

La Semana Veterinaria

Boletín profesional de la Revista de Higiene y Sanidad Pecuarias.

Director: F. Gordón Ordás

Año II	Correspondencia literaria a nombre del director: Apartado de Correos núm. 630.—Madrid. Sábados 14 y 21 de Diciembre de 1918.	N.ºs 50 51
--------	---	------------

Esta publicación consta de una Revista científica mensual y de este Boletín profesional que se publica todos los sábados, costando la subscripción anual a ambos periódicos *doce pesetas*. Correspondencia administrativa a nombre de don F. González Rojas: Apartado 141.—Madrid.

Disposiciones ministeriales

Ministerio de la Gobernación.—REGLAMENTO GENERAL DE MATADEROS. Real orden de 5 de Diciembre de 1918. (*Gaceta de Madrid* del día 9). Ilustrísimo señor: Redactado por el Real Consejo de Sanidad el Reglamento general de Mataderos, en el que también se incluyen los artículos referentes al nombramiento de los Inspectores Veterinarios municipales, número mínimo de éstos en cada población y retribuciones que deben percibir, así como los deberes y atribuciones de los citados funcionarios.

S. M. el Rey (q. D. g.) ha tenido á bien disponer se apruebe el Reglamento general de Mataderos y que se publique en la *Gaceta de Madrid* para su debido cumplimiento.

De Real orden lo digo a V. I. para su conocimiento y efectos consiguientes. Dios guarde a V. I. muchos años. Madrid 5 de Diciembre de 1918.—*Luis Silvela*.—Sr. Inspector general de Sanidad.

Reglamento general de Mataderos.

CAPÍTULO PRIMERO.—DISPOSICIONES PRELIMINARES

Objeto y fines de este Reglamento.—Artículo 1.º El presente Reglamento tiene por objeto unificar el régimen a tenor del cual han de funcionar los Establecimientos destinados al sacrificio de animales de abasto y señalar de un modo preciso la conducta a seguir por los Inspectores Veterinarios municipales en la importante misión que les está encomendada y que tan directamente afecta a la salud pública.

Art. 2.º Los fines que con este Reglamento se persiguen son los de establecer una buena organización de Mataderos públicos, dotándolos de las mejores condiciones higiénicas y de los elementos necesarios a su funcionamiento, para evitar la transmisión de las enfermedades de los animales al hombre y las alteraciones e intoxicaciones que en éste pudieran producirse alimentándose con carnes enfermas, alteradas o tóxicas.

Es asimismo otra finalidad de este Reglamento aprovechar aquellas carnes que sin ser perjudiciales para la salud pública han sido en todo tiempo excluidas del consumo por falsos prejuicios o arraigadas costumbres, con lo que dejarán de lesionarse los intereses particulares y se resolverá en cierto modo el problema del abaratamiento de carnes.

CAPÍTULO II.—DISPOSICIONES GENERALES

I.—Del Matadero.—Art. 3.º Los Municipios de las capitales de provincia y poblaciones de más de 2.000 habitantes procederán con la mayor urgencia a construir, si no lo tuvieran, o a reformar, en el caso contrario, si fuere preciso, un Matadero destinado al reconocimiento, sacrificio, peso y preparación de los animales de abasto destinados al consumo de la localidad y su término municipal.

Art. 4.º Sin perjuicio de lo señalado en el artículo anterior, y mientras se realizan las obras del Matadero, habilitarán un local para dichos fines que reúna las condiciones de capacidad, limpieza e higiene indispensables a juicio de las Autoridades sanitarias de la localidad, que serán las encargadas de informar a las administrativas si procede o no autorizar su funcionamiento.

Art. 5.º Los Municipios de menor población a la señalada en el art. 3.º procederán como se indica en los dos artículos anteriores, si tienen recursos para ello; caso contrario, podrán asociarse para estos fines con otros colindantes, debiendo construirse el Matadero en el que mejor abastecimiento de aguas posea, y en igualdad de circunstancias, en el más equidistante de los asociados.

Art. 6.º Los Mataderos que se construyan de nueva planta o los ya existentes que se reconozcan como apropiados al fin que se destinan, han de reunir las condiciones higiénicas que la ciencia señala para estos establecimientos, teniendo situación y exposición adecuadas, ventilación abundante, iluminación profusa, pavimento y paredes impermeables y capacidad proporcional á las necesidades de la población a que se destina.

Art. 7.º Todos estos establecimientos estarán abastecidos de agua en abundancia, debiendo las poblaciones que no tengan conducción de ella o manantiales donde surtirse, habilitar depósitos y aparatos elevadores para este fin.

Art. 8.º El desagüe de los residuos y de las aguas del Matadero se hará de preferencia en el mar. Las poblaciones que no puedan aprovechar esta circunstancia, realizarán las obras de desagüe en pozos alejados del vecindario, en forma que no perjudiquen a la salud pública, y puedan ser desocupados fácilmente.

Art. 9.º Los Municipios de las capitales de provincia y poblaciones de más de 10.000 habitantes, dotarán a sus Mataderos de aparatos de esterilización de carnes y fusión de grasas, y de un horno crematorio para la destrucción de carnes decomisadas. En los Mataderos de las demás poblaciones que no pudieran proveerse de estos aparatos, se realizarán las mencionadas operaciones en la forma que aconseje el Veterinario municipal, Jefe técnico del Matadero, utilizando los recursos que su criterio le sugiera.

