie y distinto el sitio en donde se implante, según la calidad de las reses, a fin de distinguir en todo momento los corderos de los carneros y ovejas, si se trata, por ejemplo, de animales ovinos.

Art. 107. Una vez practicado el reconocimiento en canal

podrán ser desprendidas las vísceras y despojos que quedaran en la res, destinando al consumo los que resultaren sanos y decomisando los que careciesen de salubridad. Las carnes permanecerán en el Matadero hasta su completo oreo, autorizando después su salida la Dirección del mismo.

Art. 108. Todas las reses de cerda que se sacrifiquen en el Matadero serán objeto de examen triquinoscópico en el laboratorio especial del mismo antes de ser autorizada su salida para el consumo.

Art. 109. Las reses de otra cualquier especie que en el reconocimiento en canal fueran objeto de duda acerca de su salubridad, también serán objeto de estudio en las secciones del laboratorio central del Matadero.

Art. 110. El reconocimiento y sellado será obligatorio para cuantos jamones se importen a Madrid, a cuyo efecto serán llevados al departamento especial que existe en el Matadero para su estudio por las secciones del laboratorio según el análisis que precisen.

Causas de decomiso

Art. 111. Serán objeto de decomiso total o parcial, los animales de abasto que después de sacrificados presenten las enfermedades, intoxicaciones, lesiones, accidentes, alteraciones, etc., que a continuación se consignan:

A.—DECOMISO TOTAL

I.—*Carnes microbianas*

Septicemia gangrenosa confirmada o dudosa (incluso la piel).

Infección purulenta, confirmada o dudosa.

Diarrea infecciosa de los animales jóvenes.

Poliartritis infecciosas de los animales jóvenes.

Onfaloflebitis supurada.

Carbunco bacteridiano (incluso la piel).

Carbunco sintomático (incluso la piel).

Rabia.

Muerto y lamparón de los équidos (incluso la piel).

Fiebre tifoidea o influenza.

Tétanos.

Peste bovina (incluso la piel).

Pasteurellosis diversas de forma aguda o sobreaguda.

Durina.

Peste, difteria, cólera y tuberculosis en las aves.

II.—*Carnes parasitarias*

Triquinosis.

III.—*Carnes tóxicas*

Muerte natural a consecuencia de una enfermedad cualquiera.

Muerte accidental no seguida de sangría y evisceración inmediatas.

Animales envenenados (intoxicación general).

Putrefacción generalizada, inminente o confirmada.

Enfermedades y traumatismos graves (pneumonía, pleuresía, peritonitis, metritis, metroperitonitis, enteritis, parto laborioso, etc., fracturas y heridas complicadas) que dan lugar:

- a) A las alteraciones musculares febriles (carne febril).
- b) A la presencia de sangre en el sistema venoso e intersticial (carne muy sangrienta).
- c) A la coloración oscura del tejido muscular (carne fatigada).
- d) Al enflaquecimiento o a la caquexia (carnes caquéticas).

IV.—*Carnes repugnantes*

Carnes de olor anormal desagradable.

- a) Olor debido a medicamentos (éter, asafétida, etc.).
- b) Olor debido a alimentos (ajo silvestre, suero de leche, pescado, etc.).
- c) Olor debido a secreciones (olor urinoso, sexual exagerado, etc.).
- d) Olor debido a separación tardía de las vísceras.

- e) Olor debido a estados patológicos.
Carnes ictéricas (ictericia acentuada).

V.—*Carnes poco nutritivas.*

- Carnes fetales (fetos o abortones).
Carnes hidrohénicas (hidropesía general del tejido celular subcutáneo e intermuscular).
Carnes héticas (desaparición de la grasa, consunción).

B.—DECOMISO TOTAL O PARCIAL, SEGÚN LOS CASOS

I.—*Carnes microbianas.*

1.º Tuberculosis en todas las especies mamíferas. El decomiso será total.

a) En caso de lesiones tuberculosas, cualesquiera que sean acompañadas de consunción o caquexia.

b) Cuando se aprecie tubérculos en los músculos o en los ganglios linfáticos intermusculares, o en los huesos o en las articulaciones.

c) En caso de generalización traducida por granulaciones miliares en todas o en algunas de las siguientes vísceras: bazo, hígado, pulmones y riñones.

d) Cuando existan a la vez lesiones tuberculosas importantes (cavernas y focos caseosos extensos) en los órganos de las cavidades torácica y abdominal.

El decomiso será parcial inutilizando todas las vísceras de las cavidades torácica y abdominal, la cabeza, las mamas o los testículos y las relaciones anatómicas y ganglionares de los focos tuberculosos.

a) Cuando las lesiones se hallen circunscritas a un sólo órgano de la cavidad torácica o abdominal y no exista indicio alguno de infección ganglionar ajena al órgano afecto.

b) Cuando los tubérculos, aunque manifiestos en las cavidades torácica y abdominal (pulmón, hígado, etc.), estén evidentemente calcificados y no se aprecie ninguna otra lesión asociada ni en la serosa ni en los ganglios.

2.º Lamparón del buey.

- 3.º Perineumonía contagiosa.
- 4.º Fiebre aftosa.
- 5.º Actinomicosis.
- 6.º Botriomicosis.
- 7.º Coriza gangrenoso.
- 8.º Linfagitis ulcerosa del caballo.
- 9.º Linfagitis epizootica de los solípedos.
10. Papera de los solípedos.
11. Viruelas.
12. Septicemia hemorrágicas de forma subaguda.
13. Dermatitis pustulosa.
14. Seudotuberculosis del carnero y de los terneros.
15. Mamitis gangrenosa de la oveja.
16. Fiebre de Malta.
17. Mal rojo.
18. Pneumoenteritis infecciosa del cerdo o peste porcina.

En todos estos casos el decomiso será total:

- a) Cuando su infección se haya generalizado.
- b) Si existen lesiones febriles.
- c) Si las reses se hallan héticas o caquéticas.

Salvo estas circunstancias, el decomiso será parcial recayendo en las vísceras y partes afectas y tejidos más inmediatos.

II.—*Carnes parasitarias.*

Cisticercosis y psorospemosis musculares. Decomiso total o parcial destruyendo las vísceras y órganos afectos, según la intensidad de la afección.

Lesiones inflamatorias o consecutivas a la inflamación (miositis, artritis, linfagitis, exudados inflamatorios, neoformaciones inflamatorias, supuración, abscesos, hipertrofia, gangrena local, etc.)

Tumores simples (fibromas, quistes, etc.)

Degeneraciones diversas (esclerosis, atrofas, edemas, derrames serosos).

Alteraciones posteriores al sacrificio (dsecación, huevos y larvas de insectos, enmohecimiento, putrefacción superficial, ensuciamiento por substancias repugnantes, etcétera.)

Excepciones condicionales a los motivos de decomiso

TUBERCULOSIS

Siempre que existan motivos racionales para dudar si la carne de una res con lesiones fímicas debe ser objeto de decomiso total o parcial, no se permitirá su venta en estado fresco, pero sí se tolerará después de haberla esterilizado en aparatos especiales.

En caso de aprovechamiento de carnes tuberculosas, previa esterilización, ésta se hará bajo la vigilancia del Jefe de los servicios sanitarios, mediante ebullición durante una hora por lo menos en agua a 100° C., o en vapor a presión, una vez decomisadas las vísceras y tejidos tuberculosos. Las carnes que hayan sido objeto de esta medida, serán puestas a la venta con la inscripción de *carnes procedentes de animales con lesiones tuberculosas*, en tabajerías especiales.

CISTICERCOSIS MUSCULAR

En caso de cisticercosis intensa (más de un cisticerco por cada tres kilos de carne deshuesada y desgrasada), aprovechamiento de la grasa para el consumo, previa fusión a más de 120° C.

En caso de cisticercosis poco intensa (un cisticerco por cada tres kilos o más de carne deshuesada y desgrasada), aprovechamiento en fresco de los tejidos grasos y de los magros, bien previa esterilización a más de 100° C., durante una hora, ya mediante refrigeración a dos grados bajo cero, veinticinco días, cuyas operaciones han de realizarse bajo la vigilancia de la Inspección Sanitaria.

TRIQUINOSIS Y DEMÁS MOTIVOS DE DECOMISO TOTAL DE CERDOS

Aprovechamiento de grasa para usos industriales, previa fusión más de 120° C.

CARNES DE ANIMALES CON ENFLAQUECIMIENTO ACENTUADO

Se permitirá su venta como carnes de inferior calidad, siempre que el enflaquecimiento no obedezca a una causa patológica evidente o dudosa.

Para los estados morbosos o anormales omitidos por cualquier causa de la clasificación procedente de los motivos de decomiso, el Jefe de la sección, procederá según su criterio. Todo decomiso hecho en estas condiciones será objeto de una certificación especial, expedida por el mencionado funcionario y dirigida a la Dirección del Matadero en la que se haga constar los motivos y fundamentos en que se basa su juicio facultativo. Cuando haya disconformidad por parte del propietario, se procederá como se ha dicho anteriormente. (Art. 103.)

Salas de oreo, antecámaras y cámaras frigoríficas

Art. 112. Terminadas las operaciones de degüello, serán conducidas todas las reses, excepto las lanares, a las naves de oreo por medio de los carriles de las vías aéreas.

Art. 113. El ingreso del ganado vacuno en las naves de oreo se hará por medias reses, y una vez oreadas se procederá a separar los cuartos delanteros por la quinta costilla realizando esta operación sobre los aparatos de descuartizar que existen en las naves de oreo.

Art. 114. Las salas de oreo, antecámaras y cámaras frigoríficas estarán sometidas en el aspecto higiénico a la vigilancia del Jefe de los servicios sanitarios y en lo que se refiere a la parte mecánica estarán dirigidas por el Ingeniero del Matadero y personal a sus órdenes.

Esta parte del establecimiento comprende:

1.º Tres salas de oreo: para las carnes de vaca, ternera y de cerdo.

2.º Dos antecámaras comunes para enfriamiento y conservación de los animales enteros o partidos por la mitad.

3.º Una cámara, con celdas particulares, para el depósito de las carnes en cuartos o trozos, después de permanecer en las antecámaras.

4.º Una cámara para la conservación de carne congelada y otra de descongelación.

