

## 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 perchas 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.

Art. 9.º Las canales podrán presentarse en el mercado frescas, refrigeradas o congeladas. Son frescas las que hayan sufrido únicamente el proceso de oreo. Serán refrigeradas las que sometidas a la acción del frío alcancen, en la parte más profunda de su masa muscular, la temperatura máxima de 0º C, en un tiempo inferior a veinticuatro horas y con un grado higrométrico del 85 por 100. Serán congeladas las que en condiciones iguales a las refrigeradas, alcancen en su masa muscular profunda la temperatura de -18º C.

Las canales de conejos congelados irán provistos de un envoltorio que no ceda sustancias tóxicas y que no altere sus características organolépticas.

Art. 10. Como garantía de origen, calidad y sanidad, las canales de conejos que se expendan en el comercio llevarán un marchio implantado en lugar bien visible. Se autoriza a la Dirección General de Sanidad para la adopción de dicho marchio, previo informe de la Organización Sindical.

Quedan exceptuados del cumplimiento de esta obligación los conejos silvestres o de caza, cuyo comercio y circulación seguirán las normas que establece la Ley de Caza.

Art. 11. Las canales frescas serán destinadas al consumo solamente en el área metropolitana de la localidad donde han sido sacrificados.

Las refrigeradas y congeladas podrán circular a otras localidades.

El transporte de canales frescas se realizará desde el Matadero al local de venta en vehículos isotermos, que serán lavados y desinfectados previamente a la realización de los servicios.

El transporte de canales a otras poblaciones se efectuará necesariamente en vehículos frigoríficos o isotermos.

Durante dicho transporte no se permitirá que la temperatura se eleve a más de 4º C.

Art. 12. No podrán expenderse al público canales de conejos domésticos y de granja que no procedan de Mataderos autorizados y que no cumplan todos y cada uno de los requisitos exigidos en cuanto a condiciones de su presentación, estado sanitario, transporte y procedencia.

Art. 13. El incumplimiento por los particulares de las normas contenidas en la presente Orden será sancionado de acuerdo con la legislación vigente, previo expediente sancionador, cuya incoación podrán acordar los Jefes Provinciales de Sanidad y que se tramitará según lo establecido por la Ley de Procedimiento Administrativo y por lo dispuesto en el Decreto de 22 de diciembre de 1968, en lo que respecta a la realización de análisis contradictorio y dirimente sobre muestras del producto intervenido.

En el caso de que la mercancía proceda de Mataderos autorizados, a petición y a costa del propietario de aquella o de su representante, podrá depositarse la misma en un almacén frigorífico al objeto de toma de muestras para la realización de dichos análisis.

Con independencia de lo anterior, en el caso de géneros adulterados o deteriorados, se dará cumplimiento a lo dispuesto por el párrafo tercero del artículo 4.º del Decreto 1327/1963, de 5 de junio.

Sin perjuicio de la imposición de las sanciones a que se refiere el párrafo primero de este artículo, los conejos transportados clandestinamente serán decomisados en todo caso y, según sus condiciones sanitarias, serán destruidos o destinados a Centros benéficos.

Art. 14. Los Mataderos de conejos actualmente establecidos, se adaptarán a lo dispuesto en la presente Orden, en el plazo máximo de seis meses.

Los Mataderos de aves legalmente establecidos que dispongan en sus industrias de las dependencias a que se refiere el artículo 2.º, punto 2.1., en su apartado b), y, en su caso, en el c), previa inscripción en el Ministerio de Agricultura podrán ser autorizados para sacrificar conejos por la Dirección General de Sanidad.

Dichos Mataderos de aves y conejos podrán tener servicios comunes para ambas especies de animales, con la sola excepción de las instalaciones citadas en el párrafo anterior.

Art. 15. Las canales de conejos importadas a nuestro país deberán someterse a las condiciones previstas en la presente Orden y procederán de Mataderos que reúnan los mismos requisitos que se exigen para los nacionales.

Art. 16. Se autoriza a la Dirección General de Sanidad para dictar cuantas normas complementarias estime precisas para el mejor desarrollo y cumplimiento de cuanto expresamente queda dispuesto.

Lo que digo a V. I. para su conocimiento y efectos oportunos.

Dios guarde a V. I.  
Madrid, 22 de mayo de 1974.

GARCÍA HERNÁNDEZ

Ilmo. Sr. Director-general de Sanidad.

## MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIA

11210 ORDEN de 31 de mayo de 1974 sobre delegación de competencias en materia de personal en el Director general de Universidades e Investigación.

Hustrisimos señores:

La Ley General de Educación, en su artículo 139, otorgó al Ministerio de Educación y Ciencia y demás autoridades superiores del Departamento la facultad de desconcentrar o delegar sus competencias en otras autoridades del mismo sin más limitaciones que las contenidas en el artículo 22 de la Ley de Régimen Jurídico de la Administración del Estado.

Asimismo, esta salvedad ha de entenderse con respecto a las competencias desconcentradas en los Rectores de Universidades por Decreto 1707/1971, de 8 de julio, artículo 3.º, 3, como autoridades delegadas del Departamento en los distritos, según el artículo 77.3 de la citada Ley de Educación.

El volumen de la actividad administrativa de la Dirección General de Universidades e Investigación en materia de personal aconseja delegar en su titular determinadas competencias, con objeto de agilizar al máximo la gestión en dicha materia, rectificando en este sentido la Orden ministerial de 5 de febrero de 1974 por la que se delegaban en el Subsecretario las atribuciones determinadas en el artículo 14 de la citada Ley de Régimen Jurídico de la Administración del Estado.

En su virtud,

Este Ministerio ha dispuesto:

1. Se delegan en el Director general de Universidades e Investigación las competencias que el ordenamiento jurídico atribuya al Ministro de Educación y Ciencia, en relación con el personal administrado por dicha Dirección General con las limitaciones contenidas en el artículo 22.3 de la Ley de Régimen Jurídico de la Administración del Estado y las siguientes excepciones:

1.1. Los nombramientos y ceses de las autoridades académicas de las Universidades y de sus Escuelas universitarias.

1.2. Las designaciones de los miembros de Tribunales para la provisión de plazas de Catedráticos y de Profesores agregados de Universidades.

1.3. Los nombramientos de los funcionarios interinos, para cubrir las vacantes producidas en las plazas reservadas a los funcionarios públicos de los Cuerpos docentes con destino en las Universidades que correspondan a los Rectores de las mismas, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 3.º, 3, del Decreto 1701/1971, de 8 de julio.

1.4. El ejercicio de la potestad disciplinaria que implique sanciones de suspensión de funciones y traslado con cambio de residencia.

2. Se aprueba la delegación del Subsecretario de Educación y Ciencia en el Director general de Universidades e Investigación de las competencias que la atribuya el ordenamiento jurídico en relación con el personal del Departamento administrado por dicha Dirección General.

3. Queda modificada en los términos establecidos en la presente Orden la de 5 de febrero de 1974.