

señalados á la producción de metales preciosos en los Estados de la República.

Comunicó á vd. para sus efectos.

Y á fin de que lo dispuesto tenga la debida publicidad para conocimiento general, lo comunico á vd. por la presente circular, así como el tenor de las prevenciones de 11 de Junio de 1891, que á la letra dicen:

1^ª El dos por ciento del impuesto establecido en el art. 4^º de la ley de 6 de Junio de 1887 se causará y pagará en el lugar de ubicación de la mina, placer ó hacienda de beneficio; y su percepción la hará la oficina recaudadora del lugar, dando recibo al causante y aviso al administrador de rentas del Territorio.

2^ª La plata y el oro en pasta que se dirijan á los puertos y fronteras, caminarán con guía en que constará tener pagado el dos por ciento de minería, y se cancelarán las estampillas de renta interior prevenidas en la ley de 29 de Julio de 1887: las guías serán expedidas por los administradores del timbre, dando cuenta al principal del Territorio.

3^ª Los conductores de metales preciosos presentarán, á su llegada á los puertos ó fronteras, á los administradores de las aduanas respectivas, los metales que conduzcan y la guía correspondiente, á fin de que hecho el reconocimiento y resultando de conformidad, se amorticen las guías y se expidan las tornaguías.

4^ª Los que remitan pastas á los puertos ó fronteras tienen la obligación de presentar las tornaguías que menciona el párrafo anterior, en la oficina donde haya sido expedida la guía. Los jefes de las oficinas que expidan las guías señalarán el plazo dentro del cual deberán presentarse las tornaguías, teniendo en cuenta las distancias de los puntos á que se dirijan los metales y el estado de los caminos.

5^ª Transcurrido el plazo antedicho sin que se hubiese presentado la tornaguía, se cobrará al remitente ó al fiador, que en cada caso de expedición de guía debe exigirse, el importe de los derechos de renta interior y de amonedación correspondientes á las cantidades amparadas por la guía.

6^ª De toda expedición de guías, con sus pormenores, se dará cuenta á la Secretaría

de Hacienda, y otro tanto harán las aduanas respecto de las tornaguías, por el correo inmediato á la fecha de la expedición de esos documentos, en pliego certificado.

7^ª Los causantes á quienes conviniere hacer el pago de todos los derechos en los lugares de extracción, podrán efectuarlo, expidiéndoseles las guías con anotación de pago de derechos, y sin que estén obligados á la presentación de las tornaguías.

8^ª El envío de plata y de oro pastas en dirección á los puertos ó fronteras sin la guía, será considerado contrabando, y la pena que se aplicará al caso será la prevenida en la Ordenanza General de Aduanas marítimas y fronterizas.

Libertad y Constitución. México, Marzo 24 de 1892.—Gómez Farías.

NÚMERO 11,524.

Marzo 24 de 1892.—Decreto del Gobierno.—
Concede un privilegio exclusivo.

“Porfirio Díaz, Presidente constitucional de los Estados Unidos Mexicanos, á todos los que la presente vieren, sabed:

Que en virtud de lo dispuesto en el art. 27 de la ley de 7 de Junio de 1890, y en atención á que el Sr. William Robert Garner ha cumplido con los requisitos que establece en sus artículos relativos, le expido á nombre de la Nación patente de privilegio por veinte años, por un aparato de su invención para juegos de suerte, asegurándole por la presente el derecho exclusivo de usar en toda la República su expresado aparato.

Dado en el Palacio del Poder Ejecutivo de la Unión, en México, á 24 de Marzo de 1892.—Porfirio Díaz.—El Secretario de Fomento, M. Fernández Leal.”

NÚMERO 11,525.

Marzo 26 de 1892.—Secretaría de Gobernación.—Reglamento de la Inspección de Bebidas y Comestibles.

