

UNIVERSIDAD AUTONOMA AGRARIA ANTONIO NARRO

UNIDAD LAGUNA

DIVISION REGIONAL DE CIENCIA ANIMAL



**PROPUESTA DE MODIFICACIÓN AL REGLAMENTO DEL RASTRO
MUNICIPAL DE SALTILLO, COAHUILA.**

POR

JOSE JUAN REYES GUERRERO

TESIS

PRESENTADA COMO REQUISITO PARCIAL PARA OBTENER EL TITULO DE:

MEDICO VETERINARIO ZOOTECNISTA

TORREÓN, COAHUILA

MAYO DE 2016

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA AGRARIA ANTONIO NARRO

UNIDAD LAGUNA

DIVISION REGIONAL DE CIENCIA ANIMAL

PROPUESTA DE MODIFICACIÓN AL REGLAMENTO DEL RASTRO
MUNICIPAL DE SALTILLO, COAHUILA

POR

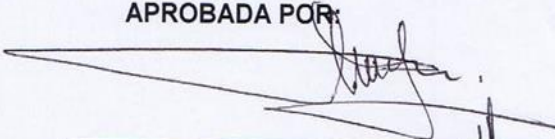
JOSÉ JUAN REYES GUERRERO

QUE SE SOMETE A LA CONSIDERACIÓN DEL H. JURADO EXAMINADOR
COMO REQUISITO PARCIAL PARA OBTENER EL TITULO DE:

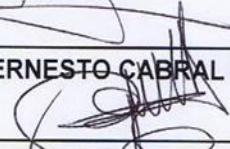
MÉDICO VETERINARIO ZOOTECNISTA

APROBADA POR:

PRESIDENTE:


MVZ. ALEJANDRO ERNESTO CABRAL MARTELL

VOCAL:

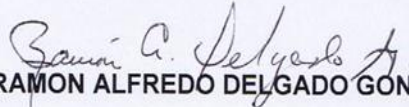

DR. AGUSTÍN CABRAL MARTELL

VOCAL:


DR. ALFREDO AGUILAR VALDÉS

VOCAL SUPLENTE:

DR. LUIS FELIPE ALVARADO MARTÍNEZ


MC. RAMON ALFREDO DELGADO GONZALEZ

COORDINADOR DE LA DIVISION REGIONAL DE CIENCIA ANIMAL



Coordinación de la División
Regional de Ciencia Animal

TORREÓN, COAHUILA

MAYO DE 2016

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA AGRARIA ANTONIO NARRO

UNIDAD LAGUNA

DIVISION REGIONAL DE CIENCIA ANIMAL

PROPUESTA DE MODIFICACION AL REGLAMENTO DEL RASTRO
MUNICIPAL DE SALTILLO, COAHUILA.

POR

JOSE JUAN REYES GUERRERO

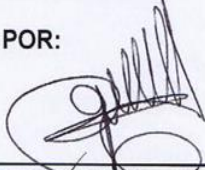
TESIS

QUE SE SOMETE A LA CONSIDERACION DEL COMITÉ DE ASESORÍA
COMO REQUISITO PARCIAL PARA OBTENER EL TÍTULO DE:

MEDICO VETERINARIO ZOOTECNISTA

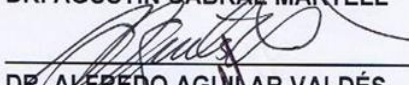
APROBADA POR:

ASESOR PRINCIPAL:



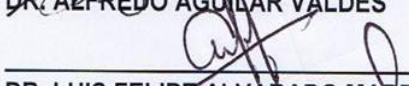
DR. AGUSTÍN CABRAL MARTELL

ASESOR:



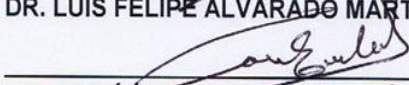
DR. ALFREDO AGUILAR VALDÉS

ASESOR:

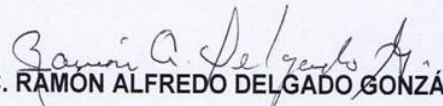


DR. LUIS FELIPE ALVARADO MARTÍNEZ


ASESOR SUPLENTE:



MC. TOMÁS E. ALVARADO MARTÍNEZ


MC. RAMÓN ALFREDO DELGADO GONZÁLEZ

COORDINADOR DE LA DIVISION REGIONAL DE CIENCIA ANIMAL


Coordinación de la División
Regional de Ciencia Animal

TORREÓN, COAHUILA

MAYO DE 2016

AGRADECIMIENTOS.

A DIOS

Por la vida y la salud que me has dado; por haberme permitido terminar mis estudios satisfactoriamente. Te doy gracias Dios por estar conmigo en esos momentos difíciles en los que solo aclamándote a ti podía tomar fuerza para salir adelante en cada paso que tenía que dar, gracias también por la fortaleza que me diste en toda mi carrera, por iluminar mi mente, por tu gran misericordia y por haber puesto en mi camino a aquellas personas que han sido de gran ayuda y compañía durante todo el periodo de mis estudios. Por eso y más es que estoy tan agradecido contigo, por todo lo bueno que me has dado y porque sé que sin Ti nada es posible.

A MIS PADRES

Eliseo Reyes Márquez y Joaquina Guerrero Garza, gracias papás por darme la vida, por amarme, por creer en mí, porque siempre me apoyaron en todo momento, por sus consejos, por su ejemplo de perseverancia y constancia, por sus valores. Pero sobre todo por instruirme en el camino de Dios.

A ti mamá, que aunque te hice pasar muchos desvelos cada que tenía que partir, siempre estabas pendiente de mí.

A ti papá, por la motivación constante que me diste, tus consejos, por enseñarme a ser responsable. Todo esto me ha permitido ser una persona de bien, por ser Tú mi ejemplo, la persona que me enseñó a ser quien soy.

Muchas gracias por darme una carrera para mi futuro, todo esto se los debo a ustedes y a Dios. Gracias padres por ese gran sacrificio que hicieron por mí, porque gracias a Dios y a ustedes es que estoy aquí.

A MIS HERMANAS

Itzel, Freya y Rebeca, por estar a cada momento conmigo y apoyarme siempre y de cualquier forma. Porque sé que son quienes ven en mí un ejemplo a seguir, créanme que siempre tratare de no decepcionarlas. Les agradezco de corazón todo lo que han hecho por mí y aunque las circunstancias me han llevado a estar alejado de ustedes y no poder disfrutar tanto de su tiempo, las amo y son muy especiales en mi vida.

A MIS FAMILIARES

Abuelos, Tíos, Primos, gracias por brindarme cariño y apoyo, por estar conmigo en cada momento y de cualquier forma. Los quiero mucho y pido a Dios que siga bendiciendo cada una de sus vidas.

AL DR. AGUSTIN CABRAL MARTELL

Por su apoyo incondicional para poder desarrollar este proyecto y poder lograr el agrado académico que anhelo. Muchas gracias.

A MIS ASESORES

Por la orientación y ayuda que me brindaron para la realización de esta tesis, por su apoyo y amistad que permitieron aprender mucho más que lo estudiado en el proyecto.

A FRANCISCO GALINDO (t)

Por haberme instruido en la formación deportiva durante los 5 años de carrera, porque aprendí a tomar buenas decisiones, buenas costumbres y a no desanimarme cuando me sentía en derrota, gracias por hacer que esto fuera para mí un hogar y una familia. Que en paz descansa mi chino, se le va a extrañar siempre.

A MIS PROFESORES

A quienes les debo gran parte de mis conocimientos, gracias a su paciencia y enseñanza. Gracias por formar parte de mi vocación y de mi vida.

A MIS AMIGOS(A)

A todos mis amigos(a) y compañeros(a) de la carrera. Porque en cada uno de ustedes hay una persona muy especial. He aprendido y disfrutado con ustedes mis horas de estudio, gracias por la ayuda cuando en ocasiones me he sentido solo y perdido, gracias por esa bonita amistad sincera. Los voy extrañar.

A MI ALMA TERRA MATER

Finalmente un eterno agradecimiento a esta prestigiosa universidad la cual, abre sus puertas a jóvenes como nosotros, preparándonos para un futuro competitivo y formándonos como personas de bien. Porque es un orgullo formar parte de ella.

