

**UNIVERSIDAD AUTÓNOMA AGRARIA ANTONIO NARRO**

**UNIDAD LAGUNA**

**División Regional de Ciencia Animal**



**LA CLASIFICACION DE LOS RASTROS EN EL SISTEMA MEXICANO**

**POR:**

**ISRAEL MARTINEZ VELAZQUEZ.**

**MONOGRAFIA**

**PRESENTADA COMO REQUISITO PARCIAL PARA OBTENER EL TÍTULO DE:**

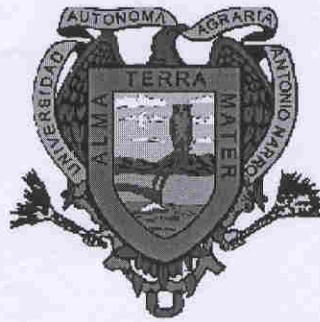
**MÉDICO VETERINARIO ZOOTECNISTA**

**TORREÓN, COAHUILA, MAYO DEL 2009**

**UNIVERSIDAD AUTÓNOMA AGRARIA ANTONIO NARRO**

**UNIDAD LAGUNA**

**División Regional de Ciencia Animal**



**LA CLASIFICACION DE LOS RASTROS EN EL SISTEMA MEXICANO**

**DR. AGUSTÍN CABRAL MARTELL  
ASESOR PRINCIPAL**

**DR. ALFREDO AGUILAR VALDÉS  
COASESOR**

**MVZ. JOSÉ LUIS FRANCISCO SANDOVAL ELÍAS  
COORDINADOR DE LA DIVISIÓN DE CIENCIA ANIMAL**

**TORREÓN, COAHUILA, MAYO DEL 2009**

**UNIVERSIDAD AUTÓNOMA AGRARIA ANTONIO NARRO**

**UNIDAD LAGUNA**

**División Regional de ciencia Animal**

**LA CLASIFICACION DE LOS RASTROS EN EL SISTEMA  
MEXICANO**

**MONOGRAFIA**

**ELABORADA BAJO LA SUPERVICION DEL COMITÉ DE ASESORIA Y APROBADA  
COMO REQUISITO PARCIAL PARA OBTENER EL TITULO DE:**

**MÉDICO VETERINARIO ZOOTECNISTA**

**PRESENTA:**

**ISRAEL MARTINEZ VELAZQUEZ**



**DR. AGUSTÍN CABRAL MARTELL  
PRESIDENTE**



**DR. ALFREDO AGUILAR VALDÉS  
VOCAL**



**MC. JOSE LUIS COVARRUBIAS CASTRO  
VOCAL**



**MVZ. SERGIO O. YONG WONG  
VOCAL SUPLENTE**

**TORREÓN, COAHUILA, MEXICO, MAYO DEL 2009**

# LA CLASIFICACION DE LOS RASTROS EN EL SISTEMA MEXICANO

## INDICE

<b>1. PRESENTACION .....</b>	<b>4</b>
<b>2. OBJETIVO.....</b>	<b>4</b>
<b>3. RESUMEN.....</b>	<b>4</b>
<b>4. DESARROLLO.....</b>	<b>6</b>
<b>4.1. CONCEPTUALIZACION.....</b>	<b>6</b>
<b>4.2. CLASIFICACION.....</b>	<b>7</b>
<b>4.3. ESPECIFICACIONES.....</b>	<b>7</b>
<b>5. LA INOCUIDADA ALIMENTARIA EN MATERIA DE PRODUCTOS CARNICOS.....</b>	<b>8</b>
<b>5.1. RESUMEN.....</b>	<b>8</b>
<b>5.2. OBJETIVOS.....</b>	<b>9</b>
<b>5.3. INTRODUCCION.....</b>	<b>9</b>
<b>5.4. ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS.....</b>	<b>11</b>
<b>5.5. LEY FEDERAL DE SANIDAD ANIMAL .....</b>	<b>22</b>
<b>5.6. TITULO PRIMERO DISPOSICIONES GENERALES.....</b>	<b>22</b>
<b>5.7. CAPITULO I. DEL OBJETIVO DE LA LEY.....</b>	<b>22</b>
<b>5.8. CAPITULO III. DE LA AUTORIDAD COMPETENTE.....</b>	<b>23</b>

<b>5.9. TITULO SEGUNDO DE LA PROTECCION A LA SANIDAD ANIMAL Y DE LA APLICACIÓN DE BUENAS PRACTICAS PECUARIAS EN LOS BIENES DE ORIGEN ANIMAL.....</b>	<b>31</b>
5.10. CAPITULO I. DE LAS MEDIDAS ZOOSANITARIAS.....	31
5.11. CAPITULO II. DE LAS MEDIDAS EN MATERIA DE BUENAS PRACITCAS PECUARIAS EN LOS BIENES DE ORIGEN ANIMAL.....	32
<b>5.12. TITULO TERCERO DEL BIENESTAR DE LOS ANIMALES, IMPORTACION, TRANSITO INTERNACIONAL Y EXPORTACION.....</b>	<b>34</b>
5.13. CAPITULO I. DEL BIENESTAR DE LOS ANIMALES.....	34
5.14. CAPITULO III. DE LA TRAZABILIDAD.....	35
<b>6. NORMATIVIDAD EN MATERIA DE ESTABLECIMIENTOS PARA EL SACRIFICIO DE ANIMALES.....</b>	<b>37</b>
<b>7. LEY FEDERAL DE SANIDAD ANIMAL.....</b>	<b>41</b>
<b>8. NORMAS OFICIALES MEXICANAS.....</b>	<b>45</b>
<b>9. CONCLUSION.....</b>	<b>46</b>
<b>10. ANEXOS.....</b>	<b>48</b>
<b>11. FUENTES DE INFORMACION.....</b>	<b>60</b>

# LA CLASIFICACION DE LOS RASTROS EN EL SISTEMA MEXICANO

## 1. Presentación

Este trabajo monográfico debe cubrir una necesidad que hasta ahora no se ha elaborado puesto que los trabajos de investigación actuales se encuentran fatalmente determinados a una región o municipio específico.

Por otra parte y de acuerdo a la normatividad vigente a nivel federal, estatal y municipal, la vinculación que se realiza entre la inocuidad alimentaria y la normatividad vigente en administración de rastros se encuentra plasmada en este documento.

En la realización de esta monografía se toman en cuenta desde la conceptualización de rastro o matadero pasando por su clasificación, lo referente a instalaciones, higiene que para la buena marcha y operatividad del rastro se necesita.

Finalmente se cita un esquema que servirá de base para la buena marcha de un rastro, independientemente del tipo que sea, con la salvedad de las condiciones específicas regionales y especie animal.

## 2. Objetivo

Que los introductores de ganado, servidores públicos del sector pecuario y toda persona interesada en la administración de un rastro, cuente con el instrumento legal adecuado a las exigencias productivas pecuarias, para su consulta y relación jurídica con la normatividad de cada establecimiento para el sacrificio de animales.

## 3. Resumen

Los rastros constituyen un servicio público que la administración municipal debe estar a cargo para su prestación y en base al artículo 115 constitucional. Tiene

como objetivo principal proporcionar instalaciones adecuadas para que los particulares realicen el sacrificio de animales mediante los procedimientos más convenientes para el consumo de la población, con fundamento en la Ley de Sanidad Animal y las Normas oficiales Mexicanas aplicables al caso.

El servicio público de rastros se presta mediante instalaciones, equipo de herramientas que, junto con el personal y los servicios adicionales, comprenden los elementos básicos para la operación de estas unidades.

La prestación de este servicio permite:

- Proporcionar a la población carne que reúna las condiciones higiénicas y sanitarias necesarias para su consumo.
- Realizar una adecuada comercialización y suministro de carne para consumo humano.
- Lograr un mejor aprovechamiento de los subproductos derivados del sacrificio de animales. Generar ingresos derivados del cobro de cuotas por el sacrificio de animales.
- Evitar la matanza clandestina en casas y domicilios particulares.
- Racionalizar el sacrificio de animales, protegiendo el desarrollo de las especies.

Los establecimientos de sacrificio de animales de abasto, frigoríficos e industrializadoras de productos y subproductos cárnicos, tienen el propósito de obtener productos de óptima calidad higiénico-sanitaria.

Los productos y subproductos cárnicos pueden ser una fuente de zoonosis y diseminadores de enfermedades a otros animales y consecuentemente, afectan a la salud pública, la economía y el abasto nacional.

La inocuidad está referida a los peligros asociados a los alimentos que pueden generar perjuicios a la salud de las personas e inclusive de los animales. Es un

atributo y un requisito básico de la calidad de los alimentos y supone la ausencia de contaminantes, adulterantes, toxinas que se dan en la naturaleza y cualquier otra sustancia que pueda hacer nocivo el alimento para la salud o bien unos niveles inocuos o aceptables de los mismos.

Los establecimientos para el sacrificio de animales deben estar encaminados primordialmente a que los alimentos de origen animal, sus productos y subproductos, sean aptos para el consumo humano, con miras a conquistar otros mercados, por la excelente calidad requerida.

Actualmente se ha establecido un programa de investigación jurídica tendiente a una adecuada reglamentación que permita el óptimo rendimiento, higiene y calidad en los rastros, de esta manera la preservación de la salud pública estará como prioridad en su administración.

**Palabras clave: Clasificación de Rastros, Rastro TIF, Rastro TSS, Inocuidad Alimentaria, Sacrificio de Animales, Establecimientos, Ley de Sanidad Animal.**

## **4. Desarrollo**

### **4.1. Conceptualización**

#### **Rastros TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF)**

Estos rastros son aquéllos que además de prestar servicios básicos que proporcionan los rastros TSS, permiten una industrialización de los productos derivados de la carne. Este tipo de rastro opera fundamentalmente para que sus productos se destinen a la comercialización de grandes centros urbanos y a la exportación, razón por la cual la inspección sanitaria se realiza sobre las carnes y en los procesos de industrialización.

#### **Rastros TSS**

Estos rastros son los que se conocen comúnmente como rastros municipales. Se caracterizan por el equipamiento y servicios que proporcionan, así como por el tipo



de inspección que lleva a cabo la Secretaría de Salud consistente en el control sanitario de la carne.

## **4.2. Clasificación**

Los rastros se clasifican de acuerdo al tipo de actividades que realizan, por el equipamiento y la finalidad para los que fueron creados. Existen los rastros tipo inversión federal (TIF) y los rastros tipo inspección de la Secretaría de Salud (TSS).

## **4.3. Especificaciones**

### **Rastros TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF)**

Las funciones y actividades que se realizan en el rastro TIF son las siguientes:

- Matanza, que comprende el degüello y evisceración de animales, corte de cuernos, limpia de pieles y lavado de vísceras.
- Manejo de canales, que consiste en el corte de carnes.
- Empacadora de carnes, en la que se realizan embutidos como jamón, salchicha, salame, así como también chorizos y patés.
- Sutura clínica, donde se producen hilos para cerrar heridas.
- Industrialización de esquilmos, que consiste en el aprovechamiento de los desechos cárnicos para la producción de harinas y comprimidos destinados al alimento de animales.

La ventaja de los rastros TIF, es que el animal es mejor aprovechado favoreciendo con ello un mayor rendimiento y abaratamiento de la carne en beneficio de la economía familiar. Sin embargo, su operación requiere necesariamente de instalaciones y maquinaria especializada cuyos costos son bastante elevados, por lo que se recomienda que antes de establecer un rastro con estas características se hagan los estudios convenientes para garantizar su funcionamiento y evitar el dispendio de recursos.

