



Gobierno Autónomo Municipal de Sucre
Capital Constitucional del Estado Plurinacional de Bolivia

DECRETO MUNICIPAL N° 66/2017

ING. PHD. IVÁN JORGE ARCIÉNEGA COLLAZOS

ALCALDE DEL MUNICIPIO DE SUCRE DE LA PROVINCIA OROPEZA

Por cuanto el Alcalde del Municipio de Sucre de la Provincia Oropeza, Ing. PhD. Iván Jorge Arciénega Collazos juntamente los Secretarios Municipales aprueban el siguiente Decreto Municipal:

CONSIDERANDO I:

Que, la administración pública, en este caso la municipal, es el instrumento básico para convertir los objetivos, planes, programas y políticas municipales, en acciones y resultados concretos, orientados a responder las expectativas que demanda la sociedad. Por ello, es indispensable que las unidades involucradas del Gobierno Autónomo Municipal de Sucre cuenten con los mecanismos legales y administrativos que apoyen su labor, aseguren y agilicen el cumplimiento de los actos administrativos.

Que, ante el vacío legal que existe para realizar algunos actos administrativos por parte de las unidades involucradas del Gobierno Autónomo Municipal de Sucre, se realiza el "REGLAMENTO DE MANEJO Y TRANSPORTE DE PRODUCTOS CARNICOS DEL GOBIERNO AUTÓNOMO MUNICIPAL DE SUCRE", siendo muy importante para regular y establecer las normas de control y gestión de operaciones de faeneo, Inspecciones, Transporte y Comercialización en el proceso general de los productos cárnicos en beneficio de los consumidores en el Gobierno Autónomo Municipal de Sucre; la aplicación de este Reglamento tiene carácter obligatorio para todas las personas naturales y jurídicas, públicas y privadas que desarrollen sus actividades de todo proceso de manejo, transporte y comercialización de productos cárnicos, estableciendo derechos y obligaciones dentro de la jurisdicción del Gobierno Autónomo Municipal de Sucre.

Que, ante estas reformas normativas, es necesario que el Alcalde del Municipio de Sucre de la Provincia Oropeza como máximo representante del Órgano Ejecutivo Municipal instrumente las mismas, en uso de sus facultades constitucionales y legales, considerando que la promulgación de la citada Ley N° 482 en su Disposición Abrogatoria, Abroga la Ley N° 2028 de Municipalidades, que es sustituida por éste nuevo instrumento normativo. Asimismo Deroga todas las disposiciones de igual o inferior jerarquía, dejando sin efecto varias de las disposiciones reglamentarias internas. Por tanto la Ley N° 482 en su artículo 26 numeral 4, establece una de las atribuciones del Alcalde Municipal "Dictar Decretos Municipales, conjuntamente con las y los Secretarios Municipales", con el objeto de reglamentar competencias concurrentes.

CONSIDERANDO II

Que, la Ley N° 482 de Gobiernos Autónomos Municipales, dispone en su artículo 1, que "La presente Ley tiene por objeto regular la



Gobierno Autónomo Municipal de Sucre Capital Constitucional del Estado Plurinacional de Bolivia

estructura organizativa y funcionamiento de los Gobiernos Autónomos Municipales, de manera supletoria".

Asimismo, el **artículo 13**, del mismo cuerpo normativo prevé: La normativa municipal estará sujeta a la Constitución Política del Estado. La jerarquía normativa municipal, por órgano emisor de acuerdo a las facultades de los Órganos de los Gobiernos Autónomos Municipales, es la siguiente:

Órgano Ejecutivo, inciso a) "Decreto Municipal dictado por la Alcaldesa o el Alcalde firmado conjuntamente con las Secretarías o los Secretarios Municipales, para la reglamentación de competencias concurrentes legisladas por la Asamblea Legislativa Plurinacional y otros".

El **artículo 26**, establece las atribuciones del Alcalde Municipal, entre ellas; **núm. 1.** "Representar al Gobierno Autónomo Municipal"; **núm. 4.** "Dictar Decretos Municipales, conjuntamente con las y los Secretarios Municipales"; **núm. 7.** "Proponer y ejecutar las políticas públicas del Gobierno Autónomo Municipal", **núm. 10.** "Dirigir la Gestión Pública Municipal".

CONSIDERANDO III

Por su parte, la **Ley Municipal Autonómica N° 081/2016** de Defensa de los Consumidores y Usuarios del Gobierno Autónomo Municipal de Sucre en su artículo 1, dispone que "La presente Ley tiene por objeto regular el control, la calidad y sanidad en la elaboración, transporte y venta de productos alimenticios, para el consumo humano y animal, normando las relaciones entre consumidores, usuarios y proveedores y la creación de políticas municipales de promoción, defensa y protección a los derechos de los consumidores y usuarios, procurando la equidad y la seguridad jurídica en las relaciones de consumo".

Asimismo, en su **Disposición Transitoria Primera**, establece que: El Órgano Ejecutivo Municipal, deberá elaborar en un plazo máximo de noventa (90) días hábiles, computables a partir de la promulgación de la presente Ley Municipal, once (11) Reglamentos, entre ellos: el **numeral 7. "REGLAMENTO DE MANEJO Y TRANSPORTE DE PRODUCTOS CARNICOS DEL GOBIERNO AUTÓNOMO MUNICIPAL DE SUCRE"**.