Las salas de oreo, antecámaras y cámaras mencionadas en los párrafos primero, segundo y tercero del artículo anterior, están destinadas exclusivamente a las carnes de Matadero.

Art. 115. Las salas de oreo serán utilizadas gratuitamente por los dueños de las carnes procedentes de animales sacrificados en el Matadero. Las carnes que sean destinadas a las cámaras frigoríficas deberán permanecer previamente durante seis horas, por lo menos, en la sala de oreo, según determine la inspección sanitaria.

Art. 116. Las salas de oreo son accesibles todo el año, durante las horas que permanece abierto el Matadero, y no podrán estar depositadas en ellas las carnes más tiempo que el necesario para adquirir la rigidez cadavérica y el buen aspecto comercial a juicio del Jefe de los servicios veterinarios. Pasado este tiempo les será aplicada la tarifa correspondiente, sin perjuicio del derecho que asiste a la Dirección de obligar a los dueños de la carne a desalojar las salas de oreo parcial o totalmente en caso de aglomeración o por otra causa.

Art. 117. El uso de las antecámaras y cámaras está reservado exclusivamente para prolongar la conservación y maduración de las carnes. La introducción de carnes en la cámara de celdas no podrá hacerse si no después de una permanencia de doce horas como mínimo en la antecámara.

Art. 118. En caso de aglomeración en las antecámaras y cámaras, la Dirección podrá ordenar la extracción de las carnes que han permanecido más tiempo y su transporte a las celdas o a la tablajería, respectivamente.

Art. 119. Al ingresar las carnes en los locales enfriados se pondrá en cada res o en sus fracciones una tarjeta en la que constará el nombre de su propietario, fecha de ingreso y peso, como asimismo la firma del Inspector Veterinario que garantice su cualidad para el consumo. Una vez que hayan salido las carnes de las cámaras no podrán ingresar de nuevo en la misma.

Salvo circunstancias especiales que determinará el Jefe de la Sección sanitaria, la temperatura oscilará entre más

1 y 3 grados en las cámaras frigoríficas, y entre más 5 y 8 grados en las antecámaras.

Art. 120. El Ayuntamiento declina toda responsabilidad respecto a las oscilaciones de temperatura por causa de fuerza mayor. Se considerarán como tales: las averías en las canalizaciones eléctricas que originen la falta de fuerza motriz, las averías en las máquinas y accesorios, en las bombas y en los conductos de agua al Matadero.

Art. 121. La instalación frigorífica funcionará normalmente durante el tiempo que se estime preciso.

El acceso a las antecámaras y cámaras estará reglamentado del modo siguiente: de seis a siete de la mañana, de once y media a doce y de cinco a seis de la tarde.

Los domingos y días festivos estarán abiertas por la mañana de seis a siete y de once a once y media.

Excepcionalmente, y en caso de fuerza mayor, el Director del Matadero podrá autorizar la apertura de las cámaras fuera de las horas reglamentarias.

Art. 122. El alquiler de las celdas, con los derechos que devenguen (uso de las antecámaras, etc.), será consentido por la administración municipal cuando haya plazas disponibles y según petición escrita de los interesados, que se comprometan a aceptar las condiciones del reglamento.

El reparto de las celdas se hará por el Director del Matadero, según mejor convenga a los intereses del Municipio y a las conveniencias de los arrendatarios.

Estará prohibido a éstos subarrendar todo o parte de una celda sin permiso de la Administración e introducir en la antecámara o en su celda, carnes o sustancias que no le pertenezcan.

Art. 123. La entrada en los locales enfriados (antecámaras y cámaras) no será permitida más que a los arrendatarios o a sus empleados a las horas fijadas en el artículo 122 y a los empleados de la administración y sección sanitaria.

A cada entrada o salida, las puertas de acceso a las salas frías serán cuidadosa y completamente cerradas por las personas que entren o salgan.

Art. 124. Las celdas de las cámaras deberán estar siempre cerradas con llave.

El arrendatario asegurará por sí mismo el cierre de su celda por medio de un candado del tipo adoptado por la Dirección.

Los arrendatarios deberán permitir el libre acceso a sus celdas cuantas veces estime preciso al personal de los servicios sanitarios y administrativos.

Art. 125. El Veterinario Inspector podrá hacer salir inmediatamente de la instalación frigorífica toda la carne averiada, previniendo al propietario.

Art. 126. Estará prohibido introducir, sin previa autorización, ninguna modificación en las disposiciones de las celdas y ganchos, tocar los canales de aire, cerrar o abrir los registros, tocar los hilos o aparatos de alumbrado eléctrico, etc.

Asimismo queda prohibido entrar en la sala de máquinas y depósito de hielo.

Art. 127. Los que contravengan estas disposiciones y las anteriores serán responsables de los perjuicios causados en los aparatos, en la instalación o en las mercancías depositadas.

Art. 128. El arrendatario de celda estará obligado a conservar el suelo y las paredes de su departamento en el mejor estado de aseo, y si no lo verifica, la limpieza será hecha por los dependientes municipales a su costa y sin perjuicio de las multas consiguientes.

Art. 129. Para la limpieza se utilizarán trapos húmedos. Está prohibido el sacudido en seco y lavado con chorro de agua dentro de las cámaras frías.

Art. 130. Queda prohibido utilizar los pasillos para realizar trabajos o depositar efectos.

Está igualmente prohibido depositar en las celdas vestidos, alimentos, líquidos y otros objetos no autorizados por el Director del Matadero.

Queda terminantemente prohibido fumar, escupir, arrojar papeles y desperdicios en las distintas partes de la instalación frigorífica.

Art. 131. El arrendatario es responsable de los deterioros que puedan producirse en su celda, la cual, al terminar su alquiler, deberá ser limpiada cuidadosamente.

Las reparaciones y otros trabajos necesarios para dejar-

la corriente, si hay necesidad, serán ejecutados por cuenta del arrendatario saliente.

Art. 132. En las cámaras frigoríficas habrá un encargado administrativo que tendrá la obligación de llevar un registro de entradas y salidas en el que constará su clase, cantidad; nombre del dueño y fecha del ingreso y salida.

Dicho encargado no permitirá la salida de carnes sin que hayan sido abonados los derechos correspondientes, para lo cual, la oficina extenderá un recibo en el que constarán las circunstancias señaladas en el libro registro, más el importe de los derechos a satisfacer según tarifa.

Mondonguería general

Art. 133. El traslado de despojos de vacas, terneras y lanares a la Mondonguería, deberá verificarse a medida que se vayan sacrificando las reses.

Art. 134. Las panzas e intestinos, debidamente identificados, pasarán directamente al taller de vaciado, donde se desocupará el contenido de estas vísceras, y una vez hecha esta operación, se hará una limpieza de las mismas, verificada la cual, se enviarán estos despojos a los talleres de elaboración.

Art. 135. Antes de ser elaborados los despojos se verificará el reconocimiento sanitario de los mismos y el encargado general de la Mondonguería anotará en los libros que al efecto llevará el número de despojos, nombre del ganadero o presentador de la res y peso de ésta en canal.

Art. 136. El encargado de la Mondonguería llevará asimismo un libro para el movimiento de cueros y pieles, y en él se consignará su clase, calidad, nombre del ganadero o presentador de la res y peso de ésta en canal, como asimismo las depreciaciones que tengan las pieles y cueros. Llevará también un libro para el movimiento del sebo y demás residuos procedentes de la elaboración, en el que se consignará el número de kilos que se obtengan y el de los que se entregan a la fundición o se expenden sin elaborar.

Art. 137. Dicho encargado, además de los libros generales de la Mondonguería, llevará uno particular para cada

taller de elaboración, en el que se consignarán el total de despojos que ingresan en cada taller y peso de cada uno de éstos después de elaborados, consignando asimismo el número de kilos de sebo y demás residuos que hayan resultado de la elaboración. Estos libros serán llevados también por los jefes de cada taller de elaboración.

Art. 138. En cada taller de elaboración, el oficial de caldera hará las funciones de jefe del mismo, siendo el responsable de que todas las operaciones se efectúen con las debidas garantías de higiene y perfección, a fin de que se obtenga la mayor valoración en los productos elaborados.

Art. 139. Realizada la elaboración de los despojos, se agruparán en lotes todas las partes de cada uno de ellos, procediéndose al peso de los mismos y a su distribución y venta a los casqueros.

Art. 140. El encargado de la Mondonguería llevará un libro de salidas de despojos, en el que se anotará el número de los mismos, su peso después de elaborados, precio de venta, nombre y domicilio del comprador e importe total; deberá expedir recibo, en el que constarán las circunstancias anteriormente expuestas y cuyo original, con la conformidad del comprador, se enviará a la Administración del Matadero para que efectúe las liquidaciones y cobro de suministros.

Art. 141. La venta de despojos se hará distribuyendo éstos en lotes numerados, cuyos números corresponderán a las suertes que los casqueros tengan concedidas, verificándose un sorteo diario, en el que se determinará el número de despojos que corresponde a cada industrial.

Art. 142. La liquidación de los suministros a los industriales se hará semanalmente, debiendo consignar previamente estos señores en la Caja del Matadero una cantidad metálica a cuenta y en garantía de los suministros que correspondan a cada una de las suertes que tengan concedidas.

Mondonguería de cerdos

Art. 143. Los despojos de las reses de cerda serán enviados a la Mondonguería de este departamento con los mis-

mos requisitos en que se efectúa el traslado de despojos a la Mondonguería general, a fin de que pueda saberse en todo momento la res de que procedan.

Art. 144. Una vez efectuada la elaboración de estos despojos, serán introducidos en los envases de reparto, precintándose éstos para garantizar debidamente los intereses de sus propietarios, y procediéndose inmediatamente a su envío a las salchicherías.

Art. 145. Al frente de este departamento habrá un Jefe que será el responsable de que todas las operaciones se realicen debidamente, para lo cual exigirá al personal a sus órdenes el mayor esmero en el tratamiento y manipulación de los subproductos.

Fundición de sebos

Art. 146. Cuando el Ayuntamiento estime pertinente realizar este servicio, su funcionamiento se verificará de la forma siguiente: El sebo procedente de la elaboración de despojos será enviado por el Jefe de la Mondonguería al taller de fundición, acompañado del correspondiente recibo de cargo, en el que se hará constar el número de kilos que se remiten.