## **Rastros TSS**

Las funciones y actividades que comprende son:

- Matanza, en ella se realiza el degüello y evisceración de los animales, corte de cuernos, limpia de pieles y lavado de vísceras.
- Manejo de canales, que consiste en el corte de carnes.
- Comercialización directa, en donde se expenden los productos derivados del sacrificio del ganado.

Es recomendable que las autoridades municipales promuevan el establecimiento de este tipo de rastros para evitar la matanza clandestina de animales, vigilar su operación y funcionamiento en coordinación con las autoridades sanitarias y asegurar que los habitantes del municipio consuman carne sana a precios bajos.

## **5. La Inocuidad Alimentaria en Materia de Productos Cárnicos**

### **RESUMEN**

La inocuidad está referida a los peligros asociados a los alimentos que pueden generar perjuicios a la salud de las personas e inclusive de los animales. Es un atributo y un requisito básico de la calidad de los alimentos y supone la ausencia de contaminantes, adulterantes, toxinas que se dan en la naturaleza y cualquier otra sustancia que pueda hacer nocivo el alimento para la salud o bien unos niveles inocuos o aceptables de los mismos.

La creciente liberalización del comercio de alimentos y productos agrícolas puede beneficiar tanto a los consumidores como a los productores debido a la mayor variedad de alimentos y productos o a las nuevas oportunidades de obtener ingresos derivados de la exportación. No obstante, las posibles consecuencias negativas de esta tendencia influyen en la posibilidad de que las enfermedades transmitidas por los alimentos se propaguen más fácilmente, e incluso de forma más rápida, entre los

países ocasionando riesgos para la salud a los consumidores y riesgos financieros a los productores y elaboradores de alimentos que no cumplan las rigurosas y cada vez más globalizadas normas de inocuidad de los alimentos.

La inocuidad de los alimentos debe examinarse en un contexto mundial dinámico y en evolución como parte del proceso de globalización, que se caracteriza generalmente por el aumento del comercio internacional, la mayor integración de los mercados, la adopción más rápida de nuevas tecnologías, la mayor concentración de los mercados y la transmisión de información. Todos estos aspectos tienen consecuencias substanciales, tanto positivas como negativas, con respecto a la inocuidad de los alimentos y a la elaboración de un enfoque que abarque toda la cadena alimentaria para la estrategia relativa a la inocuidad de los alimentos.

## **OBJETIVOS**

Que los productores ganaderos, instituciones públicas y privadas relacionadas con este sector cuenten con la referencia normativa adecuada en materia de inocuidad alimentaria para su exacta aplicación.

Dar a conocer toda la normatividad nacional e internacional mediante la cual se fundamentan los diferentes programas federales implementados para lograr la inocuidad alimentaria en las empresas, así como la importancia de las consecuencias que generan las enfermedades transmitidas por los alimentos en nuestro país y el mundo, tanto a nivel económico, social y de salud pública.

## **INTRODUCCIÓN**

Dentro de las necesidades primarias del ser humano la más importante es la alimentación, puesto que de ella depende directamente la salud del individuo y su vida.

La contaminación de los alimentos, ya sea con agentes infecciosos, parasitarios o tóxicos, trae como consecuencia que la salud del individuo que los consume sea afectada de manera significativa a lo largo de su vida.

Así tenemos que en un principio de la historia, cuando el productor era él mismo quién consumía sus propios alimentos, si se llegaba a presentar algún caso de enfermedades transmitidas por los alimentos solo él y/o los miembros de su familia se veían afectados.

Hoy en día dada la situación de que, gracias a los medios de transporte, un producto puede ser elaborado hoy en cualquier parte del mundo y mañana ser consumido del otro lado del planeta, la posibilidad de diseminación de enfermedades a través de los alimentos ha aumentado significativamente, no solo en magnitud, sino también en alcance.

En los últimos años, la aparición en prácticamente todos los continentes de brotes importantes de enfermedades de transmisión alimentaria ha demostrado su importancia como problema social y de salud pública. Además del sufrimiento humano que provocan esas enfermedades tienen consecuencias especialmente graves para las economías emergentes: la carga de morbilidad pone a prueba la capacidad de los sistemas de atención sanitaria y afecta a la productividad económica general, mientras que la contaminación incontrolada de los alimentos es un obstáculo para el desarrollo de sistemas sostenibles de producción de alimentos.

Una grave limitante para la vigilancia del ingreso de estas y otras enfermedades de un país a otro, es el hecho de que nos enfrentamos a enemigos invisibles la mayoría de las veces, por lo que se requiere de técnicas especiales, ciertas metodologías, experiencia y mucho conocimiento de la problemática para poder hacer frente a este reto.

Por otro lado, el número de personas que se desplazan de un lugar a otro, ya sea de paseo o por cuestión laboral, se ha visto incrementado en los últimos años y la Organización Mundial de la Salud (OMS) menciona que aproximadamente uno de cada tres viajeros sufre una ETA durante cada viaje.

Un control eficaz de las enfermedades de transmisión alimentaria ha de basarse, entre otras cosas, en la obtención y evaluación de la información sobre los riesgos que presentan los alimentos y sobre la incidencia de las enfermedades que transmiten. Para abordar la reducción de la carga que suponen esas enfermedades a nivel mundial, es imprescindible que todos los países reconozcan que la cuestión de la inocuidad alimentaria es un problema de salud pública al que deben asignar alta

prioridad. Para lograr el objetivo de reducir la incidencia mundial de esas enfermedades en todo el mundo, es vital que los países en desarrollo puedan controlar los riesgos que afectan a la inocuidad de los alimentos.

## **ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS**

En primera instancia debemos tomar en cuenta el significado de las siguientes palabras:

**Alimento:** Es toda sustancia elaborada, semielaborada o natural, que se destina al consumo humano, incluyendo las bebidas, el chicle y cualesquiera otras sustancias que se utilicen en la fabricación, preparación o tratamiento de los alimentos, pero no incluye los cosméticos ni el tabaco ni las sustancias utilizadas solamente como medicamentos.

**Enfermedad:** ruptura del equilibrio entre la interacción de una persona o animal con un agente biológico y su medio ambiente, que provoca alteraciones en las manifestaciones vitales de los primeros.

Las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA) son las que se originan debido a la ingestión de alimentos y/o agua que contengan agentes parasitarios en cantidades tales como para afectar la salud del consumidor, tanto a nivel individual como grupal.

Enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA): Síndrome originado por la ingestión de alimentos y/o agua, que contengan agentes etiológicos en cantidades tales que afecten la salud del consumidor a nivel individual o grupos de población. Las alergias por hipersensibilidad individual a ciertos alimentos no se consideran ETA.

Se define a un caso de ETA, como una persona que ha enfermado debido al consumo de alimentos o agua considerados contaminados, vista la evidencia epidemiológica o el análisis de laboratorio. Por otro lado se habla de un brote de ETA cuando tenemos a dos o más personas que presentan una enfermedad similar después de ingerir alimentos o agua del mismo origen y éstos han jugado un papel como vehículos de la misma.

Diagrama1. ambiente, agente, huésped. Transmisión y prevención.

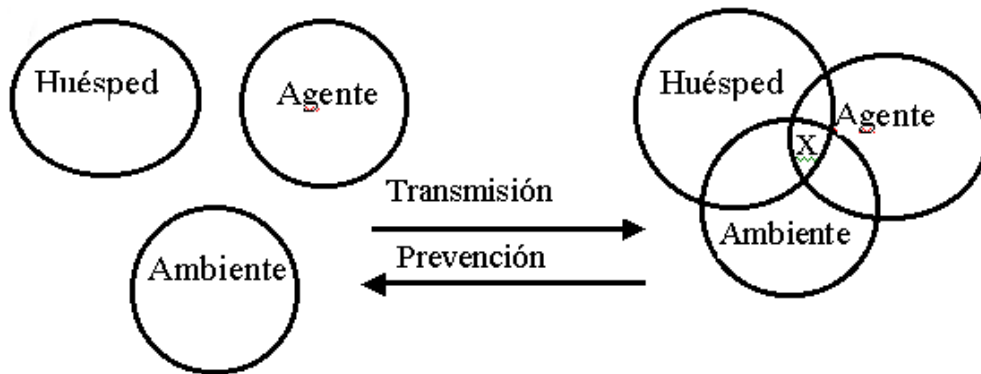


Diagrama 1

La transmisión de enfermedades ocurre cuando los tres círculos se interceptan en X. El cuadro anterior es aplicable a las ETA de tipo biológico, es decir a las infecciones por virus, bacterias, hongos y parásitos, no así para la contaminación de productos por agentes químicos encontrados en el medio ambiente y/o inoculados de manera directa por el hombre mismo. En este caso la enfermedad provocada por agentes químicos contaminantes de los alimentos se ilustra de la siguiente manera:

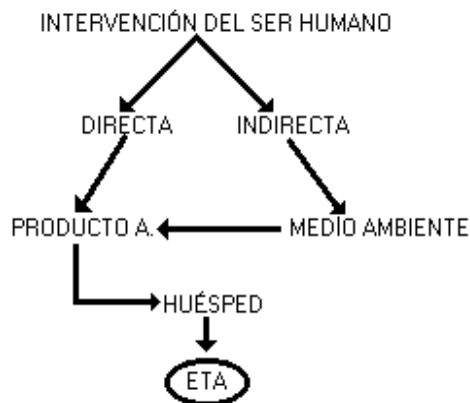


Diagrama 2. ETA de tipo químico

**Cuadro 1 . Clasificación de las ETA según Bryan (modificada).**

E T A	INFECCIONES	Virus
		Bacterias
		Hongos
		Parásitos ¿?
	INTOXICACIONES	Plantas y Animales Venenosos
		Sustancias Químicas
		Sustancias Radiactivas
		Biotoxinas

Tradicionalmente se ha considerado a la carne como vehículo de una proporción significativa de enfermedades humanas transmitidas por los alimentos. Ha cambiado el espectro de las enfermedades transmitidas por la carne, que son de importancia para la salud pública, juntamente con los cambios sufridos por los sistemas de producción y procesamiento. El hecho de que el problema continúa ha quedado bien ilustrado en años recientes con estudios de vigilancia en seres humanos, relativos a patógenos transmitidos por la carne tales como *Escherichia coli* O157:H7, *Salmonella* spp., *Campylobacter* spp. y *Yersinia enterocolitica*. Aparte de los peligros biológicos, químicos y físicos existentes, están surgiendo nuevos peligros, p. eje, el agente de la encefalopatía espongiforme bovina (EEB).