El Presidente de la República, en uso de la facultad que le otorga el art. 85, frac. I de la Constitución, se ha servido aprobar el siguiente

REGLAMENTO

de la Inspección de Bebidas y Comestibles.

Art. 1. Para los efectos del art. 91 del Código Sanitario y los relativos del Penal vigente, la Inspección de Bebidas y Comestibles se ejercerá por el Consejo Superior de Salubridad, el Inspector del ramo, los químicos analizadores del Consejo, los agentes del mismo, los inspectores de cuartel, los médicos inspectores de los Distritos foráneos y los delegados del Consejo en los casos previstos en sus reglamentos respectivos, los inspectores de carnes, los de mercados y otros que en lo sucesivo nombren los Ayuntamientos, así del Distrito Federal como de los Territorios.

2. Todo el personal del servicio estará bajo la inspección del Consejo Superior de Salubridad, quien tendrá además bajo su inmediata vigilancia el cumplimiento de las labores encomendadas al inspector, á los químicos analizadores y á los agentes colectores de muestras.

3. La inspección se ejercerá, tanto por visitas practicadas á los expendios, como recogiendo muestras de las substancias alimenticias que se encuentren en los mismos, para que sean analizadas en el laboratorio del Consejo. En las casas de matanza ó rastro, la inspección de las carnes se hará examinando á los animales en pie, siempre que fuere posible, y en todo caso haciendo el examen del animal ya sacrificado y el estudio microscópico de la carne de los cerdos. La inspección de las aves de corral se sujetará á lo prevenido en el reglamento de mercados.

4. Para ser Inspector de Bebidas y Comestibles se necesita poseer un título legal de profesor en Medicina ó Farmacia, ser de notoria probidad, mayor de treinta años de edad, tener por lo menos cinco años de práctica en el ejercicio de su profesión y haberse distinguido en el estudio del análisis químico.

5. Los químicos analizadores deberán poseer un título legal de profesores de Farmacia, ser de notoria honradez, tener por lo menos cinco años en el ejercicio de su profesión y haberse distinguido en la práctica del análisis químico.

6. Los agentes serán de notoria probidad, mayores de veinticinco años de edad, de bue-

na conducta y con instrucción suficiente para el desempeño de su cargo.

7. Son obligaciones y atribuciones del Inspector de Bebidas y Comestibles:

I. Practicar por lo menos 16 visitas generales al mes, en la capital, á las fábricas, almacenes, tiendas y expendios de bebidas y comestibles, que juzgue convenientes ó que le sean señalados por la Secretaría de Gobernación, por el Gobierno del Distrito ó por el Consejo Superior de Salubridad.

II. Visitar, cuando menos un día en cada mes, el mayor número de establecimientos y expendios en cada uno de los Distritos foráneos del Federal, alternando las visitas en las cabeceras con las de otras poblaciones principales.

III. Señalar diariamente á los agentes de la Inspección los establecimientos de donde han de recoger muestras, indicándoles cuáles han de ser éstas.

IV. Hacer en todos los casos la calificación del género de alteración ó adulteración que se hubiere encontrado por el análisis respecto de las substancias que él mismo hubiere examinado ó que se hayan examinado en el laboratorio, é imponer las multas en los casos en que éstas no excedan de \$25.

V. Cuando la multa deba de exceder de esta cantidad ó que se trate de un delito, lo comunicará á la Comisaría respectiva, para que ésta, después de haber recogido los datos que estime necesarios, imponga la pena ó haga la consignación respectiva.

VI. Vigilar el exacto cumplimiento de las labores de los empleados del ramo, dependientes del Consejo, dando cuenta á la Comisión en el caso de que observe alguna falta cometida por ellos.

VII. Señalar la hora á que ha de concurrir á la oficina para el despacho del público.

VIII. Rendir mensualmente al Consejo un resumen de los trabajos practicados por la oficina de su cargo.

IX. Rendir anualmente un informe general en el que queden consignados los perfeccionamientos, simplificaciones ó descubrimientos que se hubieren hecho al investigar las adulteraciones ó falsificaciones de las bebidas y substancias alimenticias.

