

**UNIVERSIDAD AUTÓNOMA AGRARIA
“ANTONIO NARRO”
UNIDAD LAGUNA
COORDINACIÓN DE LA DIVISIÓN DE CIENCIA ANIMAL**



**Proyecto de Reglamento para la Administración del Rastro
Municipal de San Pedro de las Colonias, Coah.**

Por:

BALTAZAR MORENO LEYVA

TESIS

**Presentada como requisito parcial para obtener el Título de
MÉDICO VETERINARIO ZOOTECNISTA.**

Torreón Coahuila, México, MAYO DEL 2009.

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA AGRARIA ANTONIO NARRO

UNIDAD LAGUNA

División Regional de Ciencia Animal



**Proyecto de Reglamento para la Administración del Rastro
Municipal de San Pedro de las Colonias, Coah.**

**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

**Proyecto de Reglamento para la Administración del Rastro
Municipal de San Pedro de las Colonias, Coah.**

TESIS

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

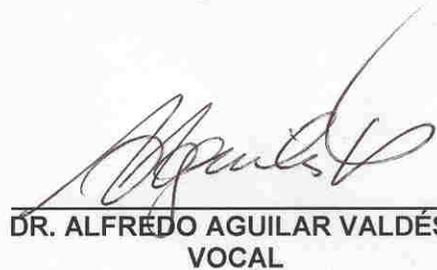
MÉDICO VETERINARIO ZOOTECNISTA

PRESENTA:

BALTAZAR MORENO LEYVA



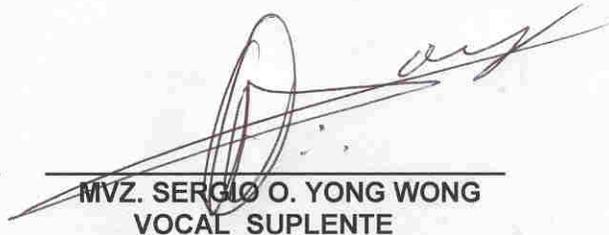
**DR. AGUSTÍN CABRAL MARTELL
PRESIDENTE**



**DR. ALFREDO AGUILAR VALDÉS
VOCAL**



**MC. JOSE LUIS COVARRUBIAS CASTRO
VOCAL**



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

TORREÓN, COAHUILA, MEXICO, MAYO DEL 2009

RESUMEN

Las características propias del Municipio de San Pedro, Coahuila propician la necesidad de que se cuente con un reglamento sobre la administración del rastro, ya que actualmente se tiene una población de 93,677 habitantes, lo cual exige una reglamentación que satisfaga las necesidades de una ciudad con un gran número de habitantes y que el mismo cumpla con las disposiciones legales federales, estatales y municipales, a fin de que se logre una excelente administración.

El Rastro Municipal de la ciudad de San Pedro, de las Colonias, Coahuila, inició su funcionamiento el 17 de Mayo de 1978, sin embargo, el 18 de Junio del año 2008, fue clausurado debido al incumplimiento de la normatividad aplicable, lo que trajo como consecuencia que los usuarios del rastro y la comunidad Sampetrina se vieran afectados ya que, al no tener un lugar donde sacrificar el ganado, se tiene que realizar un traslado a la Ciudad de Francisco I. Madero para obtener la prestación del servicio, advirtiéndose entonces la falta de una normatividad aplicable para el adecuado funcionamiento del Rastro Municipal.

La gravedad del problema de que una comunidad como la de San Pedro de las Colonias no tenga un rastro municipal repercute en la salud pública, así como en el entorpecimiento del manejo de la higiene pecuaria, sin dejar de lado el agravio a la economía local.

El principal objetivo de este trabajo es que los introductores de ganado y público en general de esta comunidad, cuenten con un Reglamento acorde a las disposiciones legales federales, estatales y municipales, a fin de que se logre la reapertura de este establecimiento y cubra las necesidades propias de un rastro municipal, bajo condiciones de buena administración, higiene, servicio, sanidad animal y salud de la población.

PALABRAS CLAVE.- Proyecto de Reglamento, Administración de rastro municipal, San Pedro de las Colonias Coah.

PROYECTO DE REGLAMENTO PARA LA ADMINISTRACIÓN DEL RASTRO MUNICIPAL DE SAN PEDRO DE LAS COLONIAS, COAHUILA

INDICE

| | |
|--|----|
| 1.- INTRODUCCIÓN | 2 |
| 2.- PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA | 2 |
| 3.- OBJETIVO | 2 |
| 4.- JUSTIFICACIÓN | 2 |
| 5.- METODOLOGIA | 3 |
| 6.-PROPUESTA | 4 |
| 7.-ANTECEDENTES DEL MUNICIPIO DE SAN PEDRO DE LAS COLONIAS..4 | |
| 8.-ADMINISTRACIÓN DE RASTROS MUNICIPALES | 7 |
| 9.-CASO: RASTRO SAN PEDRO..... | 20 |
| 10.-PROYECTO DE REGLAMENTO PARA EL RASTRO DEL MUNICIPIO DE SAN PEDRO DE LAS COLONIAS, COAHUILA | 55 |
| 11.-CONCLUSIONES..... | 70 |
| 12.-ANEXOS..... | 71 |
| 13.-BIBLIOGRAFÍA | 76 |

1.- INTRODUCCIÓN

Las características propias del Municipio de San Pedro, Coahuila propician la necesidad de que se cuente con un reglamento sobre la administración del rastro, ya que actualmente se tiene una población de 93,677 habitantes, lo cual exige una reglamentación que satisfaga las necesidades de una ciudad con un gran número de habitantes y que el mismo cumpla con las disposiciones legales federales, estatales y municipales, a fin de que se logre una excelente administración.

2.- PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

El Rastro Municipal de la ciudad de San Pedro, de las Colonias, Coahuila, inició su funcionamiento el 17 de Mayo de 1978, sin embargo, el 18 de Junio del año 2008, fue clausurado debido al incumplimiento de la normatividad aplicable, lo que trajo como consecuencia que los usuarios del rastro y la comunidad Sampetrina se vieran afectados ya que, al no tener un lugar donde sacrificar el ganado, se tiene que realizar un traslado a la Ciudad de Francisco I. Madero para obtener la prestación del servicio, advirtiéndose entonces la falta de una normatividad aplicable para el adecuado funcionamiento del Rastro Municipal.

La gravedad del problema de que una comunidad como la de San Pedro de las Colonias no tenga un rastro municipal repercute en la salud pública, así como en el entorpecimiento del manejo de la higiene pecuaria, sin dejar de lado el agravio a la economía local.

3.- OBJETIVO

Que los introductores de ganado y público en general de esta comunidad, cuenten con un Reglamento acorde a las disposiciones legales federales, estatales y municipales, a fin de que se logre la reapertura de este establecimiento y cubra las necesidades propias de un rastro municipal, bajo condiciones de buena administración, higiene, servicio, sanidad animal y salud de la población.

4.- JUSTIFICACIÓN

Proporcionar un reglamento con el fin de reabrir Rastro Municipal y que este ayude a eficientar el servicio y sobre todo, proporcionar a la población productos de origen animal que reúnan las condiciones higiénico-sanitarias necesarias para el consumo del mismo.

Controlar la introducción de animales a través de una autorización legal.

Realizar una adecuada comercialización y suministro de carne para consumo humano.

Evitar la matanza clandestina en domicilios particulares, principalmente de ganado porcino.

Racionalizar el sacrificio de animales protegiendo el desarrollo de las especies.

Además, que el inmueble cuente con instalaciones apropiadas para el almacenamiento de productos de origen animal (cuarto frío, refrigeradores,

congeladores) y que los propietarios del ganado sacrificado, tengan conocimiento del manejo de estos.

Que los propietarios del ganado, así como introductores y dueños de carnicerías, conozcan los riesgos que existen al sacrificar los animales sin las mínimas medidas de higiene, para lo cual se les deberá capacitar mediante algún programa sobre educación para la salud pública. La medida anterior nos llevaría a obtener grandes beneficios al consumir productos de origen animal, al ser sacrificados en condiciones de higiene adecuadas.

También es muy necesario que a las instalaciones del rastro se les dé una buena remodelación con la finalidad de cumplir con el mínimo porcentaje de mejoramiento en cuanto a las condiciones en que se encuentra y para dar un mejor aspecto, incrementando así las ganas de trabajar de las personas en el sentido de un buen manejo técnico para el sacrificio de animales, a fin de preservar la salud pública y de acuerdo a la Norma Oficial Mexicana que para ello ha expedido SAGARPA.

5.- METODOLOGÍA

En este trabajo de investigación se empleó específicamente equipo de cómputo, sus accesorios, recursos bibliográficos, utilizando la observación y análisis de los hechos.

En cuanto a las actividades para realizar en este proyecto, fueron las siguientes: se inició con la recopilación de datos, revisión de literatura, análisis y clasificación de la información, elaboración del documento y presentación final, para obtener el grado académico deseado.

Esto se aplicó a nivel municipal y consiste en la relación de diversas modalidades en cuanto a la administración de rastros.

La diferenciación se dio una vez obtenida la información de los reglamentos municipales que sirvieron de modelo en cuanto al Tipo de Inspección Federal.

Lo residual se aplicó una vez que se tuvo la capitulación de la normatividad en materia de reglamentación sobre administración de rastros de aplicación territorial, es decir se concretiza la investigación solo y exclusivamente a lo que se refiere a la administración de un rastro en un municipio específico que es San Pedro de las Colonias, Coahuila

Técnicas de investigación

Bibliográfica. De los textos:

Reglamentación municipal en materia de administración de rastros, a nivel federal, estatal y nacional.

Normas mexicanas nacionales sobre los establecimientos para el sacrificio de animales.

Legislación en administración de rastros TIF.

Legislación en Sanidad Animal.

Normas mexicanas nacionales para el proceso de la carne.

La dimensión de la prueba: siendo a nivel municipal, es de aplicación para dicho ámbito.

6.- PROPUESTA

Es por ello que se elaboró un reglamento para la administración del rastro para este municipio, que realmente satisfaga las necesidades comunitarias y de servicio, en el que se propone que el trabajo que se lleve a cabo, sea en condiciones físicas, de salud, de higiene y de consideraciones éticas apropiadas, por lo cual este reglamento contiene disposiciones claras, precisas y directas, para permitir que el servicio que se brinda en el Rastro Municipal sea con condiciones de higiene óptimas, de excelente calidad en el servicio, así como el cuidado del abastecimiento regional de los productos cárnicos y el cuidado de la salud de la población.

7.- ANTECEDENTES DEL MUNICIPIO DE SAN PEDRO DE LAS COLONIAS

Localización

El municipio de San Pedro se localiza en el suroeste del estado de Coahuila, en las coordenadas 102°58'58" longitud oeste y 25°45'32" latitud norte, a una altura de 1,090 metros sobre el nivel del mar.

Limita al norte con el municipio de Cuatrociénegas; al noroeste con el de Sierra Mojada; al sur con los de Viesca, Parras y Matamoros, al este con los de Parras y Cuatrociénegas y al oeste con los de Francisco I. Madero y Matamoros.

Se localiza a una distancia aproximada de 230 kilómetros de la capital del estado.



Extensión

Cuenta con una superficie de 9,942.4 kilómetros cuadrados, que representan el 6.56% del total de la superficie del estado.

Orografía

La mayor parte del suelo es plano; destaca en la región el valle del Sobaco; al norte existen varias serranías siendo las principales, la Colorada, del Venado y de los Alamitos.

Hidrografía

Por el sur entra el río Nazas proveniente del municipio de Francisco I. Madero; la laguna de Mayrán está ubicada al sureste del municipio.

Clima

El clima en el municipio es de subtipos secos semicálidos; la temperatura media anual es de 16 a 18°C; en la parte norte-centro; en la parte sur-sureste de 20° a 22° y la precipitación media anual se encuentra en el rango de los 200 a 300 milímetros, con régimen de lluvias en los meses de mayo, junio, julio, agosto, septiembre y octubre; los vientos predominantes soplan en dirección sur a velocidades de 20 a 27 km/h. La frecuencia de heladas es de 0 a 21 días y granizadas de cero a un día.

Principales Ecosistemas

Flora

La vegetación está compuesta por matorral espinoso, mezquite, huizache, pinabete, chaparro, candelilla, guayule, palma, lechuguilla, maguey y gobernadora.

Fauna

Entre los animales se puede encontrar lagartija, víbora de cascabel, camaleón, coyote, zorrillo, venado, codorniz, conejo, liebre, faisán y pato silvestre.

Recursos Naturales

La tierra para el cultivo del algodón.

Características y Uso del Suelo

Se pueden distinguir cinco tipos de suelo en el municipio:

Xerosol.- Suelo de color claro y pobre en materia orgánica y el subsuelo es rico en arcilla o carbonatos, con baja susceptibilidad a la erosión.

Regosol.- No presenta capas distintas, es claro y se parece a la roca que le dio origen. Su susceptibilidad a la erosión es muy variable y depende del terreno en el que se encuentre.

Litosol.- Suelos sin desarrollo con profundidad menor de 10 centímetros, tiene características muy variables según el material que lo forma. Su susceptibilidad a la

erosión depende de la zona donde se encuentre, pudiendo ser desde moderada a alta.

Yermosol.- Tiene una capa superficial de color claro y muy pobre en materia orgánica, el subsuelo puede ser rico en arcilla y carbonatos. La susceptibilidad a la erosión es baja, salvo en pendientes y en terrenos con características irregulares.

Solonchak.- Presenta un alto contenido en sales en algunas partes de su suelo y es poco susceptible a la erosión.

Respecto al uso del suelo, la mayor parte del territorio municipal es utilizado para el desarrollo pecuario, siendo menor la extensión dedicada a la producción agrícola y el área urbana.

Actividad económica

Principales Sectores, Productos y Servicios

Agricultura

De los cultivos destaca la producción de algodón, cosechándose el 60% del total de la Comarca Lagunera; además se produce, trigo, maíz, frijol, cártamo, forrajes, vid, nogal, sandía y melón.

Ganadería

Se cría ganado bovino de carne y leche, caprino, porcino y aves.

Industria

Existe la industria alimenticia, textil, del vestido, productos de madera, hule, transformación de minerales no metálicos, y fabricación, ensamble y reparación de maquinaria y equipo y sus partes.

Explotación Forestal

Los productos que se explotan son: candelilla, sábila, lechuguilla, pino piñonero, mezquite, nopal y orégano.

Minería

Los productos explotados son: Estroncio, fosfatos, sulfatos cálcicos, fluorita, ventonita, mármol, yeso y magnesio.

Piscicultura

Se concreta a pequeñas explotaciones, que pueden incrementarse pues cuenta con cuerpos de agua.

Comercio

Esta actividad se orienta principalmente a la compraventa de alimentos, bebidas y productos del tabaco; prendas de vestir y artículos de uso personal; compraventa en tiendas de autoservicio y de departamentos especializados por línea de mercancía;

equipo de transporte, refacciones y accesorios; gases, combustibles y lubricantes; materias primas, materiales y auxiliares.

8.- ADMINISTRACIÓN DE RASTROS MUNICIPALES

1.- EL SERVICIO PÚBLICO MUNICIPAL DE RASTROS

1.1 Qué es el Rastro Municipal

1.2 Servicios que Presta el Rastro

2.- TIPOS DE RASTROS

2.1 Rastros TIF

2.2 Rastros TSS

3.- BASES JURÍDICAS PARA EL SERVICIO PÚBLICO DE RASTROS

3.1 Nivel Federal

3.2 Nivel Estatal

3.3 Nivel Municipal

4.- USUARIOS DE LOS RASTROS

4.1 Introdutores de Ganado

4.2 Tablajeros

4.3 Uniones Ganaderas

5.- ADMINISTRACIÓN DE RASTROS MUNICIPALES

5.1 Actividades Operativas

5.2 Actividades Administrativas

5.3 Fuentes de Ingreso

5.4 Coordinación de Acciones

6.- FORMAS DE ADMINISTRACIÓN DE LOS RASTROS MUNICIPALES

6.1 Administración Directa

6.2 Por Colaboración

6.3 Por concesión

7.- BASES PARA EL ESTABLECIMIENTO DE LOS RASTROS

7.1 Integración al Contexto Urbano

7.2 Ubicación e Instalación

7.3 Áreas Básicas para su Operación

7.4 Fuentes de Financiamiento

8.- ESQUEMAS BÁSICO PARA EL REGLAMENTO DE RASTROS

LA ADMINISTRACIÓN DE RASTROS MUNICIPALES

1. EL SERVICIO PÚBLICO MUNICIPAL DE RASTROS

Los rastros constituyen un servicio público que en la administración municipal está a cargo del órgano responsable de la prestación de los servicios públicos. 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.

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.
- Controlar la introducción de animales a través de su autorización legal.
- 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.

1.1 Qué es el Rastro Municipal

El rastro municipal comprende las instalaciones físicas propiedad del municipio, que se destinan al sacrificio de animales que posteriormente será consumido por la población como alimento. Cuenta con personal, equipo y herramientas necesarias para su operación y comprende las áreas destinadas a los corrales de desembarque y de depósito, así como a la matanza.

El corral de desembarque está destinado a recibir el ganado que va a ser sacrificado.

El corral de depósito sirve para guardar el ganado que, habiendo cumplido con los requisitos de propiedad, sanitarios y fiscales, está debidamente preparado para el sacrificio.

En la sala de matanza se realiza el sacrificio, la extracción de vísceras y el corte de carnes.

Desde un punto de vista higiénico y sanitario, el rastro municipal debe reunir las condiciones mínimas necesarias para que en el sacrificio de animales se garantice la sanidad del producto. En virtud de ello, el administrador del rastro debe apoyar a las autoridades sanitarias de la entidad en la inspección que se efectúe sobre los animales próximos a sacrificar y sobre las carnes a distribuir.

1.2. Servicios que presta el Rastro.

El rastro ofrece una serie de servicios complementarios que conjuntamente dan como resultado la prestación de este servicio público. Estos se clasifican en *ordinarios* y *extraordinarios*.

Los servicios *ordinarios* son aquellos que se proporcionan normalmente en el rastro y están encaminados al cumplimiento de las siguientes actividades:

- Recibir en los corrales el ganado en pie.
- Inspeccionar la sanidad de los animales.
- Encerrar a los animales por el tiempo reglamentario para su posterior sacrificio.
- Hacer el degüello y evisceración de los animales.
- Vigilar el estado sanitario de la carne.
- Proporcionar el servicio de vigilancia.
- Facilitar el transporte sanitario de los canales.

Los servicios *extraordinarios* se derivan de los servicios normales del rastro y se proporcionan de manera adicional, por mencionar algunos:

- El pesaje del ganado que no va a ser sacrificado.
- Los servicios de refrigeración para canales y vísceras.
- La alimentación del ganado en los corrales.
- El encierro de los animales en el corral de depósito que se destinarán para la venta en pie.

2. TIPOS DE RASTROS

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).

2.1. Rastros 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.

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.

2.2. 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.

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.

La operación de los rastros TSS se llevan a cabo mediante procedimientos muy simples, por lo que el equipamiento que requieren para su funcionamiento es muy

elemental. Asimismo, tiene la ventaja de que con pocos recursos y mediante procedimientos sencillos asegura la prestación del servicio público.

3. BASES JURÍDICAS PARA EL SERVICIO PÚBLICO DE RASTROS

La operación y funcionamiento del servicio público del rastro está respaldado jurídicamente por algunas disposiciones legales que tienen vigencia en los niveles federal, estatal y municipal.

3.1 Nivel Federal

La Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, en el artículo 115, fracción III, establece los servicios públicos que están a cargo del municipio, entre los cuales se encuentra el del rastro. Asimismo, prevé que los municipios de un mismo estado, previo acuerdo con sus ayuntamientos, podrán coordinarse y asociarse para la mejor prestación de los servicios públicos.

La Ley General de Salud, en el título decimotercero, capítulo primero, faculta a la Secretaría de Salud para llevar el control sanitario del proceso de importación y exportación de alimentos, bebidas, medicinas, tabaco y productos de perfumería entre otros. En virtud de ello, los rastros como establecimientos donde se procesan alimentos, deben ser supervisados por la Secretaría de Salud y los operadores de los mismos requieren contar con una licencia sanitaria.