Por tanto, en el marco del ejercicio y aplicación de las competencias ejecutivas conferidas por Ley, el Ing. PhD. Iván Jorge Arciénega Collazos Alcalde del Municipio de Sucre de la Provincia Oropeza conjuntamente las y los Secretarios Municipales, emiten la siguiente normativa legal:

DECRETAN

ARTÍCULO 1.- APROBAR el presente "REGLAMENTO DE MANEJO Y TRANSPORTE DE PRODUCTOS CARNICOS DEL GOBIERNO AUTÓNOMO MUNICIPAL DE SUCRE" de conformidad a lo previsto en la disposición transitoria primera numeral 7 de la Ley Municipal Autonómica N° 081/16 de fecha 08 de marzo de 2016 "Ley de Defensa de los Consumidores y Usuarios del Gobierno Autónomo Municipal de Sucre" en sus **XII Capítulos, 43 artículos y 2 Disposiciones Transitorias** que forman parte anexa e indisoluble del presente Decreto Municipal.

ARTÍCULO 2.- Ámbito de Aplicación.- Las disposiciones establecidas en el presente Decreto Municipal, se aplicaran en toda la jurisdicción que comprende al Gobierno Autónomo Municipal de Sucre.



Gobierno Autónomo Municipal de Sucre
Capital Constitucional del Estado Plurinacional de Bolivia

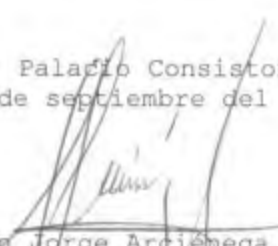
ARTÍCULO 3.- Se abrogan y derogan todas las disposiciones contrarias al presente Decreto Municipal.

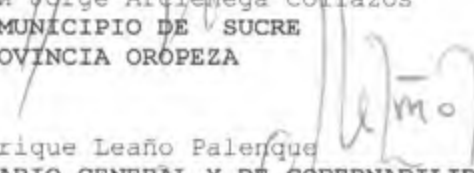
ARTÍCULO 4.- La Secretaría Municipal General y de Gobernabilidad, queda encargada de la ejecución y cumplimiento del presente Decreto Municipal.

ARTÍCULO 5.- Se dispone remitir una copia original a la Gaceta Municipal y al Servicio Estatal de Autonomías - SEA, conforme la previsión del art. 14 de la Ley N° 482 de Gobiernos Autónomos Municipales.

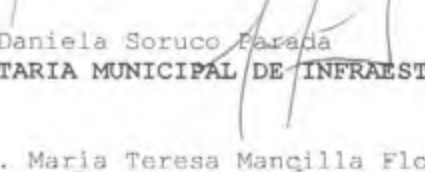
Es dado en el Palacio Consistorial del Municipio de Sucre, a los 06 días del mes de septiembre del año dos mil diecisiete.

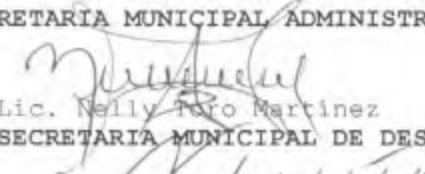
FDO.


Ing. PhD. Iván Jorge Arciénega Collazos
ALCALDE DEL MUNICIPIO DE SUCRE
DE LA PROVINCIA OROPEZA



Dr. Enrique Leaño Palenque
SECRETARIO GENERAL Y DE GOBERNABILIDAD

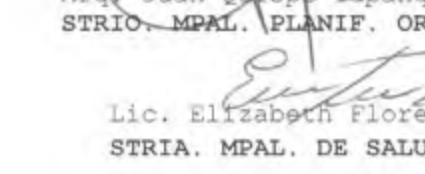

Lic. Wilberth Ramos Méndez
SECRETARIO MUNICIPAL DE PLANIFICACION PARA EL DESARROLLO

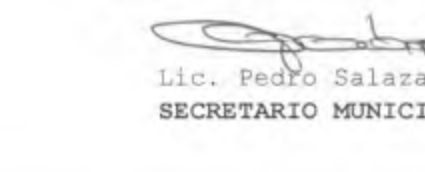

Ing. Daniela Soruco Farada
SECRETARIA MUNICIPAL DE INFRAESTRUCTURA PÚBLICA



Lic. María Teresa Mancilla Flores
SECRETARIA MUNICIPAL ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA


Lic. Nelly Toro Martínez
SECRETARIA MUNICIPAL DE DESARROLLO HUMANO Y SOCIAL


Ing. Ximena Campos Fernández
SECRETARIA MUNICIPAL DESARROLLO ECONÓMICO Y LOCAL


Arq. Juan Quespe Yupanqui
SECRETARIO MUNICIPAL PLANIF. ORDENAMIENTO TERRITORIAL


Lic. Elizabeth Flores Palenque
SECRETARIA MUNICIPAL DE SALUD, EDUCACION Y DEPORTES


Lic. Pedro Salazar Collazos
SECRETARIO MUNICIPAL DE TURISMO Y CULTURA



Gobierno Autónomo Municipal de Sucre
Capital Constitucional del Estado Plurinacional de Bolivia

**REGLAMENTO DE MANEJO Y TRANSPORTE DE PRODUCTOS CARNICOS DEL
GOBIERNO AUTONOMO MUNICIPAL DE SUCRE**

**CAPÍTULO I
DISPOSICIONES GENERALES**

Artículo 1.- (Objetivo)

El presente Reglamento tiene por objetivo reglamentar la Ley Municipal Autonómica 081/16, de 8 de marzo del 2016, regula y establece las normas de control y gestión de operaciones de faeneo, Inspecciones, Transporte y Comercialización en el proceso general de los productos cárnicos en beneficio de los consumidores.