Art. 10. En las localidades de gran número de habitantes cuyo vecindario esté muy diseminado, existan grandes industrias distanciadas del casco de la población o se hallen establecidas fábricas de embutidos o conservas de carnes en su término municipal, lejos del matadero, podrá haber dos ó más de estos establecimientos si el Ayuntamiento lo conceptúa conveniente para los intereses de la población.

Art. 11. En todos los Mataderos se instalarán una o más básculas de esfera indicadora, en sustitución de las romanas actualmente utilizadas.

Art. 12. Todos los Municipios proveerán de microscopio a los Laboratorios de sus respectivos Mataderos y del material de análisis indispensable a juicio del Inspector Veterinario municipal del Matadero, para realizar la inspección micrográfica.

Art. 13. El número de dependencias y distribución interior de los servicios del Matadero, estará en armonía con las necesidades de la población a que se destina, pero todos ellos han de tener por lo menos las siguientes: un corral con departamento para las diferentes especies de animales de abasto, en el que se practicará el reconocimiento de las reses en vivo; una nave de sacrificio, otra de oreo, una mondonguería para la limpieza de despojos, un local para la destrucción de carnes decomisadas, otro para el aislamiento de los animales afectos de enfermedades infectocontagiosas que no sean admitidos al sacrificio, un gabinete microográfico, un cuarto o sala de vestuario, y las dependencias de administración.

Los Municipios que por sus necesidades tengan que construir mayor número de dependencias lo harán conforme a las reglas que señala la ciencia y ampliando lo que en líneas generales se manda para todos los mataderos.

Art. 14. Antes de habilitar un Matadero al servicio público, serán reconocidas, por las Autoridades sanitarias de la localidad, las condiciones preceptuadas en los artículos anteriores, sin cuyo informe favorable no podrá comenzar su funcionamiento.

Art. 15. En los Mataderos de las capitales de provincia y pueblos de más de 10.000 habitantes se destinará una nave especial para el sacrificio de reses por cuenta de los ganaderos, tratantes, tablajeros y particulares; otra para la admisión de carnes de procedencia nacional que sean llevadas al Matadero para ser inspeccionadas antes de destinarlas al consumo, y otra para el sacrificio, preparación e inspección de las aves domésticas que hayan de destinarse al consumo público.

II.—De los animales de abasto.—Art. 16. Se entenderán como animales de abasto los de las especies caprina, bovina, suidea y equina que reúnan las condiciones que en este Reglamento se señalan.

También serán considerados como animales de abasto para los fines de este Reglamento las diferentes especies de aves domésticas que sean sacrificadas para el consumo público.

Art. 17. Todos los animales de abasto serán sacrificados en el Matadero municipal o en aquellos otros particulares que la Ley pudiera autorizar en beneficio de los intereses nacionales, siempre que se sometan a las disposiciones de este Reglamento, sin que en ningún caso puedan ser animales de especies distintas.

Art. 18. No obstante lo dispuesto en el artículo anterior, se exceptuarán los jabalíes, ciervos y demás rumiantes salvajes muertos en cacerías, los toros sacrificados en lidia y las reses de cerda que sean carnizadas en el domicilio de los particulares para su consumo privado, ateniéndose a las reglas siguientes:

Las reses mayores muertas en cacería serán llevadas al Matadero para su inspección facultativa antes de destinarlas al consumo.

Los toros lidiados en la forma prevenida para estos casos, se someterán a lo terminantemente dispuesto en la Real orden de 12 de Junio de 1901.

El sacrificio de las reses de cerda en casas particulares, aunque hayan de ser consumidas en ellas, solamente le autorizarán los Alcaldes cuando sea solicitado en forma legal por el interesado, el Ayuntamiento haya instruido el oportuno expediente, y éste haya sido informado favorablemente por la Junta municipal de Sanidad. Si por la extensión o por otras condiciones especiales del término municipal fueran muchas las solicitudes en demanda de autorización para la matanza de cerdos en casas particulares, el Alcalde organizará un servicio de inspección veterinaria a domicilio, mediante el pago de los derechos que estipule y apruebe la corporación municipal.

Art. 19. Todas las reses destinadas al consumo público, deberán entrar por su pie en el Matadero. Se permitirá, sin embargo, la entrada de aquellas que por haber sufrido un accidente fortuito (fractura, luxación, etc.), se encuentren imposibilitadas para andar, circunstancia que comprobará debidamente el Inspector el que declarará si son o no admisibles, sin cuya autorización no podrán ser sacrificadas en el establecimiento.

Art. 20. En virtud de lo dispuesto en el artículo anterior, queda absolutamente prohibida la entrada en el Matadero:

1.º De reses muertas, a excepción de las sacrificadas en otro Matadero, que sean introducidas para el consumo de la localidad, siempre que vengan acompañadas del certificado de Sanidad, con el visto bueno del Alcalde correspondiente y las de los casos señalados en el artículo 18.