Art. 147. El encargado de esta dependencia llevará un libro en el que constará el número de kilos que recibe diariamente, y en el que expresará asimismo los que retira del secadero para su fundición, los que se obtengan después de fundido y el peso del chicharro producido.

Art. 148. Llevará asimismo cuenta del movimiento de estos productos elaborados, con expresión del nombre de los compradores, precio por unidad a que se han expendido e importe total de las ventas efectuadas.

Art. 149. Deberá dar cuenta a la Administración del movimiento diario de productos y de las operaciones realizadas, expidiendo, al efectuar las salidas de productos elaborados, un recibo por triplicado, en el que constará el nombre del comprador, clase del artículo, precio de venta e importe total; el original de estos recibos, con la firma del comprador, se enviará a la Administración para que

efectúe las liquidaciones y cobro de suministros, entregando una de las copias al comprador, y quedando la otra en poder del encargado de la fundición.

Secadero de cueros

Art. 150. Si el servicio de secadero se realiza por el Ayuntamiento, todos los cueros y pieles serán enviados a esta dependencia con el correspondiente recibo de cargo, en el que se harán constar el número de cueros y pieles que se remiten, el de la res de que proceden, su clase, calidad de los cueros o pieles, depreciación que tengan, nombre del ganadero o presentador de la res y peso de éstas en canal.

Art. 151. El encargado del secadero llevará un libro con el movimiento de cueros y pieles, en el que constarán los detalles del recibo de cargo, expresando asimismo si éstos pasan a los talleres para su secado o se entregan en fresco a los compradores, si el servicio no se explotase por la Corporación.

Art. 152. Llevará una cuenta especial para los cueros que se sequen en los talleres, en la que se indicará el número de los que ingresen diariamente y las salidas efectuadas, como también si éstos son expendidos o almacenados.

Art. 153. Asimismo llevará una cuenta para los cueros y pieles que se expendan en fresco, en la que se indicará el número de éstas y si se expenden o almacenan.

Art. 154. El encargado del secadero dará cuenta diaria a la Administración del movimiento de cueros y pieles y de las operaciones realizadas; cuando se efectúe cualquier salida, expedirá un recibo por triplicado, en el que constará el nombre del comprador, número de cueros y pieles que se le entregan, secos o en fresco, clase y calidad; el original de estos recibos, firmado por el comprador, se remitirá a la Administración para que efectúe las liquidaciones y cobro de suministros, entregando una de las copias al comprador, y quedando la otra en poder del encargado del secadero.

Art. 155. Sin perjuicio de lo determinado en los artículos anteriores, la Dirección del Matadero podrá establecer

para todos los servicios derivados de la Mondonguería, el sistema de contabilidad que la práctica aconseje como más eficiente.

Sección de enfermos y sospechosos

Art. 156. El ganado enfermo atacado de enfermedades infecciosas o sospechoso, se enviará inmediatamente a esta sección, donde será objeto de un detenido reconocimiento.

Art. 157. La estancia de reses en esta sección se determinará por la Inspección Sanitaria, la cual indicará si pueden salir las reses fuera del Matadero, si procede su inmediato sacrificio, o si pueden estabularse hasta su total curación.

Art. 158. Los gastos que originen las reses en esta sección serán abonados por el ganadero o por el presentador de ellas.

Art. 159. El sacrificio de las reses totalmente curadas se verificará en las naves generales de degüello, y el de las reses enfermas se verificará en las naves de degüello de esta sección, y la Inspección Sanitaria determinará si las carnes, previa esterilización, pueden ser consumidas, o si, por el contrario, procede su inutilización total.

Art. 160. Los residuos y despojos que se obtengan en la inutilización de las carnes podrán ser utilizados para usos industriales, abonándose al dueño de las reses el importe de éstos, previa deducción de los gastos ocasionados.

Art. 161. El régimen de esta sección estará precisamente dirigido por el Jefe de los servicios sanitarios, quien dará cuenta diaria de las incidencias que ocurran al Director del Matadero.

Transporte de carnes

Art. 162. El transporte y la carga y descarga de todas las carnes y el de los despojos de las reses de cerda, desde el Matadero a las tablajerías y desde las estaciones al Matadero, se realizará por cuenta del Ayuntamiento, en auto-

móviles que reúnan las condiciones precisas para garantizar la higiene y seguridad de las carnes durante su transporte.

Art. 163. En cada automóvil irá el número de mozos que se estime preciso, de los cuales uno de ellos hará las funciones de jefe de coche, y será él responsable de que la entrega de carnes y despojos a los tablajeros se realice con las debidas garantías de peso, para lo cual llevará un recibo con el nombre del tablajero, número de la res y peso de ésta o de sus cuartos en la báscula del Matadero. Estos recibos serán expedidos por los fieles de cada romana, y al hacer las entregas deberán ser firmados por los tablajeros, los cuales indicarán cuantas anomalías hubieran advertido. Dichos recibos, con la conformidad o disconformidad del tablajero, serán entregados por los encargados de los coches a la Administración, la cual dará cuenta a la Dirección de las faltas cometidas.

Art. 164. Los mozos de carga y descarga deberán hacer estas operaciones de forma que ofrezcan las mayores garantías higiénicas para las carnes, a cuyo efecto, la ropa especial del trabajo que se disponga deberán renovarla diariamente.

Personal encargado de los distintos servicios

Art. 165. Los servicios del Matadero y Mercado de Ganados se dividirán en cuatro grupos: directivo, comercial, sanitario y mecánico.

Art. 166. El grupo directivo comprenderá cuanto se relacione con la administración, gobierno y contabilidad de todos los servicios.

El grupo comercial abarcará los siguientes servicios:

Bolsa de contratación, Mondonguería, Transporte de carnes, Mercado, Estabulación y Servicio ferroviario.

El grupo sanitario entenderá en todo lo que afecte al régimen sanitario del edificio, reses, carnes y las operaciones que precisen.

Y por último, el grupo mecánico tendrá a su cargo la dirección, conservación y funcionamiento de todos los servicios establecidos con tal carácter.

Del Director del Matadero

Art. 167. La Dirección general del Matadero y Mercado de Ganados, estará a cargo de un Director.

La plaza de Director estará dotada con el sueldo que el Ayuntamiento acuerde y que se consignará en presupuestos.

El Director será el Jefe de todas las dependencias establecidas, y por consiguiente, de todos los funcionarios que presten sus servicios en las mismas.

Organizará y dirigirá el funcionamiento todos los servicios del Matadero y Mercado de Ganados.

Exigirá de sus subordinados el exacto cumplimiento de las órdenes o disposiciones que para el mejor funciona-

miento del servicio emanen de la Superioridad, las que comunicará, bien de palabra o por escrito, y cuidará de que se cumplan las disposiciones de este reglamento en todo lo que al mismo se concierne.

Vigilará por la conservación del edificio, enseres y maquinarias, dando conocimiento a la Junta de abasto de carnes de cuanto se inutilice, para su baja en el inventario, haciendo responsables a los operarios de los desperfectos que por su descuido se hayan ocasionado.

Fiscalizará directamente todas las operaciones del Mercado, matanza y servicios complementarios, vigilando por el exacto cumplimiento de cuanto se ordena en este reglamento a los funcionarios adscritos a estos servicios e inspeccionará los libros registros y de contabilidad que para el funcionamiento del Matadero y Mercado, sean necesarios.

Deberá dar conocimiento a la Junta y a la Alcaldía de cuantas novedades ocurran en el establecimiento.

No podrá conceder licencia a los funcionarios sin la previa autorización de la Alcaldía.

Cuidará de que la contabilidad general y la particular de cada dependencia se lleve al día, para la mejor marcha del establecimiento.

Remitirá diariamente a la Alcaldía relación de las transacciones realizadas en el Mercado, número de reses degolladas y de cuantas operaciones se realicen con expresión de los derechos devengados y demás detalles que considere oportuno conocer la Superioridad, facilitando asimismo los antecedentes que sean necesarios para la Intervención municipal.

Formalizará las correspondientes listas de jornales con expresión de categoría, nombres y días que hayan faltado al trabajo.

Podrá suspender de empleo y sueldo a todos los jornaleros que abandonen el servicio o contravengan las órdenes que les comunique, debiendo dar cuenta acto seguido a la Superioridad, proponiendo asimismo las sanciones que deban aplicarse al resto del personal.

Tendrá una llave de todas las dependencias, a fin de practicar las investigaciones que considere necesarias.

Del Subdirector del Matadero

La plaza de Subdirector se proveerá mediante oposición y estará dotada con el sueldo que el Ayuntamiento acuerde y que se consignará en presupuesto.

Sus obligaciones serán:

Exigir el cumplimiento de todas las órdenes que emanen de la Dirección.

Dirigir todos los servicios comerciales del establecimiento formalizando los balances demostrativos de su resultado económico.

Fiscalizar todas las operaciones comerciales al objeto de que éstas se efectúen con las garantías precisas para el Ayuntamiento y para los intereses de ganaderos y tabajeros.

Redactar el parte diario en el que se expresen al detalle todas las operaciones efectuadas con especificación de las circunstancias que hayan concurrido en cada una de ellas.

Sustituir al Director en casos de ausencia, enfermedad o vacante.

Del Jefe administrativo

Art. 168. El Jefe administrativo tendrá las obligaciones siguientes:

Dirigir los trabajos y servicios de la oficina y ordenar los documentos precisos para el cobro de impuestos y abono de suministros e importe de las consignaciones.

Cuidar de la puntual asistencia del personal administrativo en las horas ordinarias y extraordinarias que sean precisas.

Examinar y distribuir entre los empleados el despacho de los asuntos de la oficina.

Acordar por sí las diligencias de trámite.

Informar al Director por escrito y verbalmente de los asuntos.

Redactar y firmar las notas e informes en los expedientes y autorizar con su *conforme* las suscritas por los oficiales.

Rubricar al margen todas las comunicaciones y certificados que se pongan a la firma del Director.

Autorizar la devolución de documentos previas las formalidades debidas.

Corresponderse con el Director en todos los trabajos de la oficina, preparar y redactar los documentos que no tengan carácter fiscal.