Artículo 2.- (Marco Normativo)

- a. Constitución Política del Estado.
- b. Ley N° 482 del 9 de enero de 2014 (Ley de Gobiernos Autónomos Municipales)
- c. Ley N° 031 de 19 de julio del 2010 (Ley de Autonomías y Descentralización Andrés Ibáñez
- d. Ley N° 1333 de 27 de abril de 1992 (Ley Medio Ambiente)
- e. Ley N° 453 de 4 de diciembre del 2013 (Ley Derechos de las Usuaris y los Usuarios de las Consumidoras y los Consumidores)
- f. Ley Municipal Autonómica N° 081/16, Ley de Defensa de los Consumidores y Usuarios del Gobierno Autónomo Municipal de Sucre.

Artículo 3.- (Alcance)

El cumplimiento del presente reglamento tiene carácter obligatorio para todas las personas naturales y jurídicas, públicas y privadas que desarrollen sus actividades de todo proceso de manejo, transporte y comercialización de productos cárnicos, estableciendo derechos y obligaciones dentro de la jurisdicción del Gobierno Autónomo Municipal de Sucre.

**CAPITULO II
DE LAS DEFINICIONES**

Artículo 4.- (Definiciones)

Animales de Abasto.- Todo aquel animal que de acuerdo a su función zootécnica produce un bien o derivados destinados a la alimentación humana tales como ganado vacuno, porcino, ovino, caprino, camélido y aves etc.

Carne.- Los tejidos musculares conjuntivos y elásticos grasa vasos linfáticos que constituyen la masa muscular que recubren el esqueleto del animal.



Gobierno Autónomo Municipal de Sucre
Capital Constitucional del Estado Plurinacional de Bolivia

Carcasa.- Esta referida al cuerpo del animal ya muerto, desprovisto de su piel y de sus vísceras.

Matadero.- Es el establecimiento o lugar destinado específicamente al faeneo de animales para el consumo humano.

Sangría.- Representa una fase en el faeneo de los animales, durante la cual se extrae la sangre de los mismos.

Residuo.- Término que se refiere a un animal, carcasa, o las partes de esta no aptas para el consumo humano, pero pueden ser destinados a la elaboración de subproductos.

Almacenamiento.- Acción de retener temporalmente los residuos, mientras son entregados a la empresa de recojo.

Botadero.- Sitio de acumulación de residuos sólidos, que no cumple con las disposiciones vigentes de seguridad y salud.

Contaminación por desechos sólidos.- Degradación de la calidad ambiental como resultado directo del manejo de los residuos.

Contenedor.- Recipiente donde se depositan los residuos temporalmente.

Disposición Final.- Acción de depositar los residuos en un lugar establecido.

Fauna nociva.- Animales considerados por su población como plaga y potenciales poseedores de enfermedades infecto contagiosas.

CAPÍTULO III

PROCEDIMIENTOS PARA LA FISCALIZACION

Artículo 5.- (Unidades competentes)

Dirección Municipal de Defensa de los Consumidores, Medio Ambiente, Intendencia Municipal y otros podrán efectuar inspecciones, fiscalizar a las empresas o instancias donde se realizan procesos de manejo, transporte y comercialización de productos cárnicos, para verificar el cumplimiento de las normas en vigencia.

Artículo 6.- (Requisitos de la persona que realice las inspecciones)

Todos los funcionarios de la Dirección Municipal de Defensa de los Consumidores, Medio Ambiente y la Intendencia Municipal y otros que realicen las inspecciones correspondientes, deberán contar un credencial para su identificación. Así mismo los mataderos y/ o agentes económicos, deberán facilitar las tareas de inspección y proporcionar la información necesaria.

Artículo 7.- (Elaboración de actas durante la inspección)



Gobierno Autónomo Municipal de Sucre
Capital Constitucional del Estado Plurinacional de Bolivia

En todo acto de inspección, se levantará un acta, donde se informará sobre los hechos y/o omisiones la cual deberá contener:

- Lugar y fecha de inspección
- Nombre de la institución, participantes
- Acciones de verificación del presente reglamento
- Observaciones y sugerencias
- Conclusiones y recomendaciones del inspector
- Observaciones de la institución
- Firma de los participante

- Sancion

CAPÍTULO VI
DEL MANEJO, GESTION DE LOS MATADEROS Y COMERCIALIZACION
DE PRODUCTOS CARNICOS

Artículo 8.- (De los mataderos)

Los mataderos por su razón social se clasifican en particulares o municipales, debiendo ambos estar sujetos al presente reglamento.

Artículo 9.- (Ubicación y características de los mataderos)

Los mataderos deben estar ubicados en una zona rural de la ciudad, a efectos de que no puedan ocasionar daños y contaminaciones ambientales dentro del área urbana.

