



de la provincia de Cáceres

Por Dios, España y su Revolución Nacional Sindicalista

Franco - Franco - Franco - ¡¡ARRIBA ESPAÑA!!

FRANQUEO
CONCERTADO

Número 172

Sábado 4 de Agosto

AÑO DE 1945

PUNTO DE SUSCRIPCIÓN

En Cáceres, en la Administración (Palacio Provincial), Plaza de Santa María. No se admiten documentos que no vengan firmados por el Excmo. Sr. Gobernador Civil de la provincia.

El Real decreto de 4 de Enero de 1883 y la Real orden de 6 de Agosto de 1891, disponen no se otorguen por las Corporaciones provinciales ni municipales ningún documento ni escritura sin que los rematantes presenten los recibos de haber satisfecho los derechos de inserción de los anuncios de subasta en el «Boletín Oficial del Estado» y BOLETÍN OFICIAL.

ADVERTENCIA. — No se insertará ningún anuncio que no tenga carácter gratuito sin que previamente se abonen los derechos de inserción correspondientes o haya alguna persona que responda del pago de los mismos, a razón de 20 céntimos de peseta por palabra.

PRECIO DE SUSCRIPCIÓN

Para la capital: Al año, pesetas 60; al semestre, pesetas 35; al trimestre, pesetas 20. Para fuera de la capital: Al año, pesetas 70; al semestre, pesetas 40; al trimestre, pesetas 25; franco de porte. Número suelto, 50 céntimos de peseta. Número atrasado, 1 peseta.

Gobierno de la Nación

En el «Boletín Oficial del Estado» número 209, correspondiente al día 28 de Julio de 1945, se publica la siguiente disposición:

Ministerio
de la Gobernación

ORDEN de 23 de Julio de 1945 por la que se dictan normas en relación con la apertura y funcionamiento de las fábricas chacineras y mataderos industriales para la próxima temporada de sacrificio de ganado de cerda correspondiente a 1945 1946.

Ilmo. Sr.: Hasta tanto se dicte por este Ministerio el Reglamento correspondiente, la tramitación de expediente de apertura y funcionamiento de las fábricas chacineras y mataderos industriales, anejos a las mismas, durante la próxima temporada de sacrificio de ganado de cerda, se ajustará a las normas sanitarias que se dictan en la presente Orden relacionadas con las condiciones mínimas que han de reunir las instalaciones industriales, vigilancia higiénico sanitaria de la elaboración de productos cárnicos, grasas y salazones con destino a la alimentación humana.

La costumbre de contratar directa y libremente los industriales con los Veterinarios Oficiales de sus instalaciones los honorarios por los servicios de inspección y vigilancia sanitaria de las carnes y elaboración de productos cárnicos durante la temporada, servicios que llevan anejos además las expediciones de certificados de sanidad de los paquetes comerciales de estos productos, no debe continuar por el carácter de subordinación de los facultativos a las empresas y porque pudiera dar lugar a actuaciones poco en consonancia con las funciones a desempeñar.

Por todo lo expuesto, este Ministerio, previo informe del Consejo Nacional de Sanidad, ha tenido a bien disponer.

1.º La temporada próxima de sacrificio de ganado de cerda, con destino al abasto público, a la fabricación de preparados cárnicos y matanza domiciliaria, empezará en la fecha que señale la Comisaría General de Abastecimientos y Transportes, a te-

nor de lo dispuesto en la base vigésimo sexta de la Ley de Sanidad.

2.º Los mataderos anejos a las fábricas chacineras podrán sacrificar durante la temporada reses porcinas y bovinas exclusivamente para sus fabricaciones.

3.º Las fábricas chacineras que no tengan mataderos industriales anejos, será obligatorio el sacrificio de las reses porcinas y bovinas en el matadero municipal de la localidad para sus fabricaciones.

4.º Las fábricas chacineras y los mataderos anejos a las mismas, constarán de las dependencias mínimas que se indican, provistas de maquinaria y utensilios específicos de cada una de ellas, que deberán reunir las condiciones siguientes:

Mataderos industriales:

a) Establos de recepción de ganado bovino y porquerizas para el de cerda, con departamentos anejos donde realizar el Inspector Veterinario del establecimiento el reconocimiento del ganado antes del sacrificio.