Redactar las minutas de las comunicaciones y demás documentos.

Ordenar los documentos de la oficina y archivarlos.

Art. 169. A las órdenes del Jefe administrativo habrá el número de Oficiales y Auxiliares necesarios del Cuerpo de Administración.

Del Subjefe administrativo

Art. 170. El actual Subjefe administrativo tendrá la obligación de auxiliar al Jefe en todos los trabajos, sustituyéndole en casos de ausencia o enfermedad, y ocupando en propiedad el cargo de Jefe al producirse esta vacante.

Al quedar vacante la plaza de Subjefe se amortizará este cargo.

De la Intervención y Contabilidad

Art. 171. El Jefe de esta Sección será nombrado a propuesta del señor Interventor municipal de entre los funcionarios del Grupo de Contabilidad, y tendrá los cometidos siguientes:

Intervendrá todas las operaciones de la Bolsa de contratación, así como las de ingresos y pagos que se realicen en la Caja.

Exigirá del Cajero le rinda cuenta diaria de las operaciones efectuadas y de los ingresos que deba realizar en la Intervención municipal.

Será el inmediato superior del Cajero y de todo el personal de Intervención. Confeccionará los presupuestos, relaciones, nóminas y cuantos documentos necesitaran el

Director o la Superioridad, siendo responsable de las omisiones, enmiendas o raspaduras que se notaran en los libros.

Cuidará del exacto cumplimiento de este reglamento, debiendo dar cuenta al Director de cuantas infracciones notare.

La cuenta y razón de todas las operaciones del Matadero y Mercado de Ganados la llevará por el sistema de partida doble.

A este efecto, y sin perjuicio de los libros auxiliares necesarios para el desarrollo de la Contabilidad, llevará los libros principales siguientes:

Un libro de Inventarios y Balances.

Un libro Diario.

Un libro Mayor.

Art. 172. En el libro de Inventarios y Balances se consignará como primera partida el Inventario general valorado del edificio con todas sus dependencias, maquinaria, efectos, enseres, etc. Al final de cada ejercicio se anotará el nuevo Inventario valorado, consecuencia de las modificaciones que se hayan introducido durante el mismo, y disminución de valor por amortización, consignándose asimismo el balance general de las operaciones realizadas, de conformidad con el resultado de los libros de Contabilidad.

En el libro Diario se anotará día por día y en resumen o extracto todas las operaciones realizadas, indicando en cada asiento las cuentas deudoras y acreedoras.

En el libro Mayor se abrirán por DEBE y HABER cuentas generales a los diversos servicios del Matadero, y colectivas para las personas que, a consecuencia de las operaciones realizadas, resulten deudoras o acreedoras, desarrollándose estas cuentas por medio de libros auxiliares, en los que se consignarán al detalle las operaciones realizadas. Se llevarán las cuentas personales por conceptos.

Art. 173. En virtud de lo establecido en el artículo anterior, serán objeto de cuentas generales las siguientes operaciones.

Recepción y venta de ganado y carnes forasteras.

Matanza de reses, compra, elaboración y venta de despojos, compra, secado y venta de cueros y pieles.

Fundición y venta de sebos.

Cámaras frigoríficas.

Estabulación de reses.

Lazareto de reses.

Venta de estiércol, pelo y pezuña de cerdos y demás subproductos.

Esterilización de carnes.

Transporte y reparto de carnes.

Servicios ferroviarios.

Todas estas cuentas se adeudarán de los desembolsos o gastos que se produzcan y se abonarán de los ingresos que se obtengan por todos conceptos, a fin de que el saldo ofrezca el beneficio o pérdida habida en cada servicio.

Dichas cuentas podrán subdividirse en otras, si el servicio lo aconseja.

Art. 174. Llevará una cuenta al *Edificio Matadero* y otra para la *Maquinaria, Enseres y Material de servicios*, en las que, como primera partida del DEBE, se consignará el valor porque figuran en el primer Inventario, cargándose durante el año de los gastos que se realicen por obras nuevas y adquisiciones, abonándose las bajas que por cualquier concepto se produzcan, y tanto por ciento que corresponde amortizar por razón del uso, a fin de que al terminar el ejercicio corresponda el saldo de dichas cuentas al valor con que figuren en el Inventario formado.

Art. 175. Para las operaciones de ingresos y pagos llevará la cuenta de *Caja* al Ayuntamiento para hacerle abono de las cantidades que con cargo al presupuesto municipal entregue para atenciones del Matadero y adeudarle las que se ingresen en arcas municipales como productos del mismo.

Art. 176. Abrirá la cuenta de *Gastos generales*, que sólo comprenderá aquellos que por su índole no puedan imputarse a los diferentes servicios que integran la explotación, pudiendo dicha cuenta subdividirse por conceptos.

Para los aumentos o disminuciones de capital por inutilización de efectos, amortizaciones u otros conceptos, se abrirá la cuenta de *Ganancias y Pérdidas*.

Art. 177. Al terminar el ejercicio se abrirá una cuenta titulada *Explotación*, a la que pasarán los saldos de las demás cuentas representativas de Ganancias o Pérdidas, a fin de determinar a una suma los beneficios líquidos obtenidos.

Art. 178. La contabilidad auxiliar de las distintas operaciones se llevará con todo detalle en libros preparados al efecto, justificándose los asientos con los partes diarios que darán los funcionarios que intervengan en dichas operaciones, conforme a lo que se establece en el capítulo siguiente.

Art. 179. La Administración llevará los correspondientes libros, por días pares e impares, para anotar una por una las cédulas de adeudo del arbitrio sobre las carnes, expresando el número de la cédula, nombre del contribuyente, especie, cantidad e importe del arbitrio.

En igual forma y con la debida separación de clases de ganado, llevará otro libro para anotar las papeletas o cédulas extendidas para la cobranza de los derechos de degüello. Diariamente se entregará dicho libro con las matrices para examen y compulsa de los adeudos, a la oficina de Contabilidad e Intervención.

Art. 180. La recepción y venta de reses, y la elaboración de despojos y pieles, serán también objeto de libros auxiliares y de estados diarios demostrativos de las operaciones realizadas.

El libro auxiliar de elaboración de pieles, se llevará en forma de poder determinar, en cualquier momento, las pieles existentes y las dispuestas para la venta.

¶ Para el servicio de las cámaras frigoríficas se establecerán los correspondientes libros en que conste, con todo detalle, los derechos devengados y cobrados por utilización de las mismas, por venta de hielo o por cualquier otro concepto.

La estabulación de reses y la enfermería, serán motivo de libros auxiliares donde consten los derechos de estancia y el importe de los piensos, medicinas, asistencia, etc.

El acopio y venta de piensos, se hará constar en libros dispuestos en forma de poder determinar en cualquier momento las existencias de cada clase de aquéllos.

La venta de subproductos, tales como estiércol, pelo, pezuña de cerdo, etc., se hará por subasta.

Art. 181. El Director del Matadero, de acuerdo con el Interventor municipal Jefe de Contabilidad, establecerá los libros auxiliares, que a más de los indicados, estime oportunos, así como los modelos de documentos que juzgue necesarios para el buen orden de la administración y contabilidad.

Del Cajero Recaudador

Art. 182. El manejo de fondos, tanto por percepción de derechos como por adquisición y venta de subproductos, recepción y venta de ganado o carnes forasteras, estará encomendado a un Cajero Recaudador que será el encargado de realizar estas operaciones, debiendo custodiar los fondos hasta su ingreso en la Depositaria, siendo responsable de las faltas de cantidades, para lo cual tendrá depositada la fianza que se estime oportuna.

Rendirá cuenta diaria al Interventor del Matadero de todas las operaciones realizadas, con especificación de los conceptos de percepción y abono, determinando las cantidades ingresadas en Depositaria.

Del personal de oficina

Art. 183. Habrá el personal de Administración e Intervención necesario para llevar la contabilidad y para el mejor desenvolvimiento de todas las operaciones, dependiendo directamente el primero del Jefe administrativo y el segundo del Interventor.

Del Jefe del "Boletín de cotizaciones,"

Art. 184. Al frente de la oficina de Prensa de la Bolsa de contratación habrá un Jefe, que tendrá el sueldo que el Ayuntamiento acuerde consignar en presupuesto. Esta plaza se proveerá por concurso.

Art. 185. Sus obligaciones serán: confeccionar el *Boletín de cotizaciones* del Matadero, con el resultado de las transacciones efectuadas en el mismo y con los precios que rijan para el ganado en todas las regiones productoras; publicar en cada número artículos encaminados a facilitar las relaciones entre tablajeros y ganaderos y a determinar las orientaciones de los principales mercados de ganados, carnes y derivados.

De los Fieles

Art. 186. Corresponde a los Fieles-romaneros el pesado de las reses en vivo y el de las canales de las sacrificadas en esta dependencia o de las introducidas de fuera de Madrid.

Certificarán de los pesos realizados y de cuantas particularidades se les pidan, tanto por los dueños de las reses como por la Dirección del Matadero.

Cuidarán, bajo su responsabilidad, de evitar errores en las pesadas y en las anotaciones de los libros correspondientes.

De los Celadores

Art. 187. Los Celadores del Matadero tendrán a su cargo la vigilancia, orden y policía interior del edificio.

Al frente de este personal y para la debida distribución de los servicios habrá un Inspector-celador.

La provisión de las plazas que se considere oportuno aumentar para atender a los nuevos servicios se hará por concurso, con sujeción a las reglas que estime la Municipalidad.

Los Celadores estarán destinados en el mercado, naves de matanza y oreo y demás dependencias, debiendo ostentar en todos los actos del servicio la gorra que acredite su calidad de tal.

Pasarán lista a los operarios de las distintas Secciones.

comunicando a la Dirección las faltas de asistencia; contarán las reses en los corralillos de espera, y comprobarán las que salen sacrificadas de las naves.

No permitirán que las reses destinadas al sacrificio sean maltratadas y toreadas, cuidando de que los útiles y aparatos que se empleen en las operaciones se encuentren en el más perfecto estado de limpieza; procurarán que todos los operarios guarden orden, e impedirán que saquen carne de las naves.

Terminadas las operaciones harán la requisa en los departamentos, dando cuenta a la Dirección de las anomalías que se notasen.