ÍNDICE

AGRADECIMIENTOS	I
RESUMEN	V
PALABRAS CLAVE:	V
1.- INTRODUCCION	1
2. OBJETIVO	1
2.1.- OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	2
3.- ANTECEDENTES	2
4.- JUSTIFICACIÓN	5
5.- MATERIAL Y METODOS	6
6.- LA ADMINISTRACIÓN DE RASTROS MUNICIPALES	6
6.1. EL SERVICIO PÚBLICO MUNICIPAL DE RASTROS	6
6.1.1 QUÉ ES EL RASTRO MUNICIPAL.....	7
6.1.2. SERVICIOS QUE PRESTA EL RASTRO	7
6.2. TIPOS DE RASTROS.....	8
6.2.1. RASTROS TIF.....	8
6.2.2. RASTROS TSS.....	9
7.- BASES JURÍDICAS PARA LA ELABORACIÓN DE UN REGLAMENTO MUNICIPAL DE RASTROS	10
7.1 NIVEL FEDERAL.....	10
7.2 NIVEL ESTATAL	10
7.3 NIVEL MUNICIPAL.....	11
8.- ADMINISTRACIÓN DE RASTROS MUNICIPALES	11
8.1 ACTIVIDADES OPERATIVAS	12
8.2 ACTIVIDADES ADMINISTRATIVAS	13
8.3 FUENTES DE INGRESO	13
8.4 COORDINACIÓN DE ACCIONES	14
9.- FORMAS DE ADMINISTRACIÓN DE LOS RASTROS MUNICIPALES	15
9.1 ADMINISTRACIÓN DIRECTA	15
9.2 POR COLABORACIÓN	16
9.3 POR CONCESIÓN.....	17
10.- BASES PARA EL ESTABLECIMIENTO DE LOS RASTROS	17
10.1 INTEGRACIÓN AL CONTEXTO URBANO.....	19
10.2 UBICACIÓN E INSTALACIÓN	19
10.3 ÁREAS BÁSICAS PARA SU OPERACIÓN.....	19
10.4 FUENTES DE FINANCIAMIENTO.....	21
11.- USUARIOS DE LOS RASTROS	21
11.1 INTRODUCTORES DE GANADO.....	21
11.2 TABLAJEROS.....	22
11.3 UNIONES GANADERAS	22
12.- REGLAMENTO DEL RASTRO DE SALTILLO	22
13.- ESQUEMA BASICO PARA EL REGLAMENTO DEL RASTRO	42

14.- PROPUESTA DE MODIFICACION AL REGLAMENTO DEL RASTRO MUNICIPAL DE SALTILLO, COAHUILA.	43
15.- RECOMENDACIONES.....	65
16.- CONCLUSIÓN.....	65
17. FUENTES DE INFORMACIÓN.....	66

RESUMEN.

El presente trabajo se realizó en el rastro municipal de Saltillo estado de Coahuila. El tema fue propuesta de modificación al reglamento del rastro municipal de Saltillo.

Para la realización de dicho trabajo se estudió el reglamento del rastro de Saltillo, así como también se realizó la observación de las instalaciones, del proceso de sacrificio, la inspección de cabezas, vísceras verdes, vísceras rojas, control de calidad y andenes de embarque. Esto con el fin de saber cómo y de dónde poder tomar bases para la propuesta de modificación al reglamento y saber aplicarlas.

Durante el proyecto, después de analizar, observar y ejecutar los puntos del reglamento se identificó la necesidad de agregarle puntos importantes faltantes y en la planta de sacrificio aplicar dicho reglamento, donde sería muy buena opción que todos puedan verlo y sobre todo conocer su importancia, esto con el fin de producir carne de mejor calidad para el consumo y evitar riesgos en la salud.

PALABRAS CLAVE: Propuesta, modificación, reglamento, Rastro municipal, Saltillo, Coahuila.

1.- INTRODUCCION.

La serie para para la propuesta de modificación al reglamento del rastro municipal de Saltillo, Coahuila, comprende un conjunto de documentos que se han elaborado con el propósito fundamental de orientar la función de los ayuntamientos en la instrumentación de las reformas y adiciones al artículo 115 constitucional y en aquellos aspectos esenciales para la administración del sacrificio de animales.

El presente proyecto de modificación al reglamento para la administración del rastro municipal de Saltillo, Coahuila, tiene por objetivo proporcionar a los servidores públicos del municipio algunas ideas básicas a ser consideradas para cumplir con la responsabilidad que tienen asignada sobre la prestación de este servicio público; así mismo pretende aportar elementos que sirvan de orientación en el manejo de la infraestructura y los servicios adecuados que garanticen a la comunidad el consumo de carnes frescas y en buen estado.

Realmente la única asociación que ha tenido interés y se ha ocupado seriamente de supervisar que la matanza se lleve a cabo de manera humanitaria, es la asociación civil denominada ANPALPA A.C (Asociación Nacional para la Aplicación de Leyes de Protección a los Animales), que ha tomado la iniciativa para introducir los métodos de sacrificio humanitario en cerca de 400 rastros y mataderos del país; y resulta inverosímil que las autoridades correspondientes (SAGARPA y SALUD), no se hayan responsabilizado debidamente de continuar con esta labor iniciada por ANPALPA desde hace 30 años, puesto que a la autoridad le corresponde esta problemática y no a la sociedad civil, como ha estado sucediendo hasta la fecha.

2. OBJETIVO.

Que el productor ganadero del municipio de Saltillo, Coahuila cuente con el instrumento jurídico idóneo, a través de un reglamento para la administración del

rastró, a fin de mejorar la calidad de los productos pecuarios a través de la buena administración y justificar la producción del ganado en esta entidad, que vaya acorde con las exigencias productivas y con los lineamientos establecidos a nivel Federal, Estatal y Municipal, permitiendo el apoyo oficial necesario para elevar la producción. Con fundamento en la Ley de Sanidad Animal vigente, así como las medidas sanitarias y todo lo que conlleva a esta tarea.

2.1.- Objetivos específicos

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

3.- ANTECEDENTES.

El Municipio de Saltillo cuenta con una población total de 648,929. Se localiza en el sureste del estado de Coahuila, en las coordenadas 25° 31'al norte, al sur 24° 32' de latitud norte, al este 100° 43' y al oeste 101° 37' de longitud oeste; a una altura de 1,600 metros sobre el nivel del mar.

Limita al norte con los municipios de Ramos Arizpe, Arteaga y General Cepeda; al sur con los estados de Nuevo León y Zacatecas, al oeste con el estado de Zacatecas y los municipios de Parras y General Cepeda; al este con el municipio de Arteaga y el Estado de Nuevo León.

Extensión

Cuenta con una superficie de 6,837 kilómetros cuadrados, que representan un 3.7 por ciento del total de la superficie del Estado. Ocupa el lugar 11 en extensión, respecto a los 38 municipios del estado.

Orografía

Al oeste se localiza la sierra Playa Madero, que abarca también la parte del sureste de Parras de la Fuente. En el suroeste se localiza la sierra El Laurel, que forma parte también de Parras de la Fuente. La sierra de Zapalinamé se levanta al este del municipio y la sierra Hermosa está localizada en el suroeste.

Hidrografía

Al sur se encuentran la presa de San Pedro y la Presa de los Muchachos.

Clima

El clima en el municipio es de subtipo seco semicálido; al suroeste subtipo semiseco templado y grupos de climas secos y semifríos, en la parte sureste y noreste.

La temperatura media anual es de 17.5°C y la precipitación media anual en el sur del municipio se encuentra en el rango de los 300 a 400 milímetros; al centro tiene un rango de 400 a 500 milímetros y al norte de 300 a 400 milímetros; con lluvias en los meses de abril, mayo, junio, julio, agosto, septiembre y octubre, además de precipitaciones escasas en noviembre, diciembre, enero, febrero y marzo.

Los vientos predominantes tienen dirección noreste con velocidad de 22.5 km/hr. La frecuencia de heladas es de 20 a 40 días en la parte norte-noreste y suroeste; y granizadas de uno a dos días en la parte sureste y de cero a un día en el resto.

Principales ecosistemas

Hacia las partes montañosas predominan los bosques de pino-encino, de oyamel, mezclado con matorrales semidesérticos de tipo osetófilo y pastizales naturales.

En las regiones intermontañosas y las llanuras hay una vegetación de matorrales semidesérticos y pastizales inducidos y naturales.

La fauna se circunscribe a especies del semidesierto como codorniz, conejo de cola blanca, liebre y paloma triquera y, entre las especies mayores predomina el venado, el coyote y el leoncillo.

Recursos naturales

Explotación de candelilla, fibra de lechuguilla y palma.

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.

Feozem: Su capa superficial es suave y rica en materia orgánica y nutriente. La susceptibilidad a la erosión depende del tipo de terreno donde se encuentre.

Rendzina: Tiene una capa superficial rica en materia orgánica que descansa sobre roca caliza y algún material rico en cal, es arcilloso y su susceptibilidad a la erosión es moderada.

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.

Respecto al uso del suelo; 40,265 hectáreas son utilizadas para la producción agrícola. A la explotación pecuaria se dedican 250,159 hectáreas y a la forestal 266,076 hectáreas. La superficie urbana ocupa 127,200 hectáreas. En cuanto a la tenencia de la tierra, predomina el régimen de tipo ejidal.

El 9.55 por ciento de la superficie municipal se dedica a la agricultura; principalmente se siembra maíz, frijol, trigo y soya, empleados para uso comestible.

El 9.55 por ciento de la superficie municipal es de pastizal y encontramos zacate banderilla, navajita y zacate tres barbas, mismo que se utiliza para forraje.

La superficie boscosa es el 8.28 por ciento de la superficie; se encuentran árboles piñoneros, cedros, pinos y encinos.

En el 60.52 por ciento de la superficie municipal encontramos matorral: hojaseñ (uso medicinal), lechuguilla (fibras), gobernadora (medicinal) y sotol (artesanía).

El rastro municipal de Saltillo Coahuila se encuentra ubicado en la carretera Zacatecas km 8.3 col. No especificada. Cp. 25315.

El rastro municipal de Saltillo empezó en el año de 1984, a partir del 2006 se concesiono a Pro Carne y a partir del 2012 se trasformó en Rastro TIF, a cargo ahora de la familia Arizpe. Sin embargo todas las instalaciones y mobiliario pertenecen al municipio, y cabe mencionar que los terrenos fueron donados por la Universidad Autónoma Agraria Antonio Narro.

Hoy en día, dicho rastro se encuentra brindando sus servicios, bajo condiciones tanto físicas como higiénicas.

4.- JUSTIFICACIÓN.