8. Las visitas á que se refiere el artículo

anterior las practicará el Inspector en presencia de dos testigos, que podrán serlo los agentes de la Inspección ó los de policía á quienes llame el mismo Inspector, levantando en todo caso un acta que firmará él, los testigos y el dueño ó encargado del establecimiento. Si éste rehusare firmar, se anotará en el acta su negativa.

9. Al practicar las visitas exigirá de los dueños ó encargados de las fábricas, tiendas ó almacenes, que le muestren los efectos que designe para hacer en la porción que crea necesario el reconocimiento ó análisis, si fuere posible, en el acto.

10. Siempre que encuentre algún efecto sospechoso de estar adulterado con sustancias nocivas á la salud, dictará las providencias necesarias para que éste quede asegurado y no pueda sustituirse con otro mientras se practica el análisis, el cual deberá terminarse en un plazo que nunca exceda de siete días. Cuando se trate de alimentos en los que no se sospeche la existencia de sustancias nocivas á la salud, el Inspector se limitará á tomar dos muestras de esos efectos; una que sirva para el análisis y otra que dejará convenientemente asegurada para que no pueda cambiarse, en poder del vendedor, á fin de que sirva de comprobante del delito ó falta que hubiere; anotando en el acta la cantidad de esos efectos que existan en el establecimiento.

11. Las muestras que recoja de efectos sospechosos se analizarán en el laboratorio del Consejo, anotándose en los libros respectivos el resultado de los análisis.

12. El Inspector distribuirá equitativamente las labores entre los tres químicos, encargando á uno de ellos, con especialidad, del laboratorio y de la preparación de los reactivos que sean necesarios para el examen de los comestibles, así como de aquellos que necesiten las comisiones del Consejo para el desempeño de las labores que les están encomendadas.

13. En las faltas del Inspector que no excedan de quince días, lo suplirá el químico analizador que designe el Consejo.

14. Son obligaciones y atribuciones de los químicos analizadores:

I. Concurrir diariamente al laboratorio y

practicar los análisis de las muestras recogidas con ese objeto, anotando ellos mismos en los libros respectivos y bajo su firma el resultado de los análisis practicados.

II. Señalar, de acuerdo con el Inspector, las horas en que concurrirán al desempeño de sus labores, procurando que en el tiempo útil del día se encuentre siempre alguno de ellos en el laboratorio, y que cada químico esté presente en el laboratorio tres horas cuando menos, salvo el caso en que tengan que practicar visitas en los establecimientos.

III. Concurrir á las citas que les haga el Inspector de bebidas y comestibles, para asuntos del servicio.

IV. Practicar las visitas extraordinarias á los expendios de bebidas y comestibles que expresamente acuerde el Consejo; en cuyo caso llenarán las formalidades prevenidas en el art. 8º, entregando el acta y efectos respectivos al Inspector.

V. Tener bajo su inmediata vigilancia, de acuerdo con el Inspector, el exacto cumplimiento de las labores encomendadas á los agentes, cuidando muy especialmente de que las actas levantadas por éstos llenen los requisitos exigidos; de que las muestras recogidas estén convenientemente cerradas y selladas, y de que siempre procedan con entera justificación y honradez; practicando para asegurarse de esto las visitas de reinspección que juzguen convenientes.

15. Los químicos son responsables de los procedimientos analíticos que ellos mismos empleen, quedando obligados á darlos á conocer y á demostrar la exactitud y veracidad del resultado á que hubieren llegado, cuando lo creyere necesario el Inspector, la Comisión de alimentos y bebidas, el Consejo ó las autoridades judiciales.

16. Para que el Inspector pueda dar cumplimiento á la frac. IX del art. 7º, le comunicarán los perfeccionamientos, simplificaciones ó descubrimientos que hubieren hecho en la investigación de las adulteraciones y falsificaciones de las bebidas y sustancias alimenticias, á cuyo efecto los anotarán en un libro especial.