Los destinados al Mercado notificarán diariamente a la Dirección el número de reses que han acudido al mismo, el de las que se han destinado al sacrificio, las que ingresen en las naves de estabulación y las que salgan del edificio.

A los Celadores ayudarán en todas sus funciones los vigilantes, guarda-jurados y serenos.

Del Conserje

Art. 188. El cargo de Conserje estará dotado con el sueldo que la Corporación municipal acuerde consignar en presupuesto.

Los deberes del Conserje son:

Cuidar de la conservación y responder de todos los efectos, muebles y material que existan en el Matadero, los cuales recibirá mediante inventario valorado, debiendo dar cuenta al Jefe administrativo de cualquier falta o deterioro que advierta.

Recibir y guardar bajo su responsabilidad el carbón, leña y cuantos artículos o efectos se adquieran para el servicio de todas las dependencias, distribuyéndolos en la forma y con arreglo a las órdenes del Jefe administrativo, a quien dará cuenta del movimiento de entradas y salidas.

Cuidar de que todo el personal a sus órdenes desempeñe las funciones que tenga asignadas, dando cuenta de cuantas anomalías advierta. Exigir que en los actos de servicio todos los funcionarios ostenten el uniforme, y que éstos lo cuiden con esmero especial.

Hacer diariamente una escrupulosa requisa en todas las dependencias, y organizar y dejar montados todos los servicios de día y de noche, para que su funcionamiento responda a las garantías necesarias para la buena marcha de los mismos.

Cumplirá cuantas órdenes emanen de la Superioridad y exigirá su exacto cumplimiento a todo el personal de él dependiente.

Será el inmediato superior del Subconserje y de todo el personal de porteros, celadores, ordenanzas, guardas, etc.

Del Subconserje

Art. 189. La plaza de Subconserje estará dotada con el sueldo que se consigne en presupuesto.

Las obligaciones del Subconserje serán las de auxiliar al Conserje en todas las operaciones a él encomendadas, sustituyéndole en casos de ausencia o enfermedad.

De los Porteros

Art. 190. Para la más estrecha vigilancia del Matadero, en cada una de sus puertas habrá un portero encargado de la admisión del público que a él acuda.

Impedirán la entrada de los que no tengan derecho a ella. No permitirán la salida del personal durante las horas de oficina o matanza, sin la previa autorización de la Dirección, y no consentirán la salida de carnes, sangre o despojos antes de las horas señaladas para tal efecto.

Registrarán a todos los dependientes del Matadero que conduzcan bultos sospechosos, y siempre que estén de servicio deberán usar el uniforme reglamentario, a fin de que sean reconocidos fácilmente.

Los Porteros del Mercado llevarán nota diaria por clases y dueños de las reses que entran, y no permitirán la salida de éstas sin la previa autorización de la Dirección.

Los del Matadero llevarán también nota diaria de las salidas de carnes, sebo, pieles, despojos, etc.

Impedirán la salida del personal que lleve consigo los instrumentos de su oficio, así como a los repartidores que no lleven sus ropas debidamente limpias.

De los Jefes de reparto de carnes

Art. 191. Para el reparto de las reses a las tablajerías, se nombrarán, los obreros que se estimen precisos por vehículo, de los cuales uno hará las funciones de Jefe de coche. Los Jefes de coche distribuirán el trabajo entre el personal a sus órdenes y llevarán recibos, en los que se indicará el número de la res, propietario, domicilio y peso que haya dado en las básculas del Matadero; estos recibos deberán firmarlos los carniceros con su conformidad o haciendo constar las observaciones que consideren necesarias y serán entregados diariamente por los encargados de este servicio, en la Administración del Matadero, para que ésta proceda a su confronta.

Serán responsables de cuantas faltas se hayan cometido desde la salida de las carnes del Matadero hasta su entrada en la tablajería.

Cuidarán de que los trabajos se realicen con las debidas garantías de higiene, para lo cual impedirán que el personal preste servicio, si su ropa no estuviere bien limpia, dando conocimiento de las faltas que notare a la Administración.

Art. 192. Además de este personal habrá el número de Jefes de reparto que se consideren precisos para la distribución ordenada de las carnes de vaca, cordero, terneras y cerdos, desde el Matadero a las tablajerías. Estos Jefes tendrán la obligación de ordenar los repartos de forma que se obtenga el máximo rendimiento, entregando a los Jefes de coche las papeletas con el nombre de los tablajeros, clase y peso de las reses que van a transportar.

Serán los Jefes inmediatos de los repartidores y cuidarán de que éstos se presenten con puntualidad al trabajo y que realicen las operaciones en las condiciones de limpieza precisas para garantizar la salubridad de las carnes.

Llevarán un libro, en el que se hará constar el número

de reses que saca cada coche, su peso y domicilio a que van transportadas, especificando la hora en que salen del Matadero y el tiempo invertido en cada reparto.

Darán parte diario a la Dirección, en el que se harán constar estas circunstancias y las anormalidades que hubieran observado.

De los repartidores

Art. 193. Los obreros encargados de la carga de reses desde las naves a los automóviles y de su descarga en las tablajerías, deberán presentarse con la ropa que utilicen para estos casos, debidamente limpia.

Tendrán la obligación de transportar las carnes desde las naves de oreo a las de romaneo; repartirán todas las reses que se hayan sacrificado, para lo cual no se considerará finalizada su diaria obligación hasta que estén repartidas totalmente.

De los representantes de los ganaderos

Art. 194. La Dirección del Matadero no reconocerá otra personalidad propietaria de las reses que a los presentadores de ellas, con quienes se entenderá directamente para toda clase de operaciones.

Los propietarios de las reses quedan obligados a permanecer constantemente en las dependencias del Matadero o a nombrar un representante que en sus ausencias pueda solucionar los incidentes que surjan; estos nombramientos deberán ser sancionados por la Dirección.

Para que los ganaderos estén fielmente representados en las operaciones de pesos, se nombrarán representantes de éstos a propuesta de la Asociación general de Ganaderos del Reino.

Los ganaderos no asociados nombrarán también su representante; este nombramiento se hará a propuesta de los que de ordinario sacrifiquen más de la mitad de las reses indispensables para el abastecimiento del vecindario.

Estos fieles de ganaderos estarán reconocidos como tales por el Municipio y deberán percibir sus sueldos de quienes representan, pero en forma que haga desaparecer la tarifa que actualmente perciben por cada res que se pesa.

Tendrán la obligación de comunicar diariamente a la Dirección su conformidad o disconformidad con las operaciones efectuadas, facilitando asimismo, cuantos antecedentes e informes relativos a sus funciones les sean exigidos.

De los representantes de los tablajeros

Art. 195. Los tablajeros deberán nombrar también sus apoderados que los representen en las compras de ganado y demás operaciones del Mercado.

Deberán nombrar también representantes en las naves de romaneo, para que en todo momento estén garantidos sus derechos.

Estos nombramientos deberán estar autorizados por la Municipalidad y sus poseedores tendrán las mismas obligaciones para con la Administración y los tablajeros que los fieles de ganaderos tienen para con sus representados.

Sección sanitaria

Art. 196. La dirección sanitaria del edificio, reses, carnes y cuantas operaciones se realicen en el Matadero y Mercado de Ganados, corresponden a la Sección sanitaria.

Los servicios de esta Sección estarán a cargo de un Cuerpo especial de Veterinarios del Matadero y Mercado de ganados, formado por un Jefe de Servicios, cuatro Jefes encargados de las respectivas Secciones técnicas, cuatro Auxiliares primeros y tres Auxiliares segundos, pudiendo ampliarse esta plantilla de Auxiliares según lo exijan las necesidades del servicio. Figurarán, además, cuatro agregados para triquinoscopia de proyección. La provisión de todas estas plazas se hará por oposición directa a la Jefatura y por separado a cada una de las Secciones.

Art. 197. Los servicios sanitarios se dividirán en cuatro

Secciones técnicas: 1.^a De Mercado, clasificación y reconocimiento de ganado en vivo.—2.^a De matanza, decomisos y su tratamiento.—3.^a De Bacteriología y Parasitología.—4.^a Histopatología y museo.

Del Jefe de los servicios sanitarios

Art. 198. El Jefe de los servicios sanitarios, tendrá a su cargo, además de la alta inspección y vigilancia de todos estos servicios, su organización, dentro de la especial independencia y cometido de cada Sección a fin de obtener la máxima eficacia y rendimiento, exigiendo a sus subordinados el cumplimiento de las disposiciones sanitarias consignadas en este reglamento y de cuantas se dicten para el mejor resultado de este servicio.

Despachará y dará diariamente cuenta a la Dirección del ganado sacrificado, número y naturaleza de decomisos practicados, y de cuantos servicios sanitarios se efectúen.

Dispondrá cuanto crea conveniente acerca de la higiene y desinfección del Matadero, especialmente de los aparatos, maquinaria y personal que realice las operaciones de matanza en el lazareto y matadero de enfermos y sospechosos; asimismo será de su especial incumbencia la implantación en régimen sanitario de industrias cárneas o derivadas de sus productos y de los seguros de decomiso.

Como Jefe de los Veterinarios del Cuerpo de Matadero y Mercado de Ganados a él habrá de darse cuenta en trámite obligado de cuantas incidencias se produzcan en el servicio, imponiendo los correctivos necesarios si no fueran acatadas sus disposiciones, y proponiendo a la Dirección las sanciones que se estimen pertinentes.

Resolverá los casos dudosos que surjan en el Mercado y en las naves sobre inspección sanitaria y destino de reses y carnes; llevará un libro registro de cuantas incidencias y trabajos sanitarios tengan lugar en el Matadero y Mercado, y redactará anualmente una Memoria sobre los servicios, su reforma, organización, necesidades, personal, etcétera. Finalmente, estará a su cargo el régimen higiénico

y sanitario de las carnes en el frigorífico y quemadero industrial y la organización de la biblioteca del Matadero. Formará parte de las Comisiones o tribunales que se designen para proveer plazas en esta Sección.