Este trabajo de investigación jurídica aplicada, se propone en base a que en el rastro municipal, existe un reglamento donde es necesario modificar y agregar algunos puntos importantes, y establecer así, el reglamento adecuado, donde todos los empleados y personal de esta planta de sacrificio, lo conozcan y lo apliquen. Por eso, es importante diseñar un nuevo reglamento que le sea de utilidad al rastro municipal, y sirva también como modelo a seguir a otros municipios, ya que siendo Saltillo, la capital del Estado, debe ser el ejemplo al contar con el instrumento jurídico adecuado para su óptimo funcionamiento, preservando la salud pública, la calidad en el servicio y a su vez generar recursos económicos para el municipio.

5.- MATERIAL Y METODOS.

El proyecto se realizó en el Rastro Municipal de Saltillo, ubicado en carretera a Zacatecas km. 8.3 col. No especificada, Estado de Coahuila. Cp. 25315.

La planta está equipada con cámara frigorífica, saladero de pieles, cámaras para canales y vísceras entre otros.

Las estrategias utilizadas para la realización de éste proyecto fueron: visitas constantes a la planta de sacrificio, previa autorización de los propietarios y con aviso a las administraciones de manera oficial con anticipación de 1 semana, participación en las actividades y encuestas y entrevistas.

El primer paso fue analizar el reglamento detalladamente, donde tomando en cuenta las experiencias en las que se colaboró, se observó que podrían modificarse algunos capítulos y artículos importantes, y el segundo paso fue la observación directa tanto de las instalaciones, como del proceso de sacrificio y algunas reglas para el personal.

6.- LA ADMINISTRACIÓN DE RASTROS MUNICIPALES.

6.1. El servicio público municipal de rastros

Los rastros constituyen un servicio público a cargo de Administración Municipal. 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.

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

6.1.1 Qué es el Rastro Municipal

El rastro municipal comprende las instalaciones físicas, propiedad del municipio, destinadas 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 (M. Signorini, et. al, 2005).

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.

6.1.2. 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.

6.2. 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 inspección federal (TIF) y los rastros tipo inspección de la Secretaría de Salud (TSS).

6.2.1. 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 (Municipio 2014).

6.2.2. 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.

7.- BASES JURÍDICAS PARA LA ELABORACIÓN DE UN REGLAMENTO MUNICIPAL 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.

7.1 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.

7.2 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.

7.3 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.

8.- 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.

8.1 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.

8.2 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.

8.3 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.

8.4 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 instrumentos indicados para 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.

9.- 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.

9.1 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.

9.2 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, el M.V.Z. interviene con la inspección de la carne 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.

9.3 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.

10.- BASES PARA EL ESTABLECIMIENTO DE LOS RASTROS.

11-16-94 NORMA Oficial Mexicana NOM-008-ZOO-1994, Especificaciones zoosanitarias para la construcción y equipamiento de establecimientos para el sacrificio de animales y los dedicados a la industrialización de productos cárnicos.

Objetivo y campo de aplicación

La presente Norma es de observancia obligatoria en todo el territorio nacional y tiene por objeto establecer las características que deberán cumplir los establecimientos en cuanto a ubicación, construcción y equipo.

Esta Norma es aplicable a todos los establecimientos que se dedican al sacrificio de animales de abasto, frigoríficos, empacadoras y plantas industrializadoras de productos y subproductos cárnicos.

La vigilancia de esta Norma corresponde a la Secretaría de Agricultura y Recursos Hidráulicos, así como a los gobiernos de los estados en el ámbito de sus respectivas atribuciones y circunscripciones territoriales, de conformidad con los acuerdos de coordinación respectivos.

La aplicación de las disposiciones previstas en esta Norma compete a la Dirección General de Salud Animal, así como a las delegaciones de la Secretaría de Agricultura y Recursos Hidráulicos, en el ámbito de sus respectivas atribuciones y circunscripciones territoriales (SARH 1986).

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 adecuados, 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.

Así mismo, 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.

10.1 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.

10.2 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 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.

10.3 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 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.

10.4 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 pre inversión 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.

11.- USUARIOS DE LOS RASTROS.

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.

11.1 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 el reglamento vigente en la entidad y cubrir los derechos establecidos por la utilización del servicio público.

11.2 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.

11.3 Uniones Ganaderas

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

La unión ganadera, interviene en la prestación del servicio público del rastro 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.

12.- REGLAMENTO DEL RASTRO DE SALTILLO.

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA DE LA PLANTA

CAPITULO 1.- BPM PERSONALES

1. Es obligatorio el uso del uniforme completo durante el horario de labores, ya que el uniforme al ser lavado en forma adecuada diariamente garantiza la reducción de riesgos de contaminación hacia el producto.
2. Es exigencia de la sagarpa y de la S.S.A el uso de cofia y cubre bocas que cubran en forma completa el cabello.
3. Esta estrictamente prohibido escupir en cualquier are interna del e1 stablecimiento.
4. No se permite tomar alimentos, bebidas o mascar chicle en cualquiera de las áreas que comprenda el establecimiento, ni en las unidades de transporte.

5. No se permite fumar en ningún área del establecimiento.
6. Cubrirse las heridas y/o cortadas para evitar la contaminación del producto con supuraciones que se puedan presentar.
7. Presentar comprobante medico de buena salud, libre de enfermedades infecto contagiosas.
8. Lavarse las manos y botas cada vez que ingrese al área de trabajo.
9. No ingresar a la planta envases o materiales de vidrio.

CAPITULO 2. BPM DE EMBARQUE DE PRODUCTO

1. Mantener el área en óptimas condiciones de limpieza y somatización antes de iniciar las labores y los embarques de productos.
2. Al embarcar los productos se deben respetar los flujos y los tiempos para evitar contaminación cruzada.
3. El personal que efectuó las labores de carga de unidades debe contar con uniforme completo, cofia, cubre bocas, botas e hule y utensilios, limpios y sanitizadas.
4. El personal debe lavarse las manos cada 30 min.
5. Mantener la iluminación adecuada del área de acuerdo a la norma oficial NOM-008-ZOO-1994, esto con el fin de poder detectar cualquier anomalía del producto antes de embarcarlo.
6. Mantener las puertas de los cuartos fríos cerradas cuando no estén en uso.
7. Verificar que los vehículos a cargar estén pre enfriado con el fin de evitar que el producto sufra calentamiento, ya que las variaciones en la temperatura permiten el crecimiento de las bacterias.
8. El personal no debe sentarse, pararse o maltratar las canales o cajas de empaque que contengan producto.

CAPITULO 3.- BPM DE ALMACENAMIENTO

A) BPM PRODUCTOS CARNICOS:

1. Las canales en su totalidad deben lavarse previo a su ingreso a los cuartos de conservación, esto con el fin de eliminar heces, contenido ruminal, pelo o aserrín de hueso que pudiera haber contaminado la canal durante su proceso.
2. No se deben colocar canales de diferentes especies en el mismo cuarto de conservación.
3. Las canales deben mantenerse dentro de los cuartos de conservación a temperaturas de 0 a 2 °C con espacios entre canales que garanticen el flujo correcto de aire frío y evitando que toquen paredes u otro tipo de estructuras.
4. Las vísceras deben mantenerse dentro de los cuartos de conservación indicados para ellos.
5. Deben de respetarse las fechas de producción aplicando el régimen PRIMERAS ENTRADAS– PRIMERAS SALIDAS (PE-PS), para evitar pérdidas por caducidad u otros problemas de salud.

B) PRODUCTOS SECOS, DE EMPAQUE O DE LIMPIEZA

1. Los productos secos deberán recibirse por un andén diferente al del manejo de productos cárnicos o en su defecto cuando ya no exista ningún tipo de producto en los andenes y pasillos.
2. Se debe llevar un control de las cajas y bolsas con nomenclatura del establecimiento.
3. Las puertas de almacén de productos químicos secos y empaques, deben mantenerse cerradas para evitar ingreso de roedores.

CAPITULO 4.- BPM DE PROCESO

1. El personal de esta área deberá utilizar correctamente los utensilios y equipo que requiera para desarrollar su trabajo.
2. Cuando un utensilio caiga al piso deberá ser lavado y sanitizado.
3. Se deben de dar los tiempos para el correcto desangrado de cada animal.
4. Es muy importante efectuar la separación y el amarre del esófago de cada animal.

5. Es muy importante realizar el amarre de recto de cada animal.
6. Es muy importante marcar todas las partes del animal, como cabeza, vísceras, canal, piel, esto debido a que si se presenta un problema que implique a la salud pública al momento de la inspección sanitaria puedan ser recuperadas en forma rápida y cierta todas las partes del animal afectado.

CAPITULO 5.- BPM DE EMPAQUE

1. Las cajas y bolsas de empaque a utilizar durante el día deberán recibirse del almacén empleadas y en tarimas, hasta su utilización, esto con el fin de garantizar su inocuidad.
2. En el área de embolsado, el personal no debe permitir que el producto toque el piso.
3. Efectuar limpieza cosmética del área a mitad de turno.
4. Las cajas o bolsas que contengan producto deben mantenerse cerradas durante su almacenamiento.

CAPITULO 6.- BPM EDIFICIO, INSTALACIONES Y EQUIPO

A) INSTALACIONES

1. Se debe contar con un programa de mantenimiento y mejoras de edificio para evitar problemas que indican en la calidad del producto.
2. Se debe contar con un programa de mantenimiento preventivo de los equipos.
3. Las paredes y pisos deben de ser cubiertas por un material impermeable, liso y de fácil limpieza.
4. Es necesario mantener áreas de trabajo con espacio suficiente para facilitar las labores.
5. Es necesario cumplir con las normas oficiales mexicanas para efectuar cualquier tipo de modificaciones del edificio.

