242
Sept. 19, 1957

GOBIERNO DE PUERTO RICO

OFICINA DEL SECRETARIO

SAN JUAN, P. R., *8 de septiembre de 1914.*

Boletín Administrativo No. 81.

PROCLAMA
DEL GOBERNADOR DE PUERTO RICO

Reglamento de Sanidad No. 26.—Mataderos; reglas para su construcción y uso, y para el abastecimiento de carnes frescas en la Isla de Puerto Rico; promulgado.

Habiendo sido aprobado por el Consejo Ejecutivo, en 18 de agosto de 1914, de acuerdo con las disposiciones de la Ley No. 81, de 14 de marzo de 1912, el siguiente reglamento, queda por esta proclama promulgado para conocimiento y gobierno de todas las personas a quienes interese:

REGLAMENTO PARA LA CONSTRUCCION, USO DE LOS MATADEROS Y ABASTECIMIENTO DE CARNES FRESCAS EN LA ISLA DE PUERTO RICO.

Artículo 1.—Por el presente reglamento se autoriza la construcción y mantenimiento de mataderos públicos y privados en la Isla de Puerto Rico, sujetos a los preceptos en él establecidos.

Artículo 2.—Cada municipio de la Isla deberá tener por lo menos un matadero público, excepto cuando dos municipios estén bastante juntos para que ambos puedan utilizar el mismo matadero.

Artículo 3.—Para la construcción de un matadero en la Isla de Puerto Rico es requisito indispensable obtener autorización del Director de Sanidad, previo informe favorable del oficial local del ramo y la aprobación escrita de los planos por el ingeniero sanitario.

Artículo 4.—Todo edificio de nueva construcción destinado a matadero constará por lo menos de los siguientes departamentos:

(*a*) Uno para la matanza de ganado vacuno.

(*b*) Uno para la matanza de ganado de cerda y lanar.

(*c*) Uno para la limpieza general de panzas, tripas y demás entrañas de los animales sacrificados.

(*d*) Uno con instalaciones sanitarias para la provisión abundante de agua a la temperatura ordinaria e hirviente para las necesidades de la limpieza y el pelado del ganado de cerda.

(*e*) Uno destinado a baño y limpieza de los empleados.

(*f*) Una sala de repeso y depósito de carne.

(*g*) Una sala para oficinas.

(*h*) Anexo a estas dependencias habrá un corral o chiquero, protegido de la intemperie, dividido en departamentos destinados a la separación y selección del ganado, y provisto de un abrevadero en condiciones sanitarias, así como de un estercolero en sitio adecuado. *Disponiéndose* que cuando los recursos de un municipio no le permitan construir un matadero en la forma descrita por este artículo, por la presente se autoriza al Director de Sanidad para que apruebe su construcción con menos departamentos.

Artículo 5.—No se construirá, establecerá o mantendrá ningún matadero dentro de los límites de la urbe ni en las afueras de ésta dentro de los 100 metros de una casa, edificio o lugar habitado, manantial, arroyo, río, pozo o corriente de agua. *Disponiéndose* que el Director de Sanidad podrá permitir la construcción, instalación y entretenimiento de mataderos a una distancia menor de cualquier casa, edificio o lugar habitado, manantial, arroyo, río, pozo o corriente de agua, si en su opinión la salud pública estuviere suficientemente protegida.

Artículo 6.—Todo edificio destinado a matadero deberá ser bien ventilado y de capacidad proporcionada al número de reses que hayan de sacrificarse. La altura de los locales destinados a matanza del ganado vacuno y al repeso y depósito de carnes no será en ningún caso menor de 5 metros y los demás departamentos tendrán una altura no menor de 4 metros. Los techos serán construídos de material impermeable que permitan la fácil limpieza con agua. Los muros interiores serán de material impermeable hasta una altura mínima de dos metros y medio (250 m.) del suelo. Los pisos serán necesariamente de cemento u otro material impermeable, a prueba de ratas. Dichos pisos tendrán suficiente declive para el desagüe interior el cual se verificará por medio de un vertedero o tubo, a un tanque séptico colocado a una distancia no menor de 10 metros del edificio, o al mar abierto cuando esto pueda hacerse sin perjuicio para la salud pública. No se verterán en dicho tanque los desperdicios de la matanza ni las basuras de los patios, los cuales deberán recogerse antes del baldeo.

Artículo 7.—Los mataderos estarán provistos de todos los enseres y utensilios indispensables para la manipulación de las carnes, así como para la recogida y extracción de menudos, pieles, despojos, grasas, etc. Dichos enseres y utensilios estarán construídos de material sanitario apropiado y se mantendrán en las condiciones de la más estricta limpieza.