2.º De reses que presenten heridas recientes, que se sospeche hayan sido producidas por animales carnívoros.

Art. 21. El consumo de la carne de un animal muerto en accidente fortuito podrá autorizarse al propietario previo reconocimiento y certificación de Sanidad expedido por el Inspector Veterinario municipal.

Art. 22. No se permitirá que se toreen, molesten o martiricen los animales que hayan de ser sacrificados en el Matadero.

Art. 23. Antes de proceder al sacrificio de las reses que llegaren al Matadero con signos evidentes de fatiga, se tendrán en descanso proporcional a la distancia que hayan recorrido a pie o al tiempo que hayan permanecido embarcadas. Este descanso oscilará entre uno y dos días, siendo de cuenta del propietario los gastos que se irroguen en dicho tiempo.

III.—*Del reconocimiento en vivo.*—Art. 24. No podrá comenzarse la matanza de reses sin haber sido previamente reconocidas por el Inspector Veterinario municipal, quien determinará la admisión o no admisión de las mismas, para lo cual deberán éstas hallarse en los corrales del Matadero con anticipación a la hora en que empiece el sacrificio.

Art. 25. Si alguna res llegare al Matadero después de comenzadas las operaciones de matanza, quedará en él hasta el día siguiente.

Art. 26. Los corrales de inspección en vivo habrán de reunir condiciones de limpieza y seguridad para el personal que haya de realizar o auxiliar en este examen.

Art. 27. El personal técnico podrá utilizar el concurso del personal subalterno del Matadero si necesitare de él para realizar las operaciones de reconocimiento.

Art. 28. Para el examen en vivo, las reses se hallarán aisladas por especies y separadas por lotes, según el propietario. Una vez reconocidas serán aisladas del resto de las que, según el dictamen del Inspector, sean inadmisibles.

Art. 29. Mientras la Inspección Veterinaria realiza el referido reconocimiento, no se permitirá la entrada en el lugar donde aquél se verifique a los propietarios o encargados de las reses, para evitar las cuestiones que pudieran surgir por divergencias de los interesados con el juicio facultativo.

Art. 30. 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 tablajerías especiales y significando su procedencia. Los mencionados fetos serán objeto de los mismos motivos de decomiso que se señalen en este Reglamento.

Art. 31. No se permitirá el sacrificio de los machos enteros en las épocas del celo ni de los criptórquidos, debiendo aplazarse el de los primeros para cuando aquél haya cesado, y el de los segundos para después de su castración y curación.

Art. 32. Se prohíbe el sacrificio de reses en estado caquéxico.

Art. 33. No se permitirá el sacrificio de ninguna res que presente síntomas evidentes de padecer cualquier enfermedad o alteración de las que en este Reglamento se señalan como causas de decomiso total, debiendo ser aisladas en el Matadero las que se encuentren en este caso, participando al Inspector municipal de Higiene y Sanidad pecuaria la adopción de tal medida, si se trata de enfermedades epizooticas, para que este funcionario adopte las que estime oportunas.

Art. 34. Las reses que presenten síntomas evidentes de padecer cualquier enfermedad o alteración de las que en el presente Reglamento se señalan como causa de decomiso parcial, serán sacrificadas si, hechas las advertencias oportunas por el Inspector, el propietario manifiesta su conformidad. Caso contrario se procederá al aislamiento, como se previene en el artículo anterior.

Art. 35. Los gastos que originen las reses aisladas serán de cuenta del propietario.

Art. 36. Cuando llegaren al Matadero reses sospechosas de padecer alguna enfermedad contagiosa, el Inspector procederá, como se indica en el Reglamento para la aplicación de la Ley de epizootias, especialmente en su artículo 77.

Art. 37. Si el propietario o encargado de una res no admitida al sacrificio, manifestara disconformidad con la excepción, podrá acogerse a lo dispuesto en los artículos 47, 48 y 49 de este Reglamento.

Art. 38. Para el sacrificio estival del ganado de cerda, se atenderá a lo dispuesto por la Real orden de 25 de Octubre de 1894.

Art. 39. El sacrificio del ganado equino se regirá a tenor de lo dispuesto en la Real orden de 6 de Noviembre de 1914, haciéndose extensiva a todas las poblaciones y para todas las especies equinas domésticas.

Art. 40. Terminado el reconocimiento en vivo, el Inspector autorizará el sacrificio de las reses que no hayan sido desechadas en este examen.

IV.—*Del sacrificio.*—Art. 41. El sacrificio se hará utilizando la puntilla para las reses mayores, degollándolas inmediatamente para evitar el mal aspecto que las carnes presentan cuando la sangre no tiene pronta y fácil salida; las demás reses serán degolladas, procurándose que estas operaciones sean realizadas con prontitud y por empleados hábiles a fin de evitar torturas y sufrimientos a los animales.

Art. 42. El sacrificio de las reses nunca se verificará con otros instrumentos que los destinados para tal objeto.

Art. 43. No se permitirá introducir en las degolladuras de las reses brazos o piernas de persona alguna, aunque ésta lo solicite para aliviarse de alguna enfermedad, así como la realización de cualquiera otra práctica que fuese atentatoria a la higiene pública.