B) EQUIPO

1. Mantenimiento preventivo y oportuno a las unidades de transporte para evitar fallas mecánicas que puedan ocurrir cuando el producto sea transportado a su destino.

2. No tener extintores de polvo químico seco en are de almacenamiento.
3. Contar con lámparas de emergencia.

Contar con tuberías marcadas con su código de colores.

4. Contar con agua fría y caliente en áreas que se requiera.

CAPITULO 7.- BPM TRANSPORTE

1. Mantener limpias y sanitizadas las unidades antes de cualquier carga de producto.
2. Las unidades deberán lavarse al término de la descarga del ganado del ganado en la planta.
3. Mantener los interiores en buenas condiciones
4. Mantener limpio y sanitizado el equipo de sujeción de producto.

CAPITULO 8.- BPM DE CONTROL DE PLAGAS

1. Ninguna plaga debe ser permitida dentro de las unidades de transporte y en ninguna de las áreas del establecimiento ya que son vectores de enfermedades.
2. El uso de plaguicidas está permitido siempre que cumpla con los requisitos.
3. Colocación de trampas de goma en los interiores de la planta, en zonas estratégicas manteniendo siempre prendidas las lámparas atrayentes.
4. Queda prohibido dejar dulces o alimentos dentro de los escritorios, cajones, gavetas, lokers.
5. Reportar inmediatamente al responsable de control y calidad a Supervisar cualquier indicio de roedores.

CAPITULO 9.- BPM DE EXTERIORES

1. El perímetro exterior de la planta debe mantenerse libre de basura y desperdicios.
2. Mantener siempre limpias las áreas de basura y desperdicios.
3. Queda estrictamente quemar basura.
4. Mantener los exteriores libres de melaza.
5. Mantener en buen funcionamiento los drenajes y coladeras.

6. Mantener las mangueras en sus percheros cuando no estén en uso.

CAPITULO 10.- BPM EN LIMPIEZA Y SANITIZACION

1. Los equipos de limpieza deben mantenerse limpios y en buenas condiciones físicas.
2. No se deben utilizar escobas o cepillos de fibras naturales.
3. Se debe de respetar el código de colores de los utensilios de limpieza para las área de acuerdo al color de los uniformes de cada área.
4. Los utensilios de limpieza serán exclusivos de cada área.
5. Los productos químicos utilizados para limpieza deben ser manejados por una sola persona.
6. La sanitizacion cuando el área lo requiera debe hacerse de acuerdo a los procedimientos establecidos.

CAPITULO 11.- BPM EN MANTENIMIENTO

1. El personal de mantenimiento debe apegarse a todas las normas de sanidad e higiene que estén establecidas por la empresa.
2. Todo equipo y herramienta que se utilice dentro de la planta deberá pasar por un proceso diario de limpieza y sanitizacion.
3. No deben de dejarse arreglos temporales en ninguna de las áreas.
4. El personal de mantenimiento debe tener los manuales de manejo, ensamble y recomendaciones del fabricante de todos los equipos que existan en la planta.
5. Para evitar riesgos de contaminación biológica no deberán hacerse reparaciones en las áreas de proceso cuando exista producto en ellas.

PROGRAMA DE TRASABILIDAD DE LOS ANIMALES SARIFICADOS EN EL ESTABLECIEMIENTO

Recepción de animales:

1. Los animales que se reciben en las instalaciones del establecimiento deben de ir acompañados de documentos que muestren su origen, como son:

- Certificado zoosanitario vigente
- Comprobante de propiedad (factura, remisión, pase ejidal)
- Constancia de pruebas de tuberculosis y brucelosis para foráneos
- Constancia de usos de alimentos libres de riesgos para BSE

2. Al hacer la recepción se cotejan las señales de identificación que los documentos especifican: fierros, aretes y/o muescas, de no corresponder los animales serán rechazados.

3. con los propietarios y sus destinos posibles.

4. La edad promedio de los animales recibidos para sacrificio no sobrepasa los 30 meses. En el caso de animales destinados a procesos de exportación, estos son menos de 30 meses en su totalidad.

SACRIFICIO Y PROCESO

1. Al momento del sacrificio se numera en forma consecutiva las canales y las vísceras de cada animal, esta numeración coincide en cada una de las partes del mismo.

2. Al momento del sacrificio se recolectan los aretes de los animales con el apoyo de un tablero se identifica el numero de turno de sacrificio del animal.

ENTREGA DE PRODUCTO EN ANDÉN

1. Las canales y sus vísceras se entregan a los propietarios relacionado los números de las partes con el número de turno de sacrificio de los animales de cada persona.

2. Cada propietario firma un recibo por la entrega de estos productos, así como un vale de salida para el are de vigencia, quedando constancia de estos en los archivos del establecimiento.

PROCEDIMIENTO PARA EL RASTREO Y RECUPERACIÓN DE PRODUCTOS

Política:

- Al ser reportado algún caso de enfermedad por el consumo de productos surtidos por el establecimiento TIF 377 se procederá de inmediato al rastreo y recuperación del producto bajo el cumplimiento de este procedimiento.

Objetivo:

- Establecer los lineamientos para la localización, identificación, recuperación, segregación y disposición de los productos que hayan provocado alguna enfermedad.

Alcance:

- Todo producto causante y/o sospechoso de haber ocasionado. Enfermedad al consumidor.
- Todo producto que no cumpla con función primaria del consumidor.

Controles:

- Identificación del producto.
- Localización del producto.
- Recuperación y disposición del producto.

Responsable:

Gerencial general

- Notificar a gerencia y/o departamento de calidad del establecimiento TIF 377 el problema presentado.
- Aportar la información necesaria para poder rastrear el producto.
- Identificar a quien o a quienes se les ha surtido el producto.

Personal del área de calidad y embarques:

- Contar con el equipo para el rastreo y recuperación del producto.
- Contar con la lista de contactos disponibles las 24 hrs diariamente.
- Rastreo del producto que fue reportado.

- Realizar el rastreo del producto en menor tiempo posible.
- Desplazar el personal de calidad hacia el lugar del problema.
- Identificar el producto.
- Gestionar el regreso del producto.
- Determinar la causa del problema.
- Reporta a la presidencia del equipo HACCP las causas y soluciones.
- Promover todas las acciones preventivas y correctivas necesarias para evitar su repetición.

Presidencia del equipo HACCP:

- Notificar a los diferentes clientes internos gubernamentales, en caso de ser necesario los pormenores del problema.

Referencias:

- Hoja de control de recepción del producto.
- Control de producto rechazado o retenido.
- Hoja de control de temperatura interna del producto.
- Control de temperatura en cámaras.
- Directorio de clientes.

Desarrollo del procedimiento:

- Recibir la notificación de una enfermedad sospechosa o con problemas de inocuidad se procede lo siguiente:

Cliente: reporta los problemas o sospechas que hay de producto, Proporcionando la siguiente información:

- Tipo de producto.
- Fecha de recepción del producto.
- Tipo de problemas reportado.
- Revisar y verificar el producto del mismo lote que ha salido.

Establecimiento TIF:

- El personal de control de calidad se desplaza al lugar donde inspecciona el producto y notifica el problema encontrando al médico sanitarista responsable para que este analice las causas.
- Control de calidad notifica a la gerencia de operaciones.
- Control de calidad gestiona la destrucción del producto.
- Operaciones y calidad analizan las causas del problema reportado y toman las medidas necesarias para eliminar los riesgos de una repetición de dicho problema.
- En caso de existir un problema accionable la gerencia notificara a las instancias oficiales correspondientes la descripción del problema.

ESTABLECIMIENTO PREVENTIVO PARA CONTROL DE BSE

1. Animales provenientes de engordas deben presentar constancia de utilización de ingredientes que no presenten riesgos de transmisión de BSE.
2. Separar animales jóvenes de animales mayores a 30 meses.
3. Separar animales sanos de animales postrados.
4. Los animales jóvenes deben ser sacrificados en los primeros turnos de la matanza antes con postración no traumática deben de ser sacrificados al término de la jornada, enviando muestras de tejido nervioso al comité de fomento agropecuario.
5. Los animales con postración traumática deben de ser sacrificados al término de la jornada, enviando muestras de tejido nervioso al comité de fomento agropecuario para su estudio.
6. Las cabezas deben separarse de la línea para su inspección sanitaria y para identificar la edad del animal de acuerdo al desarrollo dental.
7. Esterilizar la sierra entre canal y canal con agua a una temperatura mínima de 82.5°C.

ANDENES DE RECEPCION DE ANIMALES:

1. La recepción de animales se efectuara con un mínimo de 12 horas previas a la hora de sacrificio.
2. El elevador en un turno que recibe los animales a su arribo al rastro, verificando que traigan la papelería correspondiente antes de empezar el desembarco, los documentos son:
 - A) Certificado zoosanitario que ampare la cantidad de animales transportados, este tiene que ser original y vigente.
 - B) Pase de ganado, original, elegible, con nombre del propietario, nombre y firma de la autoridad que o avala, a nombre de la persona que va a sacrificarlo o en su defecto, con la cesión de derechos.
 - C) Animales que provengan de afuera del estado deben de portar certificado zoosanitario, sin este documento no podrán ser recibidos.
 - D) Presentar constancia de usos de alimentos libres de riesgo relacionado a la enfermedad del ganado.
3. Una vez que se revisan los documentos, hay que cotejarlos con los animales, que estos correspondan a los fierros, aretes descripciones que de ellos se hacen en los documentos, de no corresponder no se podrán desembarcar.
4. En el caso del certificado zoosanitario se le recogerá el original y todos los documentos y constancias que lo acompañen.