Artículo 8.—Los dueños, arrendatarios, agentes o encargados de los mataderos están obligados a hacer lavar total y efectivamente las paredes, pisos y patios del mismo, a lo menos una vez cada 24 horas, y regarán en las salas de matanza y depósito dos veces al mes a lo menos cloruro de cal en cantidad proporcional al tamaño de los mismos. Los ganchos y demás útiles para colgar las carnes serán lavados y limpiados diariamente.

Artículo 9.—El acceso a los mataderos deberá ser practicable para carros de modo que las carnes puedan ser tomadas fácilmente del depósito para su transporte y el edificio estará rodeado de una acera de cemento con declive suficiente para el desagüe de un ancho de 75 cm. a 1.50 m. según la extensión de aquél.

Artículo 10.—Queda prohibida la matanza de reses en otro sitio que no sea un matadero autorizado con arreglo a las disposiciones de este reglamento; *Disponiéndose* que esta prohibición no se refiere a la matanza de pequeños animales (lechones, cabritos, corderos, etc.) que podrán sacrificarse en los patios o corrales de las casas o fincas, cuando se destinan al consumo de la familia y no se verifique a diario.

Artículo 11.—Todo ganado que se destine a la matanza será inspeccionado 24 horas antes por un veterinario o por el oficial de sanidad o por el empleado que haga sus veces y entrará al matadero por sus propios pies, excepto los cerdos que por su extremada gordura no puedan efectuarlo. El animal que se encuentre enfermo será rechazado. Una vez muerta la res serán inspeccionados su armazón y entrañas y si resultaren enfermas serán destruídas saturándolas con aceite de carbón y quemándolas en presencia de un empleado de sanidad; *Disponiéndose,* sin embargo, que cuando un órgano o parte de una res esté magullado o herido la parte magullada o herida no se ofrecerá en venta, pero si el resto está en buenas condiciones podrá venderse para el consumo público.

Artículo 12.—No se sacrificará ni venderá para el consumo público ninguna res que estuviese afectada de las siguientes enfermedades:

1. Anomalías de la sangre (anemia, leucemia, hemoglobinemia, ictericia, uremia).
2. Parásitos animales (los parásitos que se sabe son directa o indirectamente trasmisibles al hombre).
3. Intoxicación pútrida (sapremia).
4. Piemia.
5. Septisemia, sea o no hemorrágica.
6. Antrax.
7. Rabia.
8. Muermo.
9. Tuberculosis.
10. Actinomicosis.
11. Carbunclo.
12. Pústula maligna.
13. Disentería.

14. Cólera de los cerdos.
15. Plaga del ganado de cerda.
16. Gastroenteritis (mycotic).
17. Fiebre de Texas.
18. Tétanos.
19. Tumores malignos.
20. Fiebre puerperal.
21. Emaciación.
22. Preñez avanzada. (Queda prohibido el aprovechamiento de fetos para el consumo público.)
23. Parto reciente (deben haber transcurrido lo menos 15 días).
24. Sofocados (animales febriles).
25. Fatigados (animales cansados deben haber descansado 8 horas antes de sacrificarse).
26. Fracturas, contusiones, golpes. (Cuando haya fiebre.)
27. Estados avanzados de sarna.
28. Estados avanzados de morriña.
29. Supuración o inflamación gangrenosa de la ubre.
30. Heridas. (Cuando exista fiebre.)
31. Cualquier enfermedad del corazón, pulmones, hígado, riñones, bazo, peritoneo, pleura o cualquier órgano que haga impropia la carne para el consumo público.
32. Animales que tengan menos de 30 días de nacidos. (Los becerros deben producir 45 libras de carne limpia.)

Artículo 13.—La matanza de las reses para el consumo público se verificará a las horas fijadas por el oficial de sanidad, de acuerdo con las autoridades municipales, teniendo en cuenta las necesidades de la población; *Disponiéndose* que cuando el oficial de sanidad y las autoridades municipales no puedan llegar a un acuerdo, el Director de Sanidad fijará la hora.

Artículo 14.—Todo matadero deberá estar provisto de receptáculos con tapas a prueba de agua, para la inmediata recepción de desperdicios, los cuales receptáculos se removerán, vaciarán y limpiarán inmediatamente después de la matanza.

Los despojos, grasas, huesos, menudos y desperdicios de las reses, no podrán hervirse o prepararse en el local de los mataderos, ni tampoco dentro de un radio de cien metros de los mismos en todas direcciones. Los cueros no podrán ser curados en el establecimiento, ni en sus alrededores, sino en lugar apropiado, previa designación de la oficina de sanidad.