Art. 44. Inmediatamente de sacrificadas las reses, y después de desolladas o escaldadas, serán extraídos: 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. Las mencionadas vísceras serán examinadas por el Inspector, para lo cual se colocarán en forma que no ofrezca duda respecto a la res de que proceden, y no podrán sacarse del establecimiento hasta después de verificado dicho examen, siempre que fuera favorable. Las demás vísceras, y la cabeza, quedarán adheridas a la canal hasta el reconocimiento de ésta.

Art. 45. El desuello se hará con esmero y habilidad, cuidando de que no queden adheridas a la piel porciones de carne, que afearían el buen aspecto de las reses.

V.—*Del reconocimiento en canal.*—Art. 46. Todas las reses sacrificadas quedarán durante tres o cuatro horas en las naves de oreo, tanto para que adquieran propiedades más nutritivas como para facilitar la inspección en canal.

Art. 47. El Inspector del Matadero examinará cuidadosamente, una por una, todas las reses sacrificadas y las que hubiesen sido introducidas, procedentes de otro Matadero, para cerciorarse de sus buenas condiciones para el consumo, debiendo practicar en ellas cuantas manipulaciones juzgue necesarias con este fin.

Art. 48. 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. Si sospechara que alguna no reunía las condiciones

necesarias, realizará su examen micrográfico, y, en su consecuencia, emitirá dictamen.

Art. 49. 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 Administración del Matadero verifique un nuevo reconocimiento. En caso de que no hubiese conformidad entre los dos peritos, el Alcalde nombrará un tercero que dirima la discordia.

Art. 50. En la Alcaldía se pondrá de manifiesto a los Veterinarios antedichos el expediente que se instruya con tal objeto a fin de que puedan examinarlos antes o después del reconocimiento.

Art. 51. Los honorarios que devengue por el reconocimiento y certificación el Veterinario que nombre el interesado, serán siempre de cuenta de éste. Los del tercero en discordia se pagarán también por el mismo cuando el juicio resulte conforme con el del Inspector. En caso contrario, serán satisfechos por el Municipio.

Art. 52. Los propietarios de las reses que sean inutilizadas tendrán derecho a que el Inspector expida un certificado en el que se haga constar la causa del decomiso. El original de dicho documento será archivado en las oficinas municipales, expidiéndose al interesado una copia del mismo autorizada con el V.º B.º del Inspector que realizara el decomiso.

Art. 53. A medida que se practica este reconocimiento, un empleado del Matadero irá marcando con un sello en hierro candente, las reses declaradas sanas por el Inspector, aplazando dicha operación hasta después del examen micrográfico 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 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. 54. Las reses que sean libradas a la venta sin haberlas desprendido la piel, y las aves que sean sacrificadas en el Matadero, se las colocará en sitio bien ostensible un precinto de plomo como garantía de la inspección facultativa.

Art. 55. 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, e inutilizados los que careciesen de salubridad. Las carnes permanecerán en el Matadero hasta su completo oreo, autorizando después su salida el Administrador del establecimiento.

VI.—*Del reconocimiento micrográfico.*—Art. 56. Todas las reses de cerda que se sacrifiquen en el Matadero o en las casas particulares, previo acuerdo de la Corporación municipal, serán objeto del examen micrográfico antes de ser autorizadas para el consumo.

Art. 57. Las reses de cualquier especie que en el reconocimiento en canal fueran objeto de duda para el Inspector acerca de su salubridad, también serán examinadas en el microscopio, pudiendo dicho funcionario tomar de

estas reses las muestras de tejidos que juzgue necesarias para ser reconocidas en el laboratorio del Matadero o en cualquier otro oficial de la misma localidad, cuando aquél no contara con elementos suficientes para hacer un diagnóstico preciso.

Art. 58. Cuando el propietario de una res se acogiere a lo dispuesto en los artículos 47, 48, 49 y 50 de este Reglamento, y fuera preciso practicar operaciones de laboratorio para aclarar el incidente, éstas se realizarán siempre en los laboratorios oficiales.

VII.—*De las causas de decomiso.*—Art. 59. Serán objeto de decomiso total o parcial los animales de abasto que, después de sacrificados, presenten las enfermedades, intoxicaciones, lesiones, accidentes, alteraciones, etcétera, 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 infecciosa de los animales jóvenes; onfaloflebitis supurada; carbunco bacteridiano (incluso la piel); carbunco sintomático (incluso la piel); rabia; muermo y lamparón de los équidos (incluso la piel); fiebre tifoidea o influenza del caballo; tétanos; peste bovina (incluso la piel); pasteurelosis 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 den 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 caquécicas).

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, exajerado, etc.); d) olor debido a separación tardía de las vísceras; e) olor debido a estados patológicos. Carnes ictericas (ictericia acentuada).

V.—*Carnes poco nutritivas.*—Carnes fetales (fetos o abortones); carnes hidrémicas (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 miliarenses en todas o en algunas de las siguientes vísceras: bazo,

hígado, pulmones, 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 solo 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, lamparón del buey; 3, perineumonía contagiosa; 4, fiebre aftosa; 5, actinomicosis; 6, botriomicosis; 7, coriza gangrenoso; 8, linfangitis ulcerosa del caballo; 9, linfangitis epizootica de los solípedos; 10, papera de los solípedos; 11, viruelas; 12, septicemias 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, pneumo-enteritis 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 hécticas ó caquéxicas.