De las Secciones

SECCIÓN 1.^a

Art. 199. Esta Sección estará a cargo de un Jefe, y un Auxiliar primero, siendo su misión atender al servicio sanitario de desembarque, alojamiento, alimentación y exposición de animales; clasificar el destinado al sacrificio por categoría de abasto; determinar su estado sanitario y de utilidad para el sacrificio; finalmente estará a su cargo todo el régimen de higiene y sanidad inherente al ganado en el mercado, establos, apriscos y porquerizas hasta su entrada en las naves de matanza y su tasación para el establecimiento del seguro, teniendo derecho a vivienda uno de los Inspectores de esta Sección.

SECCIÓN 2.^a

Art. 200. Esta Sección estará a cargo de un Jefe, un Auxiliar primero y tres Auxiliares segundos siendo su misión vigilar en las naves, como jefes de ellas, cuantas operaciones se realicen con el ganado y sus productos; inspeccionar las canales y vísceras antes de su salida, cuidando de que los despojos salgan perfectamente identificados; cuidar de que las manipulaciones de las reses se ajusten, no sólo al mayor rigor higiénico, sino también a la obtención del máximo valor comercial de los productos; estará a su cargo el buen orden del trabajo y servicios del personal de matanza, su aseo y compostura. Realizará la inspección y reconocimiento de los despojos rojos, cabeza y patas en las naves y de los vientres y despojos blancos en la mondonguería, conforme disponga el Jefe de los servicios. Estará a su cargo el régimen higiénico y sanitario de la mondonguería, taller de vaciado, tratamiento de pieles, fundición

de sebos, desagüe y evacuación de residuos; sala de autopsias, recogida de decomisos y transporte de las carnes y productos. Uno de los Inspectores de esta Sección tendrá derecho a vivienda en el Matadero.

SECCIÓN 3.^a

Art. 201. Esta Sección estará a cargo de un Jefe y un auxiliar primero, siendo su misión: comprobación bacteriológica del diagnóstico clínico; el análisis de secreciones, líquidos, fragmentos de órganos, etc., que defina su contaminación bacteriana; la comprobación por este medio de las enfermedades infecto-contagiosas de las reses en vivo y *post-mortem*, investigación de infecciones de las carnes y productos por bacterias patógenas; el análisis micrográfico de los hongos y parásitos de las carnes con el estudio y prevención de las intoxicaciones que éstas y sus productos puedan originar; el reconocimiento e inspección bacteriológica de las carnes y preparados cárnicos foráneos; finalmente, la aplicación de los sueros a la diferenciación de las carnes y de la parasitología a las infestaciones del ganado de abasto.

La investigación triquinoscópica de las carnes de cerdo con sus agregados dependerán de esta sección.

SECCIÓN 4.^a

Art. 202. Esta Sección estará a cargo de un Jefe y un auxiliar, siendo su misión: comprobar el análisis anatómopatológico realizado en las naves, mondonguería y sala de autopsias; dictaminar sobre la naturaleza de las lesiones que se presenten en las carnes; realizar el análisis histopatológico de cuantos tejidos se envíen para su dictamen; hacer el estudio de los casos que requieran una investigación especial aun sin ser requerido dictamen; dictaminar sobre la naturaleza y estado de las carnes foráneas y preparados cárneos; estará a su cargo la organización y conservación del museo de anatomía patológica.

De los Veterinarios

Art. 203. Dentro de la especial competencia de cada sección, se considerarán como servicios propios de los Veterinarios del Matadero la inspección en vivo y en muerto de todas las reses que ingresen en el Matadero.

A la llegada del ganado será éste reconocido y clasificado por los Veterinarios del Mercado, que determinarán su admisión para el sacrificio cuando se encuentre en buenas condiciones, enviando a la Sección de sospechosos todas las reses cuyo sacrificio consideren peligroso.

Dispondrán que las reses se hallen aisladas por especies y agrupadas en pequeños lotes, a fin de que pueda realizarse más fácilmente su inspección y ordenarán el aislamiento rápido de las reses enfermas.

Cuidarán de que todas las reses entren por su pie en el Matadero, permitiendo únicamente la entrada por otro medio a las que, por haber sufrido luxaciones, fracturas o cualquier otro accidente, estén imposibilitadas para andar, comprobando escrupulosamente esta circunstancia y siendo responsables de las autorizaciones de matanza que se hagan en esta forma.

Prohibirán el sacrificio de reses en estado caquético y de las que presenten síntomas evidentes de padecer las enfermedades que determina el apartado A) del artículo 59 del Reglamento de Mataderos de 5 de diciembre de 1918.

Las reses que presenten síntomas parasitarios o lesiones traumáticas, inflamatorias, degeneraciones diversas, etc., serán sacrificadas cuando así lo exijan sus dueños y a reserva de ser desechadas en la escrupulosa inspección que se haga posteriormente, debiendo dar conocimiento a la Dirección de todos los casos que sucedan, con expresión del número de la res y del nombre de su propietario.

Después de permanecer las reses en las naves de oreo, serán reconocidas nuevamente, y si en este reconocimiento no resultase nada anormal, autorizarán la salida de las carnes para el consumo; si, por el contrario, la carne no se

encontrara en buenas condiciones, será desechada, para su esterilización o inutilización, según los casos, debiendo realizar, en caso de duda, el correspondiente examen bacteriológico e histopatológico, para lo cual podrá tomar las muestras que considere necesarias.

Si el dueño de una res manifiesta su disconformidad con el informe emitido por el Veterinario Inspector, podrá nombrar otro por su cuenta para que en término de cinco horas y, previa la correspondiente autorización de la Dirección, verifique un nuevo reconocimiento. En caso de que no haya conformidad entre los dos peritos, dirimirá la cuestión el Jefe de los Veterinarios del Matadero.

Los honorarios devengados por el reconocimiento del Veterinario nombrado por el propietario de la res, serán de cuenta de éste.

Expedirán certificados, en los que harán constar las causas que han motivado la inutilización de reses, cuando así lo exijan los dueños de las mismas, quedando el original de la certificación en la Dirección y dándose al interesado copia de la misma.

Reconocerán las vísceras y despojos de reses, para lo cual estos subproductos se identificarán debidamente a fin de que siempre pueda saberse la res de que proceden.

Dirigirán y vigilarán las operaciones de esterilización y destrucción de las carnes decomisadas, denunciarán todas las faltas de higiene que observen, así como los focos de infección que notasen; llevará la estadística del resultado de los reconocimientos y presentarán anualmente una Memoria en la que indicarán todo lo ocurrido en dicho período, que consideren digno de estudio, con las medidas que, a su juicio, deban ponerse en práctica para el mejor funcionamiento de los servicios sanitarios.

Ordenarán y vigilarán las operaciones de limpieza en las dependencias, herramientas, vehículos de transporte y personal encargado de la matanza y conducción de las reses.

Cuidarán del exacto cumplimiento de este reglamento, denunciando a los transgresores del mismo.

Dirigirán todas las operaciones de matanza y elaboración de despojos, inspeccionando las manipulaciones que

se hagan en las naves y en la mondonguería, exigiendo la más perfecta higiene de estos locales y del personal del mismo.

Inspeccionarán las reses de cerda, mediante examen macro y microscópico, no debiendo permitir su matanza sin el requisito expresado.

De los encargados del Mercado de ganados y estabulación

Art. 204. Al frente de este servicio habrá un Jefe, que será el responsable de que estén debidamente cuidadas todas las reses que permanezcan en las naves de venta y locales de estabulación de los mercados de ganado de abasto y de labor.

Este funcionario llevará un registro de las reses que diariamente ingresen en las naves de venta y en los locales de estabulación, determinando las especies de animales, nombre de sus propietarios, etc., etc.

Será auxiliado en estas funciones por los encargados que se nombren para las secciones de cada clase de reses.

Para el cuidado del ganado que permanezca en las naves de estabulación se nombrarán los encargados de establo que se consideren necesarios; éstos llevarán un libro de entradas y salidas de los piensos que para la alimentación del ganado les entregue el Jefe de estabulación general, previa la correspondiente confronta de peso y calidad; llevarán también un registro de las reses que diariamente ingresen en las naves de estabulación, especificando el nombre de los propietarios y procedencia de las reses.

Darán parte diario a la Dirección de las entradas y salidas de ganado, y extenderán los recibos para el cobro del importe de los piensos consumidos.

Del Jefe del servicio ferroviario

Art. 205. Para la organización y funcionamiento de este servicio se nombrará, previo concurso, un funcionario,

que será el encargado de recibir los vagones de reses y resolver cuantas incidencias lleve aparejado el servicio, tanto en sus relaciones con las Compañías ferroviarias como con los remitentes y consignatarios.

De los Jefes de nave

Art. 206. Para la distribución de las faenas de sacrificio y de todos aquellos trabajos que se hagan en las naves de matanza, habrá un Jefe y un supernumerario a las órdenes del Inspector veterinario para cada una de las naves de vacuno, terneras, corderos y cerdos; sus obligaciones serán.

Distribuir los trabajos entre el personal obrero, con arreglo a sus aptitudes, a fin de obtener el mayor rendimiento posible y notar con facilidad las faltas cometidas.

Impedir que los operarios salgan de las naves durante las operaciones de matanza.

Realizar la separación de las cabezas de las reses vacunas y vigilar la extracción de los vientres y asaduras de las de cerda, a presencia de la Inspección facultativa.

Vigilar las reses en las naves de oreo y cuidar de que las herramientas e instrumentos de matanza se encuentren siempre limpios y en perfecto estado para el uso a que se destinan.

Serán responsables de cuantas faltas cometieran sus subordinados si no las hubiera puesto a su debido tiempo en conocimiento del Inspector-Jefe de nave.

Exigirán de aquéllos que la matanza se realice sin limitaciones de ninguna clase, supliendo las faltas de personal, con el fin de que queden diariamente sacrificadas todas las reses destinadas a la matanza.

Cualquier acto de confabulación con sus subordinados, abandono de servicio o contravención de lo anteriormente dispuesto, será castigado con la suspensión de empleo y sueldo, facultad que podrá ejercer de momento la Dirección, dando cuenta inmediatamente a la Junta de abasto y a la Alcaldía para la resolución ulterior que proceda.

De los Matarifes

Art. 207. Las operaciones de matanza se organizarán por medio del personal convenientemente especializado, a cuyo efecto las plazas de esta clase de nueva creación se cubrirán mediante el oportuno concurso.