ASIGNACIÓN DE CORRALES POR PROPIETARIO Y DEFINICIÓN DE TURNO DE SACRIFICIO

1. No se podrán desembarcar animales que hayan muerto durante el transporte.
2. De acuerdo al número de animales, edad, y estado físico de estos se les designara el tipo y numero de corrales necesarios, quedando en claro que los veladores solo auxiliaran a los introductores a bajar a su ganado, no realizaran la maniobra completa.

3. El turno de sacrificio se asignara respetando el lugar en que los introductores lleguen al rastro a dejar sus animales, así como de acuerdo a las edades y condiciones físicas.

INSPECCION ANTEMORTEM

1. Personal oficial aprobado efectuara la inspección ante mortem de los animales recibidos para detectar si existen anomalías en el comportamiento o en la salud de estos, dichas anomalías pueden ser claudicaciones, espasmos, salivación excesiva, caminar errante, signos respiratorios, caquexia, etc.

PROCESO DE SACRIFICIO

Una vez que los animales han sido aprobados para su sacrificio entran a la sala de proceso a las siguientes indicaciones:

1. Arreo de animales. Serán arreados a la manga de ingreso evitando golpearlos, siendo arreados de acuerdo al turno de sacrificio del propietario.
2. Manga de ingreso a sala de sacrificio. Todos los animales en condiciones de caminar deberán de ser conducidos por la manga de ingresos, esta debe tener en funcionamiento el baño de aspersion y el área de escurrimiento.
3. Cajón de noqueo. En este lugar se insensibiliza a los animales utilizando una pistola de perno cautivo de penetración.
4. Animales caídos. Los animales que por su condición o por fracturas no puedan caminar serán acercados a la puerta para animales caídos en un vehículo para tal fin.
5. Área de pialado y lavado de región anal. En esta área cae el animal noqueado, es necesario verificar que el animal no presente signos de conciencia antes de efectuar la maniobra de pialado, antes de elevarlo por completo se efectuara el lavado del escudo (nalga y ano) del animal, utilizando agua a presión eliminando la totalidad de las heces.
6. Estación de degüelle. Esta operación se debe llevar a cabo dentro de los primeros 30 segundos después de que el animal ha sido noqueado. El cuchillo que se utilice para separar la piel será esterilizado entre animal y animal.

7. Amarre de esófago. Se realiza el amarre de esófago mediante un nudo para evitar que el reflujo gástrico contamine la canal.

8. Desprendimiento de cabeza. Es desprendida a la altura de la articulación atlanto occipital, dejándola unida al cuerpo solo por la piel del cuello, a la altura de la nuca, utilizando un cuchillo para cortar la porción muscular, esófago tráquea y un cuchillo diferente y marcado.

9. Corte de cuernos y patas delanteras. Con auxilios de un cortador neumático se retiran los cuernos a la altura de su base y sus patas delanteras.

10. Corte de patas traseras, rayado del animal y despiele de los cuartos traseros. Con el uso de un cortador neumático se cortan las patas traseras antes de comenzar el despiele. El rayado por la línea media y el despiele del cuarto trasero se hace de forma manual. En esta estación se cambia el cuerpo del animal del pial a las rolas para que de aquí en adelante el faenado se haga sobre el riel.

11. Amarre de recto. Se realiza el amarre de recto mediante la colocación de una bolsa de polietileno la cual se fija con una liga para evitar que las heces contaminen la canal.

12. Desprendimiento final de la cabeza. La cabeza es desprendida del cuerpo del animal cortando la piel que la une a él para pasarla al área de lavado, trimeado e inspección. La cabeza será marcada con un número que deberá coincidir con el de la canal, vísceras y demás partes del animal.

A) Lavado y trimeado. La cabeza es lavada para retirar el exceso de sangre, se le retiran labios, cejas, residuos de piel y cualquier otro contaminante. Se lava la cabeza con un tubo de doble canaladura que será introducido en las fosas nasales.

B) Inspección. Se lleva acabo por el personal autorizado para detectar alguna anomalía o indicio de un proceso de infecto-contagioso.

13. Despielado de la canal. La canal es colocada en maquina despieladora que mediante tracción le retira la totalidad de la piel, esta maniobra es auxiliada por dos

operarios que mediante el uso de cuchillos de disco neumático se aseguran que solo se retire la piel de la canal y no porciones de musculo.

14. Estación sierra de pecho. Con la ayuda de una sierra neumática se corta el pecho para facilitar la extracción de las vísceras torácicas, primero se marca el área de corte con un cuchillo y después se introduce la sierra teniendo cuidado en no romper ningún órgano interno, el corte se efectuara de arriba hacia abajo.

15. Evisceración. Debe llevarse a cabo dentro de los primero 30 minutos después de muerto el animal. Esta se divide en dos fases, extracción de vísceras verdes y extracción de vísceras rojas.

A) Vísceras verdes. Se hace corte con cuchillo por la línea media a nivel abdominal, teniendo cuidado de no romper ningún órgano interno.

B) Vísceras rojas. Estas vísceras son el corazón, pulmones y el hígado y serán extraídas del animal para su inspección en forma conjunta.

16. Corte de canal. El corte se efectuara de arriba hacia abajo siguiendo la columna vertebral, cuidando mucho de no desviarse en el corte para evitar quede oculta de la medula espinal la cual será retirada en el siguiente paso de la línea de proceso, así como mermas en los cortes primarios que se extraen de la media canal.

17. Trimeado de la canal. Una vez cortada la canal en medias se retira la medula espinal en su totalidad y las membranas que la cubren utilizando un cuchillo exclusivo para este fin, el cual debe estar marcado, el operario encargado de realizar esta operación estará identificado con un saco color azul con las siglas de material de riesgo específico (MRE) siendo el único de llevarlo a cabo.

18. Inspección y pesaje de la canal. La canal se somete a una inspección final para detectar anomalías, revisar que no tenga contaminantes ni olores no propios

del producto. Una vez aprobada la canal pasa a pesaje en donde se registrara su peso antes de pasar a cuartos fríos.

19. Lavado de canal. En esta estación la canal se somete a lavado con agua potable a presión para quitar residuos de contaminantes como contenido gástrico, aserrín de hueso, sangre , heces, o pelo, el lavado de canales se realiza de arriba hacia abajo en su totalidad evitando salpicar las canales ya lavadas.

20. Almacén de canales. Una vez aprobadas y pesadas las canales serán enviadas a las cámaras de refrigeración en donde se mantendrán por 12 horas como mínimo a una temperatura de 0 a 2°C.

ENTREGA DE CANALES

Previa refrigeración de las canales serán entregadas al cliente solo por los andenes indicados para ello, embarcándolas en un vehículo adecuado para el transporte de carnes que deberá estar perfectamente lavado y sanitizado. A los clientes solo se les entregaran medias canales y cuartos de canal, evitando usar los andenes para sacar cortes primarios. Las vísceras y cabezas también serán entregadas por estos andenes evitando el contacto con las canales y en los vehículos separados.

PUNTOS CRITICOS DE CONTROL DE SACRIFICIO Y FAENADO DE BOVINOS

Pcc1 limpieza y trimeo de canales

Tipo de riesgo. Biológico y físico

Control. Inspeccionar el 100% de las canales procesadas antes del lavado, para verificar que estén libres de residuos no significativos de contaminantes (que se puedan eliminar con el lavado con agua a presión de las canales).

Monitoreo. El supervisor del área de calidad evalúa las canales antes del lavado buscando signos de contaminación visible que no se pudiera eliminar con el lavado posterior.

Limites críticos. Cero tolerancia no debe existir contaminación visible significativa en las canales.

Medidas preventivas: el programa de buenas prácticas de manufactura previene la contaminación de las canales señalar el correcto amarre del esófago y recto al 100% de las canales.

Medidas correctivas. El supervisor de control de calidad identificara la causa de la desviación y prevendrá que vuelva a ocurrir.

PROCEDIMIENTO DE MONITOREO DE PUNTO CRITICO DE CONTROL 1

Pcc1 limpieza y trimeo de canales.

Objetivo:

Evaluar el grado de desviación de las siguientes actividades:

- Eficiencia del proceso de faeneado previo al lavado de canales.
- % de canales contaminadas.
- Grado de suciedad de las canales por esta falla

Elaborar plan de contingencia en el caso de presentar desviación.

- Trimeo de canal.
- Revisión de los procesos previos.
- Retroalimentación y capacitación del operario.

Responsable del monitoreo.

- Supervisor de control de calidad.

Procedimiento de monitoreo.

- El supervisor monitoreara la limpieza de las canales.
- Si las canales revisadas no se les detectaran fallas en su proceso se liberaran y pasaran al lavado de canales.

- Si a las canales se les detectara fallas en su proceso, se procederá a retenerlas para evaluarlas y en su caso trimear y/o lavar.
- El supervisor anotara el numero de las canales revisadas en el formato de seguimiento al plan HACCP PCC1, si no se encuentran desviaciones en el proceso solo se anotara el número de la canal revisada en el formato.