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

II.—Carnes parasitarias.—Cisticercosis y psorospermiosis musculares. Decomiso total ó parcial destruyendo las vísceras y órganos afectados, según la intensidad de la efeción.

III.—Carnes tóxicas.—Apoplejía; meteorismo; accidente del parto; otras enfermedades esporádicas graves.

El decomiso será total o parcial según el estado congestivo de las vísceras y tejidos, el grado de las lesiones febriles musculares y alteraciones de las carnes.

IV.—Carnes repugnantes.—Tumores o neoplasias; degeneración pigmentaria o infiltración melánica; degeneración vítrea o córea de los músculos; degeneración grasosa; concreciones calizas; equimosis múltiple de los músculos.

El decomiso será total o parcial según la generalización y grado de las alteraciones.

C) Decomiso parcial absoluto.—*I. Carnes parasitarias.*—Distomatosis, equinocosis, estrongilosis, hipodermosis, cisticercosis visceral, cenurosis, etc.

II. Carnes repugnantes.—Lesiones traumáticas no complicadas (contusiones, heridas, fracturas, luxaciones, etc.); lesiones inflamatorias o consecutivas a la inflamación (miositis, artritis, linfangitis, exudados inflamatorios, neoformaciones inflamatorias, supuración, abscesos, hipertrofia, gangrena local, etcétera); tumores simples (fibromas, quistes, etc.); degeneraciones diversas (esclerosis, atrofas, edemas, derrames serosos); alteraciones posteriores al sacrificio (deseccación, huevos y larvas de insectos, enmohecimiento, putrefacción superficial, ensuciamiento por sustancias repugnantes, etc.)

D) *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. Los municipios que no dispongan de este material de esterilización procederán, en caso de duda, al decomiso total de las carnes con lesiones tuberculosas.

En caso de aprovechamiento de carnes tuberculosas, previa esterilización, ésta se hará bajo la vigilancia del Veterinario Inspector del Matadero 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 esterilizadas 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 a 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.

Art. 60. Para los estados morbosos o anormales omitidos por cualquier causa en la clasificación precedente de los motivos de decomiso, el Inspector Veterinario municipal 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 Alcaldía en donde se haga constar los motivos y fundamentos en que basa su juicio facultativo. Cuando haya disconformidad por parte del propietario, se procederá como se ha dicho anteriormente.

VIII.—*De la limpieza de despojos.*—Art. 61. Separada de las naves centrales del Matadero, y en sitio en que los olores que desprenden las vísceras no puedan impregnar el resto del edificio y sea fácil la salida de las aguas residuarias, se establecerá la dependencia de limpieza de despojos o mondonguería donde serán llevadas las vísceras aprovechables y demás despojos de las reses para su escrupulosa limpieza antes de destinarlos al consumo.

Art. 62. La limpieza y preparación de estos productos se hará siempre teniendo en cuenta las indicaciones que a este fin haga el Inspector Veterinario del Matadero, tanto en lo que a dichas manipulaciones se refiere, como a la higiene y aseo del local destinado a mondonguería y del personal que las realiza.

IX.—*De la destrucción de carnes decomisadas.*—Art. 63. Las reses o parte de éstas decomisadas, serán destruidas en el horno crematorio que a este fin habilitarán los Ayuntamientos. Aquellos que no dispusieran de este elemento según se preve en el artículo 9.º, procederán a la inutilización de las carnes decomisadas en la forma que determine el Inspector del Matadero, quien se asegurará de la absoluta destrucción e imposibilidad del aprovechamiento clandestino de las mismas.

X.—*Del transporte de carne y despojos.*—Art. 64. La conducción de las carnes desde el Matadero a los puntos donde se expendan se hará en carruajes cerrados, destinados únicamente a este fin y que reunan las condiciones debidas desde el punto de vista higiénico, para lo cual los Ayuntamientos señalarán el modelo a que haya de ajustarse su construcción.

Art. 65. Queda terminantemente prohibido conducir las carnes a hombros o en caballerías. Asimismo se prohíbe que vayan las personas en el interior de los carruajes en que se conduzcan las reses destinadas al consumo.

Art. 66. La colocación de las reses en los carruajes se hará en forma que no se vean al exterior y que no contacten más que con los paños, siempre limpios, de que deben ir provistos los carros para cubrirlas.

Art. 67. Los carruajes destinados al transporte de carnes deberán siempre hallarse en el mejor estado de limpieza, para lo cual los Inspectores de carnes ejercerán vigilancia sobre ellos y ordenarán a sus propietarios el exacto cumplimiento de esta medida. Los carruajes que no reunan las condiciones de limpieza e higiene necesarias, serán excluidos del uso, y sus propietarios castigados en la forma que se señala en el epígrafe de penalidad de este Reglamento.

Art. 68. Las reses de los particulares sacrificadas en el Matadero para uso de los mismos y aquellas otras que por circunstancias imprevistas no puedan ser transportadas en los carruajes destinados a este fin, podrán ser conducidas en otros vehículos siempre que a juicio del Inspector del Matadero reunan condiciones de higiene y limpieza.

