

I. Disposiciones generales

MINISTERIO DE LA GOBERNACION

CIRCULAR de la Dirección General de Sanidad por la que se dictan normas para la organización anual del servicio de reconocimiento de cerdos sacrificados en domicilios particulares.

Dispuesto por Real Orden de 23 de diciembre de 1923 la obligación que tienen todos los Ayuntamientos de organizar dentro de sus respectivos términos municipales el reconocimiento sanitario de los cerdos sacrificados en domicilios particulares y reiterada anualmente por este Ministerio tal obligación, ante la proximidad de la nueva temporada de sacrificio y en virtud de la delegación conferida a esta Dirección General como consecuencia de lo prevenido en el artículo 2.º de la Orden del Ministerio de la Gobernación de 17 de septiembre de 1957, he tenido a bien disponer lo siguiente:

Primero. Todos los Ayuntamientos organizarán en sus respectivos términos municipales el servicio de reconocimiento domiciliario de cerdos sacrificados para el consumo familiar antes del día 1 de octubre próximo y de forma que ni uno tan sólo se sustraiga al examen microscópico de sus carnes. La temporada de sacrificio terminará el día 30 de abril de 1962.

Ante los casos comprobados de triquinosis en personas que consumieron carne de jabalíes sin previo reconocimiento sanitario, se hace extensiva a estos animales la obligación del reconocimiento de sus carnes e inspección microscópica de las mismas antes de autorizarse para el consumo humano.

Segundo. A los fines de lo establecido en el apartado anterior y para el mejor cumplimiento de las disposiciones sanitarias, los Ayuntamientos o agrupaciones de los mismos, cuando entre varios forman un partido profesional, facilitarán a los Servicios Veterinarios titulares un local adecuado provisto de triquinoscopio y del material de laboratorio indispensable para la práctica de reconocimiento microscópico de estas carnes.

Tercero. Los Veterinarios titulares someterán a la aprobación de las Alcaldías respectivas las oportunas propuestas de organización de este Servicio para el reconocimiento, a ser posible, en vivo, en canal y micrográfico, y que, de ser aceptadas por aquéllas, servirán de base para extender las actas correspondientes en que se harán constar los extremos de esta organización y que se levantarán por triplicado en modelo oficial hecho por la Inspección Provincial de Sanidad Veterinaria, quedándose un ejemplar de este acta cada una de las partes y remitiéndose el tercero a la citada Inspección Provincial antes de la indicada fecha del 1 de octubre.

Para aquellos pueblos donde no reside el Veterinario titular se señalarán los días de la semana en que haya de realizarse el sacrificio y en los que, en consecuencia, girará visita el Veterinario titular con el fin de practicar el reconocimiento en canal y de las vísceras, recogiendo personalmente las muestras para su posterior reconocimiento microscópico.

De no aceptarse por la Alcaldía la propuesta de organización del Servicio hecha por el Veterinario titular, decidirá lo procedente el Pleno de la Junta Municipal de Sanidad.

Cuarto. Cuando el Veterinario titular considere la imposibilidad de realizar él solo este servicio en todo su partido profesional, lo hará constar así ante la Jefatura Provincial de Sanidad proponiendo al mismo tiempo la designación de otro Veterinario para la práctica de esta ineludible función sanitaria señalándose por la citada Jefatura, a propuesta de la Inspección Provincial de Sanidad Veterinaria, la zona o distrito del partido en que cada uno ha de actuar.

Quinto. Habida cuenta de que este tipo de matanzas se halla autorizado exclusivamente para satisfacer las necesidades del consumo familiar, los Alcaldes sólo autorizarán a cada vecino el sacrificio de un número de cerdos adecuado para cubrir aquellas necesidades, no permitiéndose bajo ningún con-

cepto matanzas cuantiosas que la rebasen y que pudieran dar lugar al comercio clandestino de carnes y preparados cárnicos.

Por la misma razón, los Veterinarios titulares expedirán guías de origen y sanidad para la circulación de estas carnes y preparados cárnicos cuando vayan destinados a parientes en primer grado excepción hecha para los jamones y paletillas en la forma que se expresa en los apartados séptimo y octavo de esta Circular. Queda, por tanto, terminantemente prohibido el destino de las canales y vísceras de los cerdos sacrificados en domicilios particulares para el abastecimiento de carnicerías, de industrias chacineras y para su venta directa al público.