Para su funcionamiento deberán contar con los siguientes servicios básicos:

- Agua potable en la cantidad suficiente para garantizar un adecuado faeneo y garantizar la higiene correspondiente.
- Los desagües, deben tener acceso a un sistema de colectores, que garanticen el flujo de aguas servidas (pendiente, canaletas, rejillas de grasa).
- Energía suficiente para el uso del equipo mecánico y la iluminación respectiva haciendo que esta última no altere los colores y cuya intensidad no deberá ser menor a 540 lux en los puntos de inspección, 220 lux en las áreas de trabajo y 110 lux en áreas secundarias.
- Los mataderos deberán ser provistos de una ventilación adecuada, si fuese el caso artificial, para permitir un ambiente fresco, evitar calor excesivo y la condensación del vapor. La dirección de la corriente de aire no deberá ir nunca de un área sucia a un área limpia.
- Los ángulos que forman las paredes entre si y con respecto al piso deben ser de forma cóncava, para evitar el acúmulo de agua y facilitar la limpieza.



Gobierno Autónomo Municipal de Sucre
Capital Constitucional del Estado Plurinacional de Bolivia

- Vías de acceso cómodas y adecuadas para permitir el ingreso y salida de vehículos utilizados, además del espacio suficiente para parqueo de vehículos.

Artículo 10.- (Requisitos para construcción)

Para la construcción de un matadero los interesados deberán solicitar la aprobación de planos por la Secretaría Municipal de Infraestructura Pública adjuntando a los mismos, plan de operación, reglamentos internos y la Licencia Ambiental respectiva.

Su monitoreo e inspección será supervisada por la Dirección Municipal de Defensa de los Consumidor, Medio Ambiente en colaboración con la Intendencia Municipal del Gobierno Autónomo Municipal de Sucre.

Artículo 11.- (Inspecciones de mataderos)

El o los actuales mataderos en funcionamiento, serán objeto de una inspección por la Dirección Municipal de Defensa de los Consumidor, Medio Ambiente y las unidades respectivas del Gobierno Autónomo Municipal de Sucre para certificar sus condiciones de funcionamiento y establecer:

- Capacidad de matanza
- Higiene y Sanidad
- Aspecto Tecnológico
- Sistema de operación y funcionamiento

**CAPITULO V
DE LOS COMERCIALIZADORES**

Artículo 12.- (Agentes económicos)

Los agentes económicos o micro empresas que deseen comercializar la diversidad de productos cárnicos (carnes blandas, rojas, etc.) en sus diferentes estados, deberán contar con la autorización respectiva de la Dirección Municipal de Defensa de los Consumidores y Usuarios, Medio Ambiente y la Intendencia Municipal.

Artículo 13.- (De los establecimientos)

Estos establecimientos deberán contar con equipos que permitan una refrigeración de los productos y que su venta sea de forma limpia, higiénica y sobre todo garanticen la oferta de productos frescos y sanos .

Los administradores de los mercados, son los responsables de que los productos se expendan de buena calidad y frescos, para lo cual se realizarán inspecciones en coordinación con las autoridades competentes del municipio.



Gobierno Autónomo Municipal de Sucre
Capital Constitucional del Estado Plurinacional de Bolivia

**CAPITULO VI
DEL FAENEO DE LOS ANIMALES**

Artículo 14.- (Destino del faeneo)

En los mataderos se faenarán los animales de abasto, que hayan ingresado en el mismo legalmente registrados. Para el faeneo de otras especies, se solicitará un permiso especial de la Dirección de Salud del Gobierno Autónomo Municipal de Sucre, señalándose el destino que se dará a esos productos.

Artículo 15.- (Requisitos para el faeneo)

- Especies hembras menor a dos años, las mismas que son aptas para la reproducción, excepto en casos especiales, los cuales serán debidamente autorizados.
- Especies en cualquier estado de enfermedad o deficiencia nutricional a excepción de casos especiales, autorizados.
- Los animales deberán descansar un mínimo de doce horas en los lugares establecidos del matadero y tener un baño antes de que sean faeneados.
- El faeneo de los animales será realizado sin causar lesiones en la médula espinal con el aturdimiento de modo de permitir un fácil sangrado, para la mejor conservación de carnes
- La sangría debe ser realizada con el animal suspendido a fin de que sea completa. En los vacunos y porcinos se aplicará preferentemente el método del corte de vasos a la entrada del cuello; en los caprinos y ovinos se aplicará el seccionamiento al degüello.
- Todas las operaciones del faeneo deben realizarse estando los animales suspendidos, las menudencias y las carnes no deben ser depositadas en el piso.

**CAPITULO VII
DE LA INSPECCIÓN SANITARIA Y CLASIFICACION**

Artículo 16.- (Inspección de los mataderos)

Con el propósito de cumplir la Ley N° 1333 de Medio Ambiente y su reglamentación, antes de realizarse los faeneos es obligatoria la inspección sanitaria para verificar:

- Las instalaciones del matadero
- Los animales a ser faeneados
- Las carcasas, sus partes, menudencias y cueros.



Gobierno Autónomo Municipal de Sucre
Capital Constitucional del Estado Plurinacional de Bolivia

La inspección sanitaria estará a cargo del médico veterinario del matadero y mismo que presentara informes de la inspección al directorio de la entidad competente .