Art. 69. La conducción de despojos de todas clases, se hará en carruajes o caballerías, pero siempre en serones o barreños limpios y cubiertos con lienzos o hules blancos.

Art. 70. Las pieles, huesos y demás residuos, serán transportados en carros cubiertos por lienzos o lonas.

Art. 71. Para el transporte de carnes por ferrocarril que en lo sucesivo debiera verificarse, el Gobierno gestionará de las Empresas ferroviarias un servicio de vagones frigoríficos.

Art. 72. La limpieza del Matadero se verificará diariamente por los empleados encargados de este servicio, bajo la vigilancia del Inspector Veterinario, quien hará las indicaciones procedentes para que sea escrupulosa.

Art. 73. La limpieza se llevará a cabo después de concluidas todas las operaciones de matanza, cuidando de que no queden adheridos al pavimento paredes y utensilios; desperdicios orgánicos, y de que no se estanquen en los sumideros y atarjeas ninguna substancia de la indicada naturaleza.

Art. 74. Queda prohibido el hacinamiento de restos de animales de las

demás dependencias del Matadero, así como dejar en depósito pieles, sebos, ni despojos orgánicos de cualquier clase.

Art. 75. Terminadas las operaciones de matanza, los matarifes, mondongueros, etc., recogerán las herramientas, cuerdas y demás utensilios que empleen en las operaciones de carnización y los limpiarán para conservarlos en condiciones higiénicas y para tenerlos en disposición de hacer uso de ellos al día siguiente.

CAPÍTULO III.—DE LOS INSPECTORES VETERINARIOS MUNICIPALES.

Art. 76. El nombramiento de los Inspectores Veterinarios municipales lo harán los Ayuntamientos previo concurso u oposición entre Veterinarios españoles, siendo indispensable la oposición para los que hayan de disfrutar la remuneración de 1.500 pesetas en adelante a su ingreso como inspectores Veterinarios de cualquier Municipio.

Art. 77. Mientras los Ayuntamientos proveen en propiedad los cargos de Inspectores Veterinarios, quedan obligados a cubrirlos con carácter interino, y con la misma retribución que en este Reglamento se señala, mediante concurso entre Veterinarios.

Art. 78. Para el anuncio de vacantes y provisión de estos cargos, se atenderá a lo dispuesto en el Reglamento de Veterinarios Titulares de 22 de Marzo de 1905.

Art. 79. Los Municipios que por sus necesidades o para la mejor organización de estos servicios necesiten de mayor número de Inspectores Veterinarios que los señalados en el cuadro que figura a continuación, o creyesen de necesidad retribuirlos con mayores haberes que los consignados, podrán alterar los diferentes extremos del cuadro mencionado, si así conviene a los intereses de la localidad.

Art. 80. Los Ayuntamientos que por su precaria situación no pudieran organizar estos servicios en la forma que les corresponde, podrán alzarse ante el Ministro de la Gobernación previo informe favorable de la Junta Municipal de Sanidad y aprobación del Gobernador civil de la provincia.

Si del fallo del recurso resultare probada la imposibilidad del Ayuntamiento de organizar los servicios de Matadero, Mercados, Vaquerías, etcétera, en la extensión señalada, la organización se hará lo más en armonía posible con lo dispuesto en este Reglamento.

Art. 81. Los Ayuntamientos llevarán los servicios referentes a Matadero directamente como municipalización propia de los mismos, sin que puedan hacer transferencias de derechos tratándose de estos servicios que afectan a Mataderos, Mercados, etc. Asimismo son los Ayuntamientos los obligados a pagar los haberes que disfruten los Veterinarios municipales.

Art. 82. El número mínimo de Inspectores Veterinarios y retribución menor que han de disfrutar, se regirá por la tarifa siguiente; entendiéndose que en esta retribución están comprendidos todos los servicios de Sanidad Veterinaria municipal.

POBLACIONES	Número de Ins- pectores....	SUELDO		TOTAL		POBLACIONES	Número de Ins- pectores....	SUELDO		TOTAL
		—	—					—	—	
		Ptas.	Ptas.					Ptas.	Ptas.	
Hasta 2.000.....	1	365					1	3.000		
De 2.001 a 4.000.....	1	500					1	2.500		
De 4.001 a 6.000.....	1	750					1	2.000		
De 6.001 a 8.000.....	1	900					1	2.000		
De 8.001 a 10.000.....	2	900	1 650			De 80.001 a 110.000...	8	1 1.500	15.500	
	1	750					1	1.500		
	1	1.500					1	1.500		
De 10.001 a 20.000....	3	1.000	3.500				1	1.500		
	1	1.000					1	3.000		
	1	1.500					1	2.500		
De 20.001 a 30.000....	4	1.500	5.000				1	2.500		
	1	1.000					1	2.000		
	1	1.000					1	2.000		
	1	2.000				De 110.001 a 150.000.	11	1 2.000	22.000	
De 30.001 a 50.000....	5	1.500	7.000				1	2.000		
	1	1.500					1	1.500		
	1	1.000					1	1.500		
	1	1.000					1	1.500		
	1	2.500					1	1.500		
	1	2.000					1	3.500		
De 50.001 a 80.000....	7	1.500	10.500			De 150.001 a 200.000..	13	2 3.000	28.500	
	1	1.500					2	2.500		
	1	1.000					4	2.000		
	1	1.000					4	1.500		
	1	1.000					1	4.000		
						De 200.001 en adelante	16	1 3.500	44.500	
							4	3.000		
							10	2.500		

Y un Inspector con sueldo de 2.000 pesetas por cada 10.000 habitantes más de 200.000.