Tendrán la obligación de sacrificar todas las reses que diariamente se destinan a la matanza, no pudiendo imponer limitaciones de ninguna clase, a cuyo fin no podrán abandonar las naves hasta que estén totalmente terminadas todas las operaciones.

Cualquier acto de suspensión de operaciones se castigará, en el mismo momento, con la separación del servicio de los que lo iniciaran o secundaran, para lo cual se faculta al señor Director, el que dará cuenta inmediata a la Junta y a la Alcaldía para su resolución definitiva.

A partir de la vigencia de este reglamento, no percibirán los matarifes las ubres, sangre, mollejas y demás prebendas de que gozan en la actualidad.

Deberán presentarse a pasar lista media hora antes de empezar las operaciones de matanza.

Los matarifes harán el sacrificio, degüello, desuello y preparación de las reses.

No saldrán del establecimiento sin que previamente hayan limpiado los útiles de matanza, que no sacarán del edificio bajo ningún pretexto.

El que se encuentre de guardia para el servicio de reses, no podrá abandonarle sin la autorización de la Dirección.

Los Ayudantes y meritorios auxiliarán a los matarifes en las operaciones antes indicadas.

Los matarifes, ayudantes, aprendices y en general todo el personal de las naves de vacuno, terneras y corderos, tendrán la obligación de auxiliar a los de la nave de cerdos, en la época de matanza de este ganado; la designación de los individuos de cada nave que han de prestar sus servicios en otra, será facultad del Director.

En reciprocidad a lo anteriormente indicado, una vez

terminada la matanza de cerdos, el personal que figure afecto a esta nave, pasará a prestar sus servicios en las demás.

De los Jefes de mondonguería

Art. 208. Para la elaboración de despojos, fundición de sebos y secaderos de pieles, se nombrará el personal necesario mediante el correspondiente concurso. Al frente de cada una de estas dependencias habrá un Jefe de sección; el sueldo de todo este personal se consignará en presupuesto.

Las obligaciones de los Jefes de Mondonguería, fundición de sebos y secadero de pieles, serán:

Distribuir el personal, con el fin de que todas las operaciones se realicen con las debidas garantías de higiene y perfección, a fin de obtener el mayor valor en los productos elaborados.

Dirigir todas las operaciones, siendo responsable de las faltas que cometan, si no hubierán dado a su debido tiempo conocimiento de las mismas al Director.

Cuidar de que las calderas, cubos y demás efectos, queden limpios al terminar las operaciones, siendo responsables de las averías y desperfectos que ocurran.

No consentirán la salida del personal a sus órdenes hasta que estén totalmente terminadas las operaciones de elaboración de todas las reses que se sacrifiquen diariamente.

El Jefe de la Mondonguería llevará las libros de contabilidad que se determinan en este Reglamento al tratar de la Mondonguería general.

Del Jefe de la fundición de sebos

Art. 209. El Jefe de la Fundición de sebos recibirá, previa entrega del correspondiente recibo del encargado de la Mondonguería, el total de kilos de sebo que de aquella dependencia se le envíen, debiendo dar entrada en el libro registro que se llevará en esta sección.

Dirigirá todas las operaciones, siendo responsable de las faltas que se cometan si no hubiera dado conocimiento a su debido tiempo al Director.

Cuidará de que todas las operaciones de secado, fundición de sebos, obtención de chicharros y demás materias, se realicen con la mayor perfección y en grado máximo, para lo cual distribuirá el personal con arreglo a sus aptitudes.

Cuidará de que todos los aparatos de la sección estén en perfecto estado de conservación, siendo responsable de las averías y desperfectos que ocurran por su mala distribución en los trabajos.

Del Jefe de secadero de pieles

Art. 210. El Jefe del secadero de pieles anotará en los libros de su dependencia el número de las que diariamente ingresen en su taller, las que tengan en las naves de secado, las que estén totalmente secas y las salidas que de éstas se efectúen; dará conocimiento de estas operaciones a la Dirección y será responsable de los defectos que al hacer el secado hubieran ocurrido, siempre que éstos afecten al valor de la piel.

De los operarios de mondonguería, fundición de sebos y secadero de pieles

Art. 211. Los operarios de la mondonguería tendrán la obligación de elaborar los despojos y preparar los productos de todas las reses que se sacrifiquen en el Matadero, no pudiendo abandonar el taller hasta que hayan terminado aquéllas.

Realizarán las operaciones de elaboración cuidando de que no se confundan los despojos de cada res, para lo cual, una vez elaborados agruparán en lotes todas las partes de ellos.

La limpieza de las tripas deberán hacerla inmediata-

mente con objeto de que no se deprecie su valor, ejecutando estas operaciones en la forma que indique el Jefe de la mondonguería.

Con el fin de descongestionar los talleres de la mondonguería, una vez terminada la elaboración de despojos, se enviarán éstos a los sótanos del edificio, donde permanecerán hasta su venta.

Dedicarán especial cuidado a la elaboración y obtención de subproductos, siendo responsables de los defectos que se notasen.

Los operarios del secadero de pieles y fundición de sebos, realizarán todas las operaciones inherentes a sus cargos, con absoluta escrupulosidad, siendo responsables de los defectos que en estas operaciones se aprecien.

De los mozos de limpieza

Art. 212. Para el aseo y limpieza de las distintas dependencias de este edificio, habrá el número de mozos que las necesidades del servicio reclamen, y un Vigilante Jefe de éstos.

Las obligaciones de éste serán: pasar lista diaria a los mozos de limpieza, anotando las faltas de asistencia, que comunicará al Jefe de los Veterinarios del Matadero.

Procurará la más estrecha vigilancia en cuanto con la limpieza se relaciona de todas las dependencias, no permitiendo que los mozos se retiren hasta que la hayan verificado totalmente.

Dará parte diario de todas estas operaciones a la Dirección, así como de los defectos que notare.

Auxiliará a los Celadores cuando pueda hacer compatible su servicio con el de aquéllos, sustituyéndoles en ausencias y enfermedades.

La plaza de Inspector se cubrirá mediante el oportuno concurso, así como las de los mozos de limpieza, y éstos tendrán la obligación de barrer y limpiar todas las oficinas, los patios, corrales, naves de estabulación, automóviles de transporte, etc., es decir, todos los departamentos.

del edificio y las distintas clases de herramientas y aparatos de matanza, procurando tener todo en el más perfecto estado de limpieza.

Servicios mecánicos y talleres

Art. 213. En esta sección están comprendidos todos los trabajos referentes al funcionamiento, conservación y entretenimiento de la instalación frigorífica, generadores de vapor, subcentral eléctrica, alumbrado, teléfonos, aparatos y maquinaria de la mondonguería, fundición de sebos, secadero de pieles y sección de tratamiento de animales enfermos, montacargas, básculas, automóviles, tuberías de agua y vapor, aparatos para la manipulación de la carne, encerraderos, talleres, etc., etc., y, en general, todos aquellos trabajos que requieran algunos de los conocimientos especiales del personal de esta sección.

DEL PERSONAL

Art. 214. El personal necesario para realizar estos trabajos, se dividirá en varias secciones con la siguiente plantilla.

Un Ingeniero Jefe.

Instalación frigorífica.—Un maquinista jefe, dos maquinistas un ayudante y un engrasador.

Generadores de vapor.—Un fogonero jefe, un ayudante y un peón palero.

Servicios eléctricos.—Un oficial electricista y dos ayudantes.

Servicios mecánicos.—Un maestro mecánico, un oficial y un aprendiz cerrajero, un ayudante calderero, un maestro vidriero fontanero, un ayudante fontanero, un oficial y un ayudante carpintero, un herrero, un forjador y un mecánico romanero.

Talleres.—Un oficial ajustador, un oficial tornero y un aprendiz.

Aunque este personal, por razón de su nombramiento, está destinado a trabajos determinados, estará obligado a

prestar su concurso personal, en caso de trabajos urgentes y extraordinarios, siempre que se trate de trabajos de cualquier especialidad de esta sección.

La resistencia a cumplir esta obligación que contraen al aceptar el cargo, será severamente castigada por considerarse como falta grave.

DEL INGENIERO

Art. 215. Todos los trabajos correspondientes a esta sección estarán a cargo de un Ingeniero industrial, que tendrá a sus órdenes a todo el personal mencionado en el artículo anterior y al eventual que intervenga en todos los trabajos de esta sección.

Organizará los distintos servicios y será el responsable del funcionamiento y marcha regular de todas las máquinas y aparatos, y de que las reparaciones que hayan de efectuarse y permitan los elementos de que disponga se realicen oportunamente, a fin de que los servicios no sufran el menor retraso.

Estará a las órdenes inmediatas del Director y tendrá la obligación de entregarle semanalmente una relación detallada de los servicios realizados por el personal a sus órdenes.

Cuando los trabajos que hayan de realizarse sean de tal importancia que requieran el auxilio de elementos extraños, lo hará presente al Director para que se arbitren los recursos necesarios.

Deberá inspeccionar todos los servicios a su cargo en cualquier momento, y recibirá diariamente un parte de las distintas secciones, dándole cuenta de los trabajos realizados, marcha de las instalaciones y material necesario para su funcionamiento y reparaciones, cuyos vales firmará, previa comprobación de la necesidad del material pedido. Las facturas correspondientes deberán serle presentadas para su conformidad.

Cuando necesite para algunos trabajos personal eventual que no requiera conocimientos especiales, lo solicitará del Director, el que podrá destinar a este objeto a los que,

procedentes de otros servicios, no sean necesarios de momento y reúna la capacidad suficiente a juicio del Ingeniero.

Cuando se cometan faltas por el personal a sus órdenes lo comunicará al Director, proponiendo el correctivo que deba imponerse en cada caso.

Siendo el Ingeniero el único responsable de la buena marcha de los servicios a su cargo, estará autorizado para proponer el nombramiento del personal jornalero necesario, y asimismo formará parte de las Comisiones o Tribunales que intervengan en los concursos para el nombramiento del personal, que haya de hacerse en esta forma.

DEL MAQUINISTA JEFE

Art. 216. El maquinista Jefe de la instalación frigorífica cuidará de la marcha de todos los aparatos y de realizar las reparaciones que permitan los medios de que disponga en el Matadero.