Artículo 17.- (De la Salud de Ganado)

Todos los animales que muestren síntomas de estar afectados por cualquier enfermedad y que se encuentre motivos para desechar su carcasa, será sujeto de mayor análisis e investigación por el médico veterinario. Una vez investigado, se podrá efectuar el faeneado o tomar otra medida que determine el médico veterinario.

Los animales con fiebre de embarque, parálisis post partum y otros, deberán ser aislados y sometidos a un tratamiento por parte del propietario bajo inspección del médico veterinario.

Artículo 18.- (Faeneos autorizados)

Los faeneos de emergencia podrán ser autorizados por el médico veterinario en los casos siguientes:

- Por fracturas que imposibiliten la locomoción del animal.
- Por traumatismos que establezcan peligros para la salud del animal.
- Otros casos según criterio del médico veterinario.

Artículo 19.- (inspección post- mortem)

Se efectuará de acuerdo al orden y la forma siguiente:

a. El Análisis:

- La sangre, su color, su coagulabilidad,
- La cabeza, la lengua, los ganglios retrofaringeos, cervicales, maxilares y submaxilares,
- Los pulmones, la tráquea y los ganglios linfáticos de los ilios pulmonares,
- El corazón, pericardio, miocardio y endocardio, diafragma,
- El hígado, ganglios, linfáticos, adyacentes y vesícula biliar,
- El estómago, intestino, mesenterio, ganglios linfáticos y epilón,
- Bazo, vejiga, útero, vagina y vulva,
- Ubre,
- Los músculos con sus tejidos adiposos y conjuntivos, los huesos en especial las vértebras y los de la pelvis, el esternón, las vainas, la pleura y el peritoneo.

En casos especiales se examinará partes del cerebro, cavidad craneana, ojos, orejas, esófago, páncreas, glándulas adrenales, etc.



Gobierno Autónomo Municipal de Sucre
Capital Constitucional del Estado Plurinacional de Bolivia

Para las enfermedades parasitarias musculares se efectuará las investigaciones necesarias por parte del médico veterinario.

b. Sellado de las partes admitidas y desechadas:

Las carcasas del animal, sus partes y órganos que después de la inspección se encuentren en condiciones sanitarias satisfactorias para el consumo humano, llevarán el sello de inspección de manera firme y legible.

- Se marcará con un color azul violeta y de origen vegetal.
- Se usará tinta roja para los productos no aptos y que deben ser desechados.
- Los productos decomisados y que se usaran con fines industriales se usará tinta verde.

El sellado y rotulado será bajo estricta vigilancia del médico veterinario y de los inspectores de calidad ambiental del municipio si estuviesen. La tinta y sellos respectivos, deben ser guardados en lugares seguros y vigilados por las instancias de seguridad del matadero.

c. Denuncia de enfermedades contagiosas:

Cuando el médico veterinario diagnostique casos de enfermedades contagiosas, debe dar aviso de inmediato a la Dirección de Salud del Municipio, así como al Servicio Departamental de Salud para tomar las medidas necesarias.

d. Informes de Inspección:

El médico veterinario deberá llevar un registro diario de los animales que se faenean, indicando número, especie, origen y peso; así como el número y peso de las carcasas, vísceras y otros; la causa de condena y desechos de animales.

Estos informes serán presentados en forma mensual al directorio de la entidad, pero también a la Dirección de salud del Municipio y mantener disponible para la Unidad de Medio Ambiente.

Artículo 20.- (Procedimiento para decomiso)

El médico veterinario al efectuar la inspección para determinar su aptitud para el consumo o su incineración, procederá al decomiso en los siguientes casos:

a. Serán desechados los animales atacados por cualquiera de las siguientes enfermedades:

- Carbunelo Bacteriano,
- Carbunelo Sintomático,
- Septicemia Hemorrágica,
- Gangrena Gaseosa,



Gobierno Autónomo Municipal de Sucre
Capital Constitucional del Estado Plurinacional de Bolivia

- Piemia y Septicemia,
- Piroanaplasmosis con Caquexia,
- Leptospirosis Bovina,
- Hemoglobinuria Bacilar,
- Rabia,
- Tétano,
- Enterotoxemia,
- Poliartritis de los terneros,
- Fiebre catarla maligna,
- Enteritis infecciosa de los animales jóvenes,
- Salmonellosis y Bacterias coliformes,

b. Se procederá también en estos casos:

- Ictericia grave con degeneración parenquimatosa de los órganos,
- Anemia avanzada con emaciación o con edema de los músculos o del tejido conjuntivo,
- Leucemia o pseudo-leucemia,
- Carcasas que despidan olor intenso o repulsivo procedente de sustancias ingeridas o administradas o relacionadas con el sexo.
- Cisticercosis bovina,
- Paratuberculosis bovina acompañada de caquexia,
- Triquinosis,

c. El diagnóstico de tuberculosis se basa en el estudio de la patología de la infección mediante análisis cuidadosos de la localización de las características anatomopatológicas de las lesiones y se procederá al decomiso de las carcasas y vísceras:

- Tuberculosis acompañada de caquexia,
- Tuberculosis miliar,
- Lesiones tuberculosas que indiquen resistencia.