Además deberán disponer en sitio apartado otras habitaciones donde aislar las reses atacadas de enfermedades intecto contagiosas y parasitarias.

b) Nave de sacrificio del ganado.

c) Dependencias para el pelado de reses porcinas.

d) Nave de oreo.

e) Mondonguería, con instalaciones de agua fría y caliente.

f) Cámaras frigoríficas, con departamento donde conservar glándulas y órganos con destino a opoterapia farmacéutica e industrial.

g) Secadero de cueros y pieles.

h) Horno crematorio para la destrucción de reses decomisadas y productos elaborados que no reúnan condiciones para el consumo.

i) Oficina y Laboratorio con destino al Servicio Oficial Veterinario con todos los elementos necesarios para el reconocimiento de carnes.

j) Departamento de limpieza y aseo del personal.

Fábricas chacineras:

a) Dependencia para el despiece de las canales, claseado de carnes y grasas y fabricación.

b) Sebería o grasería.

c) Saladero.

d) Instalación de ahumado en donde se utilice este procedimiento de conservación.

e) Secadero de productos elaborados.

f) Cámara frigorífica.

g) Almacén para materias primas complementarias: tripas, condimentos, etcétera.

h) Oficina y Laboratorio para la Inspección Veterinaria, con todos los elementos necesarios para realizar los estudios y análisis de carnes, materias primas complementarias y productos elaborados.

i) Dependencia de aseo y limpieza del personal.

5.º Todas las dependencias de ambas instalaciones, mataderos y fábricas chacineras tendrán luz, ventilación y capacidad con arreglo a sus necesidades, agua potable química y bacteriológicamente, caliente y fría (esta potabilidad se acreditará mediante certificado expedido por el Laboratorio municipal o por el Instituto Provincial de Sanidad, donde no exista aquél; las 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, el pavimento, impermeable con la inclinación suficiente para la más fácil limpieza y desinfección; desagües capaces e higiénicos de aguas residuales con derivación a pozos higiénicos o bien cauces alejados del establecimiento; las mesas, con tableros de mármol, quedando prohibido las de tableros de maderas y todas las dependencias de las fábricas dispondrán de escupideras con soluciones desinfectantes.

No obstante lo dispuesto en los apartados 4.º y 5.º, si los mataderos y fábricas chacineras no se acomodaran a lo preceptuado en los mismos, pero que por su distribución de dependencias, por su material específico, por su limpieza y buenas condiciones higiénicas, se formulará la correspondiente propuesta de autorización, pero para la siguiente temporada deberán acomodar las instalaciones a las condiciones mínimas señaladas.

6.º La venta al detall de carnes y grasas del cerdo para el consumo en fresco se á en general función de las salchicheras, sin perjuicio de las normas que, de acuerdo con la Dirección General de Sanidad, determine la Comisaría General de Abastecimientos y Transportes.

Durante la próxima temporada estos establecimientos podrán elaborar embutidos frescos de carnes de cerdo y cocidos de despojos alimenticios de esta especie animal, con destino exclusivamente del consumo local, no estándoles permitido el comercio de estos preparados fuera de

las poblaciones de su residencia, quedando sujetos a las disposiciones correspondientes, ordenanzas municipales y vigilancia sanitaria del Servicio Oficial Veterinario.

7.º Las fábricas chacineras o de conservas cárnicas podrán elaborar, aparte, los preparados que autorice la Comisaría General de Abastecimientos y Transportes, previo informe favorable de la Dirección General de Sanidad, embutidos de las clases de tipos «puros» y «mezcla», que oportunamente se determinen.

Será función de estas fábricas la venta de productos elaborados al comercio, mayorista y detallista, de dentro y fuera de la localidad de su residencia.

8.º Los productos cárnicos de cualquier clase, procedentes de la matanza domiciliaria, podrán circular con el certificado de Sanidad expedido por el Veterinario que practicó el reconocimiento de las reses en vivo, en canal y micrográfico, quedando autorizada la venta solamente de los jamones y paletillas al comercio o bien a particulares.

9.º Los embutidos y otros preparados cárnicos, que elaboren las industrias de la carne e incluso los de matanza para el consumo familiar, no podrán contener ninguna sustancia nociva a la salud pública.