3.2 Nivel Estatal

Las disposiciones legales que regulan la operación de los rastros en el ámbito estatal son la Constitución Política del Estado y la Ley Orgánica Municipal, las cuales en su contenido retoman lo establecido en el artículo 115 constitucional, señalando al servicio público de rastros como una atribución del municipio.

Por otra parte, la Ley de Ganadería regula la actividad ganadera en el estado, y en ella establece las formas para acreditar la propiedad del ganado que se va a sacrificar. Respecto al sacrificio del ganado, esta ley determina que solamente deberá realizarse en los lugares destinados por las autoridades municipales; para tal fin, señala algunas bases que deberán observarse para la operación de los rastros municipales.

La Ley de Salud Pública del Estado también contiene algunas disposiciones en esta materia; en ella se establece que el control de los rastros en el municipio está a cargo del ayuntamiento, facultándolo para revisar los animales en pie y en canal, y señalando la carne que puede ser destinada a la venta pública. Esta ley prohíbe la matanza de animales en casas o domicilios particulares cuando las carnes sean destinadas al consumo público. Por esta razón, es recomendable que las autoridades hagan suya esta disposición y obliguen a los particulares a realizar la matanza en el rastro municipal.

3.3 Nivel Municipal

Los instrumentos jurídicos que regulan el funcionamiento y operación de rastros en el ámbito municipal son el Bando de Policía y Buen Gobierno y el Reglamento de Rastros Municipales.

El Bando de Policía y Buen Gobierno contiene un conjunto de normas administrativas que regulan el funcionamiento de la administración pública municipal y el de la vida comunitaria. En este ordenamiento se enuncian los servicios públicos a cargo del ayuntamiento, entre ellos el de rastros, reglamentando su organización, funcionamiento, administración, conservación y explotación de los mismos, con el fin de asegurar que su prestación se realice de manera continua, equitativa y general para toda la población del municipio.

El Reglamento de Rastro Municipal regula todo lo relacionado con la operación de este servicio público; en él se norma lo referente a los procedimientos para el sacrificio de ganado; establece los requisitos que deberán cumplir los usuarios del rastro, así como los servicios que se prestan al interior del mismo; determina las sanciones a que serán objeto las personas que infrinjan el reglamento.

4. USUARIOS DE LOS RASTROS

En virtud de que el rastro es un servicio público, cualquier persona que lo solicite puede introducir y sacrificar ganado de cualquier especie en sus instalaciones, de acuerdo a las normas que establezca el reglamento de rastros y la propia administración.

Para ello, es conveniente tener en cuenta las disposiciones sanitarias, la capacidad del rastro y las posibilidades de mano de obra existentes.

Para hacer uso del rastro, los interesados deberán registrarse previamente en la administración municipal.

Son usuarios de los rastros los introductores libres, los tablajeros y las uniones ganaderas.

4.1 Introductores de Ganado.

Son las personas que por su propia cuenta introducen al municipio ganado para su sacrificio o para la compraventa, ya sea de manera individual o mediante uniones de tablajeros o ganaderos.

Para la utilización del rastro, estas personas deben observar la legislación vigente en la entidad y cubrir los derechos establecidos por la utilización del servicio público.

4.2 Tablajeros.

Estos son los usuarios de los rastros que ejercen el comercio de la carne al detalle en el municipio y mercados de la región.

Para hacer uso del rastro, los tablajeros deben presentar al administrador del rastro su credencial de usuario y su permiso o licencia de matanza, así como certificar la propiedad del ganado próximo a sacrificarse.

4.3 Uniones Ganaderas.

Son organizaciones de interés público que agrupan a los productores de ganado.

La unión ganadera, interviene en la prestación del servicio público de rastros en colaboración con las autoridades municipales, para solucionar los problemas originados por la escasez de ganado que se destina al consumo humano. Asimismo, participan administrativamente nombrando un representante en el rastro y éste interviene en la clasificación de la carne.

En caso de que alguno de sus miembros desee sacrificar ganado en el rastro, debe presentar la credencial que lo identifique como usuario y efectuar los pagos establecidos por la administración.

5. ADMINISTRACIÓN DE RASTROS MUNICIPALES

La administración del rastro municipal comprende una serie de actividades básicas que desarrolla el órgano responsable de la prestación de este servicio público, con objeto de asegurar el consumo de carnes sanas para la población. Estas actividades se dividen en *operativas* y *de administración*.

5.1 Actividades Operativas.

Son aquellas actividades que se realizan desde que ingresa el ganado al rastro hasta que se entregan los canales para su distribución, como son: la *recepción*, *matanza*, *inspección* y *distribución*.

El ganado que se va a sacrificar se recibe y ubica en el corral de desembarque; durante esta fase las autoridades sanitarias deberán realizar una revisión minuciosa del estado en que se encuentran los animales, asegurándose de que no presenten alguna enfermedad y comprueben su procedencia, legalidad, fierro y contraseñas. En caso de que el ganado reúna las condiciones sanitarias requeridas, éste se traslada a la sala de matanza para su sacrificio, degüello, evisceración y corte de canales.

El inspector de la Secretaría de Salud realiza una revisión minuciosa de la carne y es quien garantiza el buen estado del producto, notificando al administrador para que proceda a su distribución.

En caso de que las carnes no reúnan las normas del control de calidad requerido, se procede al decomiso para su posterior incineración en el horno crematorio.

La distribución de la carne es un servicio opcional del rastro, en virtud de que no todos los municipios pueden contar con transporte refrigerado para un adecuado manejo de la carne. Sin embargo, es importante señalar que a través de este servicio se asegura que el transporte de la carne se realice higiénicamente y evitar así que la carne se distribuya en vehículos abiertos.

En razón de lo anterior, es recomendable que el transporte de la carne se efectúe en vehículos especiales acondicionados para este fin, que cuenten con equipos de refrigeración perfectamente cerrados y estén equipados con rieles y ganchos para el manejo adecuado de la carne.

5.2 Actividades Administrativas

Estas comprenden un conjunto de actividades que realiza el administrador del rastro, tendientes a asegurar la adecuada operación en la prestación de este servicio público.

El administrador es responsable de supervisar el diario funcionamiento del rastro y debe permanecer en él durante las horas de matanza, vigilando el orden interno y supervisando que se cumpla con la inspección sanitaria, la autorización para el sacrificio y el pago de los derechos respectivos.

Los usuarios del rastro deberán informar al administrador del número de animales que introduzcan, para que elabore un registro y lleve un control de los ingresos, ya sea por cuenta propia o a través de la Tesorería Municipal.

Los rastros deben contar con un reglamento y un sistema de cuotas y tarifas que, debidamente aplicados, permitan operarlos y mantenerlos en condiciones óptimas, asegurando con ello el logro de los beneficios sociales y económicos para los que fueron creados.

El éxito de un rastro depende en gran medida de la reglamentación y de las tarifas, por lo cual es recomendable que en su elaboración se tomen en cuenta las características y condiciones propias del municipio.

5.3 Fuentes de Ingreso

Sin duda, una buena operación del rastro origina grandes beneficios al municipio, al servir como fuente de ingresos propios y como instrumento para normar y regular el abasto de carne en la localidad, fortaleciendo con ello la imagen institucional del ayuntamiento.

En este sentido, las autoridades municipales podrán obtener ingresos adicionales que fortalezcan la hacienda pública y cuyos conceptos están señalados por la Ley de Ingresos Municipales.

Algunas fuentes de ingreso que puede captar la Tesorería Municipal por el funcionamiento del rastro son:

- Derecho de degüello de todas las especies de ganado.
- Productos derivados de la venta de esquilmos y desperdicios.
- Aprovechamientos que se obtengan de los subproductos y de los servicios.
- Cuotas adicionales que fija la administración por servicios especiales o extraordinarios.
- Donativos de los particulares o usuarios del rastro.

- Permisos por la introducción de pasturas al rastro.
- Derechos por la inspección sanitaria de animales y carne.
- Cuotas por derecho de báscula.
- Subsidios.

5.4 Coordinación de Acciones

Como se ha observado, en la operación del rastro municipal intervienen, además del administrador, el inspector de la Secretaría de Salud, la Tesorería Municipal, la Jefatura de Seguridad Pública y los usuarios del servicio; por esta razón, es muy importante que el administrador del rastro mantenga una buena coordinación con todos ellos.

La coordinación con el inspector de la Secretaría de Salud se establece para que éste revise y certifique el estado higiénico-sanitario de las carnes y verifique que se utilicen los procedimientos más adecuados de matanza, con el fin de que la población consuma alimentos sanos.

El administrador se coordina con la tesorería para reportar los ingresos derivados de la operación del rastro o bien para que ésta designe una persona responsable de vigilar que el ganado que ingresa al rastro pague los derechos correspondientes.

La vigilancia al interior del rastro puede realizarse a través de la Jefatura de Seguridad Pública o la Comandancia de Policía, por lo que es conveniente que el administrador se coordine con el titular de este órgano para asegurar el orden público.

La coordinación con los usuarios la establece el administrador para que éstos efectúen el sacrificio y comercio de la carne de acuerdo con el procedimiento establecido, así como para darles a conocer el Reglamento del Rastro y demás normas operativas para que las observen y cumplan.

6. FORMAS DE ADMINISTRACIÓN DE LOS RASTROS MUNICIPALES

La prestación del servicio público de rastros requiere de una organización que cuente con personal y recursos suficientes para cumplir con los servicios requeridos por los usuarios. En todo caso, la complejidad de su organización y operación va a depender de las necesidades del servicio de los recursos disponibles. Así, tenemos que la administración del rastro puede efectuarse de tres distintas formas:

- 1.- Administración directa.
- 2.- Por colaboración.
- 3.- Por concesión.

Independientemente de la modalidad que se adopte, el administrador del rastro debe cumplir con lo siguiente:

- Vigilar que las instalaciones se utilicen adecuadamente.

- Observar y hacer cumplir las disposiciones contenidas en el Reglamento de Rastros.
- Vigilar el pago de las contribuciones por usuarios del rastro.
- Programar las actividades de matanza y llevar un registro de las mismas.
- Conservar el buen estado de las instalaciones del rastro.
- Facilitar la labor de los inspectores sanitarios.

6.1 Administración Directa.

Este tipo de administración consiste en la prestación del servicio de rastros de manera directa a través del órgano responsable de la organización, operación y funcionamiento de los servicios públicos municipales.

Para cumplir adecuadamente con las necesidades del servicio, cada rastro cuenta con un administrador general, quien es el encargado de garantizar a los usuarios los servicios de corrales, matanza y reparto de carnes, así como llevar un control de los animales sacrificados, vigilando el buen orden y el cumplimiento de los requisitos higiénico-sanitarios.

Con esta forma de administración, el ayuntamiento cubre los gastos de operación del rastro, por lo que es conveniente que asegure los recursos necesarios para que su prestación sea eficaz e ininterrumpida. Por otra parte, es importante que las cuotas y tarifas por el pago de servicios sean suficientes para cubrir las necesidades de operación del rastro, con el fin de que sean autofinanciables y si bien sus ingresos no sean muchos, tampoco representen gastos adicionales a la administración municipal.

Es indispensable que se haga un manejo adecuado de las instalaciones y recursos del rastro, para que se cumpla con la prestación del servicio y se eviten dispendios y despilfarros.

6.2 Por Colaboración.

Con esta forma de administración, la prestación del servicio de rastro se hace de manera conjunta entre las autoridades municipales y los usuarios a través de una empresa paramunicipal, en donde el socio mayoritario es el ayuntamiento y los minoritarios son los propios usuarios.

La empresa paramunicipal se puede estructurar por un consejo de administración formado por el presidente municipal; el regidor comisionado de servicios públicos y el titular responsable de dichos servicios, y una gerencia general, a cargo de una persona designada por el presidente municipal quien para el buen funcionamiento del rastro contará con las áreas operativas que sean necesarias.

Antes de establecer ese tipo de empresa, es recomendable que se hagan los estudios necesarios que garanticen su rentabilidad, con objeto de que su operación y funcionamiento sean autofinanciables y garanticen servicios adecuados a las necesidades comunitarias.

Como autoridad municipal, el regidor comisionado de servicios públicos desarrollará la supervisión correspondiente, procurando que la operación de la empresa se realice con estricto apego a lo establecido en el Reglamento de Rastros. En caso de que se elija esta forma de administración, es recomendable que se consulte con personas expertas del gobierno del estado.

6.3 Por Concesión.

Esta es una forma de administrar el rastro y consiste en la autorización que hace el ayuntamiento para que los particulares, en su caso, los usuarios, administren y exploten los recursos derivados de la prestación del servicio público de rastros. Esta forma de administración se adopta en aquellos municipios que ante la escasez de recursos se ven imposibilitados para cubrir los costos de operación y mantenimiento del mismo.

Es conveniente hacer la aclaración que la concesión no implica un traslado de dominio de las instalaciones y equipo, ya que su propiedad sigue perteneciendo al patrimonio municipal y sólo se proporcionan al concesionario en calidad de arrendamiento para que administre, conserve y utilice la prestación del servicio del rastro, a cambio, el municipio recibe un producto derivado de la explotación de sus propios bienes.

Para concesionar el servicio, el ayuntamiento debe concertar un contrato de concesión en el que se establezcan los derechos y obligaciones tanto del ayuntamiento como del concesionario en la prestación del mismo; en todo caso, se debe cumplir con lo establecido en las disposiciones legales vigentes.

Las concesiones se establecen por un periodo no mayor de tres años, al término del cual si el concesionario cumplió los compromisos satisfactoriamente, el ayuntamiento puede hacer el refrendo correspondiente por otros tres años y así sucesivamente.

7. BASES PARA EL ESTABLECIMIENTO DE LOS 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.

7.1 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.

7.2 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.

7.3 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.

7.4 Fuentes de Financiamiento

Los recursos necesarios para la remodelación o establecimiento de instalaciones para los rastros puede obtenerse ya sea con recursos del municipio, de los gobiernos estatales o federales y/o mediante créditos.

En todo caso, es necesario que se haga un estudio de preinversión que permita detectar la conveniencia y rentabilidad de la obra, tomando en cuenta las necesidades que manifieste la población y los ingresos que genera en su operación; ello con el fin de asegurar que las inversiones sean bien canalizadas.

Una fuente importante de financiamiento por la vía crediticia es el Banco Nacional de Obras y Servicios Públicos; esta institución proporciona recursos a los ayuntamientos para la realización total del proyecto. En virtud de ello, es conveniente que los presidentes municipales se dirijan a la delegación de Banobras en la entidad, a efecto de que conozcan y sepan cuáles son los requisitos y condiciones de pago.

8. ESQUEMA BÁSICO PARA EL REGLAMENTO DE RASTROS

- 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.

9.- CASO RASTRO: SAN PEDRO

PETICIÓN A LA PRESIDENCIA DE LOS REQUERIMIENTOS DEL RASTRO, POR PRÓXIMA VISITA DE INSPECTORES, PARA ESTAR EN POSIBILIDAD DE PASAR LA REVISIÓN. DICHA PETICIÓN LITERALMENTE DICE:

PRESIDENCIA MUNICIPAL DE SAN PEDRO

ADMINISTRACION DEL RASTRO MUNICIPAL

C. ARTURO BABUN MORENO

PRESIDENTE MUNICIPAL

PRESENTE

ATN.REGIDORES Y SINDICOS MPALES.

POR MEDIO DE LA PRESENTE ME DIRIJO A SU DIGNO CARGO PARA NOTIFICARLES SOBRE LA SITUACIÓN QUE IMPERA EN EL RASTRO MUNICIPAL, Y HACER DE SU CONOCIMIENTO DE LA URGENCIA DE RESOLVER LOS PROBLEMAS QUE ACTUALMENTE ENFRENTA DICHO DEPARTAMENTO.

DESPUÉS DE TRANSCURRIDOS LOS PRIMEROS MESES DE LA PRESENTE ADMINISTRACIÓN, FUE TRANSFERIDO A LA DIRECCIÓN DE SALUD, LA ADMINISTRACIÓN DEL RASTRO MUNICIPAL. DESPUÉS DE VISITAR EL INMUEBLE Y DE ENTERARNOS DE LA PROBLEMÁTICA Y CARENCIAS QUE PRESENTABA EN ESE TIEMPO, NOS DIMOS A LA TAREA TRATAR DE MEJORAR, TANTO LAS INSTALACIONES DEL INMUEBLE, ASÍ COMO LOS PROCEDIMIENTOS REALIZADOS EN LAS ACTIVIDADES DEL SACRIFICIO Y REPARTO. CABE MENCIONAR QUE AL FINALIZAR EL AÑO ESTOS PROBLEMAS SE AGRAVARON POR LAS

CONDICIONES EN QUE SE ENCUENTRAN TANTO EL POLIPASTO ELÉCTRICO (GRÚA ELÉCTRICA) COMO EL CAMIÓN DE REPARTO.

EN EL MES DE SEPTIEMBRE, PERSONAL DE LA SECRETARIA DE GANADERÍA DEL ESTADO, A TRAVÉS DE LA DOCTORA PATRICIA GRADO FALCÓN SE COMUNICO CON LA ADMINISTRACIÓN DEL RASTRO PARA NOTIFICARNOS QUE POR DISPOSICIÓN DE AUTORIDADES FEDERALES SE REALIZARÍAN VISITAS DE VERIFICACIÓN EN TODOS LOS RASTROS DE ESTADO DE COAHUILA.

A PARTIR DE ESA FECHA EL PERSONAL ADMINISTRATIVO HA ESTADO VIAJANDO A LA CIUDAD DE TORREÓN PARA RECIBIR CURSOS DE CAPACITACIÓN Y ACTUALIZACIÓN PARA REALIZAR EN FORMA EFICIENTE SU TRABAJO.

CON FECHA DE 2 DE ENERO DEL PRESENTE AÑO NOS FUE ENTREGADO UN OFICIO DONDE SE NOS INFORMO SOBRE LA VISITA DE PERSONAL DEL SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD, INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA. (SENASICA) EL CUAL ANEXAMOS PARA SU CONOCIMIENTO. EN ESTA VISITA TAMBIÉN SE ESTARÁN VERIFICANDO LOS PROCEDIMIENTOS DE SACRIFICIO Y ENTREGA DEL PRODUCTO CÁRNICO Y DEBIDO A LAS CONDICIONES DEL POLIPASTO ELÉCTRICO, EL CAMIÓN DE REPARTO Y LA INFRAESTRUCTURA DEL RASTRO PARA LAS LABORES DE SACRIFICIO, CONSIDERAMOS QUE NO ES POSIBLE APROBAR DICHA REVISIÓN; POR TAL MOTIVO NOS HEMOS DADO A LA TAREA DE RECOLECTAR LAS COTIZACIONES DE:

TRANSPORTE.- DEBIDO A LAS PÉSIMAS CONDICIONES EN QUE SE ENCUENTRAN EL CAMIÓN CON QUE ACTUALMENTE CUENTA EL RASTRO MUNICIPAL Y DESPUÉS DE VALORAR VARIAS PROPUESTAS, PRESENTAMOS DE VEHÍCULOS QUE REÚNEN LAS CONDICIONES QUE SE DEMANDAN PARA ESTE DEPARTAMENTO. RECOMENDANDO LA COMPRA DEL CAMIÓN QUE TIENE UN COSTO DE 210, 000,00 (DOSCIENTOS DIEZ MIL PESOS) ADEMÁS DE ANEXAR LA COTIZACIÓN PARA LA INSTALACIÓN DE LA ESTRUCTURA METÁLICA CON GANCHOS PARA COLGAR LA CARNE.

POLIPASTO ELÉCTRICO.- ESTE EQUIPO ES DE SUMA IMPORTANCIA EN LAS ACTIVIDADES DE SACRIFICIO, CON ÉL, SON LEVANTADAS LAS RESES DESPUÉS DE SER INSENSIBILIZADAS PARA QUE SE DESANGREN Y POSTERIORMENTE SER COLGADAS PARA RETIRARLES LA PIEL, YA QUE LA NORMA OFICIAL MEXICANA, MARCA QUE LA CARNE QUE ES DESTINADA AL CONSUMO HUMANO NO DEBE TENER NINGÚN CONTACTO CON EL SUELO. POR ESTE MOTIVO PRESENTAMOS LA COTIZACIÓN DE DOS POLIPASTOS LOS CUALES PONEMOS A SU CONSIDERACIÓN.