Cuadro 3 Enfermedades transmitidas por los alimentos, clasificación internacional y problemas relacionados con la salud (CIE):

Código CIE	Enfermedad
A00	Cólera
A00.0	Cólera debido a <i>Vibrio cholerae</i> 01, biotipo cholera Cólera clásico.
A00.1	Cólera debido a <i>Vibrio cholerae</i> 01, biotipo El Tor

	Cólera El Tor.
A00.9	Cólera no especificado.
A01	Fiebres tifoidea y paratifoidea
A01.0	Fiebre tifoidea Infección debida a Salmonella typhi.
A01.1	Fiebre paratifoidea A.
A01.2	Fiebre paratifoidea B.
A01.3	Fiebre paratifoidea C.
A01.4	Fiebre paratifoidea no especificada Infección debida Salmonella paratyphi.
A02	Otras infecciones debidas a Salmonella Incluye: infección o intoxicación alimentaria debida a cualquier especie de Salmonella, excepto S. Typhi y S. Paratyphi.
A02.0	Enteritis debida a Salmonella Salmonelosis.
A02.9	Infección debida a Salmonella no especificada.
A03	Shigelosis
A03.0	Shigelosis debida a Shigella dysenteriae Shigelosis grupo A [disentería de Shiga-Kruse]
A03.1	Shigelosis debida a Shigella flexneri Shigelosis grupo B
A03.2	Shigelosis debida a Shigella boydii. Shigelosis grupo C
A03.3	Shigelosis debida a Shigella sonnei Shigelosis grupo D



A03.8	Otras shigelosis
A03.9	Shigelosis de tipo no especificado Disentería bacilar
A04	Otras infecciones intestinales bacterianas Excluye enteritis tuberculosa (A18.3) Intoxicación alimentaria bacteriana (A05.-)
A04.0	Infección debida a Escherichia coli enteropatógena
A04.1	Infección debida a Escherichia coli enterotoxígena
A04.2	Infección debida a Escherichia coli entero invasiva
A04.3	Infección debida a Escherichia coli entero hemorrágica
A04.4	Otras Infecciones intestinales debidas a Escherichia coli Enteritis debida a Escherichia coli
A04.5	Enteritis debida a Campylobacter
A04.6	Enteritis debida a Yersinia enterocolitica Excluye yersiniosis extra intestinal (A28.2)
A04.7	Enterocolitis debida a Clostridium difficile
A04.8	Otras infecciones intestinales bacterianas especificadas
A04.9	Infección intestinal bacteriana no especificada Enteritis bacteriana
A05	Otras intoxicaciones alimentarias bacterianas Excluye: efectos tóxicos de comestibles nocivos (T61-T62) infección e intoxicación alimentaria debida a salmonella (A02.-) infección por Escherichia coli (A04.0-A04.4) listeriosis (A32.-)

A05.0	Intoxicación alimentaria estafilocócica
A05.1	Botulismo Intoxicación alimentaria clásica debida Clostridium botulinum
A05.2	Intoxicación alimentaria debida a Clostridium perfringens [Clostridium welchii] Enteritis necrótica Pig-bel
A05.3	Intoxicación alimentaria debida a Vibrio parahaemolyticus
A05.3	Intoxicación alimentaria debida a Bacillus cereus
A05.8	Otras intoxicaciones alimentarias debidas a bacterias especificadas
A05.9	Intoxicación alimentaria bacteriana no especificada
A06	Amebiasis Incluye: infección debida a Entamoeba histolytica Excluye: otras enfermedades intestinales debidas a protozoarios (A07.-) A06.0 Disentería amebiana aguda Amebiasis aguda Amebiasis intestinal
A07	Otras enfermedades intestinales debidas a protozoarios
A07.0	Balantidiasis Disentería balantídica
A07.1	Giardiasis [lambliasis] Infección por Giardia lamblia
A07.2	Criptosporidiosis Infección por Criptosporidium
A07.3	Isosporiasis Coccidiosis intestinal Infección debida Isospora belli e Isospora hominis Isosporosis
A07.8	Otras enfermedades intestinales especificadas debidas a protozoarios Sarcocistosis Sarcosporidiosis Tricomoniasis intestinal

A07.9	Enfermedad intestinal debida a protozoarios no especificada Diarrea por flagelados Colitis, Diarrea por protozoarios Disentería
A08	Infecciones intestinales debidas a virus y otros organismos especificados Excluye: influenza con compromiso del tracto gastrointestinal (J10.8, J11.8)
A08.0	Enteritis debida a rotavirus
A08.1	Gastroenteropatía aguda debida al agente de Norwalk Enteritis debida a virus pequeño de estructura redonda
A08.2	Enteritis debida a adenovirus
A08.3	Otras enteritis virales
A08.4	Infección intestinal viral sin otra especificación Enteritis Gastroenteritis Gastroenteropatía
A08.5	Otras infecciones intestinales especificadas
A09	Diarrea y gastroenteritis de presunto de origen infeccioso Nota: En los países donde se puede suponer que, a cualquier afección listada en A09, sin otra especificación, le corresponde un origen no infeccioso la afección debe ser clasificada en K52.9. Catarr entérico o intestinal: Colitis, Enteritis, Gastroenteritis Diarrea: -disentérica  -epidémica  Enfermedad diarreica infecciosa  Excluye: diarrea no infecciosa (K52.9) neonata (P78.3) la debida a bacterias, protozoarios, virus

	otros agentes infecciosos especificados (A00-A08)
A22	Carbunco (Ántrax)
A22.2	Carbunco gastrointestinal
A23	Brucelosis
A23.0	Brucelosis por <i>Brucella melitensis</i>
A23.1	Brucelosis por <i>Brucella abortus</i>
A23.2	Brucelosis por <i>Brucella suis</i>
A32	Listeriosis
B15	Hepatitis aguda tipo A
B58	Toxoplasmosis
B66	Otras infestaciones debidas a trematodos
B66.3	Fasciolasis
B67	Hidatidosis
B68	Teniasis
B68.0	Teniasis debida a <i>Taenia solium</i> Infestación debida tenia del cerdo
B68.1	Teniasis debida a <i>Taenia saginata</i> Infestación debida a tenia de la carne. Infestación debida a <i>Taenia saginata</i> adulta
B69	Cisticercosis
B70	Difilobotriasis
B70.0	Difilobotriasis intestinal

B75	Triquinosis
B79	Trichuriasis
B81.0	Anisakiasis Infección con larva de Anisakis
B81.1	Capilariasis intestinal
B83.0	Toxocariasis
B83.8	Capilariasis hepática
T51	Efecto tóxico del alcohol
T51.1	Metanol Alcohol metílico
T51.2	Propanol-2 Alcohol isopropílico
T51.3	Licor de alcohol insuficientemente destilado Alcohol amílico, butílico, propílico
T51.8	Otros alcoholes
T51.9	Alcohol no especificado
T56	Efecto tóxico del plomo y sus compuestos  Incluye: humos y vapores de metales, metales de todo origen, excepto sustancias medicinales. Excluye arsénico y sus compuestos (T57.0) Manganeso y sus compuestos (T57.2) Talio (T60.4)
T56.0	Plomo y sus compuestos
T56.1	Mercurio y sus compuestos
T56.2	Cromo y sus compuestos
T56.3	Cadmio y sus compuestos

T56.4	Cobre y sus compuestos
T56.5	Zinc y sus compuestos
T56.6	Estaño y sus compuestos
T56.7	Berilio y sus compuestos
T56.8	Otros metales
T56.9	Metal no especificado
T60	Efecto tóxico de plaguicidas [pesticidas]
T61	Efecto tóxico de sustancias nocivas ingeridas como alimentos marinos. Excluye: efecto tóxico de contaminantes de alimentos tales como:  ácido cianhídrico (T57.3)  aflatoxinas y otras micotoxinas (T64)  cianuro (T65.0)  mercurio (T56.1)  intoxicación alimentaria bacteriana (A05.-)  reacción alérgica a alimentos tales como:  choque anafiláctico debido a reacción adversa a alimentos (T78.0)  dermatitis (L23.6, L25.4, L27.2)  gastroenteritis (no infecciosa) (K52.-)
T61.0	Envenenamiento ciguatero por pescado
T61.1	Envenenamiento escombroides por pescado Síndrome semejante al histamínico

T61.2	Otros envenenamientos por pescados y mariscos
T61.8	Efecto tóxico de otros alimentos marinos
T61.9	Efecto tóxico de alimentos marinos no especificados
T62	<p>Efecto tóxico de otras sustancias nocivas ingeridas como alimento</p> <p>Excluye: efecto tóxico de contaminantes de alimentos tales como:</p> <p>ácido cianhídrico (T57.3)</p> <p>aflatoxinas y otras micotoxinas (T64)</p> <p>cianuro (T65.0)</p> <p>mercurio (T56.1)</p> <p>intoxicación alimentaria bacteriana (A05.-)</p> <p>reacción alérgica a alimentos tales como:</p> <p>choque anafiláctico debido a reacción adversa a alimentos (T78.0)</p> <p>dermatitis (L23.6, L25.4, L27.2)</p> <p>gastroenteritis (no infecciosa) (K52.-)</p>
T62.0	Hongos ingeridos
T62.1	Bayas ingeridas
T62.2	Otra (s) (partes de) planta(s) ingerida(s)
T62.8	Otras sustancias nocivas especificadas, ingeridas como alimento

T62.9	Sustancia nociva ingerida como alimento no especificada
T64	Efecto tóxico de aflatoxina y otras micotoxinas con taminantes de alimentos

## **LEY FEDERAL DE SANIDAD ANIMAL. (D.O.F. 25/julio/2007)**

Nota: Se incluye en este apartado solo lo relacionado sobre la materia.

### **TÍTULO PRIMERO DISPOSICIONES GENERALES**

#### **Capítulo I .Del Objeto de la Ley**

Artículo 1.- La presente Ley es de observancia general en todo el territorio nacional y tiene por objeto fijar las bases para: el diagnóstico, prevención, control y erradicación de las enfermedades y plagas que afectan a los animales; procurar el bienestar animal; regular las buenas prácticas pecuarias aplicables en la producción primaria y establecimientos Tipo Inspección Federal dedicados al sacrificio de animales y procesamiento de bienes de origen animal para consumo humano, esto último coordinadamente con la Secretaría de Salud de acuerdo al ámbito de competencia de cada Secretaría; regular los establecimientos, productos y el desarrollo de actividades de sanidad animal y prestación de servicios veterinarios; regular los productos químicos, farmacéuticos, biológicos y alimenticios para uso en animales o consumo por éstos. Sus disposiciones son de orden público e interés social.

Artículo 2.- Las actividades de sanidad animal tienen como finalidad: diagnosticar y prevenir la introducción, permanencia y diseminación de enfermedades y plagas que afecten la salud o la vida de los animales; procurar el bienestar animal; así como establecer las buenas prácticas pecuarias en la producción primaria y en los establecimientos Tipo Inspección Federal dedicados al sacrificio de animales y procesamiento de los bienes de origen animal para consumo humano.

La regulación, verificación, inspección y certificación del procesamiento de bienes de origen animal para consumo humano en establecimientos Tipo Inspección Federal



se deberán llevar a cabo respecto a la atención de riesgos sanitarios por parte de la Secretaría, de conformidad con lo que establezca la Secretaría de Salud.

Artículo 3.- La Secretaría es la autoridad responsable de tutelar la sanidad y el bienestar animal, así como de las buenas prácticas pecuarias en la producción primaria; y establecimientos Tipo Inspección Federal dedicadas al sacrificio de animales y procesamiento de bienes de origen animal.

### **Capítulo III. De la Autoridad Competente**

Artículo 5.- La aplicación de esta Ley corresponde al Ejecutivo Federal por conducto de la Secretaría.

Los programas, proyectos y demás acciones que, en cumplimiento a lo dispuesto en esta ley y en razón de su competencia, corresponda ejecutar a las dependencias y entidades de la Administración Pública Federal, deberán sujetarse a la disponibilidad presupuestaria que se apruebe para dichos fines en el Presupuesto de Egresos de la Federación y a las disposiciones de la Ley Federal de Presupuesto y Responsabilidad Hacendaria.