Cuando se sacrifiquen los animales reactivos con tuberculosis y no se encuentren lesiones microscópicas o se produce el hallazgo en un ganglio o en un hueso, se hará el deshuesado completo pudiendo usarse la carne.

d. Procederá la condena de parte de la carcasa o de los órganos afectados en los siguientes casos:

- Pigmentación anormal o traumatismos graves,
- Actinomicosis o actinobacilosis,
- Tumores malignos, abscesos o heridas,
- Paratuberculosis bovina,
- Artritis o pili artritis localizadas no asociadas con infecciones sistémicas,
- Equinocosis y distomatosis,



Gobierno Autónomo Municipal de Sucre
Capital Constitucional del Estado Plurinacional de Bolivia

- Metritis mastitis agudas,
- Paricarditis traumática aguda,
- Neumonía y pleuresía aguda.

e. Las carcasas que demuestren ligera coloración icterica quedarán retenidas por 24 horas y después de ese lapso se realizará un segundo examen, si desaparece la coloración se podrá utilizar con fines de consumo o lo que disponga el médico veterinario.

f. En las carcasas que presenten lesiones de macrobacilosis o Ademitis gaseosa, el médico determinara su desecho.

g. Cuando la infestación sea ligera, solo pasará para el consumo si se le somete a la refrigeración continuada por un período no menor de diez días a una temperatura menor de 10 grados previa eliminación de los quistes visibles y tejidos adyacentes.

h. Serán decomisadas las carcasas de animales afectados por sarna en fase avanzada cuando muestren caquexia con modificaciones intensas de los músculos.

i. En las infestaciones parasitarias no transmisibles al hombre, se adoptará el siguiente criterio, solo se procederá a la extirpación del parásito y del tejido adyacente y si están afectados se procederá al desecho.

j. Los músculos de porcinos afectados de cirteciscosis puedan ser admitidos previa inspección.

m. La carne, vísceras y partes frescas que hayan sido rechazadas, solo podrán ser aprovechadas previa autorización del médico veterinario y para subproductos en las plantas de procesamiento.

Artículo 21.- (Clasificación de carcasas)

Tendrá como finalidad lo siguiente:

- Fomentar el desarrollo de la ganadería municipal de productos cárnicos, estimulando su mejoramiento,
- Orientar e instruir al industrial que manejan y transportan productos cárnicos; como al público en general, La clasificación se basará en lo siguiente:

a. La clasificación se hará: con luz natural, una vez terminada la inspección sanitaria.

b. Las carcasas que no hayan sido seleccionadas, no serán clasificadas.

c. Las carcasas de ganado vacuno, ovino, caprino y porcino tendrán la siguiente clasificación:

1. Vacunos. Comprende:



Gobierno Autónomo Municipal de Sucre
Capital Constitucional del Estado Plurinacional de Bolivia

- Terneros: Bovinos machos, menores de 24 meses, con un peso mínimo de 150 kilos, con buena conformación y acabado. Los terneros menores de 18 meses no se faenarán.
- Novillos. Bovinos machos menores de 30 meses (de 2 a 4 dientes permanentes), castrados en edad oportuna, con una buena conformación y buen acabado.
- Vacuno engordado, bovinos mayores de 30 meses (6 o mas dientes permanentes), castrados con buena conformación.
- Vacuno con fines industriales, carcasas que por su grasa y escasez de carne son inadecuadas para el consumo humano.

2. Ovinos. Comprende:

- Corderos, ovinos machos no menores de 16 meses, castrados en edad oportuna, buen acabado.
- Ovino engordado, mayores de 16 meses de edad, bien conformados.

3. Caprinos. Comprende:

- Cabrito, caprino menor de 6 meses de edad suficientemente engordados.
- Chivato, caprino que no reúna las características anteriores.

4. Porcinos. Comprende:

- Clase a. Carcasas de porcinos de 60 a 90 kilos de peso con un espesor de grasa no menores a 38 mm. Promedio, menores de un año de edad, castrados o hembras sin haber sido servidas y buena conformación.
- Clase b. Carcasas de porcinos mayor a 90 kilos de peso y 38 mm de espesor castrados oportunamente y hembras de buena conformación.
- Clase c. Industrial, carcasas con suficiente grasa y poca carne, aptas para fines industriales y no para el consumo.

Para la clasificación de carcasas, se utilizará sellos de rodillo donde se indique su clase y la identificación del matadero, usando tintas de colores diferentes según la clase.

CAPITULO VIII
DE LAS OPERACIONES

Artículo 22.- (Limpieza del lugar del faeneo)

Los lugares de descanso, embarcaderos, y el matadero en general, deben ser aseados y limpiados en forma diaria, al terminar las labores, así como los equipos utilizados en el faeneo.

Artículo 23.- (Requisitos del personal en proceso de faeneo)

Que intervenga directamente en el proceso general deberá cumplir los siguientes requisitos:



Gobierno Autónomo Municipal de Sucre
Capital Constitucional del Estado Plurinacional de Bolivia

- Poseer certificado de salud en el que se indique que no tienen tuberculosis y otras enfermedades infecto contagiosas, el cual será renovado cada seis meses.
- El uso obligatorio de mandiles, overoles y botas de goma, barbijos de fácil limpieza durante las horas de trabajo.
- Uso de esponjas y lienzo u otro material para la limpieza y secado de las carcasas.
- El inspector dispondrá lo conveniente bajo su responsabilidad cuando se manipule animales enfermos y carnes en mal estado.
- En el caso de los trabajadores de la zona de matanza, los mandiles deberán ser de material de goma impermeables.