PISTOLA INSENSIBILIZADORA.- LA NORMA OFICIAL MEXICANA MARCA QUE TODOS LOS RASTROS DEBEN DE CONTAR CON ESTE EQUIPO PARA INSENSIBILIZAR EL GANADO PORCINO Y BOCINO, YA QUE EL

PROCEDIMIENTO DE INSENSIBILIZAR CON DESCABELLE O TUBO YA NO ES ACEPTADO POR LA SOCIEDAD PROTECTORA DE ANIMALES, Y LA PRÁCTICA DE ESTOS PROCEDIMIENTOS PUEDE DERIVAR EN UNA MULTA. POR TAL MOTIVO PRESENTAMOS EL PRESUPUESTO PARA ADQUIRIR ESTE EQUIPO.

SIERRA.- AL ADQUIRIR ESTE EQUIPO LAS LABORES SE VERÁN SIMPLIFICADAS, POR LO QUE LA CAPACIDAD DE SACRIFICIO DEL RASTRO TENDRÁ UN AUMENTO, ADEMÁS DE QUE LA HIGIENE Y CALIDAD EN LA CARNE AUMENTARÁN CONSIDERABLEMENTE.

LIMPIEZA.- ESTA ÁREA ES DE SUMA IMPORTANCIA. CONSIDERANDO QUE LO QUE SE MANEJA ES PRODUCTO CÁRNICO PARA CONSUMO HUMANO, POR LO TANTO ES UNO DE LOS PUNTOS QUE REQUIEREN MAYOR ATENCIÓN, ASÍ COMO DE PROVEEDORES CALIFICADOS Y CON EXPERIENCIA EN EL RAMO. POR TAL MOTIVO PRESENTAMOS LA DESCRIPCIÓN Y PRESUPUESTO DEL MATERIAL DE LIMPIEZA Y EQUIPO QUE SE REQUIERE EN ESTE DEPARTAMENTO.

ADEMÁS DE ESTO, ES IMPORTANTE LA INSTALACIÓN DE LA BARRA PERIMETRAL DEL INMUEBLE, ASÍ COMO LA INSTALACIÓN DE UNA CASITA DE VIGILANCIA A UN COSTADO DEL PORTÓN MUNICIPAL; CON ESTO SE PODRÁ TENER CONTROL DE LAS ENTRADAS DE GANADO, LA VERIFICACIÓN DE DOCUMENTOS DEL GANADO, LAS SALIDAS DE PRODUCTO, LA ENTRADA DE PERSONAS CON ASUNTOS RELACIONADOS CON EL DEPARTAMENTO Y EL CONTROL DE LA FAUNA NOCIVA.

LA REPARACIÓN DEL CARGADERO, EL CUAL SE USA PARA DESCARGA DE GANADO A LOS CORRALES, ES TAMBIÉN IMPORTANTE, YA QUE LAS PÉSIMAS CONDICIONES EN LAS QUE ACTUALMENTE SE ENCUENTRA, PROVOCA QUE LOS ANIMALES RECIBAN GOLPES, LO QUE OCASIONA QUE LA CALIDAD DE LA CARNE BAJE CONSIDERABLEMENTE.

COMO ÚLTIMO PUNTO TRATAREMOS LO RELACIONADO A EL ÁREA DE CARGA Y DESCARGA DE CANALES, AQUÍ SE TRABAJA CON EL CUERPO DE LA RES DIVIDIDA EN CUATRO PARTES, CUARTOS TRASEROS DE HASTA 150 KILOGRAMOS Y CUARTOS DELANTEROS DE HASTA 130 KILOGRAMOS. LOS CUALES SON CARGADOS Y DESCARGADOS POR EL PERSONAL DE ESTA ÁREA. ESTE PERSONAL RECIBE UN PAGO QUINCENAL DE \$600.00 PESOS LO CUAL ES CONSIDERADO MUY BAJO,

TOMANDO EN CUENTA QUE SE SACRIFICAN EN PROMEDIO DE 9 A 12 RESES DIARIAS. POR LO QUE SOLICITAMOS EL AUMENTO DEL SUELDO PERSONAL DE ESTA ÁREA. ADEMÁS DE LA CONTRATACIÓN DE OTRA PERSONA PARA CARGAR CANALES YA QUE ACTUALMENTE SOLO SE CUENTA CON UNA PERSONA REALIZANDO ESTA ACTIVIDAD.

TOMANDO EN CUENTA EL OLVIDO EN EL QUE SE ENCONTRABA ESTE DEPARTAMENTO, EL CRECIMIENTO DE NUESTRO MUNICIPIO, Y LAS

EXIGENCIAS POR PARTE DE LAS AUTORIDADES ESTATALES Y FEDERALES PARA CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES DE LOS RASTROS, CONSIDERAMOS QUE A TOCADO A ESTA ADMINISTRACIÓN EL ENFRENTAR Y RESOLVER SATISFACTORIAMENTE LOS PROBLEMAS DEL RASTRO MUNICIPAL; POR TAL MOTIVO DEJAMOS A SU CONSIDERACIÓN LAS SUGERENCIAS QUE HEMOS PRESENTADO EN ESTE DOCUMENTO

ATENTAMENTE.

“SUFRAGIO EFECTIVO, NO REELECCIÓN”. A 13 DE ENERO DE 2007

DR. CARLOS II YONG WONG GONZALES

DIR. DE SALUD MUNICIPAL

C. LUIS M. DE LA O ZAMARRON

ADMINISTRADOR DEL RASTRO

MVZ. JESUS BARRAZA.

MEDICO VETERINARIO

Av. Juárez Y C. Fco. I Madero

Tel Y Fax (872)77-2-60-00 Ext.110

SE APRUEBA POR EL CABILDO EL PRESUPUESTO PARA CUBRIR LO SOLICITADO POR LOS ENCARGADOS DEL RASTRO

PRESIDENCIA MUNICIPAL

SAN PEDRO DE LAS COLONIAS COAH.

Oficio N° 0272/01/2007

ASUNTO: Extracto de Acta de Cabildo

A QUIEN CORRESPONDA:

PRESENTE.-

El Suscrito, C. ERNESTO CALDERA CORREA, Secretario del R. Ayuntamiento, de esta ciudad de San Pedro, Coahuila, con fundamento en lo establecido en el artículo 126 fracciones XV y XVIII y demás relativos del Código Municipal para el Estado de Coahuila, por este conducto se permite hacer CONSTAR:

Que en Sesión Ordinaria de Cabildo, efectuada el día sábado 13 de Enero del año en curso, en la Sala de Cabildo de esta Presidencia Municipal, en el Orden del día, dentro del PUNTO CUATRO.- NECESIDADES DEL RASTRO MUNICIPAL.- se trato lo siguiente.- "EL SECRETARIO DEL AYUNTAMIENTO PRESENTA AL DR. CARLOS II YONG WONG GONZALEZ DIRECTOR DE SALUD Y A LUIS DE LA O ZAMARRON ADMINISTRADOR DEL RASTRO, QUIENES PRESENTAN LAS NECESIDADES QUE TIENE EL RASTRO COMO SON: CAMION CON ESTRUCTURA PARA CARNE Y ESTRUCTURA DE CARGA Y DESCARGA \$ 218,130.00; POLIPASTO O GRUA ELECTRICA \$ 29,540.00; SIERRA ELECTRICA \$ 82,540.77; ESPUMADORA PORTATIL \$ 11,872.20; ESTERILIZADOR DE CUCHILLOS \$ 2,558.00; GUANTES DE MALLA ANTICORTES \$ 7,800.00; PISTOLA NOQUEADORA \$ 38,500.00; DESPUES DE PRESENTAR ALGUNAS IMÁGENES DE LAS CONDICIONES EN QUE SE ENCUENTRA EL RASTRO Y DE ALGUNOS COMENTARIOS SE APRUEBA POR UNANIMIDAD LA COMPRA DE TODO LO NECESARIO PARA EL RASTRO MUNICIPAL, AUTORIZANDOSE UN TOTAL DE \$ 389,914.97 (TRESCIENTOS OCHENTA Y NUEVE MIL NOVECIENTOS CATORCE PESOS 97/100 M.N)".

La presente Constancia, se extiende en la ciudad de San Pedro, Coahuila, a los (25) veinticinco días del mes de Enero del año (2007) dos mil siete.

ATENTAMENTE

"SUFRAGIO EFECTIVO, NO REELECCION"

EL SECRETARIO DEL R. AYUNTAMIENTO

C.ERNESTO CALDERA CORREA

LA PRESIDENCIA NO CUMPLE CON LO ACORDADO EN EL OFICIO N° 0272/01/2007, EN CUANTO AL PRESUPUESTO PARA CUBRIR LAS NECESIDADES Y LOS CAMBIOS QUE REQUERÍA EN RASTRO MUNICIPAL, POR TAL MOTIVO NO SE LLEVO A CABO NINGUNA MEJORA EN EL RASTRO, Y EN ESAS CONDICIONES SE LLEVO A CABO LA VISITA POR PARTE DE LOS INSPECTORES DE COFEPRIS.

OFICIOS Y RESOLUCIÓN

PRESIDENCIA MUNICIPAL

DEPARTAMENTO DE SALUD

SAN PEDRO, COAHUILA

C. ARTURO BABUN MORENO

PRESIDENTE MUNICIPAL.

PRESENTE.

POR MEDIO DE LA PRESENTE ME PERMITO INFORMARLE QUE DEBIDO AL HECHO DE NO PRESENTAR LA ATENCION DEBIDA A LAS ACTAS DE VERIFICACION QUE LE HICIMOS LLEGAR CON FECHA 04 DE MARZO DEL PRESENTE AÑO, LAS FUNCIONES DE SACRIFICIO DEL RASTRO MUNICIPAL HAN SIDO SUSPENDIDAS POR TIEMPO INDEFINIDO. TODO ESTO A RAIZ DE LA VISITA REALIZADA EL DIA DE HOY 18 DE JUNIO POR PERSONAL DE COFEPRIS (COMISION FEDERAL PARA LA PROTECCION CONTRA RIESGOS SANITARIOS) QUIENES DESPUES DE REALIZAR UNA VERIFICACION A LAS INSTALACIONES, DETERMINARON LA CLAUSURA DE ESTE DEPARTAMENTO, REALIZANDO LA INSTALACION DE SELLOS DE SUSPENSION.

CABE MENCIONAR QUE ESTA SITUACION PUDO EVITARSE, SI EL RASTRO MUNICIPAL SE HUBIESEEQUIPADO CON LOS IMPLEMENTOS AUTORIZADOS POR EL CABILDO EN LA REUNION REALIZADA CON FECHA 13 DE ENERO DE 2007. COMO USTED PODRA APRECIARLO EN LAS ACTA DE VERIFICACION QUE ANEXAMOS.

SIN MAS POR EL MOMENTO Y QUEDANDO A SUS ORDENES PARA CUALQUIER ACLARACION O DUDA, ME DESPIDO DE USTED ENVIANDOLE UN CORDIAL SALUDO.

ATENTAMENTE:

“SUFRAGIO EFECTIVO NO REELECCION”

SAN PEDRO COAHUILA, A 18 DE JUNIO DE 2008

DR. CARLOS II YONG WONG GONZALES

DIRECTOR DE SALUD MUNICIPAL

PRESIDENCIA MUNICIPAL
DEPARTAMENTO DE SALUD
SAN PEDRO, COAHUILA

C.ING.ARMANDO SIFUENTES GARZA
DIRECTOR DE DESARROLLO URBANO
Y OBRAS PÚBLICAS.
PRESENTE.-

Por medio de la presente me dirijo a usted con el fin de hacerle llegar la Resolución emitida por COFEPRIS a las Instalaciones de Rastro Municipal.

Sin otro particular, me despido de usted, enviándole un cordial saludo

ATENTAMENTE:

“SUFRAGIO EFECTIVO NO REELECCION”

SAN PEDRO COAHUILA, A 18 DE JUNIO DE 2008

C. LUIS MANUEL DE LA O ZAMARRON
ADMINISTRADOR DEL RASTRO MUNICIPAL

COMISION FEDERAL PARA LA PROTECCION CONTRA RIESGOS SANITARIOS

COMISION DE OPERACIÓN SANITARIA

ACTA DE VERIFICACIÓN DE ESTABLECIMIENTO No 74411

En la ciudad de San Pedro de las Colonias Coahuila siendo las 9:20 horas del día 18 del mes de Junio de 2008 y en cumplimiento con la orden de visita de verificación No 74411 de fecha 17 de Junio de 2008, emitida por COFEPRIS Comisión de Operación Sanitaria el (los) Verificador(es) TPS. Miguel Salinas Cardona. MVZ. José Salome Lozano Perea. MVZ. José Carlos Nuncio Ochoa adscrito(s) a la COMISION DE OPERACIÓN SANITARIA, quien (es) se identifica(n) con la Carta Credencial No V07020108035/86 y 85 vigente al 31-12-08 y 30-06-08 con fotografía, expedida(s) GOBIERNO DE COAHUILA y COFEPRIS por Subsecretaria de Fomento Sanitario, Comisionada de Operación Sanitaria, que me (nos) acredita(n) como verificador (es) sanitario(s). Presente(s) en el establecimiento Rastro Municipal de San Pedro dedicado a sacrificio de bovinos y porcinos con domicilio en la calle de Carretera San Pedro La Cuchilla No ----- Colonia Km 3 Delegación o Municipio San Pedro de las Colonias Coahuila Código Postal 27800, circunstancia que constate (amos) visualmente y con el dicho de la persona que atiende, quien dijo llamarse Juan Manuel De La O Zamarrón, en su carácter de Administrador del establecimiento quien recibe original de la orden de visita descrita anteriormente y se le exhorta para que corrobore que la (s) fotografías que aparece (n) en dicha(s) credencial (es) concuerda (n) con los rasgos fisionómicos de los que actúan. Acto seguido se le hace saber el derecho que tiene para nombrar a dos testigos de asistencia, y en caso de no hacerlo, éstos serán designados por el (los) propio(s) verificador(es), quedando nombrados por parte del C. Juan Manuel De La O Zamarrón, quienes deberán estar presentes durante el desarrollo de la visita, el C. José Horacio Pérez Montoya quien se identifica con Credencial para votar No.11219491063 con domicilio en Av. Juárez No. 230 Centro C.P. 2700 San Pedro Coahuila y el C. Alfredo de la Cruz Ruiz quien se identifica con 111219491063 con domicilio en Calle 16 de Septiembre No 259 Col. Emiliano Zapata C.P 27800. Acto seguido y habiéndose identificado plenamente los participantes en esta diligencia, se procedió a desahogar el objeto de la visita que se indica en la orden de visita de verificación y visto el contenido se inició la verificación del establecimiento en los términos siguientes:

INFORMACION ADMINISTRATIVA:

Horario de labores 07:00 a 13:00 días laborables: L M M J V S D. Núm. total de empleados: 17; Volumen de producción diaria en Kilogramos, litros, piezas (especificando las unidades): Sacrificio de 5 Bovinos y 4 Cerdos diariamente y es variable. R.F.C. PMS850101ML7.

Forma parte integral de esta acta, el cuestionario de evaluación de buenas prácticas sanitarias y la documentación que el verificador anexe.

Se realiza la evaluación de buenas prácticas SI (*) NO (). Se toma muestra S () NO (*), numero de muestras----- por triplicado. Se anexa documentación SI () NO (), numero de anexos 9 fotocopias

OBSERVACIONES GENERALES: Se entrega carta de derecho -copias- al interesado
Se procede dar cumplimiento con lo ordenado en visita No 74411 de fecha 17 de junio del 2008.

Verificación de condiciones sanitarias del establecimiento.

Diagramas de bloques del proceso de obtención de la canal.

Registros que demuestren la rastreabilidad del producto obtenido durante la cadena y comercialización.

Aplicar cuestionario anexo.

Encontrar anomalías que no garanticen la inocuidad de los productos cárnicos.

Aplicar las medidas de seguridad correspondientes.

Se anexan cuestionarios de puntos a verificar en rastros.

Croquis del establecimiento visitado.

Diagrama de bloques del proceso de obtención de bovinos y cerdos.

Registros para rastreabilidad del producto.

Se informa para lo que procedo.

Se hizo saber al interesado el derecho que tiene de manifestar lo que a sus intereses convenga en términos del Artículo 401 de la Ley General de Salud. En uso de la palabra el C. Juan Manuel De La O Zamarrón hace constar que recibe original de orden de visita objeto de la presente acta y que identificó plenamente al verificador(es) para tal efecto y con relación a los hechos que se asientan en la misma manifestó: ME RESERVO MIS DERECHOS PARA HACERLOS VALER EN EL MOMENTO OPORTUNO

Previa lectura del acta de verificación ante todos los participantes, visto el contenido de la misma y sabedores de los delitos en que incurren los falsos declarantes ante autoridad federal. La presente diligencia se cierra siendo las 15 horas con 20 minutos del día 18-06-08 firmando al calce los que en ella participan para todos los efectos legales ha que haya lugar dejándose una copia de todo lo actuado consistente en 7 hojas, en poder del C. Juan Manuel De La O Zamarrón.

Luis Manuel De La O Zamarron
NOMBRE Y FIRMA DEL INTERESADO

José Salome Lozano Perea
NOMBRE Y FIRMA DEL VERIFICADOR

TPS. Miguel Salinas Cardona
NOMBRE Y FIRMA DEL VERIFICADOR

José Horacio Pérez
NOMBRE Y FIRMA DEL TESTIGO

Alfredo De La Cruz Ruiz
NOMBRE Y FIRMA DEL TESTIGO

AL PROPIETARIO, RESPONSABLE, REPRESENTANTE U OCUPANTE DE:

RASTRO MUNICIPAL DE SAN PEDRO

CARR. SAN PEDRO-LACUCHILLA KM3, SAN PEDRO DE LAS

COLONIAS, COAHUILA, COA., C.P. 27800

México D.F. a 11 de julio del 2008

Con fundamento en el artículo 4º párrafo tercero, 8, 14 y 16 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos ; 39 fracciones XXI de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 1º, 2º inciso c) fracción X, 36, 37, y 38 del Reglamento Interior De La Secretaria De Salud; 1º, 3º fracción VI y XI, 15 fracciones IV y V del Reglamento de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios;

artículo trigésimo del Acuerdo por el que se delegan las facultades que se señalan; en los órganos administrativos que en el mismo se indican, de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 27 de diciembre del 2005; 1º,2º,3º fracción XXIV, 4º fracción III, 13 apartado A fracciones II,IX y X, 17 bis fracción I, 197, 393, 396 fracción I, 401-bis, 401-bis-2 y 403 de la Ley General de Salud, 258 y 267 del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios.

Con relación al acta de verificación sanitaria 74411 de fecha 18 de junio de 2008, se le notifican los resultados del dictamen correspondiente.

En cuanto a la verificación de condiciones sanitarias del establecimiento, se encontraron condiciones anómalas identificadas y asentadas en el acta de referencia, calificados con 0 y 1 en los puntos 1,2,4,5,8,9,10,11,12,13,14,15,16,17,18,19,20,21,23,24,25,27,28,29,30,31,32,34,35,36, 37,38,39,40,41,42,44,49,50,55,56,57,58,66,67,71,72,77,78,79,82,85,87,89 contraviniendo lo establecido en los artículos 16,17,31,33,34,35,39,61,62,65,66,67,73,, Apéndices I.1, I.2, I.3, I.4.1, I.4.3, I.4.4, I.4.5, I.4.6, V.9, V.10, V.23,, del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, puntos de la Norma Oficial Mexicana NOM-120-SSA1-1994 Practicas de higiene y sanidad para el proceso de alimentos, bebidas no alcohólicas y alcohólicas y la NOM-194-SSA1-2004, Productos y servicios. Especificaciones sanitarias en los establecimientos dedicados al sacrificio y faenado de animales para abasto, almacenamiento, transporte y expendio. Especificaciones sanitarias de productos.

De conformidad en los artículos 71, 72, 73, 74, 75, 76 del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, se le comunica lo siguiente:

Los animales considerados aptos para consumo humano, deberán sacrificarse en rastros o mataderos que reúnan las condiciones sanitarias de construcción, equipo y funcionamiento establecidas en las normas correspondientes.