Artículo 6.- Son atribuciones de la Secretaría:

- I. Prevenir la introducción al país de enfermedades y plagas que afecten a los animales y ejercer el control zoonosanitario en el territorio nacional sobre la movilización, importación, exportación, reexportación y tránsito de animales, bienes de origen animal y demás mercancías reguladas;
- II. Formular, expedir y aplicar las disposiciones de sanidad animal y aplicar las medidas zoonosanitarias correspondientes;
- III. Certificar, verificar e inspeccionar el cumplimiento de las disposiciones de esta Ley y de las que de ella deriven, en el ámbito de su competencia;
- IV. Identificar las mercancías pecuarias de importación que estarán sujetas al cumplimiento de las disposiciones emitidas por las autoridades zoonosanitarias y aduaneras en punto de entrada al país, por la fracción arancelaria correspondiente, así como publicarlas en el Diario Oficial de la Federación conjuntamente con la Secretaría de Economía;
- V. Regular las características, condiciones, procedimientos y especificaciones zoonosanitarias y de buenas prácticas pecuarias, que deberán reunir y conforme a las

cuales deberán operar los diferentes tipos de establecimientos y servicios a que se refiere esta Ley;

VI. Regular las características y el uso de las contraseñas de calidad zoosanitaria para la identificación de las mercancías, instalaciones, procesos o servicios que hayan cumplido con lo dispuesto en esta Ley y demás disposiciones que de ella se deriven;

VII. Regular y controlar los agentes etiológicos causantes de enfermedades o plagas de los animales;

VIII. Regular y controlar la operación de organismos de certificación, unidades de verificación, laboratorios de pruebas aprobados, laboratorios autorizados y terceros especialistas autorizados, en las materias objeto de esta Ley;

IX. Modificar o cancelar las normas oficiales mexicanas en materia de esta Ley, cuando científicamente hayan variado los supuestos regulados o no se justifique la continuación de su vigencia;

X. Integrar y coordinar los Comités Consultivos Nacionales de Normalización en materia de Sanidad y Bienestar Animal y de buenas prácticas pecuarias, así como el Consejo Técnico Consultivo Nacional de Sanidad Animal;

XI. Instrumentar, organizar y operar el Servicio Oficial de Seguridad Zoosanitaria;

XII. Regular, controlar y, en su caso, autorizar el establecimiento y operación de los puntos de verificación e inspección zoosanitaria previstos en esta Ley;

XIII. Establecer y aplicar las medidas zoosanitarias de la producción, industrialización, comercialización y movilización de mercancías reguladas;

XIV. Regular y controlar la producción, importación, comercialización de sustancias para uso o consumo de animales;

XV. Controlar las medidas zoosanitarias de la movilización de vehículos, materiales, maquinaria y equipos cuando éstos impliquen un riesgo zoosanitario;

XVI. Realizar diagnósticos o análisis de riesgo, con el propósito de evaluar los niveles de riesgo zoosanitario de una enfermedad o plaga a fin de determinar las medidas zoosanitarias que deban adoptarse;

XVII. Establecer y coordinar campañas zoosanitarias para la prevención, control y erradicación de enfermedades y plagas de los animales;

XVIII. Declarar, ordenar, aplicar y levantar las cuarentenas previstas en esta Ley;

- XIX. Instalar, operar o autorizar la instalación y operación de estaciones cuarentenarias;
- XX. Autorizar instalaciones para guarda-custodia cuarentena;
- XXI. Determinar y declarar los estatus zoonosanitarios de zonas en control, zonas de escasa prevalencia, zonas en erradicación o zonas libres y declarar y administrar zonas libres de enfermedades y plagas, mediante su publicación en el Diario Oficial de la Federación;
- XXII. Ordenar la retención, disposición zoonosanitaria o destrucción de las mercancías reguladas, sus empaques y embalajes, cuando exista la sospecha o la presencia de un riesgo zoonosanitario o de contaminación en los términos de esta Ley;
- XXIII. Ordenar la aplicación de las medidas zoonosanitarias previstas en esta Ley, su Reglamento y demás disposiciones de sanidad animal, y en su caso, ordenar la clausura de establecimientos o áreas de éstos cuando exista la sospecha o la presencia de un riesgo zoonosanitario o de contaminación en los términos indicados en esta Ley;
- XXIV. Activar, instrumentar y coordinar el Dispositivo Nacional de Emergencia de Salud Animal;
- XXV. Promover, coordinar y vigilar, las actividades de sanidad animal y servicios veterinarios en los que deban participar las diversas dependencias y entidades de la Administración Pública Federal, gobiernos estatales, del Distrito Federal y municipales, órganos de coadyuvancia y particulares vinculados con la materia;
- XXVI. Regular, inspeccionar, verificar y certificar las actividades en materia de sanidad animal o servicios veterinarios que desarrollen o presten los particulares;
- XXVII. Promover la armonización y equivalencia internacional de las disposiciones de sanidad animal;
- XXVIII. Celebrar acuerdos de reconocimiento de equivalencia de sistemas veterinarios y de inspección con otros países con los que los Estados Unidos Mexicanos efectúe intercambio comercial de mercancías reguladas;
- XXIX. Proponer al Titular del Ejecutivo Federal la formulación, celebración o la adhesión a los tratados internacionales que en materia de sanidad animal sean de interés para el país;
- XXX. Suscribir los acuerdos interinstitucionales que sean necesarios para lograr la armonización internacional de las medidas zoonosanitarias;

- XXXI. Celebrar acuerdos y convenios en materia de sanidad animal o de buenas prácticas pecuarias de mercancías reguladas, con las dependencias o entidades de la Administración Pública Federal o gobiernos de las entidades federativas, el Distrito Federal y municipios;
- XXXII. Concertar acciones en materia de sanidad animal o de buenas prácticas pecuarias con los órganos de coadyuvancia y particulares interesados;
- XXXIII. Promover y celebrar acuerdos o convenios con instituciones académicas y científicas, nacionales o extranjeras, orientados a desarrollar proyectos de investigación científica, programas de capacitación o intercambio de tecnología en materia de sanidad animal o de buenas prácticas pecuarias;
- XXXIV. Organizar, integrar y coordinar el Consejo Técnico Consultivo Nacional en Sanidad Animal e integrar los consejos consultivos estatales;
- XXXV. Establecer, instrumentar y coordinar el Comité Consultivo Nacional de Normalización correspondiente;
- XXXVI. Regular y vigilar a los organismos auxiliares de sanidad animal o de buenas prácticas pecuarias de bienes de origen animal;
- XXXVII. Aprobar unidades de verificación, organismos de certificación o laboratorios de pruebas con apego a lo establecido en esta Ley y en la Ley Federal sobre Metrología y Normalización;
- XXXVIII. Autorizar a médicos veterinarios responsables, terceros especialistas, organismos auxiliares de sanidad animal, a profesionales, laboratorios zoonosanitarios para diagnóstico y constatación, que coadyuven con la Secretaría en las acciones previstas en esta Ley;
- XXXIX. Regular la instalación y operación de centros de lavado y desinfección de vehículos para la movilización de las mercancías reguladas;
- XL. Autorizar las plantas de rendimiento o beneficio, u otros que determine la Secretaría;
- XLI. Validar, generar y divulgar tecnología en materia de sanidad animal y capacitar al personal oficial y privado;
- XLII. Promover y orientar la investigación en materia de sanidad animal o de buenas prácticas pecuarias de bienes de origen animal;

- XLIII. Elaborar y aplicar permanentemente programas de capacitación y actualización técnica en materia de Sanidad animal o de buenas prácticas pecuarias de bienes de origen animal;
- XLIV. Otorgar el Premio Nacional de Sanidad Animal;
- XLV. Atender las denuncias ciudadanas que se presenten conforme a lo establecido en esta Ley;
- XLVI. Imponer sanciones, resolver recursos de revisión y presentar denuncias ante la autoridad competente por la probable comisión de un delito, en términos de esta Ley;
- XLVII. Establecer y coordinar el Sistema Nacional de Vigilancia Epidemiológica, así como el Sistema de Trazabilidad;
- XLVIII. Establecer y coordinar las actividades de vigilancia epidemiológica activa o pasiva en unidades de producción, centros de acopio, centros de investigación, laboratorios de diagnóstico, lugares de exhibición, predios de traspatio, rastros u otros establecimientos donde se realicen actividades reguladas por esta Ley;
- XLIX. Elaborar, recopilar y difundir información o estadísticas en materia de sanidad animal o de buenas prácticas pecuarias de bienes de origen animal;
- L. Integrar, actualizar y difundir el Directorio en materia de sanidad animal y de buenas prácticas pecuarias de bienes de origen animal;
- LI. Registrar o autorizar los productos biológicos, químicos, farmacéuticos, plaguicidas y alimenticios para uso en animales o consumo por éstos así como kits de diagnóstico, que constituyan un riesgo zoonosario en los términos de lo previsto en esta Ley;
- LII. Dictaminar la efectividad de los productos biológicos, químicos, farmacéuticos y alimenticios;
- LIII. Establecer y difundir los procedimientos para la evaluación de la conformidad de normas oficiales mexicanas o evaluación del cumplimiento de normas internacionales;
- LIV. Establecer y difundir los procedimientos para evaluar el cumplimiento de los acuerdos y demás disposiciones de sanidad animal o de buenas prácticas pecuarias de los establecimientos, servicios y bienes de origen animal regulados por esta Ley;

- LV. Determinar el perfil de los profesionales que pretendan llevar a cabo actividades en materia zoonosanitaria o de buenas prácticas pecuarias de los establecimientos, servicios y bienes de origen animal regulados por esta Ley, como coadyuvantes de la Secretaría;
- LVI. Regular y certificar la aplicación de buenas prácticas pecuarias en unidades de producción primaria; y establecimientos TIF dedicados al sacrificio y procesamiento de bienes de origen animal;
- LVII. Ejercer el control zoonosanitario en la movilización, importación, exportación, tránsito internacional y comercialización de bienes de origen animal;
- LVIII. Expedir disposiciones en materia de buenas prácticas pecuarias en unidades de producción primaria y establecimientos TIF dedicados al sacrificio y procesamiento de bienes de origen animal;
- LIX. Certificar, verificar e inspeccionar la aplicación de las buenas prácticas pecuarias en establecimientos TIF, así como de las actividades de sanidad animal relacionadas directa o indirectamente con la producción y procesamiento de bienes de origen animal; sin perjuicio de otras disposiciones legales aplicables en materia de Salud Pública;
- LX. Proponer y evaluar los programas operativos zoonosanitarios y de buenas prácticas pecuarias de los bienes de origen animal, en coordinación con los Gobiernos Estatales y organismos auxiliares de sanidad animal, así como emitir dictámenes sobre su ejecución y, en su caso, recomendar las medidas que procedan;
- LXI. Establecer y desarrollar los programas en materia de buenas prácticas pecuarias en la producción primaria;
- LXII. Autorizar a profesionales como terceros especialistas que coadyuven con la Secretaría en la aplicación y vigilancia de las disposiciones de sanidad animal y de buenas prácticas pecuarias en las unidades de producción, los establecimientos de procesamiento primario o manufactura de los bienes de origen animal;
- LXIII. Ordenar la retención, cuarentena, disposición o destrucción de bienes de origen animal en los que se detecte o sospeche violación a los términos y supuestos indicados en esta Ley, su Reglamento y las disposiciones de sanidad animal respectivas;

LXIV. Certificar establecimientos Tipo Inspección Federal; de acuerdo a su ámbito de competencia, sin perjuicio de las atribuciones que en la materia tenga la Secretaría de Salud;

LXV. Otorgar certificados de buenas prácticas de manufactura a establecimientos de bienes de origen animal y a establecimientos que fabriquen productos para uso o consumo animal;

LXVI. Establecer, fomentar, coordinar y vigilar la operación de la infraestructura relativa a la aplicación de buenas prácticas pecuarias, buenas prácticas de manufactura, análisis de riesgo y control de puntos críticos, procedimientos operacionales estándar de sanitización;

LXVII. Autorizar plantas de sacrificio y de procesamiento extranjeros que elaboren bienes de origen animal que cumplan con los requisitos que se establezcan para tal efecto, en coordinación con la Secretaría de

Salud, de acuerdo al ámbito de competencia de cada Secretaría en concordancia con los acuerdos y tratados internacionales en los que los Estados Unidos Mexicanos sea parte;

LXVIII. Expedir criterios técnicos, que sirvan de base para la aplicación de buenas prácticas pecuarias en la producción primaria, así como buenas prácticas de manufactura, Procedimientos Operacionales Estándar de Sanitización o Análisis de Riesgo y Control de Puntos Críticos y otros que determine la Secretaría en los establecimientos TIF;

LXIX. Promover la armonización y equivalencia internacional de las disposiciones en materia de buenas prácticas pecuarias de los bienes de origen animal;

LXX. Fomentar y establecer los programas destinados a la prevención y control de contaminantes, a través de esquemas de buenas prácticas pecuarias y buenas prácticas de manufactura en las unidades de producción primaria y en los establecimientos TIF dedicados al sacrificio y procesamiento de bienes de origen animal;

LXXI. Las demás que señalen esta Ley, leyes federales y tratados internacionales de los que sea parte los Estados Unidos Mexicanos.