Artículo 15.—Mediante licencia escrita del oficial de sanidad y con sujeción estricta a las disposiciones de este reglamento las operaciones de derretido de los despojos, grasas, huesos, y otros desperdicios de las reses, podrán llevarse a cabo en locales preparados *ad hoc,* provistos de todos los medios y útiles necesarios para evitar malos olores.

Artículo 16.—Queda terminantemente prohibido, por la presente, utilizar el local de un matadero aunque sea con carácter temporal para ningún fin que no sea el de su destino.

En la vecindad de un matadero no se consentirá la crianza de ninguna clase de animales domésticos, ni vivienda o habitaciones que no estén en consonancia con lo que prescribe el artículo 5 de este reglamento.

Artículo 17.—Los matarifes, ayudantes, auxiliares, cargadores y toda persona que haya de intervenir directamente en el manejo de la carne deberán estar provistos de certificados de buena salud, expedidos por el oficial de sanidad, cuyos documentos se renovarán mensualmente. Vestirán ropa limpia adecuada para el trabajo de la matanza y manipulaciones con las carnes, esta ropa será distinta de la usada ordinariamente. Dicha ropa deberá cubrirse además con una blusa blanca que se mantendrá siempre limpia.

ARTÍCULO 18.—Las carnes se conducirán a los lugares destinados a la venta observando las mayores precauciones de aseo y limpieza, en todos los momentos, especialmente en la carga y descarga de los carros. Los carros de conducción de carnes, serán cubiertos y capaces para el contenido a que se destinan y dedicados exclusivamente a dicho servicio. Estarán pintados al óleo en su exterior y forrados interiormente con latón, hierro galvanizado u otro material liso y pulimentado, con rejillas o persianas de ventilación provistas de tela metálica a prueba de moscas, y de garfios o clavos de acero o niquelados para colgar las carnes. En ningún caso se permitirá la conducción de carnes de otra manera, ni echada sobre el suelo del carro, ni sobre ninguna mesa, tabla u otro aparato distinto de ganchos de acero pulimentados o niquelados.

ARTÍCULO 19.—Los cargadores de carnes no podrán transportarla sobre la cabeza, ni sobre los hombros, sino con el auxilio de un cubrerropas impermeable y limpio que evite todo contacto directo con la carne. Deben vestir con aseo, usarán calzado y llevarán la cabeza cubierta. De ningún modo el conductor del carro practicará ni auxiliará las operaciones de carga y descarga de la carne.

ARTÍCULO 20.—El transporte o conducción de los desechos o desperdicios procedentes de la matanza, no se permitirá por las calles de la población, sin previa licencia del oficial de sanidad local, y en carros *ad hoc* que no se detendrán en el trayecto que hayan de recorrer para llegar a su destino, y con sujeción estricta a las condiciones que se establecerán en cada caso.

ARTÍCULO 21.—Toda infracción a este reglamento será castigada según dispone el artículo 33 de la "Ley para reorganizar el Servicio de Sanidad," aprobada en 14 de marzo de 1912, sin perjuicio de la responsabilidad civil correspondiente.

ARTÍCULO 22.—Toda ordenanza o reglamento que esté en conflicto con el presente queda derogado. Este reglamento empezará a regir una vez aprobado por el Consejo Ejecutivo y promulgado y publicado de acuerdo con el artículo 13 de la "Ley para reorganizar el Servicio de Sanidad," aprobada en 14 de marzo de 1912.

Promulgado así, y habiéndose publicado en dos periódicos de circulación general en la Isla, de acuerdo con lo que dispone el artículo 13 de la Ley No. 81, aprobada en 14 de marzo de 1912, el mencionado reglamento titulado "Reglamento para la construcción, uso de los mataderos y abastecimiento de carnes frescas en la Isla de Puerto Rico," aprobado por el Consejo Ejecutivo en 18 de agosto de 1914, queda a partir de esta fecha con toda la fuerza y vigor de una ley.

EN TESTIMONIO DE LO CUAL, he firmado esta proclama y hecho estampar en ella el sello del Gobierno de Puerto Rico, en la ciudad de San Juan, hoy, ocho de septiembre de mil novecientos catorce.

[SELLO.] ARTHUR YAGER,
Gobernador.

Promulgada, de acuerdo con la ley, en 8 de septiembre de 1914.

R. SIACA PACHECO,
Secretario de Puerto Rico Interino.