En los rastros o mataderos aptos podrán sacrificarse una o más especies domesticas diferentes, siempre en áreas separadas y con equipo propio. De no ser posible esto, se podrán sacrificar en días alternados, a condición de que al terminar el trabajo de un día todo el mobiliario y equipo, sea lavado con agua caliente y jabón, y se desinfecten.

En los establecimientos en donde se realice el sacrificio de los animales para consumo se deberá efectuar la inspección ante y postmortem.

Antes de iniciar la inspección postmortem el médico veterinario zootecnista deberá revisar que el local y el equipo reúnan los requisitos establecidos en las normas correspondientes.

No se podrá proceder al despiece de la canal, a la retirada del área de sacrificio o al tratamiento de cualquier parte del animal hasta el final de la inspección. Se deberá impedir el contacto de la canal con las plataformas del trabajo, equipos y escaleras.

De conformidad con los numerales del apéndice del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, se le comunica que:

V.7 Los animales introducidos en las áreas de sacrificio, deberán sacrificarse inmediatamente, y el faenado deberá realizarse con el animal suspendido. En ningún caso deberá entrar en contacto con el piso, para lo que abra de disponerse de una red de rieles aéreos.

V.8. Las operaciones de insensibilización, sangrado, desarrollo y eviscerado, así como el escaldado, depilado, raspado y chamuscado de cerdos, no se deberán efectuar en áreas a otras operaciones más limpias.

Los tanques de escaldado deberán vaciarse y llenarse de agua potable diariamente.

V.9. En la inspección postmortem se revisaran la canal y las vísceras, y quedara a juicio del médico veterinario zootecnista la realización de exámenes microbiológicos y toxicológicos.

La inspección postmortem deberá incluir la inspección visual, palpación e incisión, así como tomar en cuenta el olor en ciertos casos.

En todas las especies de mamíferos se deberán verificar la cabeza; pulmones; corazón; hígado; estomago; intestinos; bazo; útero; riñón; glándula mamaria; testículos; los siguientes ganglios linfáticos: submaxilares, prepectorales, preescapulares, lumbares, crurales, iliacos, supramamarios, renales, así como otros órganos y grupos ganglionares.

La falta de alguno de estos órganos tendrá como consecuencia que el animal no podrá destinarse para el consumo humano.

V.10. Una vez obtenidos los resultados de las inspecciones antemortem y postmortem, se podrá emitir el dictamen definitivo sobre el destino de los productos en el que se deberá indicar, en su caso, el rechazo total o parcial de estos.

V.11. En caso que se determinen enfermedades infectocontagiosas durante la inspección postmortem, todo el equipo que hubiera entrado en contacto con la canal o

las vísceras deberá desinfectarse inmediatamente con soluciones de hidróxido de sodio al 5%, lejía o cualquier otro desinfectante adecuado.

V.13. Solo deberá permitirse el empleo de mangueras suspendidas para el lavado final de las canales tras la evisceración, siempre que no provoque salpicaduras al resto de las canales.

Las canales se deberán lavar inmediatamente después de la inspección postmortem y antes de entrar al frigorífico.

V.17. Los productos rechazados deberán retirarse sin cruzar las líneas de sacrificio y se utilizara un recorrido que las conduzca directamente a la zona de almacenamiento de los mismos.

V.18. En el ascenso y descenso de las canales a los transportes sanitarios se evitara que entren en contacto con el piso o cualquier otra superficie contaminante.

V.19. Los vehículos de transporte deberán lavarse diariamente por dentro y por fuera y no deberá acumularse detritus. Dichos vehículos se lavaran primero con agua caliente o a presión, seguida de la aplicación de un desinfectante como hipoclorito de sodio o soluciones de yodo, y se enjuagaran cuantas veces sea necesario a fin de eliminar residuos.

V.20. No se podrán transportar en un mismo vehículo carnes y productos rechazados, a menos que se evite el contacto entre ellos, mediante el empleo de recipientes cerrados debidamente identificados.

V.21. Los procesos de inspección antemortem, eviscerado, inspección postmortem y refrigerado deberán realizarse conforme a los siguientes tiempos.

V.21.1. Inspección antemortem: máximo 24 horas antes del sacrificio;

V.21.2. Eviscerado: después del sacrificio e inmediatamente después del escaldado, despielado o desplumado;

V.21.3. Inspección postmortem; inmediatamente después del eviscerado, y

V.21.4. Refrigerado: inmediatamente después de la inspección postmortem.

Las canales deberán estar cubiertas con una manta limpia al entrar al refrigerador y deberán permanecer en este de dieciséis a veinticuatro horas, a una temperatura de 4°C.

V.23. La evisceración se deberá realizar, como máximo, treinta minutos después de la sangría.

Se deberá adoptar medidas para impedir la contaminación de la canal por el contenido intestinal.

En la evisceración, el esófago y recto deberán ser previamente legados para evitar contaminar las carnes.

V.25. El traslado de la carne como materia prima e industrializada en el interior del establecimiento se deberá realizar en recipientes de material sanitario.

A fin de garantizar la calidad sanitaria de los productos que elabora, se le solicita efectuar la corrección de lo siguiente:

Puntos 1 y 2. Toda persona que entre en contacto con materias primas (ganado en pie,) canal, vísceras y/o otros subproductos deben presentarse aseados a trabajar y con la indumentaria necesaria para realizar sus actividades, portando cubre boca adecuadamente el cual debe abarcar la nariz.

Asimismo deberán lavarse las manos durante el proceso de obtención de la canal se sugiere seguir el procedimiento que a continuación se describe:

Todo el personal debe lavarse las manos hasta la altura de los codos con agua y jabón antes de iniciar las labores de interrumpirlas frotando vigorosamente ambas superficies de las manos y brazos, durante 20 segundos como mínimo; enjuagar muy bien con agua limpia, y poner particular atención a las áreas por debajo de las uñas y entre los dedos utilizando cepillo para su lavado.

Deben lavarse las manos con agua, jabón y desinfectante, secarse con toallas desechables o aire caliente, antes de: comenzar labores, manipular alimentos crudos y, después de: ausentarse del área de trabajo, manipular basura, sonarse la nariz o toser, rascarse, saludar de mano, ir al baño, manipular dinero y tocar las perillas o puertas de equipo sucio.

Punto 4. Que el personal no utilice joyas o cualquier otro objeto que pueda desprenderse y contaminar el producto, con especial atención en aquellos que estén en áreas de proceso.

Punto 8. Los materiales de construcción del establecimiento expuestos al exterior deben ser resistentes al medio ambiente y a prueba de roedores.

Punto 9. Se deben eliminar todos los objetos en desuso (equipo mal almacenado, desperdicios, madera, cartón, etc.) ya que pueden servir como refugio de plagas y dificultan la limpieza del área. Las áreas de faenado, corte o deshuese deben ser cerradas, con piso impermeable y antiderrapante; las paredes, pisos y techos deben ser de fácil limpieza, la unión ente el piso y las paredes debe ser redondeada.

Punto 10. Que existan separaciones físicas, entendiéndose por esto todos aquellos elementos que separen completamente las diferentes áreas de la planta, haciendo hincapié en aquellas que colinden con las de proceso, deberán presentar separación completa.

Punto 11. Debe de contar con área o espacio específico para que el personal de área de proceso deje sus pertenencias o ropa de calle, de tal forma que no provoque contaminación a los productos.

Punto 12. Que los locales destinados a sanitarios no tengan comunicación directa hacia las áreas de proceso.

Asimismo, deberán tener ventilación natural o artificial que no confluya hacia áreas de proceso.

Punto 13. Los baños deben estar provistos de retretes, papel higiénico, lavamanos, jabón, jabonera, secador de manos (toallas desechables) y recipiente para la basura. Se recomienda que los grifos no requieran accionamiento manual.

Punto 14. Deberá colocar letreros en un lugar visible con la leyenda “FAVOR DE LAVARSE LAS MANOS DESPUES DE UTILIZAR LOS SANITARIOS”

Punto 15. Todas las áreas del establecimiento deben encontrarse limpias y en caso necesario desinfectadas, para esto, las instalaciones deben contar con acabado sanitario que facilite su limpieza y desinfección.

Punto 16. Los plaguicidas, artículos de limpieza, detergentes, desinfectantes y otras sustancias tóxicas, deben etiquetarse adecuadamente con un rótulo en que se informe sobre su toxicidad y empleo. Estos productos deben almacenarse en áreas o armarios especialmente destinados al efecto, y deben ser distribuidos o manipulados solo por personal competente. Se pondrá el mayor cuidado en evitar la contaminación de los productos.

Punto 17. Las instalaciones deberán estar diseñadas de tal manera que se impida la entrada de los contaminantes ambientales del exterior como son humo y polvo, contar con puertas y ventanas a prueba de insectos y roedores, además de la entrada y refugio de plagas.

Punto 18. Que las instalaciones en general no presenten deterioro en sus acabados, como son: pisos cuarteados, paredes derruidas, puertas o ventanas en mal estado. Las instalaciones y el equipo de las áreas de faenado y donde se manipulen productos deben estar limpios y desinfectados antes de iniciar las labores. Los corrales deberán lavarse por lo menos una vez al día.

Punto 19. La maquinaria y equipo instalado en forma permanente deberá estar separado del piso lo suficiente para permitir la limpieza, o bien deberá estar perfectamente unido a la superficie del mismo, separado de paredes y techos.

Punto 20. Contar con instalaciones e implementos necesarios para que el personal pueda lavarse las manos en las áreas de proceso, así como para el lavado y desinfección de utensilios y equipos que se utilicen en el proceso de obtención de la canal.

Punto 21. Contar con superficies y tarjas limpias exclusivas para el lavado de utensilios, dotados de agua corriente sin fugas.

Punto 22. Deberá contar con un método que garantice la potabilidad del agua basándose en los parámetros establecidos en la modificación a la norma oficial mexicana NOM-127-SSA1-1994, salud ambiental. Agua para uso y consumo humano. Límites permisibles de calidad y tratamientos a que debe someterse el agua para su potabilización, cabe señalar que el agua que se utilice en el establecimiento debe ser potable debido a que antes de que se lleve a cabo el sacrificio de los animales estos deben ser lavados, así como las vísceras y canales obtenidos.

Punto 23. Las paredes de los depósitos de agua deben ser de recubrimiento sanitario, como podría ser pintura epóxica o cemento pulido, que facilite su limpieza y desinfección, que cuenten con sardinel al menos de 10 cm del nivel del piso, que la tapa cierre completamente a manera de caja de zapatos.

Punto 24. Los depósitos de agua deberán estar contruidos de tal manera que no existan grietas, filtraciones o desprendimientos de sus paredes y que la tapa se encuentre en buen estado y sin oxidaciones, no debe existir materia extraña que provoque turbiedad en el agua.

Punto 25. El agua que se utilice en las áreas de faenado, corte o deshuese debe ser potable, cualquiera que sea el procedimiento para potabilizarla, deberá ser demostrable.

Punto 27. Los ductos que corren en el establecimiento deben encontrarse en buen estado de mantenimiento e identificados, en el entendido que no es correcto que se encuentren sobre el piso y sobre las áreas de proceso, ya que en caso de rotura existe la posibilidad de contaminar el producto.

Punto 28. Todos los ductos deben estar identificados mediante el código internacional de colores, estar libres de fugas y donde existan deben tener libre acceso para su limpieza, no presentar acumulación de polvo o basura que pueda contaminar el producto.

Punto 29. Las áreas en donde se realicen operaciones con agua, deben contar con drenaje y declive hacia las coladeras, para impedir el encharcamiento de los líquidos. Las coladeras deben estar provistas de rejillas a efecto de evitar la entrada de plagas.

Punto 30. Los drenajes deben estar provistos de trampas contra olores y rejillas para evitar entrada de plagas provenientes del drenaje. Cuando las tapas de los drenajes no permitan el uso de trampas, se establecerá un programa de limpieza continuo que cumpla con la misma finalidad, asimismo la eliminación de sangre debe estar separada del drenaje general, para evitar estancamiento y contaminación cruzada con los productos, de la misma manera, el drenaje del área de lavado de cabezas deberá contar con la inclinación suficiente para evitar encharcamientos o la entrada de fauna nociva.

Punto 31. El sistema de eliminación de agua debe contar con un método adecuado de evacuación de efluentes y aguas residuales, el cual debe mantenerse en todo momento en buen estado. No debe haber acumulación de materia que pueda provocar malos olores.

Punto 32. Los focos y/o lámparas que estén suspendidas sobre las materias primarias, producto en proceso o terminado, en cualquiera de las fases de producción, deben estar protegidas para evitar la contaminación de los productos en caso de rotura, además las cámaras de refrigeración deben contar con la iluminación suficiente para que se lleve a cabo una correcta y completa verificación de las canales.

Punto 34. Todas las lámparas o focos ubicados en el área de proceso deberán contar con una protección adecuada, limpia y en buen estado, para que en caso de estallar

evite que las partículas caigan el producto, de tal forma que evite su contaminación física.

Punto 35. Contar con un área exclusiva para el depósito temporal de los desechos y basura, delimitada y fuera del área de producción.

Punto 36. Los recipientes destinados para el depósito temporal de los desechos deben contar con tapa e identificación.

Punto 37. El equipo y utensilios deben mantenerse limpios en todas sus partes y, en caso necesario, desinfectarse con detergentes y desinfectantes efectivos, deben limpiarse por lo menos una vez al final y desinfectarse al principio de la operación diaria, además de encontrarse funcionando adecuadamente (pistolete).

Punto 38. Los equipos no deben presentar daños en su integridad, es decir oxidados, perforados o cualquier otro signo que demuestre su falta de mantenimiento y conservación.

Punto 39. Los equipos deberán poseer superficies lisas, con bordes redondeados y sin ángulos. Que no tengan superficies rugosas, soldaduras mal acabadas, grietas, hoyos, fisuras u otros en donde puedan permanecer residuos que contaminen el producto, las superficies de contacto no deben estar pintadas.

Punto 40. El equipo y los utensilios utilizados en contacto directo con materias primas, producto en proceso o producto terminado, deberán ser de material resistente, no tóxico, ni corrosivo. No deberán de alterar o contaminar el producto, es decir, serán totalmente inocuos. El equipo deberá ser preferentemente de acero inoxidable y los utensilios podrán ser de polietileno o polipropileno. No se permite utilizar equipo de madera en contacto directo con los productos.

RECEPCIÓN DE ANIMALES. Puntos 41, 42, 44, 49 y 50.

Corrales

Es importante que los corrales cuenten con un sombreadero para proteger a los animales de las condiciones ambientales, lo anterior debido a que el calor estresa a los animales y por consiguiente al momento de sacrificarlos se obtendría una carne no apta para consumo humano.

Asimismo los animales deben encontrarse debidamente identificados para garantizar la rastreabilidad de estos y de sus subproductos y productos.

INSPECCIÓN ANTEMORTEM

En los corrales, los animales deben tener un periodo de descanso antes del sacrificio, el cual para el caso de bovinos será de 24 a 72 hrs. y para el caso de cerdos 6 a 12 horas dichos tiempos se podrán reducir a la mitad si la distancia de traslado de los animales fue menor a 50 km. En estos corrales se debe realizar la inspección antemortem.

Los animales que dentro de las 24 horas posteriores a la inspección antemortem (procedimiento por el cual se revisa a los animales dentro de los corrales para decidir

si se encuentran clínicamente sanos para su sacrificio) no se hayan sacrificado, deben ser nuevamente examinados.

Como se mencionó anteriormente, deberá realizarse una inspección antemortem, en la cual, los exámenes que deben llevarse a cabo son de estática y dinámica. Para el caso del examen en estática se debe observar a los animales y efectuar la inspección a los mismos quietos o en descanso, así como observar su comportamiento, cambios de actitud y su conducta en general, debiéndose retener a los animales sospechosos y registrar el resultado. Para el caso del examen en dinámica, se debe mover a los animales de tal manera que se puedan observar por ambos lados.

Del resultado de estos exámenes, se deben tomar las siguientes decisiones sobre el ganado:

- ▶ Considerarlos como animales aptos y aceptarlos para sacrificio sin restricciones.
- ▶ A los animales sospechosos se les debe:

Separar y retener en el corral específico.

Marcarse como “sospechosos”.

Realizar en forma individual un examen clínico y en su caso, toma de muestras para su envío a un laboratorio.

Los resultados correspondientes deben registrarse.

Disponer su sacrificio al final de la matanza y por separado, realizar el examen postmortem y registrar el destino de la canal y sus órganos, o

Proceder a su rechazo.

Del procedimiento anterior se debe contar con registros.

BAÑO ANTEMORTEM

Debe ubicarse previo al área de escurrimiento o secado, contar con un sistema de aspersion, manguera o cualquier otro mecanismo que permite el bañado apropiado de los animales, con un sistema de drenaje y alcantarillado.

AREA DE SECADO Y ESCURRIMIENTO

Debe ubicarse entre el área del baño antemortem y el cajón de insensibilización. La amplitud de esta área debe permitir el acceso de un solo animal, así como contar con un dispositivo que evite su retroceso y una pendiente que garantice que el agua fluya hacia el área del baño antemortem.

SACRIFICIO HUMANITARIO

En virtud de que la NORMA Oficial Mexicana NOM-194-SSA1-2004, Productos y servicios. Especificaciones sanitarias en los establecimientos dedicados al sacrificio y faenado de animales para abasto, almacenamiento, transporte y expendio. Especificaciones sanitarias de productos, indica que el sacrificio deberá realizarse

conforme a lo establecido en la NOM-033-ZOO-1995, a continuación se describe el procedimiento de insensibilización que deberá seguir en las diferentes especies animales que faena.

INSENSIBILIZACION

Previo al sacrificio de los cerdos, equinos y bovinos, se deberá insensibilizarlos. Lo anterior para evitar el estrés de los mismos, y así obtener carne de calidad e inocua ya que de lo contrario se acumulan sustancias en el músculo como son adrenalina e histamina, asimismo ocurre una disminución en el pH que origina que la carne se encuentre congestionada y apta para la colonización de bacterias que puedan contaminar el producto, deberá seguir el método de insensibilización que a continuación se describe:

Métodos de insensibilización y sacrificio por especie.

Bovinos.

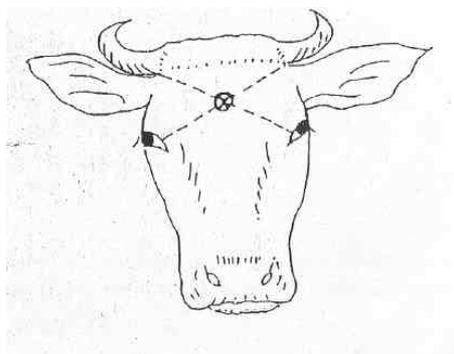
a) Insensibilización de razas europeas y becerros cebuinos. Se debe utilizar una pistola de perno cautivo de penetración. El punto de aplicación se calcula trazando dos líneas imaginarias a partir de la base inferior de los cuernos, que se dirijan cada una de la comisura externa del ojo opuesto; donde se cruzan las líneas se hará el disparo, colocando el cañón del pistolete en posición perpendicular al hueso frontal como se indica en la imagen siguiente:

“APÉNDICE A” (NORMATIVO)

INSENSIBILIZACIÓN CON PISTOLA DE PERNO CAUTIVO

PARA BOVINOS DE RAZAS EUROPEAS Y BECERROS

CEBUINOS, punto de aplicación del disparo

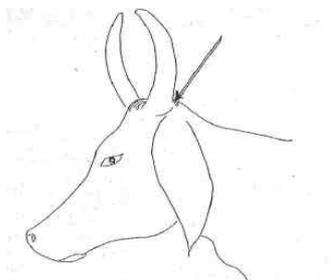


b) Insensibilización para ganado cebú adulto.- Se debe utilizar una pistola de perno de penetración, cuyo punto de aplicación en la línea media será 2 a 3 cm abajo y atrás de la cresta nual. El cañón del pistolete será dirigido hacia la cavidad bucal como se indica en la siguiente imagen:

“APÉNDICE B” (NORMATIVO)

INSENSIBILIZACIÓN CON PISTOLA DE PERNO CAUTIVO

PARA GANADO CEBUINO ADULTO



Porcinos.