Las Secretarías de Seguridad Pública, de la Defensa Nacional, de Marina, así como las autoridades estatales y municipales, colaborarán con la Secretaría en el ejercicio de sus atribuciones, cuando por la naturaleza y gravedad del problema así lo determine esta última.

Artículo 7.- Los funcionarios y empleados públicos federales, estatales y municipales, en la esfera de sus respectivas competencias, deberán auxiliar a la Secretaría en el desempeño de sus atribuciones cuando ésta lo solicite y estarán obligados a denunciar los hechos de que tengan conocimiento sobre presuntas infracciones a esta Ley o de las disposiciones que de ella deriven.

Los acuerdos o convenios que suscriba la Secretaría con los gobiernos estatales o el Distrito Federal, con el objeto de que coadyuven en el desempeño de sus facultades, para la ejecución y operación de establecimientos y prestación de servicios en materias de sanidad animal y de buenas prácticas pecuarias de bienes de origen animal en términos de lo previsto en esta Ley, deberán publicarse en el Diario Oficial de la Federación.

Artículo 8.- Las dependencias y entidades de la Administración Pública Federal se coordinarán con la Secretaría, cuando realicen actividades que tengan relación con las materias de sanidad animal o de buenas prácticas pecuarias de los bienes de origen animal.

Artículo 9.- La Secretaría de Hacienda y Crédito Público colaborará con la Secretaría para que, en el ámbito de sus atribuciones, vigile el cumplimiento de las disposiciones de sanidad animal aplicables en la importación, exportación, reexportación y tránsito internacional de mercancías o transporte de pasajeros que lleven consigo mercancías reguladas.

Artículo 10.- En los casos de enfermedades, plagas de los animales o residuos ilegales o que excedan a los límites máximos establecidos por esta Ley y demás disposiciones de sanidad animal en los bienes de origen animal que puedan afectar la salud pública, la Secretaría se coordinará con la Secretaría de Salud para el establecimiento y ejecución de las medidas sanitarias correspondientes. La Secretaría de Salud será la responsable de coordinar las acciones encaminadas a controlar o erradicar el riesgo en Salud Pública.

Artículo 11.- La Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales, se coordinará con la Secretaría para el caso de las enfermedades y plagas que afecten a la fauna silvestre, a fin de establecer y aplicar las medidas zoonosanitarias correspondientes.

Artículo 12.- La Secretaría de Relaciones Exteriores, a petición de la Secretaría, le informará sobre la existencia en el extranjero de enfermedades de los animales de



notificación obligatoria o sobre bienes de origen animal contaminados, así como cualquier información que resulte necesaria para el ejercicio de sus atribuciones.

Artículo 13.- La Secretaría de Economía deberá consultar a la Secretaría previo a la negociación de tratados comerciales internacionales, cuando estos involucren aspectos en materia de sanidad animal.

## **TÍTULO SEGUNDO DE LA PROTECCIÓN A LA SANIDAD ANIMAL Y DE LA APLICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS PECUARIAS EN LOS BIENES DE ORIGEN ANIMAL**

### **Capítulo I. De las Medidas Zoonosanitarias**

Artículo 14.- Las medidas zoonosanitarias tienen por objeto proteger la vida, salud y bienestar de los animales incluyendo su impacto sobre la salud humana, así como asegurar el nivel adecuado de protección zoonosanitaria en todo el territorio nacional.

Artículo 15.- Las medidas zoonosanitarias estarán basadas en principios científicos o en recomendaciones internacionales y, en su caso, en análisis de riesgo según corresponda de acuerdo a la situación zoonosanitaria de las zonas geográficas de que se trate y de aquellas colindantes y con las que exista intercambio comercial.

Artículo 16.- Las medidas zoonosanitarias se determinarán en disposiciones de sanidad animal las cuales podrán comprender los requisitos, especificaciones, criterios o procedimientos para:

- I. Diagnosticar e identificar enfermedades y plagas de los animales;
- II. Identificar y evaluar factores de riesgo que permitan determinar las medidas de mitigación correspondientes;
- III. Rastrear animales y bienes de origen animal;
- IV. Prevenir, controlar y erradicar enfermedades y plagas de los animales;
- V. Determinar la condición zoonosanitaria de los animales;

Miércoles 25 de julio de 2007 DIARIO OFICIAL (Primera Sección)

VI. Controlar la movilización, importación, exportación y tránsito internacional de mercancías reguladas, vehículos, maquinaria, materiales, equipo pecuario usado y cualquier otra mercancía que pueda ser portadora de enfermedades, plagas o agentes patógenos;

- VII. Retener o disponer de manera zoonosanitaria a animales, cadáveres de estos, despojos, bienes de origen animal, productos para uso o consumo animal, vehículos, maquinaria y equipo pecuario usado y cualquier otra mercancía que pueda diseminar enfermedades o plagas de los animales;
- VIII. Inmunizar a los animales para protegerlos y evitar la diseminación de las enfermedades o plagas que los afecten;
- IX. Establecer el sistema de alerta y recuperación de animales y bienes de origen animal cuando signifiquen un riesgo zoonosanitario;
- X. Aplicar tratamientos preventivos o terapéuticos a los animales;
- XI. Establecer el tiempo de retiro de los productos para uso o consumo animal;
- XII. Sacrificar animales enfermos o expuestos al agente causal de alguna enfermedad;
- XIII. Cremar o inhumar cadáveres de animales;
- XIV. Procurar el bienestar animal;
- XV. Establecer cuarentenas;
- XVI. Establecer y aplicar medidas de bioseguridad en materia de sanidad animal;
- XVII. Establecer los criterios para la aplicación de las buenas prácticas pecuarias;
- XVIII. Realizar la vigilancia e investigación epidemiológica;
- XIX. Ordenar la clausura temporal, definitiva, parcial o total de los establecimientos;
- XX. La suspensión temporal, definitiva, parcial o total de las actividades o servicios;
- y
- XXI. Los demás que regule esta Ley, así como los que, conforme a la tecnología o adelantos científicos sean eficientes para cada caso.

## **Capítulo II. De las Medidas en materia de buenas prácticas pecuarias en los Bienes de Origen Animal.**

Artículo 17.- La Secretaría, sin perjuicio de las atribuciones que correspondan a otras dependencias de la Administración Pública Federal, determinará las medidas en materia de buenas prácticas pecuarias que habrán de aplicarse en la producción primaria y procesamiento de bienes de origen animal en establecimientos TIF, para reducir los contaminantes o riesgos zoonosanitarios que puedan estar presentes en éstos.

Las medidas en materia de buenas prácticas pecuarias estarán basadas en principios científicos o en recomendaciones internacionales y, en su caso, en análisis de riesgo según corresponda.

Artículo 18.- Las medidas a las que refiere este Capítulo, se determinarán en disposiciones de reducción de riesgos de contaminación las cuales podrán comprender los requisitos, especificaciones, criterios o procedimientos sin perjuicio de otras disposiciones legales aplicables en materia de Salud Pública para:

I. Establecer criterios aplicables a las buenas prácticas pecuarias en la producción primaria y de procesamiento en la producción de bienes de origen animal en establecimientos TIF; así como aquellas que conforme al principio de reciprocidad sean necesarias para reconocer las equivalentes que apliquen otros países para el caso de bienes de origen animal para consumo humano que se destinan al comercio exterior;

II. Realizar análisis de riesgos, establecer control de puntos críticos o procedimientos operacionales estándar de sanitización, que permitan reducir los riesgos de contaminación;

III. Establecer y monitorear los límites máximos permisibles de residuos tóxicos, microbiológicos y contaminantes en bienes de origen animal;

IV. Promover la aplicación de sistemas de trazabilidad del origen y destino final para bienes de origen animal, destinados para el consumo humano y animal;

V. Establecer en coordinación con la Secretaría de Salud el sistema de alerta y recuperación de bienes de origen animal cuando signifiquen un riesgo a la salud humana;

VI. Retener o destruir bienes de origen animal o alimentos para animales con presencia de contaminantes;

VII. Establecer los límites máximos de residuos permitidos de antibióticos, compuestos hormonales, químicos y otros productos equivalentes; y

VIII. Los demás que regule esta Ley, así como los que, conforme a la tecnología o adelantos científicos sean eficientes para cada caso.

## **TÍTULO TERCERO DEL BIENESTAR DE LOS ANIMALES, IMPORTACIÓN, TRÁNSITO INTERNACIONAL Y EXPORTACIÓN**

### **Capítulo I. Del Bienestar de los Animales**

Artículo 19.- La Secretaría establecerá mediante disposiciones de sanidad animal, las características y especificaciones que deberán observarse para procurar el bienestar que todo propietario o poseedor de animales debe proporcionarles, a fin de que los inmunice contra las enfermedades y plagas transmisibles que los afecten y les proporcione la alimentación, higiene, transporte y albergue y en su caso entrenamiento apropiados conforme a las características de cada especie animal, con el objeto de evitar su estrés y asegurar su vida y su salud.

Artículo 20.- La Secretaría en términos de esta Ley y su Reglamento, emitirá las disposiciones de sanidad animal que definirán los criterios, especificaciones, condiciones y procedimientos para salvaguardar el bienestar de los animales conforme a su finalidad. Para la formulación de esos ordenamientos se tomarán en cuenta, entre otros, los siguientes principios básicos.

- I. Que exista una relación entre la salud de los animales y su bienestar. Que el bienestar de los animales requiere de proporcionarles alimentos y agua suficientes; evitarles temor, angustia, molestias, dolor y lesiones innecesarios; mantenerlos libres de enfermedades y plagas, y permitirles manifestar su comportamiento natural;
- II. La utilización de animales para actividades de investigación y educación, que les imponga procedimientos que afecten su salud y bienestar, observará el criterio de reducir al mínimo indispensable el número de animales vivos en experimentación, conforme a la evidencia científica disponible;
- III. La evaluación del bienestar de los animales se sustentará en principios científicamente aceptados por los especialistas;
- IV. El ser humano se beneficia de los animales de muy diversas maneras, y en ese proceso, adquiere la responsabilidad de velar por su bienestar; y
- V. El estado de bienestar de los animales, utilizados por el ser humano con fines económicos, se asocia con mayor productividad y beneficios económicos.

Artículo 21.- Los propietarios o poseedores de animales domésticos o silvestres en cautiverio, deberán proporcionarles alimento y agua en cantidad y calidad adecuada de acuerdo a su especie y etapa productiva.

Los animales deberán estar sujetos a un programa de medicina preventiva bajo supervisión de un médico veterinario, y deberán ser revisados y atendidos regularmente. Así mismo se les proporcionará atención inmediata en caso de enfermedad o lesión.