Sexto. Practicado el reconocimiento microscópico de estas carnes en un plazo no superior a ocho horas desde la recogida de muestras, el Veterinario titular expedirá, en caso procedente, el documento oficial pertinente que acredite su salubridad, hasta cuyo momento no podrán ser consumidas. Una copia de este documento será remitida por el Veterinario a la Alcaldía correspondiente, reservándose él la matriz del documento, que a final de temporada remitirá, para su archivo, a la Inspección Provincial de Sanidad Veterinaria.

Caso de que el reconocimiento de las carnes evidenciase que la res padecía alguna enfermedad capaz de transmitirse por el consumo de aquéllas a la especie humana o de originar intoxicaciones o trastornos, procederá de acuerdo con lo señalado para cada caso por el vigente Reglamento de Mataderos.

Séptimo. Sistemáticamente se llevará a cabo por los Veterinarios titulares la aplicación de placas sanitarias a los jamones y paletillas que no sean objeto de despiece, no pudiendo venderse, circular ni adquirir estas piezas si van desprovistas de las citadas placas. Para garantía del cumplimiento de esta medida sanitaria, a presencia del Veterinario titular y en el acto del reconocimiento de la canal se practicarán los oportunos cortes en las masas musculares de la cadera y de la espalda que hayan de ser objeto de despiece, a fin de inutilizar estas regiones anatómicas para jamones y paletillas.

Octavo. Los industriales chacineros mayores debidamente registrados en esta Dirección General, podrán comprar jamones y paletillas «frescos» procedentes de matanzas domiciliarias siempre que éstos se hallen provistos de las placas indicadas en el apartado anterior y, luego, su circulación vaya amparada por la correspondiente guía de origen y sanidad, expedida precisamente por el Veterinario titular de la localidad donde se realizó el sacrificio y, en consecuencia, donde se reconocieron estas carnes.

Los almacenistas al por mayor de productos cárnicos, también registrados oficialmente, bien por sí o a través de sus agentes de compras provistos del oportuno carnet sindical visado por esta Dirección General, podrán comprar jamones y paletillas «curados» procedentes de matanzas domiciliarias bajo las mismas condiciones que se expresan anteriormente relativas a los jamones «frescos» que pueden ser comprados por los industriales chacineros mayores.

Noveno. Al terminar la campaña de sacrificio de los cerdos para el consumo familiar, los Veterinarios titulares entregarán a las Alcaldías respectivas la relación de vecinos que han sacrificado cerdos con aquellos fines, cuya lista se expondrá al público por si hubiera reclamación de tipo sanitario o fiscal. En la primera quincena del mes de mayo próximo los Secretarios de los Ayuntamientos, con el visto bueno del Alcalde y el conforme del Veterinario titular, remitirán a la Inspección Provincial de Sanidad Veterinaria certificación acreditativa del número de cerdos sacrificados en sus respectivos términos municipales.

Décimo. Las infracciones cometidas por particulares a lo dispuesto en la presente Circular, serán sancionadas por los Jefes provinciales de Sanidad, a propuesta de las Inspecciones Provinciales de Sanidad Veterinaria, con multas de 100 a 1.000 pesetas y el decomiso de las reses o productos cárnicos que hayan sido objeto de infracción. Estos productos, con arreglo a sus condiciones sanitarias, serán destinados a Centros benéficos o destruidos.

Análogas sanciones serán impuestas a los industriales que infrinjan esta disposición, y en caso de reincidencia los Jefes

provinciales de Sanidad propondrán a esta Dirección General la clausura de las industrias cárnicas afectadas, sin perjuicio de dar cuenta a los Tribunales de Justicia cuando del expediente incoado al efecto se deduzca la posibilidad de un atentado a la salud pública.

De acuerdo con lo dispuesto en la base 19 de la Ley de Bases de la Sanidad Nacional de 25 de noviembre de 1944, contra estas sanciones cabe a los interesados recurso de alzada ante el excelentísimo señor Ministro de la Gobernación, previo depósito del importe de la multa, en forma reglamentaria.