Previo al sacrificio, los cerdos deben reposar como mínimo 1 hora y como máximo 24 horas en corrales de descanso, donde no se encuentren hacinados ni mezclados con piaras de diferente procedencia, para evitar las peleas entre animales y las lesiones propias de los ataques entre ellos, evitando así la depreciación de la canal.

a) Electro insensibilización.- Se puede realizar en cuatro diferentes posiciones para los 2 electrodos. La aplicación de los electrodos no deberá hacerse colgando a los animales, se realizará dentro de un cajón de sacrificio con piso de material aislante para evitar la electrificación del piso.

Los electrodos deben aplicarse sobre la piel de animales previamente mojados y deben permanecer en contacto con la piel de 3 a 4 segundos para provocar una insensibilización suficiente que permita el desangrado indoloro del animal.

I.- Cada electrodo inmediatamente atrás de la parte media de la oreja.

II.- Cada electrodo colocado inmediatamente debajo de la oreja.

III.- Cada electrodo colocado en el espacio entre ojo y oreja.

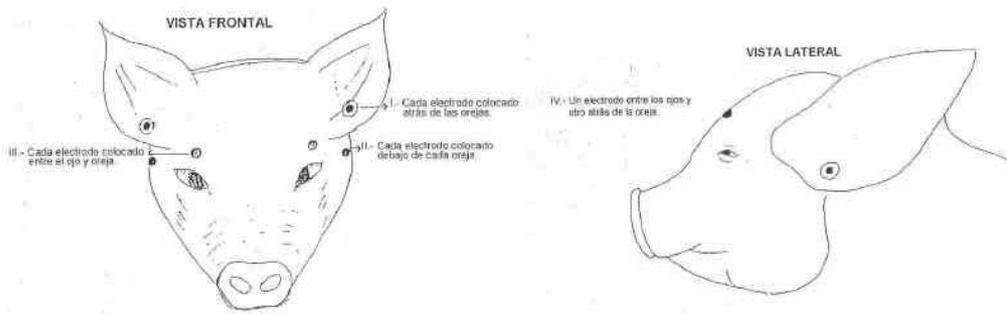
IV.- Un electrodo entre los ojos y el otro inmediatamente atrás de la parte media de la oreja.

DESANGRADO Y FAENADO

“APENDICE D” (INFORMATIVO)

ELECTROINSENSIBILIZACION EN CERDOS

Aplicación de las pinzas que corresponden a los electrodos



A partir de que los animales salgan del área de insensibilización, todas las operaciones deben efectuarse con el animal o las canales suspendidas. Los productos deben manipularse en mesas o superficies destinadas a este fin, sin entrar en contacto con el piso ni paredes.

Procedimiento de desangrado:

Porcinos

Corte de vena cava anterior (vena cava craneal) introduciendo el cuchillo abajo del brazuelo izquierdo. Este se deberá realizar dentro de los 20 segundos después de la insensibilización. Debe asegurarse que el animal se encuentre muerto antes de introducirlo al escaldado.

Bovinos

Corte de yugular. Se debe realizar dentro de los 30 segundos después de practicada la insensibilización. La piel, patas y órganos reproductores al ser desprendidos de la canal, deben colocarse en recipientes de fácil limpieza, mismos que deben de estar estratégicamente ubicados e identificados visiblemente.

Escaldado para el caso de porcinos

El agua del caldo para escaldar debe ser recirculada y filtrada o repuesta constantemente, de forma que se mantenga el nivel de agua de la cuba. El flujo del agua debe ser contrario al de los animales.

Evisceración

Esta operación debe realizarse de tal forma que evite la contaminación de la canal.

La canal, vísceras y cabeza deben identificarse con el mismo número, y no serán retiradas del área hasta ser inspeccionadas.

La evisceración se efectuara en un lapso menor de 30 minutos, a partir del momento en que ha sido sacrificado el animal.

Durante la evisceración se deberá anudar el esófago y el recto para evitar la contaminación de la canal con el contenido gastrointestinal, si esto ocurre, la canal debe retenerse para eliminar la contaminación con el cuchillo, haciendo cortes en las aéreas afectadas y lavarse inmediatamente con agua.

Una vez inspeccionadas y lavadas las vísceras (como hígado o corazón), podrán colocarse dentro de la canal siempre que se depositen en envases limpios, inocuos y cerrados, a efecto de evitar que entren en contacto directo con la misma.

INSPECCION POSTMORTEM

En caso que se determinen enfermedades infectocontagiosas, todo el equipo y utensilios que hubieran entrado en contacto con la canal o las vísceras deben lavarse y desinfectarse inmediatamente con solución de hidróxido de sodio al 5%, o con cualquier otro desinfectante o procedimiento de desinfección adecuado.

En el caso de los mamíferos biungulados, una vez terminado el sangrado del animal, se debe proceder al examen de las pezuñas para detectar posibles lesiones y a retirar los cordones espermáticos, penes y mamas (glándulas mamarias) en reproducción.

Punto 55. Después de la evisceración, las canales, cabezas y vísceras deben ser sometidas a un examen macroscópico. Cuando se requiera, se complementará con un examen de laboratorio; en estos casos la canal, sus vísceras y cabeza serán debidamente identificadas y conservadas dentro de la cámara de refrigeración, separadas de los otros productos hasta que se cuente con los resultados que permitan decidir su destino.

Deberá tener por escrito el procedimiento para la detección de *Cystercus cellulosae*, así como el registro de los resultados de su aplicación.

Debe revisarse el estado nutricional de la canal, 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.

La inspección postmortem debe incluir: inspección visual y palpación, y dependiendo de la especie, incisión de los nódulos linfáticos. En todas las especies de mamíferos las partes y órganos a inspeccionar deben ser: cabeza, pulmones, corazón, hígado, estomago, intestino, bazo, útero, riñón, mamas (glándulas mamarias), testículos; nódulos linfáticos o linfocentros: mandibular, parotideo, retrofaringeo, cervicales superior, profundos craneales, medio, caudal, traqueobronquial, lumbar, renal, ilíaco, mamario, mediastinico, subiliaco, poplíteo, ileofemoral, y hepático.

Toda manipulación que trate de enmascarar o desaparecer lesiones en la canal o en las vísceras será causa de rechazo del producto.

Como resultado de la inspección postmortem, los productos podrán ser causa de rechazo total o parcial.

Las cabezas de los rumiantes y equinos deben estar libres de piel, materia extraña y cuernos, en el caso de los rumiantes. Su lavado debe realizarse con agua a presión. En caso que se conserve el area de los labios (morro), debe rasurarse y lavarse.

Las canales que presentan alguna lesión, deben enviarse a retención, mientras de que las cabezas o vísceras deben separarse para su reinspeccion y no podrán ser lavadas ni cortadas antes del dictamen final.

Cuando una parte de la canal se rechace a consecuencia de lesiones o traumatismos, se debe identificar a toda la canal como retenida, hasta eliminar la porción dañada, la cual será considerada como producto rechazado.

LAVADO Y SELLADO

Después de la evisceración e inspección postmortem, la canal debe lavarse al chorro de agua, lo cual deberá cumplir con lo establecido en los parámetros establecidos en la MODIFICACION A LA NORMA OFICIAL MEXICANA MON-127-SSA1-1994, SALUD AMBIENTAL. AGUA PARA USO Y CONSUMO HUMANO. LIMITES PERMISIBLES DE CALIDAD Y TRATAMIENTOS A QUE DEBE SOMETERSE EL AGUA PARA SU POTABILIZACION., cabe señalar que el agua que se utilice en el establecimiento debe ser potable debido a que antes de que se lleve a cabo el sacrificio de los animales estos deben ser lavados, así como sus vísceras y canales obtenidas.

Las vísceras aptas para el consumo humano deben ser limpiadas, lavadas, talladas y enjuagadas al chorro de agua.

Después de efectuar la inspección postmortem se debe hacer el sellado de las canales o sus partes, vísceras, carne y otros productos comestibles. Cuando la tinta, sellos y demás materiales necesarios para estas funciones no se encuentren en uso, se debe guardar bajo llave u otro sistema de seguridad controlado.

El sello utilizado para el mercado de los productos aptos debe ser metálico y someterse a lavado y desinfección al final de la jornada. Las tintas deben ser indelebles y atóxicas. Los sellos para el marcado de las canales deben ser de forma rectangular, con mango y ángulos redondeados, de fácil manejo y con las siguientes dimensiones.

Para canales será de 5,5 cm de largo por 4,5 cm de ancho; y

Para vísceras será de 4,5 cm de largo por 3,5 cm de ancho. Este sello debe ser eléctrico.

Las letras y los números deben ser de un estilo y tipo que produzcan una impresión clara y legible.

Para las canales aprobadas para el consumo humano de bovinos, equinos y porcinos se deben colocar sellos de la siguiente forma: uno en cada paleta, uno en cada lomo, uno en cada pierna, uno en cada flanco interior a la altura del costillar y uno en cada lado de la cabeza a la altura de los músculos maseteros. Con tinta de color azul.

Los productos rechazados, se deben marcar con tinta de color negro.

Los sellos deben contener las leyendas, “Inspeccionado y Aprobado, México” o “Inspeccionado y Rechazado, México”, de 1 cm de altura.

CABE SEÑALAR QUE SI NO REALIZA LOS PUNTOS ANTES DESCRITOS NO PODRA LLEVAR A CABO EL SELLADO DE LAS CANALES Y/O SUBPRODUCTOS, DEBIDO A QUE NO GARANTIZA LA INOCUIDAD DE ESTOS.

Destino de los productos rechazados **Punto 56.**

Los productos rechazados o sus porciones, que por su naturaleza y tamaño no puedan marcarse, deben depositarse en recipientes identificados con la leyenda correspondiente.

Debe llevarse un registro diario de la cantidad, peso, tipo y causas de rechazo del producto y procedencia del animal o del producto rechazado que se genere. En el caso de contar con un convenio con otra compañía para la destrucción de los productos, estos deben ir flejados y acompañados de una nota de remisión, en la que se indique la cantidad de producto enviado. Se debe llevar un registro de las salidas de los productos rechazados y de los acuses de recibo enviados por la compañía con la que se estableció el convenio.

Los productos rechazados deben retirarse sin cruzar por las líneas de sacrificio y faenado. Además los recipientes deben contar con identificación y encontrarse adecuadamente almacenados de modo que no puedan ser utilizados o sustraídos indebidamente.

Con base en las lesiones que presenten las canales, vísceras u otros productos, se podrán llevar a cabo los siguientes procedimientos:

Inutilización con ácido fénico crudo, tintas derivadas del petróleo o sustancias similares, para su destrucción posterior, sin menoscabo de las atribuciones de otras dependencias.

Destrucción inmediata en el horno incinerador.

Aprovechamiento total o parcial en la elaboración de productos en la planta de rendimiento.

Debe documentarse el destino de los rechazos.

Por lo antes expuesto no deberá mandar las vísceras al tiradero Municipal ni tirar o incinerar a cielo abierto ya que representan un riesgo a la salud de la población aledaña, debido a que dichos subproductos pueden contener microorganismos patógenos para el hombre, que se pueden diseminar por medio del aire y causar diversas enfermedades.

Punto 57. En los almacenes, los productos deben estar sobre tarimas y acomodarse de manera que las estibas no tengan contacto con las paredes y techos, permitiendo la limpieza del área y la circulación del aire.

Punto 58. Las estibas deberán estar acomodadas de tal manera que se permita la circulación de aire entre ellas y que no representen dificultad alguna para la realización de la limpieza o el movimiento del personal sin riesgos para éste. En caso de que los anaqueles estén fijos a las paredes, los productos deben ser colocados separados de éstas.

CONTROL DE FAUNA NOCIVA. **Puntos 66, 67, 77**

En virtud de que todas las áreas del rastro deben mantenerse libres de insectos, roedores, pájaros u otros animales, deberá colocarse dispositivos suficientes y localizados adecuadamente para el control de la fauna nociva o, en su defecto, contratar los servicios de una empresa fumigadora autorizada por la Secretaría de Salud, la cual deberá entregar constancia del servicio realizado.

En caso de que alguna plaga invada el establecimiento, deben adoptarse medidas de control o erradicación. Las medidas que comprendan el tratamiento con agentes químicos, físicos o biológicos, solo deben aplicarse bajo la supervisión directa de personal que conozca a fondo los riesgos que el uso de esos agentes puedan ocasionar a la salud.

REVISION DOCUMENTAL **Puntos 78, 79, 82, 85, 87, 89**

Se deberá contar con evidencia documental que demuestre que existe control de enfermedades transmisibles, capacitación del personal (en cuanto a trato humanitario a los animales, faenado, almacenamiento, etc.) programas de limpieza y desinfección de las diferentes aéreas y equipo, registros de análisis de agua potable y control de fauna nociva.

Especificaciones o criterios de calidad para la aceptación de materias primas por lo que deberá contar con registros de la inspección antemortem.

ACTA DE VERIFICACIÓN DE ESTABLECIMIENTO No 74411

OBSERVACIONES A LOS PUNTOS

Las instalaciones están comprendidas en una superficie de 600 m2 divididos en las siguientes áreas: Canales de Bovinos y porcinos con rampas de ingreso al área de faenado área de escaldado y rasurado de cueros así como limpieza de menudos. Rampa de descarga de ganado para Bovinos y cerdos se utiliza, patio de maniobras, sacrificio de Bovinos, área de toril descabelle ò puntilla para Bovinos, lado izquierdo se localiza el área de desangrado de Bovinos, área polipasto paralizado de Bovinos, despielado de Bovinos, eviscerado juntos. Vísceras rojas y vísceras verdes se cuelgan para lavarse, área colgado en perchas y ganchos, se corta por mitades la canal, se pasa al área de pesado y se lava con agua y tipo zacate de plástico para tallado de la canal se sella con sello fiscal y se transporta. Destino final carnicerías del municipio San Pedro de las Colonias Coahuila.

1.- No se observan totalmente limpios en su persona así también en su vestimenta.

2.- No cuentan con cubre pelo, cubre bocas, bata, utilizan ropa de calle y gorras deportivas así como únicamente cuentan con botas ahulados, mandil de vinil ahulado no todos los matanceros. Techos fisurados, son de lamina de asbesto y lamina galvanizada dañados.

4.- Utilizan arete y reloj las personas en el área de proceso.

8.- No son a prueba de roedores las instalaciones en sanitarios y áreas de lockers se observo indicios de fauna nociva heces. Canaletas y registros en mal estado no son resistentes al medio ambiente y a prueba de roedores.

9.- Se observaron objetos en desuso, tales como equipo peladora de cerdos. En cada bodega los pisos están con hoyos y levantados. Paredes fisuradas con desprendimiento de pintura.

10.- Sanitarios junto al área de proceso puerta permanece abierta y techo es común para sanitario y área de proceso.

11.- Se observo ropa en el piso de sanitarios así como batas en desuso amontonados, puede ser refugio escondite de plagas.

17.- Presenta clavos en uniones de pared, techos, techo faltante de laminas, penetra polvos, lluvia y fauna nociva.

18.- Pisos fisurados y con hoyos, paredes falta mantenimiento de resane pintura donde lo amerite.

19.- Área de lavado de vísceras mesa pegada a la pared y tarjas pegadas entre si, dificulta el aseo y desinfección del espacio que es reducido.

21.- Solamente las mismas tarjas de lavado de vísceras.

23.- No está colocada la tapa en la contra tapa de cisterna.

31.- Se perciben malos olores en área de bodega junto servicios sanitarios no cuenta con tapa de registros se observo que están en mantenimiento de desazolve.

32.- Malos olores en procesos.

35.- No está identificado el “depósito temporal de los desechos”.

36.- No cuentan con candados quemados o incinerados a cielo abierto fuera de las instalaciones, tiran faeneras tales como cuernos, pezuñas, pelo, cerdos, despejos orgánicos a cielo abierto.

38.- Equipos en mal estado de funcionamiento. Polipasto no realiza el izado completo en Bovinos se arrastra, no desangran completamente los bovinos ya que no esta totalmente izado.

39.- Rieles oxidados así también perchas y ganchos en acero al carbón oxidados.

40.- Cachas de madera, cuchillos y mango o cabo de hacha de madera.

41.- No existen canales para sospechosos, techos improvisados de lona, pisos corrales de tierra, no existen drenajes en corrales.

50.- Canastillas y botadero a cielo abierto.

56.- Vísceras rojas con vísceras verdes, riesgo de contaminación.

57.- Rieles con grasa de otros bovinos canales ya incrustadas.

58.- Se observo que en las medias canales de Bovinos hacen o parten 2 cuartos y se arrastra al piso cuando se desprenden y se contaminan

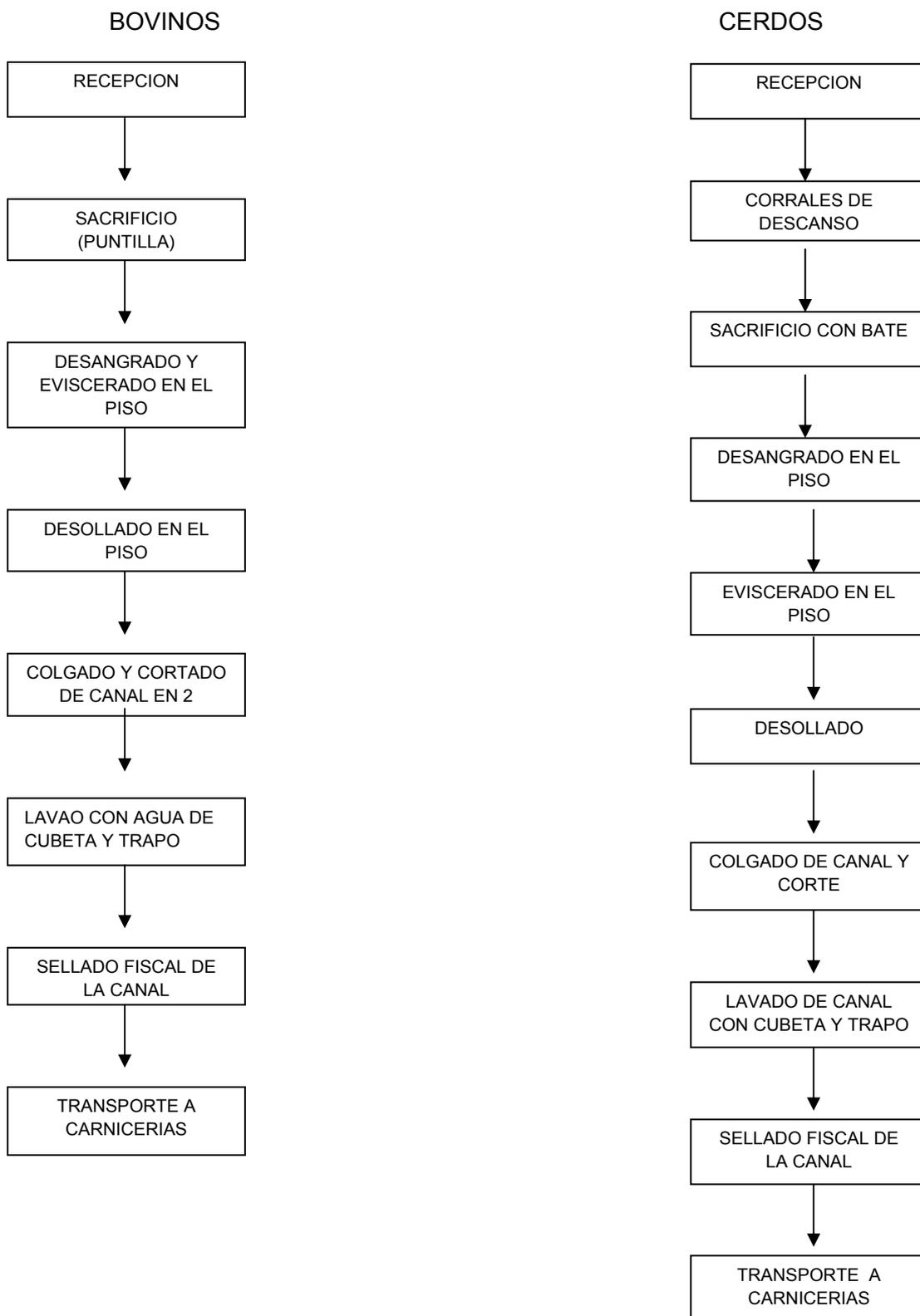
87.- Cuentan con bitácora al día de sacrificio por especie indica propietario y destino y sello fiscal en canales, únicamente no cuenta con sello SSA se anexa hoja con sello del Rastro Municipal de San Pedro de las Colonias.