17. Los agentes de la Inspección tendrán las obligaciones siguientes:

I. Presentarse diariamente al laboratorio

del Consejo para que el Inspector les designe los establecimientos de donde han de recoger muestras.

II. Entregar en el mismo día las muestras y las actas que hayan levantado al recoger aquellas, haciendo los asientos correspondientes en los libros respectivos.

III. Separar dos muestras, en cantidad conveniente, de los efectos que se les haya indicado, anotando en las actas la cantidad que hubiere de los mismos en los establecimientos de donde las tomen. Estas muestras las recogerán en presencia del dueño ó encargado del expendio, envolviéndolas, embotellándolas ó asegurándolas con las precauciones convenientes para que no puedan ser sustituidas con otras, dejando una en poder del dueño ó encargado y llevando la otra al laboratorio.

IV. Las visitas para recoger las muestras las practicarán llenando las formalidades que prescribe el art. 8º.

V. Ponerse á las órdenes del Inspector de policía respectivo para que éste proceda á separar del consumo público los efectos alterados ó adulterados conforme al art. 29 de este Reglamento.

18. Los empleados de la Inspección de Bebidas y Comestibles serán nombrados por el Ejecutivo á propuesta del Consejo Superior de Salubridad.

19. La inspección de las carnes en el Rastro y casas de matanza, se hará con el doble objeto: 1º, de impedir que sean entregados al consumo público los animales ó partes de ellos que por enfermedad sean impropios para alimentación; y 2º, de hacer la clasificación de las carnes de la especie vacuna en tres categorías que indiquen su calidad y poder nutritivo atendiendo á su origen, gordura y demás caracteres.

20. Los veterinarios inspectores se sujetarán, para declarar impropias para el consumo las carnes que provengan de animales enfermos, á la lista de afecciones que con ese fin fuere aprobada por el Consejo Superior de Salubridad.

21. Los inspectores de carnes y otros que dependan de los Ayuntamientos ó del Gobierno del Distrito, darán parte al Consejo de cualquiera falta ó delito contra la salud pú-

blica que descubran en el ejercicio de sus atribuciones, para que ese Cuerpo imponga las penas ó haga las consignaciones respectivas.

22. Los veterinarios de los rastros cuidarán de que á las carnes reconocidas como sanas se les pongan inmediatamente las marcas respectivas.

23. El Administrador del Rastro de Ciudad ó jefe de la Inspección de carnes, presentará mensualmente al Consejo un resumen de los trabajos ejecutados en su oficina y un informe anual en el que indique las necesidades del servicio.

24. El Inspector de bebidas y comestibles y los químicos analizadores tienen el carácter de funcionarios, y en consecuencia estarán provistos de la orden á que se refiere el art. 351 del Código Sanitario.

25. El Inspector de bebidas y comestibles y la Comisión respectiva del Consejo procederán á la aplicación de penas, con la intervención del Secretario general y en los términos del cap. 6º del Reglamento de organización del mismo Consejo, con la modificación que expresa el artículo siguiente.

26. En el caso previsto por el art. 349 del Código Sanitario, el Consejo hará que la Comisión respectiva repita el análisis practicado en la Inspección de Bebidas y Comestibles, dentro de los siete días siguientes á la interposición del recurso. Una vez que el análisis esté practicado, el Secretario general dará cuenta al Presidente del Consejo para los fines del art. 52 del Reglamento últimamente citado.

27. Cuando conforme á dicho art. 349 del Código Sanitario, se eleve el negocio al Ministro de Gobernación, quedará á disposición de esta Secretaría, en el Consejo, la cantidad suficiente del comestible de que se trate, para que pueda practicarse un tercer análisis por los peritos que el Ministerio designe.