Conocerá perfectamente el montaje de las máquinas y aparatos a su cargo, y poseerá los conocimientos de mecánica necesarios para las reparaciones urgentes, a cuyo fin podrá disponer de los talleres, con preferencia a todos los demás servicios.

No permitirá el acceso a la sala de máquinas de ninguna persona que no vaya provista de un permiso del Director del Matadero.

Cuidará de que la temperatura en las cámaras y antecámaras sea la conveniente y de la producción de hielo, que entregará a cambio de los vales procedentes de la Administración del Matadero.

Estará también encargado de la vigilancia de la apertura y cierre de las cámaras y antecámaras.

Tendrá a sus órdenes inmediatas a los maquinistas, ayudantes y al engrasador, a quienes instruirá y encargará de manejo de la instalación, cuando haya de trabajarse continuamente en los turnos de ocho horas que a cada uno corresponden.

Tendrá derecho a vivienda en el Matadero, y se obliga a dejar señalados, cuando se ausente, los sitios en donde puede avisársele en caso de urgencia.

Todos los días entregará al Ingeniero la hoja impresa que explica la marcha del servicio, y dará cuenta de las anomalías que haya observado y material que necesite.

GENERADORES DE VAPOR

Art. 217. El fogonero Jefe será el encargado de poner en marcha todos los aparatos que requieran para su funcionamiento el empleo del vapor y agua, y tendrá los conocimientos suficientes para realizar todas las reparaciones o modificaciones necesarias en las calderas, aparatos y tuberías de vapor y agua.

Tendrá a sus órdenes inmediatas al fogonero ayudante y al peón que le auxiliarán en los trabajos de reparación y funcionamiento de las calderas, estableciéndose los turnos necesarios, de los que uno será ocupado por él.

En el caso de trabajo continuo, será aumentado otro fogonero ayudante, que puede proceder de otro servicio, por tratarse de una necesidad eventual.

El fogonero Jefe entregará diariamente el Ingeniero nota del carbón consumido y trabajos realizados, así como del material que necesite para trabajos ulteriores.

SERVICIOS ELÉCTRICOS.

Art. 218. El oficial encargado de estos servicios tiene a su cargo las instalaciones de alta tensión y las de fuerza, alumbrado y teléfonos del Matadero y Mercado de Ganados.

Conservará en su poder la llave de la Subcentral y departamento de transformadores, y será el responsable de los accidentes que por su falta de cuidado pudiesen ocurrir.

Tendrá a sus órdenes inmediatas a dos ayudantes, y

cuidará de la buena marcha y conservación de las instalaciones de fuerza, alumbrado y teléfonos, así como de la limpieza de los motores y cuadros de distribución, y de la vigilancia de todos los aparatos de seguridad de la instalación.

Reparará inmediatamente las averías que se produzcan, y cuando el trabajo sea continuo se establecerán tres turnos con los ayudantes.

También estará encargado del encendido y apagado del alumbrado, sujetándose al horario e instrucciones que le señale el Ingeniero, instruyendo a los encargados de realizarlo y vigilando su cumplimiento.

Tendrá a su cargo el almacén de material eléctrico, y diariamente entregará al Ingeniero la hoja del vatímetro registrador y el impreso que indica la marcha del servicio. También dará un parte detallado, en el que figure el material empleado, sitio en donde se haya colocado y nota del material que deba adquirirse.

Este oficial también disfrutará de vivienda, y señalará cuando se ausente los sitios en donde pueda encontrarse en caso de ausencia.

SERVICIOS MECANICOS

Art. 219. Los obreros asignados a este servicio tienen por misión realizar todos los trabajos de obra nueva y reparación de las instalaciones mecánicas propiamente dichas, como carriles, camales, carrillos, calderas, carros de transporte, básculas, vallas, burladeros, puertas, etc., etc., y en general todos los trabajos en hierro, carpintería, etc. y de cerrajería menor que sean necesarios.

El oficial encargado de los talleres de reparación deberá conocer el oficio de forjador y tendrá a sus órdenes al ayudante calderero y aprendiz, que en caso necesario podrán ser destinados a otros servicios.

Entregará diariamente al Ingeniero nota de los trabajos realizados y del material que necesite.

Los oficiales fontanero, albañil y carpintero realizarán los trabajos propios de su cargo, y estarán agregados, a los efectos de la clasificación de trabajos, al oficial cerrajero.

TALLERES

Art. 220. Para la reparación de los automóviles al servicio del Matadero y Mercado de Ganados y de todas las máquinas y aparatos se dispondrá de un taller, con las máquinas indispensables para las reparaciones urgentes que se precisen.

Estará encargado de este taller el obrero ajustador, que poseerá conocimientos de mecanismo de automóviles, y a cuyo cargo correrá la reparación de los mismos.

El oficial tornero realizará todos los trabajos de su especialidad que sean necesarios, y ayudará al ajustador en sus faenas.

Además de la reparación de automóviles se verificarán en este taller cuantos trabajos de cerrajería, calderería, etcétera, sean necesarios, siendo su orden de preferencia el siguiente: instalaciones frigoríficas, servicios eléctricos, automóviles y cerrajería.

Las máquinas-herramientas del taller serán manejadas únicamente por los encargados de ellas, siendo responsable el encargado del mismo de lo que pudiera ocurrir por dejar manejarlas a otras personas.

Este encargado dispondrá de vivienda en el Matadero, y también indicará al ausentarse los sitios en donde pueda encontrársele.

Queda obligado a acudir inmediatamente al sitio en donde un automóvil del servicio se halle detenido por causa de una avería.

Tendrá a su cargo el almacén de los materiales y accesorios para los trabajos de cerrajería, automóviles e instalación frigorífica, llevando el libro de entradas y salidas correspondiente.

Entregará al Ingeniero todos los días nota de los trabajos realizados, material necesario y estado del almacén.

Este Reglamento fué aprobado por la Comisión municipal Permanente en 12 de noviembre de 1924, y por el Ayuntamiento Pleno en sesión extraordinaria de 20 de dicho mes; y elevado al Ministerio de la Gobernación, fué aprobado por la siguiente Real orden:

«Excmo. Sr.:

»El Excmo. Sr. Subsecretario del Ministerio de la Gobernación, en Real orden fecha de hoy, me dice lo siguiente:

»Excmo. Sr.: Contestando a su comunicación de 24 del actual, a la que acompañaba el adjunto expediente, debo manifestarle que con fecha 22 del actual se dictó por este Ministerio la Real orden siguiente, que sin duda ha sufrido extravío. = Excmo. Sr.: Visto el expediente elevado a este Ministerio por el Ayuntamiento de Madrid para implantación de la municipalización parcial del abasto de carnes acordada por dicha Corporación; Resultando: Que el Ayuntamiento de Madrid, en sesión celebrada el 22 de febrero de 1922, acordó establecer el régimen de municipalización parcial para el Matadero, señalando al efecto las condiciones que estimó pertinentes; que la misma Corporación acordó en 29 de septiembre siguiente adaptar dicha municipalización parcial al Real decreto de 5 de agosto del mismo año, constituyendo al efecto una Junta especial de Abasto de carnes y abriendo la oportuna información pública; y que en sesión extraordinaria de 14 de octubre del citado año de 1922, el Ayuntamiento ratificó el acuerdo de municipalización parcial para el abasto de carnes en Madrid, eligiendo los cinco Concejales y los cuatro señores que a título de competentes habían de constituir la Junta especial de Abasto; Resultando: Que la Junta especial de Abasto de Madrid ha aprobado el 6 de agosto del corriente año su Reglamento interior, así como las Ordenanzas del Matadero y Mercado de Ganados, y que ambos reglamentos, previo informe favorable de la Intervención Municipal y del Decano de los Letrados consistoriales, han sido sancionados por la Comisión municipal Permanente y el Pleno del Ayuntamiento, en sesiones celebradas los días 12 y 20 del corriente mes, respectivamente, y elevado después a este Ministerio para su definitiva vigencia, por referirse a un acuerdo municipal anterior al Estatuto vigente; Conside-

rando: Que adoptado el acuerdo de municipalización de abasto de carnes de que se trata en el año 1922, es obvio que a tenor de la disposición transitoria primera del vigente Estatuto Municipal, procede tener en cuenta la legislación anterior a dicho cuerpo legal, conforme a la cual es competente este Ministerio para sancionar los reglamentos elaborados por la Junta especial de Abasto de carnes de Madrid para determinar su régimen interior y el del Matadero y Mercado de Ganados; Considerando: Que del examen de dicho Reglamento se desprende que en ellos se han tenido en cuenta las disposiciones del Real decreto de 5 de agosto de 1922, especialmente en sus artículos 9.º y 10; Considerando: Que en su consecuencia procede aprobar los reglamentos de que se trata, si bien el Ayuntamiento habrá de tener presente que la municipalización del servicio de abasto de carnes deberá llevarse a efecto con arreglo a lo dispuesto en el Estatuto Municipal, por cuanto la legislación anterior al mismo sólo es viable al efecto de estimar adoptado y valedero el correspondiente acuerdo: S. M. el Rey (q. D. g.) se ha servido disponer: 1.º Que se apruebe el Reglamento de la Junta especial de Abasto de carnes y las Ordenanzas del régimen y servicio del Matadero y Mercado de Ganados de Madrid, que han sido remitidos por el Ayuntamiento de la Corte para llevar a efecto su acuerdo de municipalización parcial del servicio de abasto de carnes. 2.º Que a la ulterior fase ejecutiva de dicha municipalización se atenga el Ayuntamiento de Madrid a lo prevenido en el vigente Estatuto Municipal. De Real orden lo digo a V. E. para su conocimiento, el del Alcalde de Madrid, a quien lo trasladará inmediatamente, devolviéndole a la vez el expediente de referencia para su remisión al mismo Alcalde.»

Lo que traslado a V. E. para su conocimiento, el de esa Excm. Corporación, y demás efectos, con remisión del expediente de referencia. Dios guarde a V. E. muchos años. Madrid, 28 de noviembre de 1924.—*Ignacio de Peñalver*. (Rubricado.)

Excmo. Sr. Alcalde Presidente del Ayuntamiento de esta Corte.