Nos comunicamos vía telefónica con la autoridad superior para informar las condiciones que prevalecen al momento de la visita y toda vez que las condiciones sanitarias encontradas no garantizan el sacrificio humanitario y la inocuidad de los productos, canales de cerdo y bovinos, ocasionando con ellos un riesgo a la salud de la población consumidora, y con fundamento en los artículos 393, 395, 397, 402, 403, 404, fracción VII, 411, 412 Y 424 de la ley general de salud, se procede a la suspensión total temporal de trabajos y servicios del establecimiento, colocando los sellos de suspensión con números de folios siguientes: previa autorización vía telefónica con numero de clave 156/PS/180608/13 se procedió a la colocación de sellos a continuación números de folio y ubicación: 4325 en switch de grúa o polipasto para izar bovino, 4326 columna para amarre de sacrificio de bovinos área central matanza bovinos, 4327 cajón de sacrificio de bovinos, 4328 puerta al exterior, andén de carga de canales de bovinos y porcinos, 4329 andén de recibo de ganado bovino y cerdos en puerta, 4330 puerta andén de desalojo de contenido gástrico en pared.

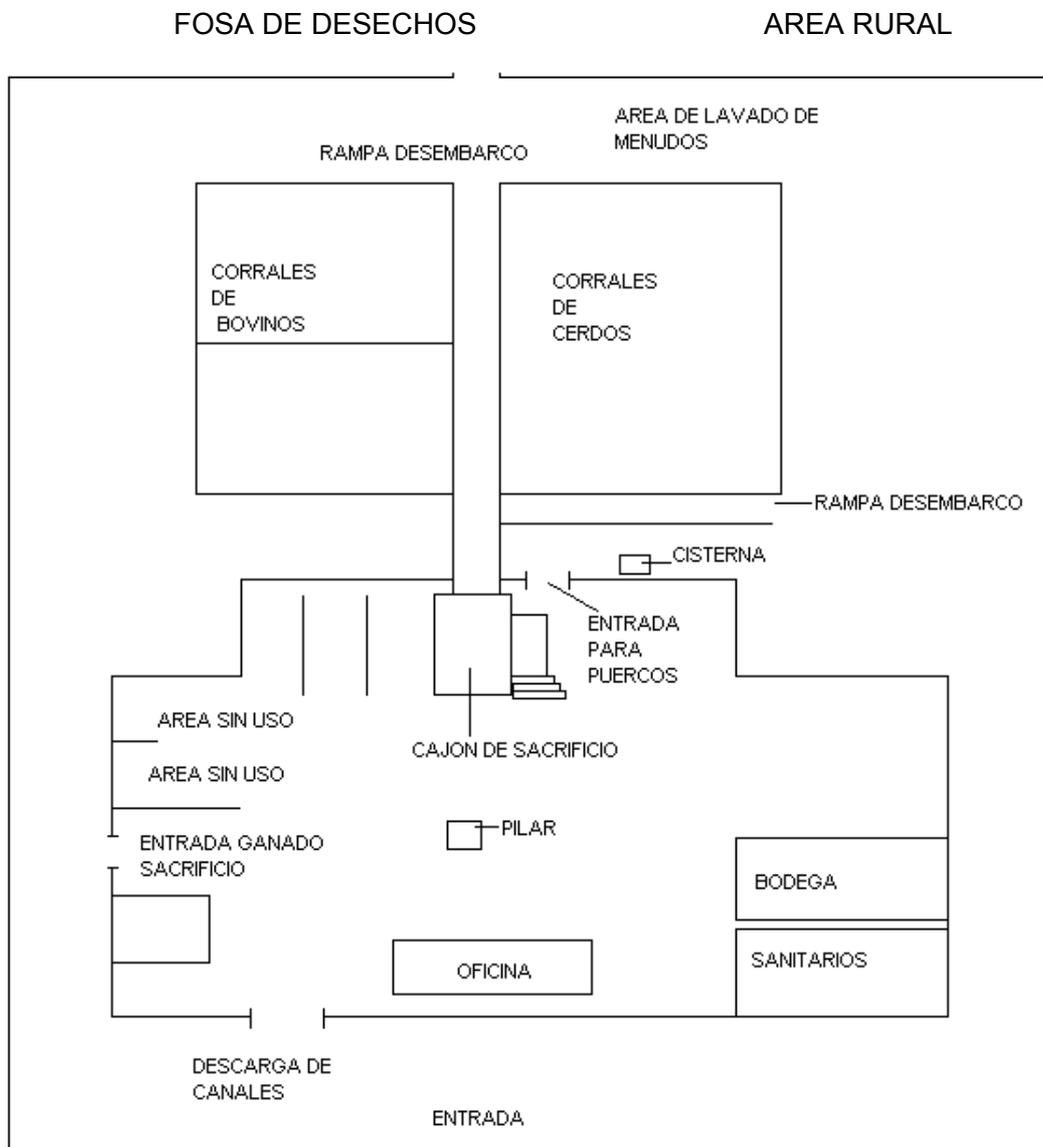
Quedando suspendidas las actividades del establecimiento se informa para los fines convenientes.

OBSERVACIONES A LOS PUNTOS

DIAGRAMA DE BLOQUES, PROCESOS DE OBTENCION DE CANAL



CROQUIS DEL RASTRO MUNICIPAL DE SAN PEDRO DE LAS COLONIAS COAHUILA.



PUNTOS A VERIFICAR EN RASTROS

| | | | | | | | |
|----------------------|-------------------------------|--|--------------------------------|---|----------------------|--|---|
| I.-FASES DEL PROCESO | Existen corrales de descanso. | Se lleva a cabo el examen de estática y dinámica (inspección antemortem) (anexar registros). | Se realiza el baño antemortem. | La insensibilización de los animales se realiza conforme a la NOM-033-ZOO-1995. | El faenado es aéreo. | Se anuda el esófago al momento de la evisceración. | Realiza la inspección posmortem (anexar registros). |
| SI/NO | SI | NO | NO | NO | NO | NO | NO |

OBSERVACIONES EXISTEN CORRALES DE DESCANSO PERO NO SE UTILIZAN EN TODOS LOS CASOS. SE SACRIFICAN ANIMALES SIN NINGUN PERIODO DE DESCANSO. NO SE REALIZA EXAMEN ANTEMORTEM, NO HAY REGISTROS. NO HAY INSENSIBILIZACION; EN BOVINOS EL MÉTODO DE SACRIFICIO ES PUNTILLA O DESCABELLE EL CUAL SE REALIZA DE MANERA INEFICIENTE (MUCHAS VECES)Y EN CERDO EL METODO ES RUDIMENTARIO (GOLPES EN LA CABEZA CON UN BATE). FAENADO EN EL PISO. LOS REGISTROS POSTMORTEM A DECIR DEL INTERESADO (ADMINISTRADOR) LOS TIENE EL MVZ. EL FAENADO ES EN EL PISO Y SOLO ES AEREO AL MOMENTO DEL CORTE A MITADES.

| II.-DESCANSO | SI/NO | ESPECIE(S) | HORAS DE DESCANSO PREVIAS AL SACRIFICIO |
|--|--------------------------|-------------------|---|
| Los animales descansan antes de ser sacrificados | NO SOLO EN ALGUNOS CASOS | BOVINOS CERDOS | LLEGAN POR LA TARDE Y SE MATAN EN LA MAÑANA SIGUIENTE |

| III.-RESPONSABLE DEL ESTABLECIMIENTO | SI/NO | ACTIVIDAD QUE REALIZA |
|---|-------|--------------------------------|
| Cuenta con Medico Veterinario Zootecnista | SI | NO ASISTE EN FORMA REGULAR (EN |

| | | |
|--|-----------------------------------|--|
| | NO SE ENCUENTRA DURANTE LA VISITA | VISITAS ANTERIORES NO SE ENCONTRO PRESENTE). |
|--|-----------------------------------|--|

CUESTIONARIO ANEXO AL ACTA No 74411

PUNTOS A VERIFICAR EN RASTROS

| | |
|---|--|
| IV.- INSTALACIONES | SI/NO |
| El agua que se encuentra en contacto con el producto es potable (escaldado). | SI. ES AGUA DE LA RED MUNICIPAL |
| Las instalaciones de proceso se encuentran cerradas y con separaciones de áreas limpias y sucias. | NO. VISCERAS VERDES Y ROJAS JUNTAS EN EL PISO CON LA CANAL |
| Existen estaciones de lavado de manos en áreas de proceso. | NO |
| Cuenta con cámaras de refrigeración (indicar la temperatura a la que se encuentran dichas cámaras). | NO CUENTA |

OBSERVACION

MONITOREO DE AGUA DE LA MANGUERA DE TARJA DE VISCERAS. CLORO 0.0 PPM, PH MAYOR A 8. EL AREA DE MATANZA Y FAENADO DE RESES Y CERDOS ES COMUN. FAENADO ES EN EL PISO (SE CUENTA CON GRUA PERO NO FUNCIONA).

V.-Indicar el destino de los productos que no son aptos para el consumo humano (incluyendo animales en pie)

NO HAY DECOMISOS, NO HAY EXAMEN POSTMORTEM, NO HAY REGISTROS.

CUESTIONARIO ANEXO AL ACTA No 74411

PUNTOS A VERIFICAR EN RASTROS

| | |
|---------------------|-------|
| VI.- RASTREABILIDAD | SI/NO |
|---------------------|-------|

| | |
|--|--|
| La recepción del ganado se realiza con sus respectivos documentos (anexar copia) | EXISTEN DOCUMENTOS DE RECEPCION (FACTURAS O CONSTANCIAS) PERO NO SE TIENE GUIA SANITARIA. |
| Cuenta con un método de identificación de los animales en pie | NO |
| Cuenta con documentos que demuestren la relación del animal en pie, vísceras y/o canal con su introductor (anexar copia) | SE REALIZA IDENTIFICACION DE VISCERAS CON SU CANAL POR EL ORDEN CONSECUTIVO DE MATANZA PERO NO SE DOCUMENTA |
| Cuenta con registro de resultados de análisis realizados al animal en pie y/o canales y/o vísceras (Clenbuterol, FQ y MB) (anexar copia) | NO SE CUENTA |
| Cuenta con registros de salida de productos con razón social del comprador (anexar copia) | EL RASTRO NO CUENTA CON REGISTROS DE VENTAS, SOLO COBRA LA MAQUILA DE LA MATANZA. LOS INTRODUCADORES VENDEN DIRECTAMENTE A CARNICEROS. |

Como se lleva a cabo la rastreabilidad de los productos en caso de que estos se encuentren involucrados en alguna contingencia sanitaria.

LOS INTRODUCADORES LE VENDEN A CARNICEROS YA FIJOS (LA CARNE EN LA CARNICERIA SE SABE DE QUE PROVEEDOR ES).

*LAS CONSTANCIAS DE COMPRA DE GANADO MENCIONAN NOMBRES DIFERENTES A LA PERSONA PROPIETARIA DEL GANADO EN EL RASTRO POR LO QUE NO SE TIENE RASTREABILIDAD HACIA ATRÁS O ENGORDAS DE ANIMALES. HAY BITACORA DE MATANZA Y LOS ANIMALES O CANALES SALEN CON UN SELLO FISCAL.

CUESTIONARIO ANEXO AL ACTA No 74411

PUNTOS A VERIFICAR EN RASTROS

| VII.-MUESTREO | Tipo e identificación de la muestra | Introductor del animal o producto muestreado (nombre, razón social, dirección, número telefónico etc.) | Destino del producto muestreo (nombre, razón social, dirección, número telefónico, etc.) |
|--------------------|-------------------------------------|--|--|
| NO SE TOMA MUESTRA | ----- | ----- | ----- |

PRESUPUESTO QUE SE EMPLEA PARA REHABILITAR EL RASTRO

PRESIDENCIA MUNICIPAL

San Pedro de Las Colonias, Coah.

DIRECCION DE DESARROLLO URBANO

Y OBRAS PÚBLICAS

OBRA: REHABILITACION DE

RASTRO MUNICIPAL

UBICACIÓN: RASTRO MUNICIPAL.

| Concepto | Unidad | Cantidad | P. Unitario | Importe |
|--|--------|----------|-------------|-----------|
| Limpieza de muros de azulejo y muros con pintura de esmalte en interior de área de proceso (incluye renta de andamios, cepillos, detergente estopa y franela). | Lote | 1 | 1,900.00 | 1,900.00 |
| Piso de concreto de 8 cms de espesor acabado planeado f'c-200kg/cm2 incluye fibra de vidrio para mejorar la resistencia. | m2 | 232 | 210 | 48,720.00 |
| Suministro y colocación de laminas acrílicas dañadas en techumbre del área de proceso. | pza. | 3 | 1,100.00 | 3,300.00 |
| Suministro y colocación de tela mosquitera en estructura perimetral del área de proceso. | m2 | 27 | 58 | 1,566.00 |
| Prueba hidrostática en tubería galvanizada existente para checar su vigencia y/o reposición. | lote | 1 | 1,300.00 | 1,300.00 |
| Suministro y colocación de hidroneumático de 60 galones inc. Piezas para su correcta instalación, alimentación hidráulica y eléctrica. | pza. | 1 | 29,000.00 | 29,000.00 |
| Lavabo blanco. | pza. | 2 | 636.79 | 1,273.58 |
| Trampa para lavabo. | pza. | 2 | 70 | 140 |

| | | | | |
|--|------|-------|----------|------------|
| Llaves para lavabo. | pza. | 2 | 95 | 190 |
| Cebolletas para regadera. | pza. | 2 | 110 | 220 |
| Cinta teflón. | pza. | 4 | 12 | 48 |
| Rehabilitación colocación y reposición de mamparas metálicas existentes. | m2 | 5.84 | 396 | 2,312.64 |
| Suministro y colocación de vidrio semidoble liso. | m.l. | 9.3 | 260 | 2,418.00 |
| | | | | |
| Suministro y colocación de protección metálica en ventanas. | m2 | 9.5 | 720 | 6,840.00 |
| Rehabilitación de puertas y cortinas metálicas en el área de proceso incluye pintura y cerraduras. | m2 | 17 | 840 | 14,280.00 |
| Suministro y reposición de azulejo en muros interiores. | m2 | 28 | 216 | 6,048.00 |
| Trazo y nivelación. | m2 | 657 | 4.92 | 3,232.44 |
| Excavación en terreno tipo medio. | m3 | 20.28 | 64 | 1,297.92 |
| Retiro de escombros. | m3 | 12 | 53.78 | 645.36 |
| Zapata de concreto secc. 0.50 x 0.50x0.80 inc. Anclas y placa para soportar columnas metálicas. | pza. | 30 | 1,060.00 | 31,800.00 |
| Columnas metálicas a base de polín soldado en cajón calibre 14 hasta 4 mts de altura, cabrillas metálicas a base de polín soldado en cajón, calibre 14 caballetes de lámina galvanizada y cubierta de lámina galvanizada zintro en calibre 26. | m2 | 397 | 475.4 | 188.733.80 |
| Piso de concreto simple de 12 cms. de espesor $f'c=156\text{kg}/\text{mc}^2$ acabado escobillado en área de bovinos (corrales). | m2 | 154.5 | 238.58 | 36.860.61 |

| | | | | |
|--|------|-------|----------|-----------|
| Suministro y colocación de barandal a base de tubo de 3" 0 cedula 30 para corral de observación de bovinos (incluir puertas). | m2 | 14.55 | 1,110.00 | 16,150.50 |
| Suministro y colocación de barandal a base de tubo de fierro 2" 0 cedula 30 para corral de área de porcinos incluye pintura y puertas. | m2 | 33.1 | 895 | 29,624.50 |
| Piletas para beber agua en área de bovinos 1.50x0.85x0.80 (2). | | | | |
| Cimiento ciclópeo secc. 0.30x0.40 60% cemento f'c=156 kg/cm2 40% piedra. | m3 | 1.1 | 1,061.31 | 1,167.44 |
| Castillo de concreto secc. 0.15x0.15 f'c=156kg/cm2 armado con 4 vrs. 3/8" y desplantados desde la cimentación. | m.l. | 10.8 | 186.82 | 2,017.66 |
| Dala de desplante armada con 4 vrs. 3/8" y estribos 1/4" 0 a 20 cms f'c=156kg/cms2 secc. 0.15x0.10 | m.l. | 9.2 | 191.88 | 1,765.30 |
| Dala de cerramiento armada con 4vrs 3/8" 0 y estribos 1/4"a. 20cms f'c=156kg/cms2 secc. 0.15x0.20. | m.l. | 9.2 | 201.45 | 1,853.34 |
| Muro de ladrillo 6x12x24 junteado con pasta cemento- arena 1:3 | m2 | 18 | 184.6 | 3,322.80 |
| Aplanado de muro con pasta cemento arena. | m2 | 36 | 77.83 | 2,801.88 |
| Suministro y colocación de alimentación de agua para piletas. | pza. | 2 | 310 | 620 |
| Suministro y colocación de comederos para cerdo 0.60x0.40. | pza. | 8 | 180 | 1,440.00 |
| Sellar registro en coladeras existentes secc. 0.58x0.58x0.58 a base de concreto f'c=156kg/cm2. | pza. | 11 | 260 | 2,860.00 |

| | | | | |
|---|------|-------|----------|-----------|
| Demolición de piso de concreto existente. | m2 | 18.83 | 14.16 | 266.63 |
| Corte de piso de concreto existente. | m.l. | 53.8 | 7 | 376.6 |
| Plantilla de concreto armada con malla electro soldada. | m2 | 13.45 | 339.22 | 4,562.51 |
| Dala de concreto armada con 4 vrs 3/8" 0 y estribos 1/4" a cada 20 cms inc. cimbrado y colado secc. 0.60x0.15. | m.l. | 53.8 | 598 | 32,172.40 |
| Rejilla a base de ángulo 3x3/16 y 2x3/16 solera 1x3/16. | m.l. | 26.9 | 1,837.48 | 49,428.21 |
| Sanitarios. | | | | |
| Suministro y colocación de extractor incluye accesorios para su correcta instalación en área de sanitario y abrir muro. | pza. | 1 | 1,420.00 | 1,420.00 |
| Llave estopera. | pza. | 3 | 68 | 204 |
| Manguera alimentadora w.c | pza. | 3 | 35 | |
| Suministro y colocación de plafón en área de sanitarios. | m2 | 23 | 210 | 4,830.00 |
| Sanitario blanco. | pza. | 3 | 962 | 2,886.00 |
| Suministro y colocación de pintura de esmalta (especial para albercas) en muros y piso de aljibe existente. | m2 | 45 | 48 | 2,160.00 |
| Limpieza y desagüe de aljibe existente. | lote | 1 | 580 | 580 |
| Losa de concreto e-10 cms armado con varillas de 3/8" 0 en cuadrícula 15x17 cms. colada en secciones para tapar canal de desagüe. | m2 | 78 | 396.22 | 30,905.16 |
| Suministro y colocación de tapa metálica en fosa para desechos. | m2 | 1.7 | 1,860.00 | 3,162.00 |

| | | | | |
|--|------|---|--------|------------|
| Suministro y colocación de tapa metálica en losa de cisterna incluye marcos 0.80x0.80. | pza. | 1 | 870 | 870 |
| NOTA: | | | | |
| El equipo y mobiliario que se requiere, lo pedirá el administrador por separado a recursos materiales. | | | | |
| | | | SUMA | 579,643.38 |
| | | | I.V.A. | 86,946.51 |
| | | | TOTAL | 666,589.89 |

Formulo

Ing. Armando Sifuentes Garza

Director

Fecha de elaboración

25 de Junio del 2009

10.- PROYECTO DE REGLAMENTO PARA EL RASTRO DEL MUNICIPIO DE SAN PEDRO DE LAS COLONIAS, COAHUILA

CAPÍTULO PRIMERO

OBJETIVO

Artículo. 1. - El presente Reglamento es de observancia obligatoria para todos los empleados del Rastro, sindicalizados y de confianza, prestadores de servicio, concesionarios, usuarios en general y personal de vigilancia. Y tiene por objeto establecer los lineamientos, normas y criterios que se deben llevar a cabo para poder realizar los servicios que presta el Rastro, con el propósito de atender a satisfacción el abasto de carne que la comunidad municipal demande.