Queda prohibido el uso, entre otros conservadores, del ácido bórico y sus derivados; bicarbonato de sosa; formaldehído; bisulfito de sosa; ácido benzoico y sus derivados; ácido salicílico y sus derivados; floruro de sodio; almidón industrial y ácido acético, así como el empleo de cualquier colorante. El nitrato potásico o sal nitro solo podrá emplearse en la proporción máxima de un 5 por 100 de la sal que contengan las salmueras y conjuntamente con ésta.

10. Queda en vigor todo lo dispuesto acerca de marchamos, etiquetas, condiciones del laterío, el cual, en las conservas cárnicas, deberá en su parte interior y cierres ir estañado con estaño fino. Los marchamos de los embutidos, transitoriamente, se autoriza el empleo del cartón con ojal metálico.

11. A partir de la próxima temporada de sacrificio de ganado de cerda, quedará abolido el contrato directo y libre entre industriales y Veterinario para la prestación de servicios higiénico sanitarios en sus fabricaciones, y en lo sucesivo, la remuneración o bien honorarios que se fijen al personal indicado, serán satisfechos por la Dirección General de



Sanidad, quien, a este efecto, anunciará el correspondiente concurso para la provisión de las plazas de Inspectores Veterinarios de mataderos y fábricas chacineras entre Veterinarios higienistas y Veterinarios municipales.

Los actuales Veterinarios de los mataderos industriales y fábricas chacineras, en virtud de las órdenes de autorización de apertura y funcionamiento de la Dirección General de Ganadería, continuarán prestando sus servicios hasta tanto que por la Dirección General de Sanidad, se proceda al nombramiento de los que, en definitiva, serán destinados a cada uno de los mismos.

12. Los honorarios que venían percibiendo por contrato directo los Veterinarios con las Empresas, mediante cantidades convenidas por la temporada de sacrificio de ganado de cerda e industrialización, se efectuará con arreglo a la capacidad de trabajo que realicen, abonando un canon por kilo canal y kilo de producto elaborado, cuyas cantidades serán fijadas por la Dirección General de Sanidad y la Organización Sindical de las Industrias de la Carne.

13. Las cantidades a satisfacer por las Empresas indicadas en el apartado precedente, serán ingresadas durante los diez primeros días de cada mes, por el importe de la liquidación correspondiente al mes anterior, en la cuenta corriente que al efecto se abrirá en el Banco de España, denominada «Inspección General de Sanidad Veterinaria.—Organismos de la Administración del Estado», sometida a las normas de la Ley de Cajas Especiales de 13 de Marzo de 1943 y disposiciones concordantes.

Los industriales que no efectúen los ingresos dentro del plazo señalado, incrementarán en un 10 por 100 el importe de la liquidación, pudiéndose ordenar la suspensión de la fabricación.

Por la Dirección General de Sanidad se dictarán las normas para aplicar los recursos de referencia a los gastos previos del servicio.

14. Para la debida ordenación del Servicio Sanitario, inherentes a los mataderos e instalaciones de la Industria de la Carne, vigilancia constante de los mismos y circulación de productos derivados, se dividirá la Península e Islas españolas en zonas chacineras, de acuerdo con lo que dispone la Real Orden de 12 de Marzo de 1931.

Las capitales de Madrid y Barcelona serán desglosadas de las zonas chacineras respectivas a los efectos de la propuesta de personal para la prestación de servicios sanitarios en las fábricas chacineras de su término municipal, cuya propuesta será formulada por la Autoridad municipal, de acuerdo con la Inspección Provincial de Sanidad Veterinaria respectiva, de quienes dependerá la inspección y vigilancia higiénico sanitaria de estos servicios.

15. Los certificados de sanidad que expidan los Inspectores Veterinarios de las fábricas chacineras para cada una de las expediciones de productos elaborados se hará con carácter gratuito y de acuerdo con lo que dispone la Real Orden de 12 de Marzo de 1926 y Real Decreto de 11 de Noviembre de 1924.