Verificación. El monitoreo de lavado de canales será verificado por el personal de aseguramiento de calidad revisando también este azar entre turnos canales antes de que ingresen al cuarto frio para constar que lo asentado en el monitoreo son reales.

PCC2. ENFRIAMIENTO DE LAS CANALES O TEMPERATURA DE LAS CANALES

Tipo de riesgo: Biológico

Control. Se deberá controlar la temperatura de las canales, la cual se debe mantener por debajo de los 4°C previo a la entrega.

Monitoreo. El supervisor del área control de calidad supervisara el correcto acomodo de las canales dentro de los cuartos fríos, asegurando el correcto paso del aire.

Limites críticos. Todas las canales empezaran su proceso de enfriado dentro de una hora a partir del desangrado. Una temperatura de 4°C o menor deberá ser alcanzada en las canales dentro de un periodo de 18 horas.

Medidas correctivas. El supervisor de control de calidad o personal a su cargo retendrá a rechazar el producto dependiendo del tiempo y la temperatura de la desviación. Así mismo, identificara la causa de la desviación evitando que vuelva a ocurrir y en caso de una desviación se evitara que el producto salga hasta que este alcance la temperatura adecuada.

PROCEDIMIENTO DE MONITOREO DE PUNTO CRITICO DE CONTROL 2 PCC2 TEMPERATURA DE CANALES

Objetivo. Evaluar las desviaciones de temperatura de canales almacenadas en las cámaras de conservación:

- Eficiencia de enfriamiento de las cámaras de conservación.
- Grado de desviaciones en la temperatura requerida de almacenaje.

Elaborar plan de contingencia en caso de presentar desviación:

- Reacomodo de canales en otra de conservación.
- Revisión de equipo de enfriamiento de la cámara de conservación.
- Análisis microbiológico del producto.
- Retención del producto no apto para consumo.

Responsable de monitoreo:

- Supervisor de control de calidad.

Procedimiento del monitoreo:

- El supervisor monitorea el adecuado acomodo de las canales en la cámara de conservación.
- Se monitorea la temperatura de la cámara de fría cada dos horas, llevándose registro de ello, la temperatura final de la cámara de refrigeración debe ser menor a 4°C.
- Pasadas las 12 horas a su sacrificio se tomara la temperatura interna de las canales con ayuda de un termómetro de vástago, esta temperatura deberá ser menor a 4°C.
- El supervisor anotara en el registro HACCP las temperaturas encontradas en el monitoreo, en caso de no cumplir con la temperatura requerida se anotaran las desviaciones encontradas y medidas correctivas que se anotaran.

Verificación: las temperaturas de las cámaras y las temperaturas internas de las canales serán verificadas por personal de aseguramiento de calidad para constar que los datos asentados en el monitoreo son reales.

PCC1B.- TEMPERATURA DE VISCERAS

Tipo de riesgo.- biológico

Nivel de riesgo.- severo

Control.- se deberá controlar la temperatura de las vísceras, la cual se deberá de mantener por debajo de los 4°C.

Monitoreo.- el supervisor del área de calidad supervisara el correcto acomodo de vísceras dentro del curto frio. El supervisor de andenes seleccionara 4 vísceras de cada cuarto al azar después de cumplir las 18 horas para asegurar que la temperatura interna de 4°C o menor ha sido alcanzada.

Limites críticos.- todas las vísceras empiezan su proceso de enfriado dentro de una hora a partir de la evisceración. Una temperatura de 4°C o menor deberá ser alcanzada por la víscera dentro de un periodo de 18 horas, la temperatura de las cámaras de conservación deberá de mantenerse por debajo de los 4°C.

Medidas correctivas.- el supervisor de control de calidad o personal a su cargo retendrá o rechazara producto dependiendo del tiempo y temperatura de la desviación.

Medidas correctivas.- el supervisor de control de calidad o personal a su cargo retendrá o rechazara producto dependiendo del tiempo y temperatura de la desviación. Así mismo, identificara la causa de la desviación y prevendrá que vuelva a ocurrir.

PCC2A.- TEMPERATURA DE CABEZAS

Tipo de riesgo.- biológico

Nivel de riesgo.- severo

Control.- se deberá controlar la temperatura de las cabezas, la cual se deberá de mantener por debajo de los 4°C.

Monitoreo.- El supervisor del área de calidad o andenes supervisara el correcto acomodo de la cabeza dentro del cuarto frio, asegurando el correcto paso del aire por las vísceras. El supervisor de control de calidad verificara el correcto acomodo

de la cabeza. Seleccionara 4 cabezas de cada cuarto frio después de cumplidas las 18 horas para asegurar que una temperatura interna igual o menor que 4°C.

Limites críticos.- todas las cabezas empiezan enfriando dentro de una hora a partir del sacrificio. Una temperatura de 4°C o menor deberá ser alcanzada por las cabezas dentro de un periodo de 18 horas.

Medidas correctivas.- el supervisor de control de calidad o personal a su cargo retendrá o rechazara producto dependiendo del tiempo y temperatura de la desviación. Así mismo, identificara la causa de la desviación y prevendrá que vuelva a ocurrir. El mantenimiento de la cámara de conservación será ajustado para prevenir que la desviación vuelva a ocurrir.

PROGRAMA DE CALIDAD

Material de empaque: dentro de los materiales que se utilizaran para el empaque del proceso de vísceras frescas o congelada para la distribución nacional y/o exportación, se tiene contemplado el uso de materiales inocuos y aprobados por la secretaria de agricultura de cualquier proveedor que cumplan con estos requisitos y extiende una carta compromiso de calidad e inocuidad.

- Bolsa de polietileno (meat bag 50x70 cm).
- Tira de polietileno (cover film de 2.80 mts).
- Rollo para emplayar (poly stretch film de 18x1, 100 c-50).

Etiquetas: se cuenta con básculas autorizadas y auditadas por la autoridad estatal, y con un proveedor de etiquetas termolábiles (representaciones y equipos comerciales de Coahuila.RFC MESJ490922UT2). Austin ahumada #912-A, virreyes pensiones, saltillo coah. Tel. 844-4161032, las cuales son las indicadas para este uso.

La norma oficial mexicana NOM-009-ZOO-1994, proceso sanitario de la carne, en la parte número 16 que a la letra dice:

16. etiquetado.

16.1 Las etiquetas, marcas leyendas y cualquier inscripción comercial que los establecimientos pretendan fijar a la carne y sus productos, deben ser aprobadas por la secretaria.

16.2 Los datos que debe contener una etiqueta son los siguientes:

- Nombre del producto.
- Número oficial del establecimiento.
- Leyenda de inspeccionado y aprobado SHAR México.
- Ingredientes en cantidades de inclusión ya sea en porcentajes o gramos.
- Razón social y dirección del producto o emparador, incluyendo el código postal.
- Número de lote.
- Contenido neto.
- Condiciones de manejo, ya sea en refrigeración o congelación.
- En el caso de que el producto sea elaborado para otra empresa, deberá decidir: elaborado por...para...

El número de etiquetas dependerá de los productos a procesar y serán solicitados y autorizados por la autoridad competente a través de la dirección general de inocuidad agroalimentaria, y acuícola y pesquera por parte del servicio nacional de sanidad, inocuidad y calidad agroalimentaria.

13.- ESQUEMA BASICO PARA EL REGLAMENTO DEL RASTRO.

- 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.

14.- PROPUESTA DE MODIFICACION AL REGLAMENTO DEL RASTRO MUNICIPAL DE SALTILLO, COAHUILA.

CAPITULO I. DISPOSICIONES GENERALES.

ARTÍCULO 1.- El presente reglamento es de observancia general e interés público, su aplicación comprende el territorio del municipio de Saltillo, Coahuila, y tiene por objeto normar las actividades relacionadas con la administración y funcionamiento del servicio público del rastro municipal.

ARTÍCULO 2.- La prestación de servicio público del rastro, así como a todos aquellos subsidiarios y conexos, se prestarán por el Ayuntamiento, a través de la Unidad de Servicios Públicos Municipales.

ARTÍCULO 3.- La prestación del Servicio Público del rastro, se realizará con la vigilancia y supervisión del Regidor del ramo y por conducta de las Unidades de Servicios Públicos Municipales.

ARTÍCULO 4.- Para efectos de este Reglamento se consideran:

El lugar o local sea o no propiedad del municipio, donde se realizan actividades de guarda y sacrificio de animales para su consumo, así como los productos que del mismo se derivan.

ARTÍCULO 5.- El rastro municipal, deberán contar con los siguientes servicios:

- I.- Área para carnes no aptas para consumo, separadas de las demás del rastro, equipadas de acuerdo con las necesidades.
- II.- Sala de frituras.
- III.- Área de congelación.

- IV.- Área de rendimiento.
- V.- Energía Eléctrica.
- VI.- Agua potable o sistema de tratamiento de la misma.
- VII.- Oficinas Administrativas.
- VIII.- Baños para el personal y regaderas.
- IX.- Sistema de drenaje.
- X.- Sistema de tratamiento de aguas negras.
- XI.- Área de depósito de estiércol (estercolero) y su disposición adecuada.
- XII.- Planta de luz.
- XIII.- Oficina para las autoridades sanitarias con sanitarios, regaderas y vestidores.
- XIV.- Laboratorio de análisis físico-químicos y microbiológicos.
- XV.- Laboratorio de triquinoscopia.
- XVI.- Área de necropsia (anfiteatro).
- XVII.- Horno crematorio.