CAPITULO SEGUNDO

DEFINICIONES

Artículo. 2.- Las palabras, nombres y términos que se utilizan en este Reglamento, deberán entenderse de la siguiente forma:

A).- Administrador del Rastro: Es la persona designada por el Presidente Municipal para desempeñar ese cargo; para dirigir su funcionamiento de acuerdo a los objetivos y atribuciones señalados en el presente Reglamento.

B).- Animales para abasto: Todo aquel que se destina al sacrificio para consumo humano.

C).- Animal caído: Aquel que por fractura o alguna otra lesión esté imposibilitado para entrar caminando por sí solo a la sala de sacrificio.

D).- Res: Para efectos de este Reglamento res es el ganado bovino o vacuno.

E).- Canal o canales: Tratándose de res es el cuerpo del animal desprovisto de piel, cabeza, vísceras y patas. En caso de los cerdos podrán llevar patas y manos limpias y depiladas sin pezuña.

F).- Carne: Es el tejido o conjunto de tejidos musculares que recubren el esqueleto del animal.

G).- Prestadores de Servicio: Toda persona física o moral o sindicato, con él que se haya celebrado un convenio por escrito para proporcionar un servicio de operaciones en el Rastro de sacrificio, lavado de vísceras o reparto.

H).- Decomiso: Es el acto de la autoridad administrativa mediante el cual secuestra para su destrucción canales, vísceras y demás productos de origen animal considerados impropios para el consumo humano por no cumplir con los requerimientos previstos en este Reglamento o en las normas de salubridad vigentes en el municipio.

I).- Despojos: Son las partes no comestibles de un animal.

J).- Embarque(s): Acción de cargar la mercancía al interior de un vehículo, se dice de las canales o parte de ellas listas para ser cargadas dentro de los transportes.

K).- Inspección veterinaria: Revisión técnica que realiza el personal oficial adscrito al Rastro para verificar la salud de los animales o la sanidad de un producto.

L).- Introdutor(es): Persona(s) física(s) o moral(es) que se dedican a la compraventa de ganado, y que están registradas ante la Administración del Rastro y autoridades para que sacrifiquen sus animales dentro del mismo.

M).- Médico Veterinario: Profesional oficial titulado, capacitado y autorizado para realizar la inspección sanitaria de animales y sus productos.

N).- Personal oficial sanitario: Profesionales o técnicos que forman parte del personal de la Secretaría de Salud del Estado, para realizar la inspección en el Rastro.

O).- Planta de rendimientos: Área provista de equipo apropiado para la industrialización de productos decomisados como canales, vísceras, huesos y sangre no aptos para el consumo humano.

P).- Refrigeradores o Cuartos Fríos: Almacenes o bodegas para conservar las canales y sus derivados, a temperaturas de refrigeración.

Q).- Usuario(s): Personas físicas o morales que solicitan los servicios del Rastro.

R).- Vísceras: Los órganos contenidos en las cavidades torácica, abdominal, pélvica y craneana.

S).- Cuarteo: Acción de retirar una parte muscular con hueso de la canal.

T).- Aliñar: Se entiende para los fines de este Reglamento, componer, arreglar, quitar y limpiar las canales y vísceras de los procesos patológicos localizados como son: abscesos, tumores, traumatismos y contaminaciones por contenidos estomacales o intestinales que no ameritan el decomiso total de reses, cerdos o terneras debido a que no existe una enfermedad sistémica.

CAPÍTULO TERCERO

DISPOSICIONES GENERALES

Artículo. 3.- Las disposiciones contenidas en el presente Reglamento son de orden público y observancia general en todo el territorio del Municipio de San Pedro de las Colonias y tiene por objeto establecer las bases de organización y funcionamiento del rastro municipal.

Artículo. 4.- Cualquier carne que se destine al consumo público dentro de los límites del Municipio estará sujeta a inspección por parte del H. Ayuntamiento, sin perjuicio de que concurren con el mismo fin, inspectores de los Servicios Coordinados de Salud Pública en el Estado.

Artículo. 5.- La administración, mantenimiento y vigilancia en el rastro público, serán proporcionadas por el ayuntamiento a través de la dirección de servicios públicos municipales.

Artículo. 6. El ayuntamiento, en coordinación con las autoridades de comercio y las de salud, vigilará que los usuarios respeten las disposiciones aplicables, cumpliendo con los requisitos de pesas, calidad, sanidad y precios oficiales.

Artículo. 7. El funcionamiento, aseo y conservación del rastro quedará a cargo de la autoridad municipal, prohibiéndose, desde luego, el funcionamiento de rastros particulares.

Cualquier modificación de mejoramiento y seguridad, en beneficio de los usuarios, será única y exclusivamente de la competencia del H. ayuntamiento, y la intervención de los usuarios en materia de acondicionamiento de locales, en donde se encuentren semovientes de su propiedad, para el mejoramiento de las instalaciones o del servicio, requerirá de previa autorización del presidente municipal, sin que por ello exista o establezca derecho de propiedad.

Artículo. 8. Los animales deberán ser examinados en pie y en canal por la autoridad sanitaria, la cual señalará y marcará con sello la carne que pueda destinarse al consumo humano.

Artículo. 9. Por disposiciones sanitarias, la carne que no reúna los requisitos necesarios para su distribución y consumo de la población, bajo el criterio del responsable sanitario, se destinará a los hornos crematorios para su incineración, y al introductor se le hará entrega de un acta de decomiso, explicando la causa del mismo.

Artículo. 10. Queda prohibida la matanza de animales en casas particulares, cuando las carnes sean destinadas al consumo público. Cuando las carnes y demás productos sean destinados al consumo familiar, la autoridad municipal podrá conceder permisos para el sacrificio de ganado menor en el domicilio.

Artículo. 11. La matanza de los animales en los rastros autorizados se efectuará en los días y horas que para ello fije la autoridad municipal.

Artículo. 12.- El servicio público de rastro y abasto de carne, lo prestará el H. Ayuntamiento, por conducto de la administración del rastro conforme a lo previsto por el presente reglamento, quedando obligados los introductores de carne a cumplirlo y a registrarse en el libro de concesiones indicado por el párrafo III, del artículo 45 del presente reglamento.

La propia administración vigilará y coordinará la matanza en el rastro y en los centros de matanza que funcionen dentro del municipio, por lo tanto todas las carnes, que se encuentren para su venta en las carnicerías o lugares autorizados, deberán contar con el sello del rastro municipal y de salubridad, y con el recibo oficial de pago de derechos municipales o, en su caso, el recibo autorizado por el municipio a obradores que usen los servicios del rastro municipal. Sin estos requisitos, los expendedores tendrán que pagar los derechos equivalentes al degüello y multa de acuerdo a lo dispuesto en el artículo 81, de este reglamento, y la multa será aplicada por el Inspector, de acuerdo a la gravedad de la infracción, o en su defecto, la carne podrá ser decomisada.

Artículo. 13.- La administración del rastro prestará a los usuarios de éste, todos los servicios de que se disponga de acuerdo con sus instalaciones, que son: recibir el ganado destinado al sacrificio y guardarlo en los corrales de encierro por el tiempo reglamentario para su inspección sanitaria y comprobación de su legal procedencia; realizar el sacrificio y evisceración, la obtención de canales e inspección sanitaria de ellas; transportar directa ó indirectamente mediante concesión que otorgue el H. Ayuntamiento, los productos de la matanza del rastro a los establecimientos ó expendios correspondientes, haciéndolo con las normas de higiene prescritas.

CAPÍTULO CUARTO

DE LA ADMINISTRACIÓN

Artículo. 14.- La planta de empleados de la administración del rastro estará integrada por: Un Administrador, designado por el Presidente Municipal, de acuerdo a lo previsto por la Ley de Ganadería del Estado; un secretario, un médico veterinario; tantos inspectores de carnes como se requiera de acuerdo al número de centros de matanza autorizados y carnicerías que existan en el municipio, matanceros, pesadores, choferes, cargadores, corraleros y veladores necesarios para el servicio que autorice el presupuesto de egresos. Los nombramientos serán hechos por el Presidente Municipal.

Artículo. 15.- Para ser administrador del rastro municipal se requiere, de conformidad con la Ley de Ganadería del Estado de Coahuila:

- I.- Ser ciudadano mexicano en pleno uso de sus derechos.
- II.- Ser vecino del municipio de San Pedro de las Colonias.
- III.- Saber leer y escribir.
- IV.- No haber sido condenado por delito alguno
- V.- Ser de prominente honradez.
- VI.- Estar capacitado en el área en cuanto a salud sanitaria y administración.

Artículo. 16.- El administrador deberá cuidar:

- I.- Que le rindan informe acerca del examen de la documentación exhibida al administrador, sobre la procedencia legal del ganado destinado a la matanza.
- II.- Que se impida la matanza, si falta la previa inspección sanitaria del médico veterinario e informar a los servicios de Salud Pública y a la Presidencia Municipal sobre la cantidad de ganado sacrificado, con enfermedades observadas en el mismo.
- III.- Que los introductores y tablajeros no sacrifiquen mayor cantidad de animales que los manifestados y que se sujeten estrictamente al rol de matanza.
- IV.- Que se recauden todos los ingresos provenientes de los derechos de degüello y de piso, así como del lavado de vísceras y demás aprovechamientos de la matanza que correspondan al municipio, entregándolos a la Tesorería Municipal.

V.- Que se impida el retiro de los productos de matanza, en el caso de que los propietarios o interesados no hayan liquidado los derechos correspondientes, señalando hasta las 13:00 hrs. de cada día para verificar los pagos, de no hacerlo, dichos productos serán detenidos por el tiempo de la moratoria y de no hacerse los pagos, se procederá conforme a lo dispuesto en la Ley de Hacienda Municipal.

VI.- De formular anualmente proyecto de ingresos y egresos de la dependencia a su cargo.

VII.- Cuidar el buen orden de las instalaciones del rastro, vigilando que todo el personal de éste, observe buena conducta y desempeñe satisfactoriamente su cometido y, en caso contrario, informar a la superioridad.

VIII.- Prohibir que personas ajenas a la matanza entorpezcan las operaciones de ésta, ingresando a los lugares dedicados a tal servicio.

IX.- De la existencia en los corrales de encierro, de animales sospechosos de enfermedades transmisibles o contagiosas, procediendo desde luego a su matanza y en su caso, incinerar las carnes y demás productos, así como a la desinfección de los corrales contaminados.

X.- Que se niegue el permiso correspondiente para que salgan del rastro las carnes enfermas, que estén marcadas oficialmente como tóxicas o transmisibles de enfermedades a la salud pública.

XI.- Que todas las carnes destinadas al consumo, ostenten los sellos tanto del rastro como de salubridad.

XII.- De mantener en buen estado de conservación y funcionamiento todas las instalaciones y utensilios del rastro.

XIII.- De presentar la denuncia o querrela ante el Ministerio Público en los casos previstos en la Ley de Ganadería del Estado.

XIV.- De distribuir las distintas labores del rastro entre el personal a sus órdenes, en forma equitativa y de acuerdo con su especialidad y con las necesidades del servicio.

XV.- De imponer las sanciones que marca este reglamento por violaciones al mismo, a los trabajadores, introductores, usuarios y concesionarios, en los términos del capítulo correspondiente.

Artículo. 17.- El secretario deberá llenar los siguientes requisitos:

- I.- Ser mayor de edad y de reconocida buena conducta.
- II.- Tendrá conocimientos generales sobre contabilidad y correspondencia.
- III.- No haber sido sentenciado por delito que merezca pena privativa de la libertad.

Artículo. 18.- El secretario tendrá las siguientes obligaciones:

- I.- Suplir las faltas temporales del administrador del rastro.

II.-Llenar los libros de contabilidad y, en general, el control de la oficina administrativa, redactando la correspondencia y confeccionando los informes mensuales y anuales ordenados por las leyes de ganadería del Estado y de Hacienda Municipal.

III.- Acatar todas las órdenes del administrador del rastro relacionadas con el servicio.

Artículo. 19.- El médico veterinario adscrito a la administración del rastro, deberá ser reconocido por los servicios coordinados de Salud Pública, teniendo como deberes:

I.- Inspeccionar diariamente el ganado destinado a la matanza.

II.- Revisar la documentación que acredite la procedencia legal del ganado destinado a sacrificio, impidiendo la matanza de los animales al no cumplirse este requisito y, haciéndolo del conocimiento del administrador para efecto de que se finquen las responsabilidades legales a que haya lugar.

III.- Impedir el sacrificio de animales enfermos y determinar si deben destruirse total o parcialmente las carnes, vísceras y demás productos que resulten nocivos para la salud pública.

IV.- Autorizar con el sello correspondiente el consumo de las carnes que resulten sanas y aprobadas.

V.- Informar al administrador de todo lo relativo a su especialidad.

Artículo. 20.- Los inspectores de carnes deberán ser de preferencia veterinarios o contar con conocimientos relativos a satisfacción del Médico Veterinario y reunir los requisitos que, para ser secretario, indica este reglamento, y tendrán las siguientes funciones:

I.- Recaudar todos los ingresos provenientes de los derechos de degüello que corresponden al municipio.

II.- Impedir el sacrificio de animales enfermos, y ordenar su traslado al rastro municipal para efecto de su destrucción e incineración, así como destruir total y parcialmente las carnes, vísceras y demás productos que resulten nocivos para la salud.

III.- Rendir informe semanal de sus actividades al administrador y en sus respectivas áreas y las demás que le encomiende el administrador.

Artículo. 21.- Los demás empleados y trabajadores del rastro también serán de reconocida buena conducta y realizarán las labores propias de su especialidad, ajustándose a los horarios de trabajo que fijen este reglamento y la administración.

Artículo. 22.- Se prohíbe estrictamente a todos los empleados y trabajadores del rastro realizar operaciones de compra-venta de ganado y de los productos de sacrificio de éste, aceptar gratificaciones de los introductores y tablajeros a cambio de preferencias ó servicios especiales y recibir ó llevarse porciones y partes de los canales ó vísceras del rastro.

CAPÍTULO QUINTO

DE LOS USUARIOS

Artículo. 23.- Se considera usuario permanente o temporal, a la persona que utilice las instalaciones del rastro según criterio de la administración, tomando en cuenta la especie de ganado que desee introducir y sujetándose a las disposiciones aplicables.

Artículo. 24.- Para efectos de este reglamento se consideran como usuarios:

Permanentes, serán aquellas personas que obtengan una licencia que los acredite como tales para hacer uso de las instalaciones del rastro, y Eventuales, serán aquellas personas que tramiten un permiso que los acredite como usuarios eventuales, para el mismo fin.

Artículo. 25.- También se consideran como usuarios, aquellas personas que, haciendo del comercio una actividad cotidiana, soliciten en calidad de alquiler, mesas o espacio en el mercado de vísceras o canales; siempre y cuando satisfagan o cumplan con los requisitos y procedimientos establecidos por el H. ayuntamiento a través de la dirección de servicios públicos municipales.

CAPÍTULO SEXTO

OBLIGACIONES DE LOS USUARIOS Y LOS MATANCEROS

Artículo. 26.- Cumplir a satisfacción del H. ayuntamiento, las sanciones impuestas por las infracciones que se cometan al presente reglamento, y permitir las visitas de inspección que practiquen funcionarios del H. ayuntamiento, comercio y salud.

Artículo. 27. Atender al público en forma permanente y continua respetando el horario que establezca la autoridad municipal. Cuando el presidente municipal acuerde cambios en el horario, estos serán publicados en lugares visibles del rastro.

Artículo. 28.- Todos los tablajeros tienen la obligación de pasar por la tarde con un día de anticipación, a pagar el derecho de sacrificio ante la administración del rastro, exigiendo su boleta de pago correspondiente.

Artículo. 29.- La recepción del ganado vacuno será de 6:00 am a 7:00 pm. diariamente, en la propia administración del rastro municipal. Fuera de este horario, el interesado deberá solicitar una nota de introducción al administrador para ser presentada al velador en turno.

Artículo. 30.- Sacar el ganado que no vaya a ser sacrificado antes de las 6:00 horas del día siguiente a su introducción, en caso contrario, deberá pagar la tarifa por el tiempo que su animal permanezca en depósito en las instalaciones del rastro; el monto del pago será en base a la tarifa establecida.

Artículo. 31.- Los introductores de ganado vacuno provenientes de otros municipios, deberán entregar a la administración del rastro la siguiente documentación:

Factura original;

Certificado zoosanitario.

Certificado de control estadístico;

Certificado de tránsito; y

Si el ganado proviene de zona ejidal, la factura deberá estar requisitada por el agente municipal.

Artículo. 32.- Si el introductor no cumple con la documentación requerida, se le negará la admisión de los semovientes al rastro municipal.

Artículo. 33.- El introductor deberá cumplir con el requisito de que las facturas contengan los fierros dibujados claramente al margen.

Artículo. 34.- Cuando el tablajero no cubra la cuota de sacrificio ante la administración del rastro, no podrá sacrificar su ganado, ni mucho menos retirar su producto en canal hasta exhibir su boleta de pago correspondiente.

Artículo. 35.- Cada puntillero será responsable de las reces que recibe para sacrificio y, en caso de cualquier pérdida de productos o enseres, será el único responsable.

Artículo. 36.- Cualquier caso de hurto o perjuicio en contra de los intereses de tablajero, puntilleros, administrativos o cualquier trabajador del establecimiento, será sancionado con multa, despido o detención a juicio de la autoridad competente.

Artículo. 37.- La ausencia del puntillero, será substituida por otro que, a petición del dueño del semoviente, deba ejecutar el sacrificio, previo acuerdo del tablajero con la administración del rastro municipal. La negativa del matancero será tratada con las medidas que para ello fije la administración.

Artículo. 38.- Los tablajeros propietarios tienen la obligación de retirar sus pieles en un término que no se exceda de siete horas. Después de este periodo, no existirá ninguna responsabilidad para la administración del rastro municipal y se fijará la sanción que por estado de descomposición considere la dirección de servicios públicos municipales.

Artículo. 39.- Toda actitud de riñas, discusiones y amenazas por parte de tablajeros, puntilleros o cualquier trabajador, será suficiente para retirar o negar la entrada de los rijosos al rastro.

CAPÍTULO SÉPTIMO

DE LOS EMPLEADOS Y TRABAJADORES

Artículo. 40.- Las personas que laboran en el rastro estarán sujetas a las disposiciones que se dicten por parte de las autoridades municipales.

Artículo. 41.- El personal administrativo y empleados que se ocupen de las actividades del rastro municipal, tienen la obligación de velar por el buen funcionamiento del establecimiento, así como del cuidado y preservación del inmueble, herramientas y materiales que se les proporcione para el desempeño de su cometido.

Artículo. 42.- Cualquier conducta ilícita y reprobable observada en cualquier trabajador, será motivo para fijar sanciones de exhorto, suspensión temporal o definitiva según sea el caso.

Artículo. 43.- Cuando una persona sea sorprendida arrojando basura o desechos en el área de establecimiento del rastro, será reportada a las autoridades competentes para que se le fije la sanción correspondiente.

Artículo. 44.- Cualquier persona que introduzca bebidas alcohólicas o se presente en estado de ebriedad en el interior del rastro, será retirado del lugar, y, en su caso, se le consignará a la dirección de protección ciudadana.

CAPÍTULO OCTAVO

DE LOS LIBROS DE ADMINISTRACIÓN

Artículo. 45.-El administrador del rastro deberá contar por duplicado, con los siguientes libros.

I.-Un libro de ingresos, en donde deberá anotar todos los ingresos, que por derechos de degüello, tanto del rastro, como de los centros de matanza, autorizados, y demás que de acuerdo a este reglamento y a la ley de ingresos municipales, le corresponde recaudar.

II.-Un libro de egresos, donde deberá anotar los gastos diarios que se originen de la administración del rastro municipal, entendiéndose siempre que no podrá erogar más de lo equivalente a 4 meses de salario mínimo vigente en la población sin autorización del cabildo, aún cuando cuente con fondos suficientes, para ello.

III.-Un libro de registro, donde deberá anotar todos los centros de matanza autorizados y demás a que se refiere este reglamento, en el cual deberá anotar mensualmente las observaciones que resulten de las inspecciones a los mismos, y los acuerdos con el seguimiento que se da a dichas observaciones.