Artículo 22.- La Secretaría determinará los criterios y requisitos que deberán observarse mediante disposiciones de sanidad animal para el manejo y transporte de animales vivos, para procurar su bienestar, por lo que no entrañará maltrato, fatiga, inseguridad, condiciones no higiénicas, bebida o alimento, evitando el traslado de largas distancias sin periodos de descanso.

Artículo 23.- El sacrificio humanitario de cualquier animal no destinado al consumo humano, sólo estará justificado si su bienestar está comprometido por el sufrimiento que le cause un accidente, enfermedad, incapacidad física o trastornos seniles, de ser posible previo dictamen de un médico veterinario, con excepción de aquellas especies animales que por cualquier causa, la Secretaría o las Secretarías de Salud o Medio Ambiente y Recursos Naturales, determinen como una amenaza para la salud animal o humana o para el medio ambiente.

El sacrificio de animales destinados para abasto, se realizará conforme a las técnicas de sacrificio que determine la Secretaría.

Las disposiciones de sanidad animal, establecerán las medidas, condiciones y procedimientos necesarios para la insensibilización y el sacrificio de animales.

### **Capítulo III. De la Trazabilidad**

Artículo 84.- La Secretaría establecerá las bases para la implementación de sistemas de trazabilidad en animales, bienes de origen animal o productos para uso o consumo animal. Los sistemas serán coordinados, supervisados y vigilados por la misma.

La Secretaría mediante disposiciones de sanidad animal, definirá los sistemas de trazabilidad aplicables a las mercancías reguladas a que se refiere esta Ley.

Artículo 85.- Los agentes involucrados en cada eslabón de la cadena de valor, deberán implementar y mantener un sistema de trazabilidad documentado en las etapas que le correspondan: producción, transformación o distribución de los animales, bienes de origen animal, productos para uso o consumo animal e insumos, en términos de lo establecido en las disposiciones que emita la Secretaría para tal efecto.

Artículo 86.- Los sistemas de trazabilidad en animales o en bienes de origen animal, nacionales o importados, garantizarán el rastreo desde el sitio de su producción u origen hasta su sacrificio o procesamiento y se deberá contar con la relación de proveedores y distribuidores o clientes.

Artículo 87.- Los sistemas de trazabilidad en productos para uso o consumo animal e insumos, garantizarán el rastreo de materias primas y producto terminado, desde la adquisición, formulación, fabricación, importación, almacenamiento, comercialización hasta aplicación de los mismos y se deberá contar con la relación de proveedores y distribuidores o clientes.

Miércoles 25 de julio de 2007 DIARIO OFICIAL (Primera Sección)

Artículo 88.- Los agentes involucrados deberán notificar a la Secretaría cuando sospeche que alguno de los animales, bienes de origen animal, productos para uso o consumo animal, que han producido, transformado, fabricado, distribuido o importado no cumplen con las disposiciones de sanidad animal o los relativos a buenas prácticas pecuarias, en caso procedente, la Secretaría ordenará de inmediato su retiro del mercado o dispondrá las medidas zoonosanitarias que correspondan.

Cuando las mercancías sean retiradas del mercado, se informará a la Secretaría y a los consumidores de las razones de este retiro.

Artículo 89.- Será parte del sistema de trazabilidad de los animales y bienes de origen animal, productos para uso o consumo animal nacionales, de importación o exportación regulados por esta Ley y de acuerdo a lo establecido en el Reglamento o en las disposiciones de sanidad animal, la información que entre otra defina:

- I. El Origen;
- II. La Procedencia;
- III. El Destino;
- IV. El Lote;

V. La Fecha de producción o la fecha de sacrificio, la fecha de empaque, proceso o elaboración, caducidad o fecha de consumo preferente; y

VI. La identificación individual o en grupo de acuerdo a la especie de los animales vivos en específico.

Artículo 90.- Las disposiciones de sanidad animal y las relativas a buenas prácticas pecuarias que expida la Secretaría, establecerán los requisitos que deberán contener las etiquetas de las mercancías reguladas para efectos de trazabilidad.

## **6. Normatividad en materia de establecimientos para el sacrificio de animales**

### **Bases para establecimientos de rastros**

Las instalaciones destinadas a los rastros deben cumplir con algunas características y dimensiones particulares, de manera que faciliten el adecuado funcionamiento de este servicio público.

Es muy importante tener en cuenta que el rastro requiere de un espacio y ubicación adecuadas, de manera que su operación se realice en condiciones higiénicas y sanitarias que satisfagan los requisitos necesarios para el consumo humano de carne.

Para el establecimiento de rastros debe procurarse su integración al contexto urbano de cada centro de población del municipio, de manera que se respeten los espacios físicos destinados para cada actividad.

Asimismo, se debe cuidar que su ubicación e instalación garanticen el funcionamiento de este servicio público; también es importante que estos establecimientos se localicen en las afueras de los poblados, debido a su actividad y a los malos olores que producen los desperdicios que genera su funcionamiento.

Por otra parte, es menester que los rastros cuenten con determinadas áreas o espacios básicos destinados a las maniobras necesarias para su operación.

#### **Integración al Contexto Urbano**

La integración de los rastros al contexto urbano consiste en la realización existente entre las instalaciones destinadas a la prestación del servicio con la infraestructura urbana y la red vial del municipio.

Por ello, en el establecimiento del rastro como unidad de equipamiento comercial para el abasto de carne, es conveniente que se considere lo siguiente:

Deberá localizarse en la periferia de las áreas urbanas, preferentemente en sitios que tengan facilidad de acceso a las zonas de recepción y embarque, así como a la unidad de producción, principalmente carreteras, ya que el rastro es un elemento al que normalmente se acude en vehículo automotor.

Deberán estar alejados de fuentes de contaminación que afecten el desarrollo de sus actividades, tales como basureros, plantas de tratamiento de aguas negras e industrias que generen proliferación de humos y cenizas.

No deberán ubicarse en zonas habitacionales, recreativas, comerciales y administrativas.

Ubicación e Instalación.

Existen diversos elementos a considerar para la instalación de los rastros, dentro de los cuales se pueden señalar: la población a atender, patrones ideales de consumo, así como la dotación de carne por habitante, elementos todos ellos que condicionan o determinan el tipo de clase de rastros a operar.

Por ello, los rastros TSS podrán localizarse en poblaciones no menores de 5,000 habitantes y los rastros TIF en poblaciones con más de un millón de habitantes, variando en este caso los siguientes elementos: la superficie construida, el rango de población atendida, la matanza diaria y el promedio generado de kilos de carne para su consumo por día.

Áreas Básicas para su Operación.

Las áreas necesarias para el buen funcionamiento del rastro TSS son las que a continuación se mencionan:

Unidad de producción: esta unidad se integra por dos tipos de locales, a saber: cajón de matanza para porcinos y cajón de matanza para bovinos.

Áreas complementarias internas: esta sección se integra por una zona de destace, una zona de engambrelado, una zona de evisceración y un área de inspección y sellado.

Áreas complementarias exteriores: en esta sección se encuentran la caseta de control, la rampa de descarga de animales, los corrales de ganado mayor y menor, los corrales de espera, el baño antemortem y el anexo para el sacrificio de pollos.

Incinerador de carnes: es un horno que se usa para quemar la carne descompuesta o procedente de animales enfermos.



Depósito de esquilmos: en este lugar se depositan todas aquellas partes de los animales que no son comestibles, por ejemplo: el estiércol extraído de las vísceras, pelajes, pezuñas y cuernos.

Tanque elevado para el almacenamiento de agua: éste se utiliza cuando el abastecimiento de agua es insuficiente, a fin de no obstaculizar la operación normal del rastro.

Adicionalmente a la infraestructura mencionada para el rastro TSS, el rastro TIF comprende como elementos complementarios de equipamiento los siguientes:

Almacén de forrajes: es un depósito para guardar las pasturas que se utilizarán para alimentar al ganado que espera ser sacrificado o vendido.

Frigoríficos: se utilizan para guardar la carne que se abastecerá a la población y que no pudo ser distribuida el día de la matanza.

- Área de industrialización de carnes.
- Área de industrialización de esquilmos.

Dentro de las instalaciones básicas de un rastro es necesario que exista una adecuada red de drenaje pues ésta reviste vital importancia, ya que su mala ubicación puede provocar serios focos de infección y contaminación, tanto al exterior como al interior de la unidad, afectando las condiciones de salud de la población.

## **CARACTERÍSTICAS DE CONSTRUCCIÓN Y DISEÑO PARA LOS RASTROS REGISTRADOS**

- Área de desembarque.
- Área para el lavado y desinfección de vehículos.
- Corral de recepción para cada especie.
- Corral de animales enfermos y/o sospechosos.
- Baño ante-mortem.
- Antecámara de secado
- Área de sacrificio
- Área de insensibilización de animales.
- Área seca de animales insensibilizados.

- Entrada de animales lisiados.
- Área de desangrado.
- Área de lavado e inspección de cabezas.
- Área de despielado.
- Área de evisceración.
- Área de lavado de vísceras.
- Área de corte de canales.
- Área de inspección de canales.
- Área de lavado de canales.
- Cámara de refrigeración.
- Oficina para el médico veterinario oficial o aprobado.
- Área de carga del producto terminado.
- Planta de rendimiento.

#### **CONSIDERACIONES ESPECÍFICAS PARA EL SACRIFICIO DE AVES.**

- Cobertizos, áreas de maniobras de camiones y muelles de carga para aves.
- Área de desembarque, de matanza y de desplume.
- Instalaciones para el procesamiento de las vísceras.
- Instalaciones para manipular desechos no comestibles.
- Riel para pollos. El riel para pollos estará a una altura de 85 a 90 cm. de la superficie de operaciones y a una distancia de 18 a 25 cm. de la línea vertical del gancho sujetador

## **7. Ley Federal de Sanidad Animal (Vigente)**

El articulado de esta ley se presenta de acuerdo al tema de este trabajo monográfico, no la ley en su totalidad.

Artículo 2.- Las actividades de sanidad animal tienen como finalidad: diagnosticar y prevenir la introducción, permanencia y diseminación de enfermedades y plagas que afecten la salud o la vida de los animales; procurar el bienestar animal; así como establecer las buenas prácticas pecuarias en la producción primaria y en los establecimientos Tipo Inspección Federal dedicados al sacrificio de animales y procesamiento de los bienes de origen animal para consumo humano.

La regulación, verificación, inspección y certificación del procesamiento de bienes de origen animal para consumo humano en establecimientos Tipo Inspección Federal se deberán llevar a cabo respecto a la atención de riesgos sanitarios por parte de la Secretaría, de conformidad con lo que establezca la Secretaría de Salud.

Artículo 4.- Para los efectos de la Ley se entiende por:

Establecimientos Tipo Inspección Federal (TIF): Las instalaciones en donde se sacrifican animales o procesan, envasan, empaican, refrigeran o industrializan bienes de origen animal y están sujetas a regulación de la Secretaría en coordinación con la Secretaría de Salud de acuerdo al ámbito de competencia de cada Secretaría y cuya certificación es a petición de parte;

Fecha de sacrificio: Día calendario en que un animal es privado de la vida

Procedimientos operacionales estándar de sanitización: Los que se aplican en establecimientos Tipo Inspección Federal dedicados a la producción de bienes de origen animal y que implican una serie de actividades documentadas de limpieza y sanitización que se realizan en las instalaciones, equipo y utensilios antes, durante y después del proceso productivo;

Procesamiento: Todas aquellas actividades que se realizan en un establecimiento Tipo Inspección Federal en la producción de un bien de origen animal que lo hace apto para consumo humano

Artículo 6.- Son atribuciones de la Secretaría:

LVI. Regular y certificar la aplicación de buenas prácticas pecuarias en unidades de producción primaria; y establecimientos TIF dedicados al sacrificio y procesamiento de bienes de origen animal;

LIX. Certificar, verificar e inspeccionar la aplicación de las buenas prácticas pecuarias en establecimientos TIF, así como de las actividades de sanidad animal relacionadas directa o indirectamente con la producción y procesamiento de bienes de origen animal; sin perjuicio de otras disposiciones legales aplicables en materia de Salud Pública;

LXIV. Certificar establecimientos Tipo Inspección Federal; de acuerdo a su ámbito de competencia, sin perjuicio de las atribuciones que en la materia tenga la Secretaría de Salud;

De las Medidas en materia de buenas prácticas pecuarias en los Bienes de Origen Animal.