En el caso de los agentes económicos que manejen, transporten y comercializan productos cárnicos deben observar también este artículo.

CAPITULO IX
DEL TRANSPORTE DE LOS ANIMALES

Artículo 24.- (Transporte de cárnicos)

Las personas naturales o agentes económicos que transporten productos cárnicos destinado a consumo humano deberán realizar esta acción acondicionado los vehículos con el objeto de evitar que se malogren la calidad físico química de la carne.

Artículo 25.- (Requisitos de transporte para su destino final)

Para el transporte del matadero hacia su comercialización y consumo, los productos deben estar en perfectas condiciones de salud, debiendo los conductores contar con los respectivos certificados de sanidad expedidos por la autoridad municipal competente.

Así mismo deberá acompañarse un certificado emitido por el Gobierno Autónomo Municipal de Sucre de origen donde constará: lugar de embarque, hora de salida y llegada, cantidad y características de los productos cárnicos que serán destinados al consumo humano.

Los animales que hayan fallecido durante el viaje, deberán ser enterrados o en su caso incinerados, con presencia de la autoridad ambiental.

Los vehículos utilizados en el transporte deben ser desinfectados en el matadero de destino otorgándose su constancia respectiva.

Artículo 26.- (Características del transporte)

Los vehículos destinados al transporte de la diversidad de productos cárnicos, deberán ser diseñados, contruidos y equipados de modo que se impida la contaminación de los productos cárnicos, deben cumplir los siguientes requisitos:



Gobierno Autónomo Municipal de Sucre
Capital Constitucional del Estado Plurinacional de Bolivia

- a) Ser de uso exclusivo para el transporte de carne y derivados, permanentemente identificados con la leyenda "transporte exclusivo de carne", las letras del rótulo serán de un tamaño mínimo de 10 cm. de altura.
- b) Deben contar con carrocería cerrada, las superficies internas deberán ser resistentes físicamente, impermeables, lisas de fácil limpieza y desinfección, con uniones cóncavas en todos sus ángulos. Los elementos que puedan entrar en contacto con los productos cárnicos serán de materiales resistentes a la corrosión, antitóxicos e incapaces de alterar sus características organolépticas.
- c) Tendrán instalación de rieles colocadas a una altura adecuada con ganchos para medias y/o cuartos de canal de las reses o cerdos, deberán estar suspendidas de tal forma que la carne no entre en contacto con las paredes o con el piso.
- d) Las vísceras u otros subproductos comestibles deberán colocarse en recipientes con tapa, contruidos de materiales sanitarios y exclusivos para ese fin, deberán estar rotulados con la leyenda "producto comestible".
- e) Los recipientes empleados para el transporte de sangre que será utilizada para la elaboración de alimentos para el consumo humano estarán claramente identificados, deben contar con tapa que se pueda asegurar.

Artículo 27.- (Transporte aéreo de cárnicos)

Para el transporte por aire, los aviones deben estar provistos de un sistema de ganchos o aislamiento adecuado entre los productos cárnicos para evitar un amontonamiento en el piso de los aviones, los cuales luego del transporte deben ser desinfectados bajo el control de la autoridad municipal ambiental correspondiente.

Artículo 28.- (Transporte de carne congelada)

Cuando se transporte carne congelada o refrigerada, será provista de una envoltura de protección, procurando su aislamiento y conservación para el manipuleo.

Artículo 29.- (Refrigeración de menudencia)

El transporte de carne fresca y menudencias por más de cuatro horas requerirá de vehículos acondicionados con refrigeración, debiendo tener el vehículo por dentro una temperatura de 5 grados centígrados o menos.



Gobierno Autónomo Municipal de Sucre
Capital Constitucional del Estado Plurinacional de Bolivia

El transporte con una duración mayor a doce horas, requerirá de una nueva inspección en el momento de desembarque o lugares de acopio.

Todo transporte de productos cárnicos, debe estar acompañado de certificados expedidos por la Dirección de Salud del Gobierno Autónomo Municipal de Sucre.

El personal que intervenga en el traslado deberá cumplir con los requisitos exigidos en el artículo 33 del presente reglamento.

Artículo 30.- (Transporte de cuero y pieles)

Cuando el transporte este referido a pieles y cuero procedente de mataderos, este será realizado en vehículos cerrados y revestidos de materiales metálicos para evitar malos olores, escurrimiento de líquidos y su fácil limpieza, además del acompañamiento de los certificados correspondientes.

Artículo 31.- (De la comercialización)

La comercialización de productos cárnicos al por mayor se realizará solamente en los mataderos y cámaras frigoríficas legalmente establecidas. Al por menor en lugares de consumo como ser mercados minoristas, fríales y empresas de comercialización de productos.

Se prohíbe la comercialización de la diversidad de productos cárnicos en forma ambulante. Así mismo mercados minoristas, fríales y otros centros, deben contar con locales amplios y ventilados, revestidos de material impermeable, cámaras de refrigeración y/o conservadoras, equipos básicos, sierra eléctrica, mesas de corte, balanzas, ropa blanca, etc.

**CAPITULO X
DE LAS TASAS DE COBRO**

Artículo 32.- (Costo del faeneo)

Los Mataderos en función de costos y beneficios calculados, establecerán tasas para el faeneo de las diferentes especies de animales, las mismas que serán de conocimiento y consentimiento del Gobierno Autónomo Municipal de Sucre.

