

MINISTERIO DE JUSTICIA

11208 *CORRECCION de errores del Decreto 1499/1974, de 24 de mayo, por el que se extiende a otras capitales el régimen de separación de las jurisdicciones civil y penal atribuida a los Juzgados de Primera Instancia e Instrucción.*

Advertido error en el texto remitido para su publicación del mencionado Decreto, inserto en el Boletín Oficial del Estado número 133, de fecha 4 de junio de 1974, página 11467, se subsana a continuación la oportuna rectificación:

En el artículo tercero, donde dice: «... en Las Palmas, tres y dos...», debe decir: «... en Las Palmas, dos y tres...».

MINISTERIO DE LA GOBERNACION

11209 *ORDEN de 22 de mayo de 1974 por la que se regulan las condiciones sanitarias del sacrificio de conejos domésticos y de granja y el comercio de sus carnes.*

Habráisimo señor:

Por el incremento que está experimentando la producción de conejos domésticos y de granja, con el consiguiente aumento del consumo de sus carnes, se ha venido desarrollando paralelamente la industria de Mataderos de Conejos. Velando por el mantenimiento y, en lo posible, mejora de la salud pública, se estima preciso la determinación de las normas del control sanitario de tal industria y de las carnes que en las mismas se obtengan.

En su virtud, este Ministerio ha tenido a bien disponer:

Artículo 1.º A efectos sanitarios se consideran Mataderos de Conejos los establecimientos debidamente autorizados por la Dirección General de Sanidad que por sus lines específicos y reuniendo las condiciones que en esta Orden se detallan, están destinados al sacrificio, preparación y manipulación de los conejos destinados a la alimentación.

Art. 2.º Los Mataderos de Conejos reunirán las condiciones higiénico-sanitarias que seguidamente se detallan:

1. De carácter general.

- a) Emplazamiento adecuado.
- b) Agua corriente fría y caliente, químicamente potable y bacteriológicamente pura.
- c) Pavimento impermeable, con inclinación suficiente para su limpieza y desinfección.
- d) Desagües capaces que desembocarán en una red de evacuación de aguas residuales dotados de arquetas, alcantarillas y tuberías de material apropiado para evitar filtraciones o anidamiento de roedores. Esta red dispondrá de un sistema de depuración conforme a lo dispuesto en el Reglamento de Actividades Molestas, Insalubres, Nocivas y Peligrosas, aprobado por Decreto de 30 de noviembre de 1961, y disposiciones vigentes sobre Policía de Aguas.
- e) Paredes recubiertas de material impermeable hasta una altura de tres metros, como mínimo. Las uniones de las paredes entre sí y con el suelo y techo serán redondeadas.
- f) Ventilación e iluminación suficiente, dotando a las ventanas de los dispositivos precisos para impedir la entrada de insectos, parásitos o roedores.
- g) Ascos para el personal, con separación de sexos.

2. De carácter especial.

2.1. Dependencias:

- a) Nave de recepción.
- b) Nave de sacrificio, con espacio suficiente para que puedan realizarse convenientemente las operaciones de recogida de sangre, desuello y su acabado y eviscerado.
- c) Departamento de recogida de pieles y su correspondiente secadero, en su caso.

d) Departamento de recogida de intestinos, residuos no comestibles y decomisos, dotado de triturador de intestinos y contenido intestinal, horno crematorio u otro procedimiento de eliminación.

e) Instalaciones frigoríficas con capacidad suficiente para el volumen de sacrificio, siendo independiente las destinadas a oro refrigerado y a conservación o almacenaje.

f) Dependencia de desinfección de jaulas y vehículos.

g) Departamento Veterinario.

2.2. Utillaje:

a) Canches o perchas limas, o carros móviles con percha o bandejas para el transporte de canales en el interior.

b) Mesas de acero inoxidable, o de cualquier otro material higiénico.

c) Recipientes de material higiénico para vísceras comestibles.

d) Recipientes para residuos no comestibles de material fácilmente lavable y desinfectable, provistos de tapa con cierre accionado a pedal.

e) Envases destinados únicamente para el transporte de las canales con destino a su comercialización, que han de ser de materiales apropiados, no contaminantes y que resulten fácilmente lavables y desinfectables. Igualmente podrán emplearse envases de madera o cartón, protegidos en su interior con una capa impermeable.

f) Recipientes junto a los puestos de trabajo para desinfección de útiles y cuchillos.

g) Se dispondrá de lavamanos inmediatos a los puestos de trabajo, en cantidad de uno por cada seis operarios, accionados con cualquier procedimiento no manual y que dispongan de agua fría y caliente, cojines de un solo uso, jabón o detergente y cepillos de uñas.

Art. 3.º 1. La autorización sanitaria para su funcionamiento se concederá por la Dirección General de Sanidad, a propuesta de la Subdirección General de Sanidad Veterinaria, previa solicitud del industrial a la que acompañarán los siguientes documentos:

- Instancia dirigida a la Dirección General de Sanidad.
- Autorización del Ministerio de Agricultura.
- Proyecto formado por un plano del local dentro del matadero y una memoria descriptiva de las instalaciones, localización de la maquinaria y distribución de puestos de trabajo y demás útiles.

2. Las instancias con la documentación anterior, se presentarán en las Jefaturas Provinciales de Sanidad correspondientes a la localidad en que radique el matadero. Dichas Jefaturas comprobarán la existencia de los requisitos exigidos en los apartados anteriores y que el personal de las mismas reúne las condiciones exigidas por la Orden de este Ministerio de 15 de octubre de 1959.

Comprobados dichos extremos y la potabilidad de las aguas que se empleen en las instalaciones del matadero, remitirán los expedientes con su informe, a la Dirección General de Sanidad.

Art. 4.º La vigilancia sanitaria se llevará a cabo por los Veterinarios designados al efecto por la Dirección General de Sanidad, entre Veterinarios titulares en activo.

Art. 5.º Los conejos entrarán vivos en el Matadero y exentos de síntomas clínicos que evidencien estados patológicos, extremos que comprobarán los inspectores Veterinarios designados de acuerdo con lo establecido en el artículo anterior.

Art. 6.º Los locales, instalaciones y utensilios permanecerán en todo momento con la mayor limpieza y las operaciones de sacrificio y preparación se realizarán con las máximas garantías sanitarias.

Art. 7.º Los residuos y despojos no comestibles se destruirán con la rapidez necesaria o serán destinados a aprovechamiento industrial.

Art. 8.º Las canales de conejos saldrán del Matadero desprovistas de la piel, con evisceración intestinal y gástrica, y con las extremidades seccionadas a nivel del metatarso y metacarpo. No poseerán huesos rotos ni heridas y los músculos serán de consistencia firme y con los caracteres organolépticos correspondientes a la especie.

Cuando las circunstancias de orden sanitario o epizootológico lo aconsejen podrá exigirse la evisceración total.