28. Conforme al art. 353 del Código Sanitario, los agentes de la Inspección de Bebidas y Comestibles recibirán del Inspector una orden escrita, firmada por el mismo Inspector, en la oportunidad de que trata la frac. I del art. 17 de este Reglamento.

29. Conforme á los arts. 316, 319, 343 y concordantes del Código Sanitario y del Pe-

nal, la Inspección de Bebidas y Comestibles y el Consejo, en su caso, retirarán del consumo los efectos alterados ó adulterados que dieren motivo á la imposición de una pena. Dichos efectos se destinarán á los establecimientos de beneficencia pública, si en ello no hubiere inconveniente, ó se destruirán si lo hubiere.

30. Se derogan los arts. 23 á 35 del Reglamento de 20 de Diciembre de 1871.

Lo comunico á vd. para sus efectos.

Libertad y Constitución. México, Marzo 26 de 1892.—*Romero Rubio*.—Al. . .

NÚMERO 11,526.

Marzo 26 de 1892.—*Secretaría de Gobernación*.—*Reglamento de Establos de Ordeñas*.

El Presidente de la República, en uso de la facultad que le otorga el art. 85, frac. I de la Constitución, se ha servido aprobar el siguiente

REGLAMENTO
de Establos de Ordeñas.

CAPITULO I.

Del establecimiento de establos.

Art. 1. No podrán abrirse en la capital establos de vacas, cabras ú otros animales de ordeña, sin previo permiso del Ayuntamiento. Para obtener este permiso, la solicitud del interesado pasará á informe del Consejo Superior de Salubridad para que opine acerca de las condiciones en que se pretende establecer la negociación.

2. Los establos se situarán únicamente en los suburbios de la población, según lo previene el art. 280 del Código Sanitario. Los lugares en que se instalen no serán bajos con relación á los circunvecinos; serán espaciosos y no estarán inmediatos á establecimientos insalubres.

3. El pavimento de los establos estará cubierto de materias impermeables que formen una superficie unida y suficientemente inclinada para dar paso á los líquidos y á la orina proveniente de los animales. Esta prevención no comprende la parte del local destinada para ejercicio del ganado, la cual estará al menos empedrada.

4. Los techos del establo donde se alimenta el ganado, tendrán una altura mínima de tres metros y la extensión superficial suficiente para proteger con comodidad á los animales, del sol y de la lluvia.

5. Los establecimientos á que se refiere este Reglamento, dispondrán de un pequeño local especial, en buenas condiciones higiénicas, destinado exclusivamente para animales que exijan el aislamiento riguroso, y de un departamento destinado para depositar y conservar en perfecto estado las substancias alimenticias del ganado y de la ordeña. Estas dependencias estarán bien ventiladas y sus pisos revestidos de material que evite la humedad y facilite el aseo.

6. Todo establo estará provisto de agua potable en cantidad suficiente y convenientemente distribuida para las necesidades del establecimiento.

CAPITULO II.

De la alimentación del ganado.

7. La alimentación del ganado de ordeña será sana, prohibiéndose por lo mismo el uso de granos y verduras alteradas, de los residuos de cervecerías, de las aguas pútridas de las almidonerías y de las plantas de agua estancada.

8. Con frecuencia se inspeccionarán los alimentos y el estado sanitario del ganado. Esta inspección será practicada por los veterinarios legalmente autorizados que designe el Ayuntamiento.

9. Se prohíbe la instalación de pozos comunes en los establos ú ordeñas.

CAPITULO III.

Del estado sanitario del ganado.

10. Diariamente se practicará el aseo de los establos y de los animales, no permitiéndose depósitos de estiércol dentro de estos establecimientos.

11. Las hembras recién paridas serán excluidas de la ordeña y no se utilizará su leche para el consumo público hasta que termine el período del calostro (8 días.)

12. Todo animal enfermo de afección grave, sospechosa de contagio, será separado de los demás y conducido para su observación al local especial de que habla el art. 5º de este Reglamento.