Art. 83. La destitución de los mencionados funcionarios no podrán hacerla los Municipios, sino a causa de faltas graves cometidas en el desempeño de su cargo, procediendo en este caso con arreglo a lo dispuesto en el artículo 43 del Reglamento de Veterinarios Titulares de 22 de Marzo de 1905.

Art. 84. Para el ascenso de los Inspectores Veterinarios a categorías superiores dentro del mismo Municipio, se establecerán dos turnos, uno de antigüedad y otro de oposición entre todas las categorías inferiores.

CAPÍTULO IV.—DE LAS ATRIBUCIONES Y DEBERES DE LOS INSPECTORES VETERINARIOS MUNICIPALES.

Art. 85. Además de las atribuciones señaladas en el artículo 10 del Real decreto de 22 de Diciembre de 1908, será misión especial de los Inspectores Veterinarios municipales en los servicios de Mataderos:

1.º La dirección higiénica y facultativa de cuantas operaciones se practiquen en el Matadero, a cuyo efecto, en las poblaciones que tengan varios

Inspectores técnicos, existirá un Jefe encargado de este servicio, que será el más antiguo en el escalafón.

2.º La designación por el Jefe de los Inspectores técnicos del Matadero y de sus servicios en el mismo.

3.º Practicar el reconocimiento de los animales destinados al consumo público, tanto en vida como después de muertos, excluyendo aquellos que no reúnan las condiciones de sanidad necesarias.

4.º Realizar el examen macro y microscópico de las carnes de las reses sacrificadas en el Matadero y de las que ingresen en la localidad procedentes de otros Mataderos.

5.º Dirigir y vigilar las operaciones de esterilización y destrucción de carnes que se realicen en las reses decomisadas.

6.º Expedir y remitir diariamente a la Alcaldía Presidencia certificación del resultado de la matanza con los incidentes que de la misma se deriven.

7.º Denunciar a la Alcaldía Presidencia todas las faltas de higiene que observen, así como cualquier foco de infección que apareciera en el establecimiento.

8.º Llevar la estadística del resultado de los reconocimientos y presentar anualmente al Ayuntamiento una relación o Memoria en la que se haga constar todo lo que de anormal y digno de estudio haya ocurrido en el Matadero, relacionado con su misión higiénica, aconsejando cuantas medidas deban ponerse en práctica en bien del servicio y de la higiene pública.

9.º Asesorar a la Corporación municipal en aquellas cuestiones que afecten a la salud pública y tengan relación directa o indirecta con la higiene y salubridad de las substancias alimenticias de procedencia animal.

10. Ordenar y dirigir las operaciones de limpieza y desinfección que se realicen en las dependencias del Matadero.

11. Vigilar para que las herramientas y vestidos que usan los matarifes en las faenas de sacrificio estén completamente limpios y aseados.

12. Cuidar de que los vehículos para el transporte de carnes desde el Matadero al lugar de su expedición se presenten limpios, así como las personas encargadas de su conducción.

13. Prohibir que nadie, bajo ningún pretexto, realice operaciones que no sean de su cometido, en cuanto se refiere a la inspección, sacrificio y preparación de las reses que entren en el Matadero para ser destinadas al consumo.

14. Dar cuenta a la Alcaldía o al Concejal-Delegado de cualquier falta o transgresión de este Reglamento o alteración del orden que notare entre los empleados del Matadero o particulares al objeto de corregirla o castigarla.

Art. 86. Todos los empleados y dependientes del Matadero estarán obligados a obedecer con puntualidad las órdenes que verbalmente o por escrito les comunicara la Dirección técnica del Establecimiento, en cuanto se refiera a cuestiones sanitarias.

Art. 87. La dirección de los Mataderos se hallará encomendada a un Administrador o Concejal-Delegado y a un Jefe técnico, Inspector-Veterinario. El primero será el Jefe administrativo y gubernativo del Matadero, teniendo a su cargo todas las dependencias, a excepción del Laboratorio e Inspección sanitaria.

Art. 88. La dirección gubernativa en el orden económico y administrativo, y la técnica en el profesional o sanitario, harán cumplir sus disposiciones en bien del mejor orden y servicio, obligándose ambas, respectivamente, a prestar el necesario apoyo moral y material.

CAPÍTULO V.—DE LA PENALIDAD

Art. 89. Todos los Ayuntamientos incluidos en este Reglamento, sean de 2.000 o más almas en adelante, o constituyan agrupaciones de Municipios para estos servicios, tendrán necesidad imprescindible de implantar el mismo en un plazo que no exceda de seis meses, desde el momento que se dé cuenta a la Corporación.