ARTÍCULO 6.- El rastro municipal contará con los siguientes servicios:

- I.- Baños con ventiladores.
- II.- Energía eléctrica.
- III.- Agua Potable, si es de pozo, darle tratamiento.
- IV.- Disposición de estiércol.
- V.- En el caso de aves, separar las plumas o trampas y su disposición adecuada.
- VI.- Fosa séptica.
- VII.- Sistema de transporte adecuado.

ARTÍCULO 7.- La autoridad Sanitaria asignada al rastro por la Secretaría de Salud Pública del Estado, ejercerá las siguientes funciones:

- I.- Colaboración con la administración del rastro, incluyendo los organismos subsidiarios de servicios conexos.

II.- Recepción de guías sanitarias expendidas por la Secretaría de Agricultura y Recursos Hidráulicos por medio de la que se especificará el origen, número de animales, especie. Motivo de la movilización, vehículo, distancia recorrida y Certificados Sanitarios en su defecto podrá exigirse una certificación para la movilización de animales dentro del mismo municipio por la Autoridad Local, siempre y cuando las Autoridades competentes lo autoricen.

III.- Las Autoridades sanitarias determinarán el inicio del proceso de sacrificio cuando se haya verificado.

- A) Control y tratamiento del agua.
- B) Abastecimiento suficiente de agua.
- C) Existencia de corrales.
- D) Funcionamiento del equipo de proceso.
- E) Higiene del área de proceso.
- F) Personal debidamente equipado.
- G) Funcionamiento y capacidad de las cámaras de conservación.
- H) Revisión de productos en Cámara de Conservación.
- I) Verificar la existencia de hielo suficiente, para los productos que los requieran.
- J) Buen funcionamiento de los sistemas de drenaje y/o de tratamiento de aguas negras.
- K) Buen funcionamiento de trampas para evitar el paso de desechos en el drenaje, así como disposición adecuada de los mismos.

De no cumplir las anteriores disposiciones la Autoridad Sanitaria tendrá la facultad de detener el proceso de sacrificio. Incluso después de haberse iniciado, sin encontrarse alguna irregularidad hasta que no se dé solución a la misma.

IV.- Verificar las condiciones sanitarias del transporte de los animales en pie así como vigilar se dé el reposo obligatorio a éstos de un mínimo de 12 horas.

VII.- Participar en la vigilancia del adecuado manejo y destino de: Sangre de los animales sacrificados, cerdas, cuernos, pezuñas, orejas, vesícula biliar, glándulas, etc., (despojos blancos), así como todos los productos de los animales enfermos que se destinan a pailas o que sean remitidos por las autoridades sanitarias para el anfiteatro o para su incineración y cuantas materias resulten del sacrificio de los animales.

VIII.- Verificar las condiciones sanitarias del transporte de toda clase de productos de la matanza de animales para su distribución a los diversos establecimientos comerciales, así como la conservación adecuada cuando se trate de distancias muy largas.

IX.- Indicar las obras necesarias para la mejor prestación de los servicios.

X.- Proveer de la documentación precisa las partidas de carne y productos cárnicos que tengan que transportarse fuera de la localidad con carácter de excepción, como las reses de lidia por ejemplo, fuera de la localidad solo pueden transportarse los canales y vísceras procedentes de reses sacrificadas y conservadas en el Rastro.

XI.- Vigilar la limpieza a higiene del personal y de su ropa de trabajo.

XII.- En la comprobación permanente de las condiciones sanitarias de canales, vísceras y despojos. Los Inspectores Sanitarios de la Secretaria de Salud Pública del Estado, podrán ordenar el aseguramiento el tiempo necesario para que las muestras de los productos asegurados sean enviadas al Laboratorio con el fin de practicar los exámenes que permitan corroborar la sospecha clínica del padecimiento que dio origen al aseguramiento.

XIII.-El ayuntamiento no tendrá la responsabilidad administrativa y/o financiera con los introductores; cuando se determine la destrucción de los productos

asegurados. La cámara de refrigeración en que se encuentren los productos asegurados deberá de ser de uso exclusivo para la conservación de los productos. Será responsabilidad exclusiva del Rastro el manejo y conservación de los productos asegurados en condiciones que permitan la preservación, durante el tiempo necesario para recibir los resultados del laboratorio.

ARTÍCULO 8.- La administración del rastro será responsabilidad del Ayuntamiento, quién lo prestará a través de la Unidad del Servicios Públicos Municipales, la que se encargará de:

I.- Mantener en condiciones adecuadas todo el equipo e Instalaciones que para el funcionamiento del rastro sean necesarias, así como del aseo.

II.- El rastro deberá reunir los requisitos que marca la ley vigente y contarán invariablemente con Licencia Sanitaria.

III.- El personal que labore dentro del Rastro deberá contar con Tarjetas de Control Sanitario vigente.

IV.- No se permitirá la entrada al público a las áreas de proceso, sólo se permitirán en casos excepcionales y previa autorización por parte de las autoridades sanitarias y la administración del Rastro.

V.- Recolectar en un lugar cerrado la basura y desechos los cuales serán retirados e incinerados diariamente.

VI.- Proporcionar áreas independientes para lavado y desinfección de vehículos, depósito de estiércol y dispositivos adecuados para su eliminación.

VII.- Los desechos procedentes de estas instalaciones no se descarguen en el sistema de evacuación de aguas residuales, no las plante en ningún punto situado

antes de los sumideros finales de los residuos aprovechables si es que se opera obteniendo dichos productos.

VIII.- No permitir la entrada al rastro ningún animal que no sea para la matanza.

ARTÍCULO 9.- El Ayuntamiento a través de la Unidad de Servicios Públicos Municipales expedirá la autorización a quienes hayan cumplido con los requisitos legales previstos en este Reglamento o en las Leyes correspondientes, para hacer uso de las instalaciones del Rastro.

ARTÍCULO 10.- El Ayuntamiento, en coordinación con las autoridades de comercio y salud, vigilarán que los usuarios respeten las disposiciones legales reglamentarias que regulan su actuación, cumplan con los requisitos de pesas, calidad sanitaria y precios oficiales.

ARTÍCULO 11.- Por disposición sanitaria, la carne que no reúna las características necesarias para su distribución y consumo, se enviará a los hornos para su incineración.

ARTÍCULO 12.- La prestación del servicio público del rastro podrá ser concesionado a particulares, cuando así convenga a los intereses del Municipio.

ARTÍCULO 13.- Para la ubicación y construcción del rastro municipal, se sujetarán a las normas técnicas que emita la Secretaría de Salud Pública del Estado.

ARTÍCULO 14.- Los días y el horario de trabajo serán: lunes, martes, miércoles, jueves y viernes de 8:00 am a las 15:00 pm.

Sábados y domingos días de descanso.

ARTÍCULO 15.- Las ventas de menudeo serán autorizadas en el lugar y horario determinado por la administración del rastro municipal y exclusivamente por el propietario, original del producto, de acuerdo al sacrificio, citando intermediarios.

Médico veterinario zootecnista: profesional oficial titulado capacitado y autorizado para la realizar la inspección sanitaria de animales y sus productos.

CAPITULO II. DE LOS USUARIOS.

ARTÍCULO 16.- Se consideran como usuarios permanentes o temporales los que a juicio de la administración del rastro, justifiquen o acrediten la posesión legal del animal, sea éste de cualquier especie que se deseen introducir para su sacrificio y que además cumpla con el procedimiento que para tal efecto proceda.

ARTÍCULO 17.- Para efectos de este Reglamento, se consideran como usuarios:

- a) Permanentes aquéllas personas que obtengan una licencia que los acredite como tal para hacer uso de las instalaciones del rastro.
- b) Temporales aquellas personas que tramiten un permiso que los acredite como usuarios eventuales para hacer uso de las instalaciones del rastro.

ARTÍCULO 18.- También se consideran usuarios aquellas personas que haciendo del comercio una actividad cotidiana, soliciten en calidad de alquiler, mesas o espacio en el mercado de vísceras y canales, siempre y cuando satisfagan o cumplan con los requisitos establecidos por el rastro y sus procedimientos.

CAPITULO III. OBLIGACIONES DE LOS USUARIOS.

ARTÍCULO 19.- Son obligaciones de los usuarios:

- I.- Obtener la licencia que lo acredite como tal, cumpliendo previamente los requisitos de presentarse a la Unidad de Servicios Públicos Municipales y entregar una solicitud acreditando su identidad, actividad, vecindad y asiento de su

negocio, anexando autorización sanitaria o tarjeta de salud y 2 fotografías tamaño credencial.

II.- Realizar las actividades para las cuales solicitó la licencia de funcionamiento en forma personal o por conducto de sus familiares o dependientes laborales, quienes actuarán por cuenta del usuario autorizado. Solo en casos justificados ante las autoridades el usuario podrá acreditar uno o varios representantes, mediante carta poder debidamente protocolizada ante Notario Público.

III.- Cumplir a satisfacción del Ayuntamiento, las sanciones impuestas por las infracciones que se cometan a las disposiciones del presente Reglamento.

IV.- Permitir las visitas de Inspección que practiquen los funcionarios del Ayuntamiento, las Autoridades de Comercio y de Salud.

V.- Cargar y descargar la carne y todos sus derivados en los lugares y horarios establecidos para tal efecto.

VI.- Contar en su lugar de trabajo con equipo de primeros auxilios y de seguridad más indispensables.

VII.- Pagar las cuotas y/o tarifas que fije la administración por los servicios ordinarios, extraordinarios o especiales que reciba del rastro.