A los efectos de control, los talonarios para la expedición de certificados de Sanidad serán facilitados por la Dirección General del Ramo, siendo obligación de los Inspectores Veterinarios de los mataderos industriales y fábricas chacineras conser-

Tribunal de Oposiciones a Ingreso en el Magisterio Nacional

LISTA de aprobados con la suma de puntuación obtenida en ambos ejercicios:

MAESTRAS

NÚM.	NOMBRES Y APELLIDOS	TURNO	EJERCICIO		TOTAL PUNTOS
			1.º	2.º	
1	D.ª Julia Pablos Borrega	Libre..	6,89	7,46	14,35
2	> Esperanza Secall García	Idem .	5,42	8,50	13,92
3	> Teresa Baltar Corbacho	Idem .	6,35	7,01	13,36
4	> Consuelo Moreno Martínez	Exc. . .	5,43	7,72	13,15
5	> Milagros Albalá Cortijo	Idem .	5,65	6,57	12,22
6	> Prudencia Hdez. Izquierdo	Libre..	5,30	6,85	12,15
7	> Rita Solís Sobrado	Idem .	4,04	8,08	12,12
8	> María Josefina Bayle Comas	Idem .	5,15	6,55	11,70
9	> Inés Villares Blázquez	Idem .	5,15	6,37	11,52
10	> Emilia Arroyo Fernández	V. de G..	4,54	6,79	11,33
11	> Josefa Quiroga Rodríguez	Libre..	4,13	6,73	10,86
12	> Elia Oso Cantero	Idem .	4,03	6,79	10,82
13	> Mercedes Becerro Pacheco	Idem .	4,85	5,88	10,73
14	> Josefa Poló Arias	Idem .	3,99	5,85	9,84
15	> Isabel Jiménez Jiménez	V. de G..	4,39	5,41	9,80
16	> Saturnina Moreno Granados	Libre..	4,57	5,09	9,66
17	> Antonia Bordallo Campos	Idem .	4,54	4,81	9,35
18	> Cantalina Sánchez Donaire	Exc. . .	4,30	4,90	9,20
19	> Rosa Marcos Tomé	Idem .	4,05	5,13	9,18
20	> Ana María Galán Navarro	Libre..	4,84	4,15	8,99
21	> M.ª Visitación de Dios Gómez	Exc. . .	3,15	5,72	8,87
22	> Maximina Fernández Acosta	Libre..	3,62	5,25	8,87
23	> Lucila Carrasco Muñoz	Idem .	3,67	5,10	8,77
24	> Eusebia Luis Martín	Idem .	4,02	4,44	8,46
25	> Araceli Saturnino López	Idem .	3,34	5,11	8,45
26	> Aurelia Margallo Borreguero	Idem .	3,09	5,05	8,14
27	> Laura Abril Mayordomo	Idem .	3,05	5,06	8,11
28	> Amelia Muñoz Mateos	Idem .	3,90	4,20	8,10
29	> Maximina García Jiménez	Idem .	3,69	4,20	7,89
30	> Juana Fernández Jiménez	V. de G..	3,30	4,58	7,88
31	> Rafaela Cerrillo Moreno	Libre..	3,02	4,59	7,61
32	> Dolores Prieto Carrasco	Idem .	3,05	4,43	7,48
33	> Jacinta Cartagena Borrallo	Exc. . .	3,18	4,17	7,35
34	> Amparo Puertas Sánchez	Libre..	4,05	3,26	7,31
35	> María Sánchez Casares	Idem .	3,17	4,03	7,20
36	> Victorina Domínguez García	Idem .	3,16	4,02	7,18

Cáceres, 27 de Julio de 1945. — El Secretario en Funciones, F. Moreno.—V.º B.º, el Presidente del Tribunal, (ilegible).

2473

var en el archivo del Servicio las matrices de los mismos.

16. Las peticiones de prórroga de autorización para el funcionamiento de fábricas chacineras y mataderos anejos a las mismas para la próxima temporada, las Empresas presentarán antes del día 6 de Agosto del corriente año, en las Jefaturas provinciales de Sanidad, instancia dirigida al ilustrísimo señor Director general de Sanidad, a la cual acompañarán los siguientes documentos:

a) Recibo de la Contribución industrial, corriente.

b) Nombre, clase composición cualitativa y cuantitativa de los preparados cárnicos a elaborar y cantidad que traten de fabricar durante la temporada.

c) Si el matadero o fábrica hubiese sufrido modificación acompañarán planos y memorias descriptivas de las mismas.

d) Certificado médico, en el que se acredite la sanidad del personal empleado en el establecimiento.

e) Certificado de la potabilidad de las aguas utilizadas para la elaboración de productos alimenticios de origen animal, limpieza de las instalaciones, maquinaria y utensilios, siempre que no proceda del caudal que surte a las poblaciones respectivas.

f) Quince pesetas en metálico para la formalización de los expedientes.