Las infracciones cometidas por Veterinarios titulares darán lugar a la formación del oportuno expediente administrativo, al objeto de depurar las responsabilidades que en su caso hubiere lugar e imponer las sanciones que se deriven del mismo, de acuerdo con el Reglamento de Personal de los Servicios Sanitarios Locales de 27 de noviembre de 1953.

Undécimo. Por los Jefes provinciales de Sanidad se dará la mayor publicidad a esta disposición y se adoptarán las medidas pertinentes para el mejor cumplimiento de la misma.

Madrid, 29 de julio de 1961.—El Director general, Jesús García Orcyoyen.

CIRCULAR de la Dirección General de Sanidad por la que se dictan normas para la renovación anual del permiso sanitario de funcionamiento de las industrias de la carne.

Mediante Circular de esta Dirección General de fecha 2 de agosto de 1960 y en uso de las facultades conferidas a la misma como consecuencia de lo dispuesto en el artículo segundo de la Orden del Ministerio de la Gobernación de 17 de septiembre de 1957, se dictaron normas para la renovación de la autorización sanitaria precisa para el funcionamiento de las Industrias de la carne así como las actividades del comercio al por mayor de productos cárnicos durante la campaña 1960-61.

Ante la proximidad de la fecha en que expiran las citadas autorizaciones se hace preciso señalar nuevas normas que recogiendo lo legislado hasta el momento y las enseñanzas dictadas por la experiencia, prorroguen, en los casos que sea pertinente, la autorización de referencia durante la campaña 1961-1962.

En atención a lo anteriormente expuesto, esta Dirección General ha tenido a bien disponer lo siguiente:

Primero.—La autorización sanitaria para elaborar salazones, embutidos, conservas cárnicas y productos de fiambrería en las Industrias Chacineras Mayores registradas oficialmente en esta Dirección General, tendrá efectos a partir del día 1 de octubre próximo hasta el 30 de septiembre de 1962 en aquellas fábricas que dispongan de instalaciones frigoríficas para una perfecta maduración y conservación de las carnes y productos derivados, limitándose tal vigencia hasta el 30 de abril del mismo año para aquellas otras que carezcan de instalaciones frigoríficas y efectúen sus labores de fabricación en ambiente natural.

Las solicitudes de prórroga se formularán ante la Dirección General de Sanidad, por conducto de la Organización Sindical, dentro de un plazo que terminará el 15 de septiembre próximo para los Mataderos Industriales y Fábricas Chacineras y el 30 de noviembre para los Almacenes al por Mayor de productos cárnicos.

Segundo.—Las industrias denominadas Chacineras Menores formularán sus solicitudes de renovación sanitaria antes del día 15 de septiembre próximo, ante las Jefaturas Provinciales de Sanidad, las cuales, previo el informe resultante de la visita reglamentaria efectuada por la Inspección Provincial de Sanidad Veterinaria, y por delegación de esta Dirección General, resolverán lo procedente, bien entendido que será condición obligada para autorizar el funcionamiento de estas pequeñas industrias que se hallen provistas de las instalaciones frigoríficas, adecuadas a su capacidad.

También por delegación de esta Dirección General y dando cuenta a la misma, las Jefaturas Provinciales de Sanidad harán los nombramientos de Veterinarios Interventores Sanitarios en los casos de autorización de estas industrias menores.

Tercero.—Los embutidos elaborados por las chacinerías menores —salchichas frescas, morcillas y un embutido fresco de tipo local— no podrán ser objeto de comercio fuera del propio establecimiento donde han sido elaborados o en otros de la misma localidad en el caso de que, previamente y por circunstancias excepcionales hayan sido autorizados para tal fin por esta Dirección General. Estos embutidos llevarán un marchamo sanitario, de cartón endurecido o del modelo que en su día se adopte por esta Dirección, con el número de la industria y loca-

lidad donde radica, tal como se dispone en la Orden de este Ministerio de 31 de junio de 1954.