Art. 90. En caso de infracción por los Ayuntamientos del artículo anterior, las Autoridades gubernativas deberán aplicar los preceptos terminantes de los artículos 180 y siguientes de la ley Municipal vigente, por causas de desobediencia a disposiciones de carácter obligatorio, que tienen mayor importancia por lo mismo que afectan y se refieren a la sanidad pública.

Art. 91. Los Ayuntamientos serán los encargados de castigar con arreglo a las disposiciones vigentes, las transgresiones a este Reglamento por empleados municipales, contratistas o particulares.

Art. 92. Si las faltas cometidas por los Inspectores Veterinarios municipales fueran motivadas por error de diagnóstico o equivocada interpretación de alguna disposición sanitaria, la penalidad podrá ser la privación de destino, sin que pueda estimarse la falta como atentado a la salud pública.

CAPÍTULO VI.—DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS

Art. 93. En la imposibilidad de señalar en este Reglamento las disposiciones que conviene a cada Matadero, por las variadísimas necesidades que han de satisfacer las poblaciones, según su importancia, los Ayuntamientos redactarán en el plazo de seis meses, a contar desde la publicación del presente, un Reglamento para el régimen interior de sus respectivos Mataderos, utilizando para su confección cuanto en éste se preceptúa y complementando con aquellas medidas de carácter local que los Municipios estimen necesarias para el mejor funcionamiento de los servicios del Matadero.

Art. 94. Con objeto de poder indemnizar a los propietarios de las pérdidas que les irroguen los decomisos totales o parciales de las carnes de sus animales, por ser impropias para la alimentación del hombre, podrán los Ayuntamientos implantar en sus Mataderos el seguro sobre ganado de carnicería.

Art. 95. Los Reglamentos a que se refiere el art. 93 serán sometidos a la aprobación de los Gobernadores civiles de las respectivas provincias.

Art. 96. Los Gobernadores civiles no aprobarán los presupuestos municipales de aquellos Ayuntamientos que dejen de cumplir cualquiera de los preceptos de este Reglamento.

Art. 97. Quedan derogadas cuantas disposiciones se opongan al presente Reglamento.

Madrid, 5 de Diciembre de 1918.—Aprobado por S. M.—*Luis Silvela*.

Los titulares

Vacantes.—Titular de Amusquillo (Valladolid), con 90 pesetas de sueldo anual. Solicitudes hasta el 31 del mes corriente.

—Titular de San Martín de Arenys de Munt (Barcelona), con 675 pesetas de sueldo anual. Solicitudes hasta el 31 del mes corriente.

—Titular de Tomelloso (Ciudad-Real), con 900 pesetas de sueldo anual. Solicitudes hasta el 26 del mes corriente.

—Titular de Almadén (Ciudad-Real), con 780 pesetas de sueldo anual. Solicitudes hasta el 26 del mes corriente.

—Una plaza de Auxiliar segundo Veterinario municipal de Burgos, con 1.250 pesetas de sueldo anual. Solicitudes hasta el 30 de Enero próximo, acompañadas de los documentos habituales y no excediendo el solicitante de cuarenta años de edad.

—Titular de Torralba de Calatrava (Ciudad-Real), con 180 pesetas de sueldo anual. Solicitudes hasta el 10 de Enero próximo.

—Titular de Zarzuela del Monte (Segovia), con 125 pesetas de sueldo anual y 365 por la Inspección municipal de Higiene y Sanidad pecuarias. Solicitudes hasta el 31 del mes corriente.

Gacetillas

A la clase Veterinaria.—El proyecto de Reglamento de Mataderos cuya discusión ha sido tan laboriosa, ha tomado forma legislativa publicándose en la *Gaceta de Madrid* para ser puesto inmediatamente en vigor. Con esta interesante disposición se establece una nueva dotación para los Veterinarios titulares que comienza con 365 pesetas de sueldo anual en los pueblos de menor número de habitantes y termina con el de 4.000 pesetas en las grandes poblaciones.

La Clase Veterinaria ha conseguido con ello una legítima reparación con honores de triunfo social y la *Comisión permanente representativa de la Clase*, que se halla integrada por los señores D. Dalmacio García e Izcara, D. Eusebio Molina Serrano, D. Juan de Castro y Valero D. Leandro Fernández Turégano y D. Juan Montero y Montero, atenta de sus deberes, y que ha seguido muy de cerca la tramitación de este asunto, ha tomado el acuerdo de rendir con toda urgencia el debido homenaje de gratitud a todas las personalidades que han intervenido en la aprobación del mencionado Reglamento, bien persuadida de que así deja interpretado el común sentir de la Clase con cuyo voto de confianza cuenta.

El primer acto consistirá en una visita de cortesía a cada persona, comenzando por el ex-ministro de la Gobernación D. Luis Silvela, firmante de la disposición; y el segundo acto, en un banquete de honor.

LA ESCUELA DE SANTIAGO.—Por apremios de original, dejamos para otro número un artículo que teníamos compuesto sobre el atropello incalificable de que acaba de ser víctima esta Escuela de Veterinaria, probablemente por inspiración del ya famoso pleitista don Pedro González, que está haciendo méritos para acabar de mala manera su vida profesional.