13. Si del exámen facultativo resultare contagiosa la enfermedad de que se encuentre afectado un animal, el inspector veterinario avisará desde luego y por escrito al Consejo Superior de Salubridad.

14. Los animales que sucumban á consecuencia de enfermedades contagiosas, serán quemados, ó se aprovecharán en los establecimientos de utilización de despojos de animales, cuando dichos establecimientos se hallen arreglados á los preceptos de la higiene y en las manipulaciones se evite todo peligro de contagio. Los que mueran de alguna enfermedad carbonosa serán conducidos á los rastros para que se proceda con ellos conforme á lo prevenido en el Reglamento de esos establecimientos.

15. Los animales que á juicio del facultativo sean incurables de enfermedades que puedan afectar de algún modo al resto del ganado, serán conducidos al Rastro de ciudad para ser sacrificados, y con sus cadáveres se procederá de la manera indicada en el artículo anterior.

16. Los gastos que se originen para dar cumplimiento á lo que previenen los artículos 12, 14 y 15 de este Reglamento, serán pagados á la Tesorería del Ayuntamiento por los dueños de los animales.

17. Los vehículos que utilicen para la conducción de animales atacados de enfermedades contagiosas ó muertos por esta causa, estarán contruidos de manera que no permitan el escurrimiento ó salida de los líquidos. Estos vehículos serán desinfectados inmediatamente después de la descarga.

CAPITULO IV.

De las penas.

18. Los propietarios de establos ú ordeñas públicas que ministren al ganado alimentos malsanos, y en particular los especificados en el art. 7º, sufrirán la pena establecida en el art. 340 del Código Sanitario. La reincidencia en esta falta es causa de clausura del establecimiento.

19. La misma pena se aplicará por cualquiera otra falta que se cometa contra este Reglamento, salvo lo que dispone el art. 424 del Código Penal para los casos de adulteración de leche con substancias que no sean nocivas.

20. Quedan encargados de la aplicación de las penas, el Consejo Superior de Salubridad, el Inspector de bebidas y comestibles y los médicos inspectores sanitarios, conforme á los arts. 50 á 59, 66 á 68, 70 y 71 del Reglamento del mismo Consejo, del 5º al 8º del Reglamento de dichos médicos inspectores, y del 25 al 29 del Reglamento de la Inspección de bebidas y comestibles.

CAPITULO V.

De los inspectores veterinarios.

21. Los inspectores veterinarios de establos de ordeñas, serán nombrados y expensados por el Ayuntamiento de la ciudad.

22. Son obligaciones de los inspectores veterinarios:

I. Visitar diariamente por lo menos tres establos de los dedicados á ordeñas públicas.

II. Inspeccionar el estado sanitario del ganado y cuidar de que los alimentos que se ministran á los animales sean de buena calidad y en las proporciones debidas para que su salud no sufra la menor alteración.

III. Informar á la Comisión de policía del Ayuntamiento acerca del estado sanitario é higiénico de los establos visitados por ellos durante el día.

IV. Presenciar y dirigir la desinfección de los vehículos que hayan servido para la conducción de animales muertos ó enfermos de afecciones contagiosas, y la de los locales que hayan podido ser contaminados por ellos.

V. Dar parte inmediatamente al Consejo Superior de Salubridad, de las infracciones que importen grave peligro de contagio entre los animales, á fin de que se tomen medidas enérgicas y oportunas.

VI. Informar al fin de cada año acerca del estado sanitario general de los establos ú ordeñas públicas, y designar cuál es, á su juicio, aquel establecimiento que merezca la prima de que habla el capítulo siguiente, atendiendo siempre á la observancia de las prevenciones dictadas en este Reglamento, á la calidad de las substancias empleadas en la alimentación del ganado y al mejoramiento de las razas y calidad de sus productos.

VII. Informar mensualmente al Consejo Superior de Salubridad acerca de sus trabajos.