Artículo 17.- La Secretaría, sin perjuicio de las atribuciones que correspondan a otras dependencias de la Administración Pública Federal, determinará las medidas en materia de buenas prácticas pecuarias que habrán de aplicarse en la producción primaria y procesamiento de bienes de origen animal en establecimientos TIF, para reducir los contaminantes o riesgos zoonosarios que puedan estar presentes en éstos.

Las medidas en materia de buenas prácticas pecuarias estarán basadas en principios científicos o en recomendaciones internacionales y, en su caso, en análisis de riesgo según corresponda.

Artículo 18.- Las medidas a las que refiere este Capítulo, se determinarán en disposiciones de reducción de riesgos de contaminación las cuales podrán comprender los requisitos, especificaciones, criterios o procedimientos sin perjuicio de otras disposiciones legales aplicables en materia de Salud Pública para:

I. Establecer criterios aplicables a las buenas prácticas pecuarias en la producción primaria y de procesamiento en la producción de bienes de origen animal en establecimientos TIF; así como aquellas que conforme al principio de reciprocidad sean necesarias para reconocer las equivalentes que apliquen otros países para el caso de bienes de origen animal para consumo humano que se destinan al comercio exterior;

#### De la Movilización

Artículo 73.- La Secretaría previo análisis, podrá autorizar la movilización en todo el territorio nacional de bienes de origen animal de las distintas especies que se procesen en establecimientos Tipo Inspección Federal, con certificado zoonosanitario de movilización, siempre y cuando la materia prima no tenga restricción para la movilización y cuenten con un sistema de trazabilidad y proceso que garanticen el control de riesgo requerido, de acuerdo a lo que se establezca en el Reglamento de esta Ley.

#### De los Establecimientos

Artículo 107.- La Secretaría autorizará a petición de parte y previo cumplimiento de las disposiciones que emanen de esta Ley y en coordinación con la Secretaría de Salud, de acuerdo al ámbito de competencia de cada Secretaría la instalación y funcionamiento de establecimientos Tipo Inspección Federal, sin perjuicio de otras disposiciones legales aplicables en materia de Salud Pública.

Los establecimientos al que se refiere el párrafo anterior, utilizarán la denominación Tipo Inspección Federal o su abreviatura TIF de acuerdo a lo dispuesto por el Reglamento de esta Ley como símbolo de calidad higiénico-sanitaria de los bienes de origen animal, cuando sus instalaciones, equipo y proceso productivo se ajusten a las disposiciones de sanidad animal y de buenas prácticas pecuarias y esta condición esté certificada por la Secretaría o por organismos de certificación aprobados.

El sacrificio de ganado en pie importado deberá llevarse a cabo exclusivamente en establecimientos Tipo Inspección Federal siempre y cuando se pueda demostrar su

verificación zoosanitaria, realizada por el personal oficial o autorizado por la Secretaría en el país de origen.

Los establecimientos Tipo Inspección Federal deben contar con médicos veterinarios oficiales o responsables autorizados que realicen la inspección o verificación en tal número que garantice la eficiencia de la misma. Los establecimientos autorizados para exportar deberán contar con médicos veterinarios oficiales si la Secretaría lo determina o el país importador lo requiere.

La certificación TIF tendrá validez y surtirá sus efectos en toda la República, por lo que a los establecimientos que cuenten con dicha denominación no les será exigible inspección y resello por autoridad diversa.

Artículo 108.- La Secretaría promoverá que los centros de sacrificio de animales y establecimientos de procesamiento de bienes de origen animal obtengan el carácter de Tipo Inspección Federal una vez que se cumpla con lo dispuesto en esta Ley y su Reglamento.

Los establecimientos TIF de sacrificio de animales y de procesamiento de bienes de origen animal, deberán tener a su servicio durante las horas laborables, cuando menos un médico veterinario responsable autorizado para fines de control de bienestar animal, de vigilancia epidemiológica, otras medidas zoosanitarias y de buenas prácticas pecuarias.

Asimismo, la Secretaría autorizará la instalación y funcionamiento de las plantas de rendimiento o beneficio, en las cuales también ejercerá la inspección, verificación y vigilancia por personal oficial, unidad de verificación u organismo de certificación.

## 8. Normas Oficiales Mexicanas

CLAVE DE LA NORMA	FECHA	DESCRIPCION
NOM-008-ZOO-1994	16/11/1994	<p>Especificaciones Zoosanitarias para la construcción y equipamiento de establecimientos para el sacrificio de animales y los dedicados a la industrialización de productos cárnicos.</p> <p>Tiene por objeto, establecer las características que deberán cumplir los establecimientos en cuanto a ubicación, construcción y equipo.</p> <p>Es aplicable a todos los establecimientos que se dedican al sacrificio de animales de abasto, frigoríficos, empacadoras y plantas industrializadoras de productos y subproductos cárnicos.</p>
NOM-009-ZOO-1994	12/11/1996	<p>Proceso sanitario de la carne.</p> <p>Tiene por objeto, establecer los procedimientos que deben cumplir los establecimientos destinados al sacrificio de animales y los que industrialicen, procesen, empaquen, refrigeren productos o subproductos cárnicos para consumo humano, con el propósito de obtener productos de óptima calidad higiénico-sanitaria.</p>
NOM-030-ZOO-1995	17/04/1996	<p>Especificaciones y procedimientos para la certificación de carne, canales, viseras y despojos de importación de puntos de verificación zoosanitaria.</p> <p>La presente Norma es de observancia obligatoria en todo el territorio nacional y tiene por objeto, establecer el procedimiento y las especificaciones técnicas para la verificación de los productos.</p> <p>Esta Norma es aplicable en los puntos de verificación autorizados que cuenten con la infraestructura necesaria para la verificación.</p>
NOM-033-ZOO-1995	16/07/1997	<p>Sacrificio Humanitario de los animales domésticos y silvestres.</p>

		<p>Esta Norma es de observancia obligatoria en todo el territorio nacional y tiene por objeto, establecer los métodos de insensibilización y sacrificio de los animales, con el propósito de disminuir su sufrimiento, evitando al máximo la tensión y el miedo durante este evento.</p> <p>La vigilancia de esta Norma corresponde a la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural, así como a los gobiernos de los estados.</p> <p>La aplicación de las disposiciones previstas en esta Norma compete a la Dirección General de Salud Animal, así como a las Delegaciones de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural.</p>
--	--	---

## 9. Conclusión

Para efectos de la triple división que existe en la clasificación de rastros, dentro del sistema mexicano, es necesario esquematizar los puntos básicos que servirían de base para la vida jurídica interna de los rastros.

Como una apreciación particular, estas deben ser las siguientes:

- A. Disposiciones generales.
- B. De la administración del rastro.
- C. De los usuarios del rastro.
- D. Del servicio de corrales.
- E. De la introducción de carnes frescas y refrigeradas.
- F. Del sacrificio de ganado.
- G. De los mercados de canales y vísceras.



- H.** De la refrigeración de las carnes.
- I.** Del anfiteatro, horno crematorio y pailas.
- J.** Del servicio de vigilancia.
- K.** Del transporte sanitario de carnes.
- L.** Sanciones.
- M.** Transitorios.

Todas y cada unas de los anteriores puntos se deben plasmar en un documento que sirve de apoyo para la higiene jurídica de la administración de un rastro en cualquiera de sus tres características. Las modalidades que se deben incluir en un reglamento para la administración del rastro, dependen de las condiciones del lugar, del municipio, de la especie animal y raza de que se trate.

La finalidad de las características de cada rastro siempre deben de coadyuvar al mejoramiento de las condiciones económicas de la región de que se trate y desde luego encaminado a la salud pública.

La inversión para el inicio de actividades de cada uno de los rastros depende del servicio que se le de a la población, para el abasto regional y si es posible reunir las condiciones que establecen las Normas Mexicanas en cuanto a los requisitos de calidad de la carne para exportación.

Finalmente cabe señalar que la tarea de la administración de un rastro debe ser prioritaria en la administración pública en cualquiera de los tres niveles de la autoridad.

Debe existir una vinculación jurídica entre: La Ley Federal de Sanidad Animal, sus reglamentos , las Normas Oficiales Mexicanas y las Normas Mexicanas, esto es a nivel Federal. En cuanto a cada estado y sus municipios debe de existir una correlación entre la Ley ganadera y los reglamentos municipales de los rastros.

## 10. Anexos

Las siguientes ilustraciones muestran algunas partes de las instalaciones de un rastro.



Al comienzo de las labores diarias, los obreros pasarán obligatoriamente por el área de sanitización, debiendo lavarse las manos, brazos y antebrazos con agua caliente y jabón.



El personal destinado a las áreas de corte o procesamiento de productos, está obligado a lavarse las manos y las uñas con cepillo. El personal en general, deberá tener las uñas recortadas al ras de las yemas de los dedos



La ropa de trabajo deberá estar limpia al comienzo de las tareas de cada día y si se ha estado en contacto con alguna parte de animales afectados por enfermedades infecto-contagiosas, deberá ser cambiada y esterilizada.

El personal que esté en contacto con productos para consumo humano, debe llevar la cabeza cubierta con cofias de colores claros que cubran en su totalidad el cabello.

En áreas de producción se utilizará calzado de hule u otro material aprobado por la Secretaría.





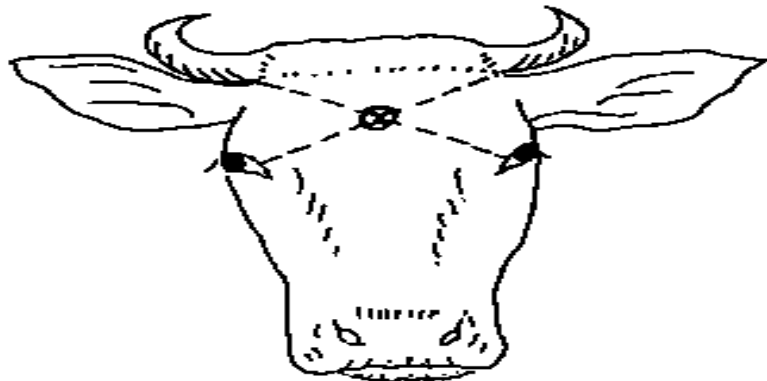
Durante su estancia en los corrales, los animales deben tener agua en abundancia para beber y ser alimentados cuando el periodo de descanso sea superior a 24 horas.

En la inspección ante-mortem se examinarán los animales en estática y en movimiento, con el fin de apreciar posibles claudicaciones, lesiones de piel y cualquier otra anomalía.