Cuarto.—Habiendo sido considerados los mataderos de aves existentes en el país, a efectos sanitarios y por Circular de esta Dirección de 27 de junio de 1959, como mataderos industriales, sujetos por tanto a los mismos preceptos legales para la autorización sanitaria de su funcionamiento, se reiteran a continuación las condiciones mínimas que deben reunir los mismos según la Circular del 2 de agosto de 1960:

- a) Departamento de recepción de aves, donde éstas no podrán permanecer en libertad sino encerradas en jaulas adecuadas. Anejo a este departamento figurará el de sacrificio.
- b) Sala de pelado o desplume dotada como mínimo por un depósito de agua caliente y una peladora mecánica.
- c) Departamento de preparación (viscerado y chamuscado con el toque de desplume).
- d) Sala de clasificación por peso y embalaje.
- e) Cámara frigorífica.
- f) Oficina y laboratorio para la Inspección Veterinaria.
- g) Dependencias de aseo y limpieza del personal.
- h) Las generales de estas industrias en cuanto a luz, ventilación, capacidad en relación con sus necesidades, agua potable química y bacteriológicamente, fría y caliente. Paredes cubiertas de piedra artificial lisa, estucado en caliente, mármol o azulejos, que cubrirán hasta tres metros de altura, y el resto revocado o pintado al óleo; los ángulos de las paredes entre sí y con el suelo y techo serán redondeados. Pavimento impermeable con inclinación suficiente para la más fácil limpieza y desinfección. Desagües capaces e higiénicos de aguas residuales con derivación a pozos higiénicos o bien a cauces alejados del establecimiento.

Los mataderos de aves pueden ser municipales, particulares e industriales, según los construyan los Ayuntamientos, los avicultores para el sacrificio de los animales de sus propios gallineros y los industriales para su explotación económica.

Quinto.—No habiendo sido posible dar cumplimiento integralmente a lo dispuesto en el apartado sexto de la citada Circular en algunos casos por causas ajenas a los Ayuntamientos e industriales indicados, queda prorrogado hasta el día 1 de agosto de 1962 el plazo señalado para que todas las aves que se vendan en establecimientos públicos, procedan obligatoriamente de mataderos autorizados por esta Dirección General, a cuyo efecto y antes de la indicada fecha todos los Municipios de censo superior a 10.000 habitantes habilitarán en sus mataderos una nave aneja para el sacrificio y preparación de aves, pudiendo realizarlo también aquellos otros con censo inferior que lo deseen.

Sexto.—De acuerdo con la rectificación hecha en la Circular de esta Dirección de 30 de septiembre de 1960, todas las aves sacrificadas circularán sujetas a las mismas normas que los productos cárnicos y serán presentadas de modo tal que el material o materiales empleados para la fabricación de los envoltorios, cualquiera que estos sean, tengan la garantía de no producir alteración alguna en los caracteres organolépticos de las aves y no cedan a las mismas, sustancias o materiales tóxicos o higiénicamente recusables; en todo caso los propietarios de los mataderos deberán comunicar a esta Dirección para su aprobación, el sistema que adopten para la presentación de las aves, que al ser declaradas aptas para el consumo serán estampilladas al dorso con un sello en tinta de color violeta o rojo con la leyenda: «Inspección sanitaria», nombre de la localidad y número de registro del matadero en esta Dirección General, cuando se trate de aves sacrificadas en mataderos particulares e industriales, cuyo sello será estampado igualmente en las envolturas que las contengan; las sacrificadas en mataderos municipales lo serán de modo similar, con el sello habitual del matadero de origen. Las tintas utilizadas tendrán las mismas características de inocuidad que las empleadas para el estampillado de las carnes de otras especies animales de abasto.

Séptimo.—Caducadas el día 1 de octubre próximo todas las autorizaciones concedidas por esta Dirección General a las industrias cárnicas para la adquisición de canales y piezas selectas de vacuno o de cerda procedentes de matadero municipales o industriales de fuera de la localidad, que fueron otorgadas al amparo de lo dispuesto en la Orden de este Ministerio de fecha 21 de julio de 1954, será preciso para la concesión de nuevas autorizaciones dar cumplimiento a lo dispuesto en el apartado 11 de la mencionada Orden, que señala las siguientes normas sanitarias:

a) Solicitud a la Jefatura Provincial de Sanidad manifestando las empresas y lugares donde deseen adquirir las carnes selectas, acompañando a la instancia un certificado del Inspector Veterinario de la industria que acredite la necesidad y conveniencia para la industria solicitante de adquirir carnes de