El duplicado de los dos primeros libros se deberá conservar en la Tesorería Municipal, y el tercero en la Oficialía Mayor o en el área que determine el Ayuntamiento, en donde mensualmente se le harán las actualizaciones correspondientes.

CAPÍTULO NOVENO

DEL SERVICIO DE CORRALES

Artículo. 46.- Los corrales de desembarque estarán abiertos al servicio público diariamente de 8:00 a las 13:00 hrs. para recibir el ganado destinado a la matanza.

Artículo. 47.- A los corrales de encierro, sólo tendrán acceso los animales que vayan a sacrificarse, debiendo permanecer en ellos como máximo 24 hrs. y como mínimo 12, para su inspección sanitaria y la comprobación de su procedencia legal, causando los derechos de piso que establezca la Ley Municipal de Ingresos. Durante la permanencia del ganado en los corrales de encierro, sólo en casos de emergencia la administración podrá autorizar el paso del animal de dichos corrales al departamento de matanza.

Artículo. 48.- Para introducir ganado a los corrales del rastro deberá solicitarse del corralero, con expresión de número y especie de animales, la correspondiente orden de entrada, misma que se expedirá si no existe impedimento legal.

Artículo. 49.- El corralero del rastro encargado de recibir el ganado vacuno, es el inmediato responsable del mantenimiento y guarda de éste mientras se sacrifican, por lo que el recibo y entrega del mismo, lo hará por rigurosa lista anotando fierros, colores y propiedad.

Artículo. 50.- El empleado comisionado para revisar los certificados de salud y facturas de compra-venta de ganado porcino, ovino ó caprino solo aceptará aquellos certificados de salud que no tengan una antigüedad mayor de 15 días en relación con la fecha de su expedición por presumirse que las personas que introducen esta clase de ganado son comerciantes y no criadores.

Artículo. 51.- En el caso del artículo anterior, el mismo empleado irá cancelando con el sello fechador, todos los documentos que amparen la adquisición de estos ganados cuya vigencia no haya extinguido

Artículo. 52.- Los empleados comisionados para revisar las facturas de compra-venta de los distintos ganados que se introducen al rastro para su sacrificio, se harán acreedores de las responsabilidades que les resulten por no verificar debidamente la identidad de los comerciantes de acuerdo con dichas facturas, así como que pasen a los lugares de matanza si antes no se ha comprobado su legal procedencia y acreditada su salida.

Artículo. 53.- Si los ganados que se guardan en los corrales de encierro no son sacrificados en el tiempo que señala este reglamento por culpa del dueño, su permanencia en ellos causará el doble de los derechos de piso, con base en lo fijado por la Ley de Ingresos Municipales correspondiente.

Artículo. 54.- El forraje de los animales durante su permanencia en los corrales de desembarque corre por cuenta de los introductores, pero la administración podrá proporcionarlo previo pago de su importe, que será fijado tomando como base el precio en el mercado, más un 50%, por la prestación del servicio.

Artículo. 55.- Ningún animal en pie podrá salir de los corrales del rastro, sin que se observen las disposiciones de éste reglamento, especialmente en lo relativo a inspección sanitaria y comprobación de su procedencia legal y se satisfagan los derechos, impuestos y demás cuotas que hayan causado.

Si los propietarios de los ganados depositados en los corrales del rastro no manifiestan en un término de cuatro días su propósito de sacrificarlos, retirarlos o mantenerlos en el mismo, la administración les notificará que procederá a su matanza y venderá sus productos a los precios oficiales, depositando su importe, para entregarse a sus respectivos dueños.

La administración del rastro durante las emergencias provocadas por escasez de ganado, la ilegal especulación de ésta o cualquier otra causa grave, impedirá la salida del ganado en pie de sus corrales, procediendo a su sacrificio conforme el procedimiento que dispone el párrafo anterior.

CAPÍTULO DÉCIMO

DEL SERVICIO DE MATANZA

Artículo. 56.- El servicio de matanza consiste en sacrificar, quitar y limpiar la piel, eviscerar y seleccionar cabeza y canales del ganado, conduciendo todos estos productos al departamento respectivo.

Artículo. 57.- El personal de matanza ejecutará los trabajos a que se refiere el artículo anterior, y además sin perjuicio de observar las prescripciones relativas del código sanitario deberán:

I.-Presentarse todos los días completamente aseados.

II.-Usar batas, y botas de hule durante el desempeño de su labor.

III.-Proveerse de la tarjeta de sanidad correspondiente y exhibirla cuantas veces se le requiera.

IV.-Mantener en escrupuloso estado de limpieza el departamento que le corresponde.

V.-Observar estrictamente el horario de matanza, las disposiciones del presente reglamento y las instrucciones de la administración encargada del rastro, en relación con éste servicio.

Artículo. 58.- El mencionado personal recibirá a las 07:00 hrs. del día del sacrificio del ganado, el rol de matanza, al que deberá ajustarse estrictamente.

Artículo. 59.- Se prohíbe la entrada al rastro de los trabajadores que se presenten en estado de ebriedad, así como aquellos que no exhiban su tarjeta de salud cuando ello se les requiera.

Artículo. 60.- Los animales serán sacrificados en orden numérico progresivo de las solicitudes correspondientes, previa la autorización respectiva que solo se dará según el resultado de las inspecciones referidas.

Artículo. 61.- No obstante la inspección sanitaria del ganado en piso, también se inspeccionarán las carnes producto de éste, autorizando su consumo mediante los sellos correspondientes al resultar sanas. Caso contrario, serán incineradas o transformadas en productos industriales de acuerdo con el dictamen del veterinario.

Artículo. 62.-Para el sacrificio del ganado fuera de las instalaciones del rastro, los interesados deberán recabar previamente el permiso respectivo de la administración, quien designará un interventor que se encargue, bajo su responsabilidad, de vigilar la observación de las disposiciones del presente reglamento.

Artículo. 63.- La matanza que no se ajuste a la disposición anterior, será considerada como clandestina y las carnes producto de ella serán decomisadas y sometidas a la inspección sanitaria. De resultar aptas para consumo, se destinará a un establecimiento de beneficencia pública sin perjuicio del pago de los derechos de degüello y multa de diez a treinta días de salario mínimo vigente por cada cabeza de ganado y si resultan enfermas, se procederá a incinerarlas o transformarlas en

productos industriales, de acuerdo con el dictamen del veterinario, sin perjuicio de las sanciones penales que procedan.

Se concede acción popular para denunciar la matanza clandestina, teniendo derecho el denunciante a un 70 % de la multa que se imponga al infractor.

Todos los productos de la matanza que procedan del rastro, deberán estar amparados con los sellos oficiales y las boletas de pago de los derechos de degüello, no siendo así, se presumirá una ilegal posesión, consignándose a los poseedores ante la autoridad competente, sin perjuicio de las responsabilidades administrativas en que incurrir.

Artículo. 64.- Cuando el H. Ayuntamiento por razones económicas o de otra índole, no pudieran prestar directamente el servicio de matanza, lo concesionará a persona o empresa responsable mediante garantías que otorguen; pero en ambos casos, deberán observarse las disposiciones relativas de éste reglamento sin tener el H. Ayuntamiento obligaciones laborales, con el personal que contrató, es decir, el que aproveche la concesión.

Artículo 65.- Durante emergencias provocadas por escasez de ganado destinado al rastro, ilegal especulación comercial con los productos de éste, o cualquier otra causa que lo amerite, el H. Ayuntamiento podrá importar por su cuenta y de cualquier parte del Estado o del país, ese ganado o esos productos para abastecer directamente al mercado municipal de carnes.

CAPÍTULO DÉCIMO PRIMERO

DEL TRANSPORTE DE CARNE Y SU CONCESIÓN A PARTICULARES

Artículo. 66.- La movilización o transporte sanitario de la carne y demás productos de la matanza, lo realizará directamente el H. Ayuntamiento a través de la Administración del Rastro, o indirectamente mediante concesión que otorgue a persona o empresa responsables y se ajustarán a las disposiciones de este reglamento haciéndose cargo de las obligaciones laborales correspondientes.

Artículo. 67.- El transporte de carne del rastro municipal, a las carnicerías y expendios autorizados, deberá hacerse única y exclusivamente en vehículos autorizados por la administración del rastro municipal, y en todo caso deberán ser vehículos que contarán con las condiciones técnicas de higiene para su transporte; además de ser vehículos con sistemas de refrigeración para la conservación de la carne y que cumplan con el Reglamento de Tránsito.

Artículo. 68.- Los particulares, previo pago de los derechos correspondientes que serán fijados en la ley de ingresos municipales o, en su caso, el que se determine en la propia concesión, podrán obtener autorización de la administración del rastro para el transporte de carne, para lo cual deberán contar con vehículos que reúnan las condiciones técnicas especificadas en el artículo anterior.

Artículo. 69.- No podrán movilizarse los productos de la matanza que no se encuentren autorizados para el consumo por el servicio sanitario municipal.

Artículo. 70.-Al transportarse la carne y demás productos de la matanza, deberá recabarse el recibo correspondiente a su entrega de los respectivos expendios.

Artículo. 71.- Se prohíbe a los transportistas concesionarios cobrar anticipadamente sus servicios, y de resultar la comisión de algún delito se consignará al infractor ante las autoridades correspondientes.

Artículo. 72.-El personal del transporte Sanitario, además de los requisitos establecidos para el personal de matanza, deberá satisfacer los siguientes:

I.-Mantener limpias las perchas donde se colocan los canales.

II.-Cuidar de la buena conservación y estricta limpieza de los vehículos destinados al transporte de la carne y demás productos de la matanza.

III.-Movilizar exclusivamente los productos de la matanza que están amparados con los sellos oficiales del Rastro y de Salud, así como con las boletas de pago de los derechos correspondientes.

IV.-Efectuar el transporte de los productos de la matanza del rastro a expendios respectivos diariamente.

Artículo. 73.-Las personas o empresas autorizadas para el transporte sanitario de los productos de matanza responderán de que el personal a su servicio cumpla con las obligaciones señaladas en el artículo anterior, y en caso contrario, serán castigadas con las sanciones a que se refiere el artículo 66 de este reglamento.

CAPÍTULO DÉCIMO SEGUNDO

DEL SERVICIO DE REFRIGERACIÓN

Artículo. 74.-El rastro contará con servicio de refrigeración destinada preferentemente para los productos de la matanza que no se hayan vendido y también para el depósito y guarda de otros productos refrigerables.

Artículo. 75.-El alquiler de locales o de espacios de refrigeración, lo mismo que el sistema de funcionamiento de este servicio, serán fijados por la administración, de acuerdo con la inversión y gasto del funcionamiento del mismo.

Artículo. 76.-La Administración no será responsable de los daños o perjuicios que sufran las canales en el rastro, ni de los productos que abandonen o dejen indefinidamente en el departamento de refrigeración, o en cualquier otra dependencia.

Artículo. 77.-Por ningún concepto se permitirá la entrada y conservación en las cámaras frigoríficas, de carnes de animales enfermos, cuestión que calificará el médico veterinario y quien determinará si deben enviarse al horno crematorio.

Artículo. 78.-El personal del servicio de refrigeración recibirá y entregará las carnes en el vestíbulo de éste, quedando autorizado el administrador para fijar el horario correspondiente al recibo y entrega de las mismas, de acuerdo con las necesidades existentes, en la inteligencia de que, a este departamento sólo tendrá acceso dicho

personal, inspección sanitaria y las personas autorizadas expresamente por el propio administrador.

CAPÍTULO DÉCIMO TERCERO

DE LOS ESQUILMOS DE LA MATANZA

Artículo. 79.-Los esquilmos y desperdicios de la matanza corresponden en propiedad al H. Ayuntamiento, se entiende por esquilmos, la sangre, las cerdas, las pezuñas, el hueso calcinado, las hieles, el estiércol y cuantas materias residuales resulten del sacrificio de los animales; se entiende por desperdicios, las basuras y sustancias que se encuentren en el rastro y no sean aprovechados por los dueños.

Artículo. 80.-La administración del rastro hará ingresar mensualmente a la Tesorería Municipal, el producto de la venta de los esquilmos y los desperdicios en estado natural o ya transformado, rindiendo a la vez informe detallado del manejo de esos bienes a la Presidencia Municipal.

CAPÍTULO DÉCIMO CUARTO

HORNO CREMATORIO O FOSA DE INCINERACIÓN

Artículo. 81.-Las carnes y despojos impropios para el consumo, previa opinión del veterinario, serán destruidas en el horno crematorio bajo la vigilancia del propio veterinario y del personal del rastro, considerándose como esquilmos los productos industriales que resulte.

Artículo. 82.-Sólo se dará curso a las reclamaciones formuladas por los propietarios de los animales y carnes a que se refiere este capítulo, si depositan en la caja de la administración el importe de los servicios extraordinarios especiales que fije ésta, depósito que les será devuelto, si resultan procedentes tales reclamaciones.

Artículo. 83.-Las pieles de los animales incinerados serán entregadas a los propietarios de éstos, mediante resolución del médico veterinario zootecnista y previo pago de los derechos de degüello e importe de los servicios especiales que se hubieran prestado y las de los que, estando sanos, se sacrifican.

Artículo. 84.-En el horno crematorio o fosa de incineración serán destruidos, por incineración, todos los productos de la matanza que el veterinario considere impropios para el consumo y nocivos para la salud pública.

CAPÍTULO DÉCIMO QUINTO

PROHIBICIONES Y SANCIONES

Artículo. 85.- Las violaciones al presente Reglamento serán sancionadas, según la gravedad de la falta con:

- 1.- Una amonestación.
- 2.- Suspensión temporal de labores sin goce de sueldo hasta por 8 días, de acuerdo con el artículo correspondiente de la Ley Federal del Trabajo.

3.- La rescisión del contrato o convenio, sin responsabilidad para la Administración, de acuerdo con lo estipulado en los mismos.

Artículo. 86.- Toda persona que se presente en estado de ebriedad o bajo la influencia de una droga enervante, o que porte armas de fuego en el interior del establecimiento, será consignada a la autoridad y no podrá volver a entrar al Rastro en forma definitiva.

Artículo. 87.- Queda estrictamente prohibido fumar y escupir, así como ingerir comidas y bebidas dentro de las salas de sacrificio, de lavado de vísceras, de oreo, pasillos, cuartos fríos y antecámaras.

Artículo. 88.- Toda persona que altere el orden, organice actos de rebeldía en contra de la Administración o ejecute cualquier acto que ponga en riesgo la integridad física de los compañeros de labores o usuarios, será consignada a las autoridades competentes.

Artículo. 89.- Toda persona que extraiga carga, vísceras, subproductos cárnicos, útiles, enseres, herramientas u otros objetos, deberá presentar la documentación de autorización respectiva en la caseta de vigilancia o, de lo contrario, será consignada a la autoridad.

Artículo. 90.- Toda persona que, conociendo hechos que violen el presente reglamento, los oculte o no los comunique a la administración, será sancionada y consignada a las autoridades competentes por el delito de encubrimiento.

Artículo. 91.- Si el personal oficial adscrito al rastro dependiente de la Secretaría de Salud, llegara a incurrir en alguna falta en cuanto al cumplimiento de sus obligaciones y al presente Reglamento, será reportado a sus superiores, por lo cual se levantará el acta correspondiente.

Artículo. 92.- A todo aquel usuario que incurra en cohecho, con uno o varios empleados, para beneficio propio o de terceros, se le negará la entrada y los servicios del rastro definitivamente y será denunciado penalmente.

Artículo. 93.- Todo aquel empleado municipal, prestador de servicio que cohesione económicamente a un usuario para proporcionarle un servicio, el cual esté obligado a prestar, será sancionado con el despido definitivo o la rescisión de contrato o convenio y será denunciado penalmente.

Artículo. 94.- Ningún usuario podrá contratar en forma directa los servicios con los empleados municipales o prestadores de servicio, para realizar trabajos extraordinarios dentro del Rastro, siendo obligación de éstos contratar los servicios con la Administración.

11.- CONCLUSIÓN

El presente trabajo tuvo como objetivo fundamental desarrollar un Reglamento para el Rastro Municipal de San Pedro, en el cual se encuentran todos los lineamientos, normas y criterios que se deben llevar a cabo para poder realizar los servicios de una manera adecuada, y con el propósito final de satisfacer el consumo humano de carne en optima calidad higiénico-sanitaria que la comunidad demande dentro del ámbito de la salud pública.

Hecho lo anterior se iniciaría el proceso legislativo y se presentara este reglamento en la Presidencia Municipal de San Pedro para así buscar la autorización e implementar este reglamento en el rastro municipal a fin de cumplir con todas las expectativas puestas en este trabajo.

Me llena de gran satisfacción haber realizado este trabajo de tesis ya que con ello tendré la oportunidad de servir a mi comunidad regional.

RESEÑA GRÁFICA

12.- ANEXOS



Fachada principal del Rastro Municipal de San Pedro Coahuila



Caseta de revisión y reja de entrada al rastro.



Correales para ganado porcino, los cuales están siendo modificados para poder entrar nuevamente en funciones de trabajo.



Corrales para ganado vacuno del Rastro Municipal de San Pedro, en plena modificación.



Antigua polipasto que será cambiado por uno nuevo para eficientar y facilitar el manejo del animal sacrificado.



Puerta de entrada del animal destinado para sacrificio.



Sistema de rieles para el manejo de las canales.



Instalaciones del rastro, las cuales están siendo modificadas y reparadas para un buen funcionamiento.



Área donde se lleva a cabo el sacrificio del animal y el manejo de las canales, en plena re modificación.

13.- REFERENCIA BIBLIOGRÁFICA

1. Aguilar V. A., Mendoza E., Cabral M. A, **Legislación Agropecuaria**, Segunda Edición, Editorial Limusa, México (1987).
2. Cabral M, A., Aguilar V. A, **Compendio de Leyes Agropecuarias**, 1ª. Edición, Editorial, Limusa, S. A de C. V. México (1994).
3. **Análisis, Evaluación y Síntesis de la Legislación Agrícola, Ganadera y Forestal en la República Mexicana**. Universidad Autónoma Agraria Antonio Narro, Unidad Laguna, Departamento de Ciencias Socioeconómicas. México (1993).
4. **Análisis y Evaluación de las Leyes Estatales de Ganadería**. Universidad Autónoma Agraria Antonio Narro, Unidad Laguna, Departamento de Ciencias Socioeconómicas. México (1994).
5. Cabral, Aguilar, Luévano. **Marco Jurídico Agropecuario Nacional**. UAAAN. U. L México (1998).
6. Cabral M. A. **La Legislación Agraria en México**. Universidad Autónoma Agraria Antonio Narro, Unidad Laguna. México (2000).
7. Cabral M. A. **Estrategia Jurídica para el Desarrollo Rural en los Estados**. Universidad Autónoma Agraria Antonio Narro, Unidad Laguna. México (2001).
8. **Ley de Sanidad Animal** (D. O. F. 25 de julio del 2007).
9. **Ley Federal sobre Metrología y Normalización** (D. O. F. En estudio de sus reformas).
10. **Boletín Informativo, La Norma Oficial Mexicana**, Comité Consultivo Nacional de Normalización de Protección Zoosanitaria, Diciembre (1999), Edición a cargo de la Comisión Nacional de Sanidad Animal.
11. Cabral M. A. **La Normatividad Mexicana en Sanidad Animal**. UAAAN. U. L. México (2002).

12. Cabral M. A. **Normatividad en Sanidad Animal** (México-USA) UAAAN. U.L. México (2004).
13. **Normas Oficiales Mexicanas del Subsector Pecuario**. SAGARPA. (2008).
14. **Sanidad Animal y Vegetal** Ediciones Delma. (2000).
15. IX Encuentro Nacional de Legisladores del Sector Agropecuario. **La Problemática de la Ganadería en México**. (2001)
16. Foro “**Desarrollo Económico de la Frontera Sur**” organizado por la comisión de Economía, LXI Legislatura, Tuxtla Gutiérrez, Chiapas. (2006)
17. **Manual para Médicos Veterinarios Sanitarios Responsables de los Establecimientos Tipo Inspección Federal**. SARH, (1986).
18. **Manual de Inspección Sanitaria de la Carne**. Edición, Gobierno Federal SARH, (1986).
19. **Reglamento para el Rastro Municipal de Torreón, Coahuila**. (1996).