Artículo 33.- (Pago de impuestos)

El matadero en función de las leyes en actual vigencia, realizaran sus pagos de impuestos a las diferentes instancias del Gobierno Autónomo Municipal de Sucre.

**CAPITULO XI
DE LA PROHIBICIONES Y SANCIONES ADMINISTRATIVAS**



Gobierno Autónomo Municipal de Sucre
Capital Constitucional del Estado Plurinacional de Bolivia

Artículo 34.- (De las prohibiciones en transporte y traslado)

- Transporte de productos cárnicos de mataderos a los centros avasto en piso de la movilidad o carros frigoríficos
- Que productos cárnicos sean transportados en camiones, taxis y otros que no estén adecuados para el respectivo transporte
- Transporte de cárnicos en bolsas de yute, plásticos y otros materiales no adecuados
- Transporte de cárnicos con otros productos alimenticios para evitar una contaminación cruzada

TRASLADO

- Traslado de productos cárnicos a los puestos de venta sin ninguna indumentaria adecuada de trabajo (botas , gorra , mandil ,guantes , barbijo)
- Traslado de productos cárnicos fuera de los horario establecidos en el presente reglamento
- Traslado de productos cárnicos del personal que no cuente con carnet de manipulador y que no esté capacitado en manipulación de cárnicos

Artículo 35.- (De las clasificaciones de las infracciones)

Estos serán clasificados en leves y graves

Artículo 36.- (Infracciones leves)

- Cuando el personal que transporta y traslado productos cárnicos se encuentren sin indumentaria adecuada
- Personas que sean encontradas transportado productos cárnicos en vehículos autorizados.
- Personas que eviten la inspección de los productos cárnicos transportados, trasladados y de los mataderos.

Artículo 37.- (Infracciones grave)

- Los mataderos o personas naturales que sean sorprendidas en el acto mismo de contravención a las normas del presente reglamento
- En caso de ser encontrado trasladando productos cárnicos en vehículos no autorizados
- Se encuentre productos cárnicos en mal estado o en proceso de descomposición
- Impedimento a la inspecciones rutinarias de las autoridades competentes



Gobierno Autónomo Municipal de Sucre
Capital Constitucional del Estado Plurinacional de Bolivia

Artículo 38.- (De las sanciones leves)

Los infractores estipulados en las infracciones leves serán sancionados con una multa de 200bs

Artículo 39.- (De las sanciones graves)

Los infractores estipulados en las infracciones graves serán sancionados con una multa de 500 bs

Artículo 40.- (Sanciones a propietarios de mataderos)

Los propietarios de mataderos que no cumplan con las disposiciones de la certificación del médico sanitario municipal sobre condena o decomiso de animales o carcasa, serán sancionados con una multa Bs. 1.000 sin perjuicio de la clausura del establecimiento.

Artículo 41.- (Sanción a las empresas)

Las empresa de transporte de carnes que no cumplan con la limpieza y desinfección de sus vehículos serán sancionados con una multa de Bs. 500 Bs

Se prohíbe la comercialización de productos cárnicos de clasificación industrial que solamente podrán ser enviadas a los lugares o establecimientos de dicho género. Su infracción será sancionada con una multa de Bs. 1.000. Bs

Artículo 42.- (Mataderos clandestinos)

Los mataderos, cámaras frigoríficas, empresas de expendio de productos cárnicos y mercados no autorizados por el Gobierno Autónomo Municipal de Sucre que faenen ganado o comercialicen con productos cárnicos no certificados por las autoridades competentes serán sancionados con una multa entre Bs. 1.000 y 3.000 Bs. De acuerdo a la infracción en caso de reincidencia se procederá a la clausura definitiva y denuncia a la fiscalía.

CAPITULO XII
DEL PROCEDIMIENTO DE IMPOSICIÓN

Artículo 43.- (Plazos para la justificación)

Conocida la contravención a los procedimientos mediante los informes respectivos, el municipio citará al contraventor y le concederá un plazo de 2 días hábiles computable a partir del día siguiente hábil de su notificación para que presente los justificativos correspondientes.

Artículo 44.- (Plazos para la sanción)



Gobierno Autónomo Municipal de Sucre
Capital Constitucional del Estado Plurinacional de Bolivia

Vencido el plazo, el municipio pronunciara la resolución respectiva con los informes técnico y jurídico con la sanción establecida y 5 días para su cumplimiento, además de las acciones penales legales correspondientes cuando corresponda.

CAPITULO XIII
DISPOSICIONES TRANSITORIAS

Artículo 45.- (Certificación de Mataderos)

El o los actuales mataderos en funcionamiento, serán objeto de una inspección por la Dirección de Medio Ambiente y las Unidades respectivas del Gobierno Autónomo Municipal de Sucre para certificar sus condiciones de funcionamiento y establecer:

- Capacidad de Matanza
- Higiene y Sanidad
- Aspecto Tecnológico
- Sistema de operación y funcionamiento

Artículo 46.- (Condiciones para su funcionamiento)

Los actuales mataderos que no reúnan las condiciones técnicas sanitarias y de operación estipuladas en el presente reglamento serán consideradas Mataderos de acondicionamiento, debiendo ajustarse a las normas en un plazo no mayor a 2 meses a partir de la fecha de notificación.