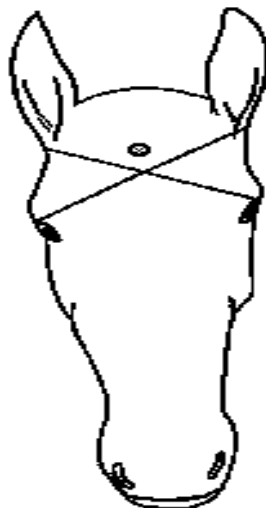
El médico veterinario oficial o aprobado, vigilará que la insensibilización para el sacrificio de los animales, se realice de forma humanitaria con pistola de émbolo oculto, electricidad o cualquier otro método autorizado por la Secretaría

**"APENDICE A" (NORMATIVO)  
INSENSIBILIZACION CON PISTOLA DE PERNO CAUTIVO  
PARA BOVINOS DE RAZAS EUROPEAS Y BECERROS  
CEBUINOS, punto de aplicación del disparo.**



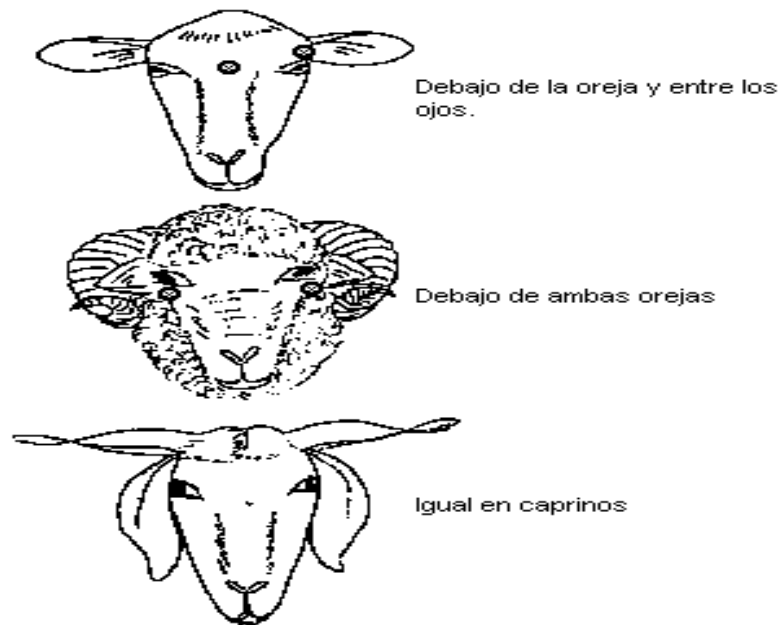
- Pistola de perno cautivo de penetración

**"APENDICE C" (NORMATIVO)  
INSENSIBILIZACION CON PISTOLA DE PERNO CAUTIVO  
PARA EQUINOS**



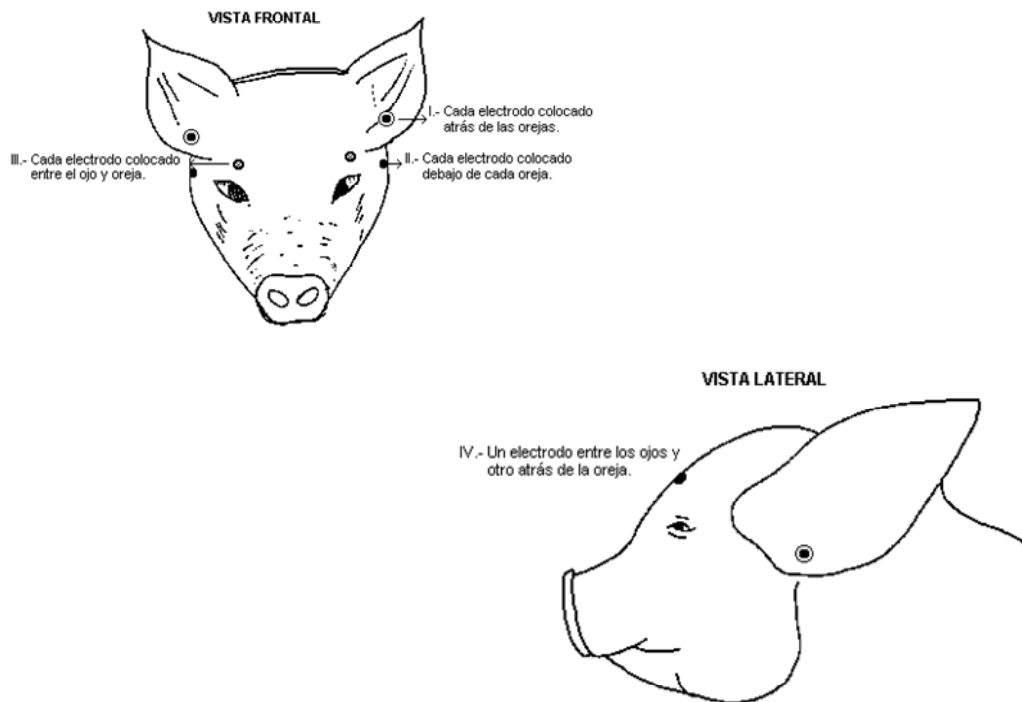
- Desangrado por corte yugular , en el tiempo de 30 seg.
- Emerg- en fig y codillo izq. En corazon.
- Insensibilización y corte en yugular.
- Emergencia- disparo en el área frontal.

**"APENDICE F" (NORMATIVO)  
ELECTROINSENSIBILIZACION PARA OVINOS Y CAPRINOS  
Aplicación de las dos pinzas que responden a los electrodos.**



- Electro sensibilización debajo de las orejas.
- Desangrado por corte yugular.
- Disparo en parte frontal o codillo izquierdo al corazón.

**"APENDICE D" (NORMATIVO)**  
**ELECTROINSENSIBILIZACION EN CERDOS**  
**Aplicación de las pinzas que corresponden a los electrodos**



- Dejar al animal reposar por 12 a 24 hrs.
- Electro sensibilización, animal mojado y permanecer 2-4 seg con la carga
- Corte en vena cava ( 20 seg después)
- Emergencia- Arma de fuego en codillo izquierdo para corazón.

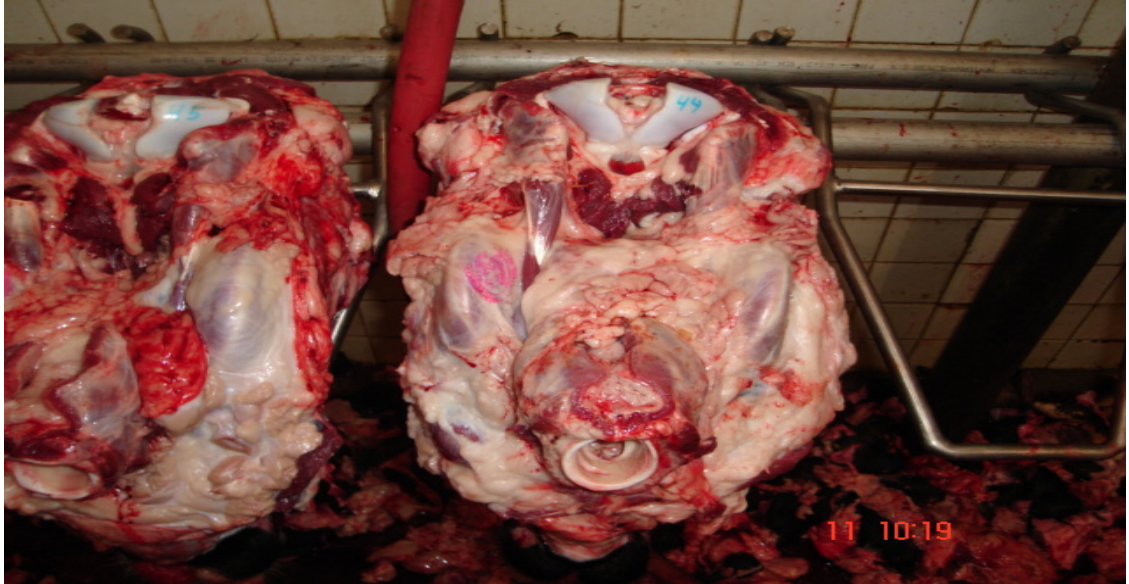




Riel donde se lleva a cabo la actividad de despielado y evisceración.



Son considerados no comestibles los órganos reproductores de machos y hembras, vesícula biliar, pulmones y tráquea, bazo, recto, tonsilas, órganos del aparato urinario, páncreas, glándulas mamarias en producción y nonatos.



Para su inspección, las cabezas de los animales deberán presentarse libres de cuernos, labios, piel y cualquier contaminante. Su lavado será con agua a presión, mediante un tubo de doble canaladura que será introducido en las fosas nasales.



La inspección post-mortem comprende: Observación macroscópica, palpación de órganos, corte de músculos, corte laminar de nódulos linfáticos, de cabeza, vísceras y de la canal en caso necesario.

Debe revisarse el estado nutricional del animal, el aspecto de las serosas; presencia de contusiones, hemorragias, cambios de color, tumefacciones; deformaciones óseas, articulares, musculares o de cualquier tejido, órgano o cavidad y cualquier otra alteración.





Después de efectuar la inspección se hará el sellado, marcado o rotulado de los animales, sus canales, partes, carne y productos comestibles, con los signos distintivos de inspección bajo la vigilancia del personal oficial adscrito a la planta. Cuando la tinta, sellos, marcadores y demás materiales necesarios para estas funciones no se encuentren en uso, se guardarán bajo llave u otro sistema de seguridad controlado por el médico veterinario oficial o aprobado.

Los sellos tendrán el número del establecimiento autorizado por la Secretaría de 1 cm de altura, así como las leyendas "Inspeccionado y Aprobado, SAGARPA, México", "Inspeccionado y Aprobado para Cocción SAGARPA, México", "Inspeccionado y Rechazado, SAGARPA, México", según sea el caso. No se permitirá el empleo de ningún otro sello con leyendas diferentes a las establecidas.

En el caso de establecimientos que obtengan la certificación de calidad Tipo Inspección Federal, los sellos deberán contener las siglas T.I.F. antes de su número de clasificación.



Las canales, vísceras y cabezas no aptas para el consumo humano, se enviarán para destruirse a la planta de rendimiento o al horno incinerador, conforme a lo que disponga el médico veterinario oficial o aprobado.



Cuando las canales y otros órganos que se envíen a la planta de rendimiento o al horno incinerador y sean manejados manualmente, deberán ser desnaturalizados con ácido fénico crudo u otras sustancias autorizadas por la Secretaría, con el fin de evitar que sean utilizados para el consumo humano.

## 11. Fuentes de Informacion

-INPPAZ-OPS-OMS. Guía para la Vigilancia de Enfermedades Transmitidas por los Alimentos. Elementos gerenciales de la Vigilancia de Enfermedades Transmitidas por Alimentos. 2001.

-FAO/OMS. Importancia de la inocuidad de los alimentos para la salud y el desarrollo. Ginebra, Organización Mundial de la Salud, serie de informes técnicos No. 705, 1984, 86p.

-FAO/OMS. Comité sobre la higiene de los alimentos. Documento de debate sobre la implementación del HACCP en empresas pequeñas o menos desarrolladas. CXFHU 99,9. Washington: OMS, 1999: 12-22.

-Cabral M.A. La Normatividad Mexicana en Sanidad Animal.-  
U.A.A.A.N.U.L. México 2002.

-Cabral M.A. Normatividad en Sanidad Animal (México-USA).  
U.A.A.A.N.U.L. México 2004.

-Cabral M.A. La Normatividad Pecuaria Mexicana. UAAANUL-SOMEXAA.  
México, 2007.

-Reglamento para Administración del Rastro del Municipio de Torreón Co-  
ah.

-Ley Federal de Sanidad Animal. Ley publicada en el diario oficial de la fe-  
deración el 25 de julio del 2007.

-NORMA Oficial Mexicana NOM-008-ZOO-1994.

-NORMA Oficial Mexicana NOM-009-ZOO-1994.

-NORMA Oficial Mexicana NOM-033-ZOO-1995.