17. Tan pronto como obre en poder de las Jefaturas provinciales de Sanidad, previo informe municipal, los expedientes a que se refiere el apartado 16, se dispondrá que el Inspector provincial de Sanidad Veterinaria gire visita a los establecimientos y emita el informe correspondiente acerca de si procede o no la apertura y funcionamiento; y cumplido este trámite los elevarán a la Dirección General de Sanidad antes del día 10 de Agosto próximo. No obstante, en la visita que realicen los Inspectores referidos, entregarán a las Empresas un acta, en la que se autorice o deniegue provisionalmente la apertura y funcionamiento, hasta tanto que por la Dirección General de Sanidad se resuelva en definitiva, en virtud de la propuesta que formule la Inspección General de Sanidad Veterinaria.

18. Queda en vigor todo lo que no se oponga a los preceptos de esta Orden, tanto en lo relacionado con la elaboración de productos alimenticios de origen animal con destino a la alimentación humana, vigilancia sanitaria e infracciones que puedan cometer Empresas y funcionarios.

Lo que comunico a V. I. para su conocimiento y efectos.

Dios guarde a V. I. muchos años.
Madrid, 23 de Julio de 1945.—
PEREZ GONZALEZ.

Ilmo. Sr. Director general de Sanidad.

2477

Juzgados

PLASENCIA

Don Andrés Roco Díaz, Juez de Instrucción de este partido.

Por virtud del presente edicto que se insertará en el BOLETIN OFICIAL de la provincia, ruego y encargo a todas las Autoridades y ordeno a los Agentes de la Policía Judicial, procedan a la busca y rescate de los objetos que luego se dirán, propiedad que también se indica, que le fueron sustraídos, así como a la detención de la persona o personas en cuyo poder se encuentren si no acredita su legítima adquisición; pues así lo tengo acordado en el sumario que se instruye con el número 118-1945, por estafa.

Dado en Plasencia a treinta y uno de Julio de mil novecientos cuarenta y cinco.—Andrés Roco Díaz.—El Secretario, Ramón González.

Objetos sustraídos

Tres mil cien pesetas, estafadas a Carlos Rubio Comendador, en esta ciudad el día veintitrés del actual.

Que asimismo se llama y emplaza para que en el término de diez días comparezca ante este Juzgado para recibirle declaración y constituirse en prisión, con los apercibimientos de ser declarado rebelde si no lo verifica a Antonio Gómez Gómez, de mediana estatura, delgado, pelo castaño y rizado, viste traje azul a rayas y es cojo del pie derecho, conocido por el apodo de El Cojo, en cuyo poder se encuentra la cantidad referida, rogando a las Autoridades procedan a la busca y detención de este último individuo, poniéndolo a mi disposición en la Cárcel correspondiente.

2802

Alcaldías

NAVACONCEJO

Edicto citando a mozos en ignorado paradero

Ignorándose el paradero de los mozos que al final se consignan, los cuales han sido comprendidos en el alistamiento de este Municipio, para el reemplazo de 1946, y no pudiendo por tanto citarles personalmente, se les cita por medio del presente, o bien a sus padres, tutores, parientes o personas de quien dependan, cuyo domicilio también se desconoce, a fin de que comparezcan en esta Casa Consistorial, por sí o por medio de representante, en los actos de rectificación del alistamiento, cierre del mismo y clasificación y declaración de soldados, que respectivamente han de tener lugar los días 12, 19 y 26 del próximo mes de Agosto, a las diez horas, para que puedan alegar cuantas reclamaciones o excepciones estimen pertinentes, quedando advertidos que de no comparecer serán declarados prófugos, con las demás responsabilidades a que hubiere lugar, conforme a lo determinado por el vigente Reglamento de Reclutamiento y Reemplazo del Ejército.

Mozo que se cita

Cesáreo González Sánchez, hijo de Tomás y Nicasia, nacido el 25 de Febrero de 1925.

Navaconcejo, 28 de Julio de 1945.—El Alcalde, A. Serrano.

2843