VIII.- Sacar el ganado que no vaya a ser sacrificado, antes de las 6 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, según lo establecido al respecto.

ARTICULO 20.- 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.

ARTICULO 21.- La recepción del ganado vacuno será a las 6:00 y a las 19:00 lunes, martes y jueves que son los días de sacrificio 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.

CAPITULO IV. DE LAS PROHIBICIONES.

ARTÍCULO 22.- Para efectos de este Reglamento, se considerarán como prohibiciones las siguientes:

I.- Que los usuarios de las Instalaciones del rastro saquen los animales que no sacrificarán, sin cumplir con las disposiciones sanitarias y haber pagado todos los derechos, impuestos y demás cuotas que hayan causado.

II.-Distribuir carne fresca o refrigerada a los detallistas sin la debida inspección sanitaria, sin el cumplimiento fiscal respectivo; de igual manera sin el pago de cuota a la Administración.

III.- Presentar la solicitud para el sacrificio de ganado fuera del horario y del procedimiento establecido.

IV.- Presentar datos falsos o diferentes de los animales designados para el sacrificio.

V.- Introducir ganado en los corrales de encierro fuera del horario establecido.

VI.- Entrar a los departamentos de sacrificio, refrigeración y de Inspección Sanitaria sin la autorización de la administración.

VII.- Colgar los canales fuera de las perchas autorizadas por la administración.

VIII.- Abandonar los canales en las cámaras de refrigeración por más de 24 horas, y en caso de que suceda, la Administración procederá a la venta o incineración, según convenga, y el producto será en beneficio de la misma.

IX.- Exender las vísceras y canales fuera de los lugares y horarios establecidos para tal efecto.

X.- Depositar en las cámaras de refrigeración carne que, a juicio del servicio sanitario proceda de animales enfermos, en todo caso, ésta se enviará al anfiteatro o a las pailas según proceda.

XI.- Sacar de los corrales a los animales en pié sin haber cumplido a satisfacción con las disposiciones sanitarias y reglamentarias y además, sin haber cubierto los derechos, impuestos Y cuotas que haya causado.

CAPITULO V. DE LA ORGANIZACIÓN ADMINISTRATIVA.

ARTÍCULO 23.- La prestación del servicio público del rastro y su organización administrativa se realizará por el Ayuntamiento, a través de la Unidad de Servicios Públicos Municipales de la que dependerá orgánica y jerárquicamente.

La organización Interna del rastro municipal establecido de conformidad al presente reglamento, estarán a cargo de un Administrador designado y removido libremente por el C. Presidente Municipal.

ARTÍCULO 24.- El Administrador del Rastro, tendrá las siguientes funciones:

I.- Registrar a los Usuarios.

II.- Elaborar un padrón de usuarios permanentes para efectos de control.

III.- Integrar, controlar y actualizar el archivo del rastro.

IV.- Proponer al C. Presidente Municipal en Coordinación con el Titular de la Unidad de Servicios Públicos Municipales, las necesidades de construcción y reacondicionamiento del rastro.

V.- Programar el mantenimiento anual del Rastro.

VI.- Agrupar a los usuarios por tipo de animales que expendan, procurando que hagan uso adecuado de las instalaciones del rastro.

VII.- Cuando así lo determine la Tesorería Municipal, tener bajo su responsabilidad el cobro de los impuestos, tarifas y cuotas por los servicios ordinarios y/o extraordinarios.

VIII.- Vigilar que las instalaciones se conserven en buenas condiciones físicas e higiénicas.

IX.- Supervisar la prestación de los servicios de refrigeración.

X.- Ordenar el retiro de la carne en estado de descomposición de las instalaciones del rastro.

XI.- impedir cualquier acto o violencia que altere el orden público.

XII.- Informar a su Autoridad inmediata el desarrollo de sus operaciones y las

Circunstancias especiales que se susciten en el rastro, así como de las violaciones a este Reglamento y a las disposiciones locales concordantes.

XIII.- Disponer libremente de los esquilmos y desperdicios para su venta o aprovechamiento.

XIV.- En casos de Infracción a los precios oficiales, dará aviso de inmediato a las autoridades federales competentes.

XV.- Establecer las políticas de distribución de carne a los tablajeros y detallistas para su consumo en general.

XVI.- Concesionar mediante contrato, la introducción de pasturas al rastro para la alimentación de los animales que permanezcan en los corrales, en todos los casos, el concesionario pagará a la administración la cuota que previamente se establezca.

XVII.- Sacrificar el ganado que permanezca en los corrales por más de cuatro días, cumpliendo las disposiciones sanitarias y vender los productos a precios oficiales, cobrando el importe de los derechos y demás cuotas que hayan causado, así como los impuestos generados. El excedente será depositado en la caja de la Administración para entregarse al introductor, comprobando la propiedad de los animales sacrificados.

XVIII.- Vigilar que el servicio sanitario selle la carne, exclusivamente cuando le muestren el pago de todas las cuotas causadas.

XIX.- Fijar la hora del sacrificio del ganado, tomando en cuenta que ésta debe terminar a las seis horas.

XX.- Vigilar que los animales enfermos una vez pasados por la Inspección Sanitaria, sean turnados al anfiteatro.

XXI.- Fijar las políticas pertinentes para el arrendamiento de las mesas en donde se expenden las vísceras.

XXII.- Vigilar todas las instalaciones del rastro, a través del personal capacitado para tales efectos.

ARTÍCULO 25.- Los Médicos Veterinarios Zootecnistas, adscritos a la administración del rastro deberán ser reconocidos por los servicios coordinados de salud pública teniendo como deberes:

I.- Inspeccionar diariamente el ganado a la matanza.

II.- Revisar la documentación que acredite la procedencia legal del ganado destinado a sacrificio, impidiendo la matanza de los animales que no sea debidamente acreditada a su procedencia legal, haciéndolo del conocimiento del administrador para efecto 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.

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

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

CAPITULO VI. DEL SACRIFICIO DEL GANADO.

ARTÍCULO 26.- Los animales destinados al sacrificio deberán permanecer en los corrales del rastro.

ARTÍCULO 27.- Los propietarios de animales que deseen sacrificar su ganado de cualquier especie en el rastro, deberán manifestarlo a través de una solicitud presentada ante la Administración.

ARTÍCULO 28.-El propietario para recibir las solicitudes, será el que fije la administración.

ARTÍCULO 29.- Los solicitantes al presentar su manifestación, deberán expresar el número y especie de animales que deseen sacrificar.

ARTÍCULO 30.- Los propietarios de animales pagarán directamente a la Administración los impuestos correspondientes del sacrificio, uso de corrales y peso de básculas propiedad del rastro.

ARTÍCULO 31.- La entrada de ganado de cualquier especie, destinado al sacrificio a los corrales del rastro, se efectuara todos los días hábiles, dentro del horario que fije la administración. Por ningún motivo se permitirá la entrada de ganado a los corrales fuera del horario establecido. Introducidos los animales a los corrales, se considerarán al sacrificio, y si son retirados por sus propietarios, estos no tendrán derecho alguno a exigir el reintegro de las cuotas pagadas. Cuando la administración se vea imposibilitada para prestar los servicios pagados por causas de fuerza mayor, podrán reintegrársele las cuotas pagadas.

ARTÍCULO 32.- El sacrificio de ganado de cualquier especie, principiara a la hora en que cada caso fije la administración, tomando en cuenta el número de animales manifestados.

ARTÍCULO 33.- A las áreas destinadas para labores de sacrificio, solo tendrán acceso los empleados encargados de los trabajos de matanza, el personal de vigilancia comisionado y los encargados de la inspección sanitaria, así como las personas que expresamente autorice la administración.

ARTÍCULO 34.- para el sacrificio del ganado de cualquier especie el único órgano encargado para hacerlo será la administración del rastro a través de su sala de matanza quien una vez sacrificado el ganado, procederá posteriormente a su comercialización, donde queda estrictamente prohibido el intermediarismo.

ARTÍCULO 35.- Las pieles pasarán al departamento respectivo para su limpia y efectuada esta, se entregarán a sus propietarios.

ARTÍCULO 36.- Los canales, vísceras y pieles, se entregan a los usuarios en los departamentos respectivos, mediante un recibo que firmarán los propietarios recibiendo de conformidad, de existir alguna inconformidad, deberán manifestarla en el mismo acto de recepción del jefe del departamento o bien en la administración, perdiendo todo derecho a hacerlo con posterioridad y cesando toda responsabilidad administrativo.

CAPITULO VII.

INSPECCION POST-MORTEM.

ARTÍCULO 37.- Todo manipuleo que tienda a enmascarar o a desaparecer lesiones en la canal será causa de decomiso parcial o total.

ARTICULO 38.- Después de ser sacrificados los animales, las canales, órganos y tejidos, serán sometidos a un examen macroscópico. En caso necesario, se complementará con un examen microscópico y/o bacteriológico.

ARTICULO 39.- Para su inspección, las cabezas de los animales deberán presentarse libres de cuernos, labios, piel y cualquier contaminante. Su lavado

será con agua a presión, mediante un tubo de doble canaladura que será introducido en las fosas nasales.

CAPITULO VIII.

TECNICA PARA EL SACRIFICIO HUMANITARIO DE LOS ANIMALES.

ARTICULO 40.- Es responsabilidad y obligación del personal como prestador de servicios de sacrificio ampliar con las siguientes funciones y además las impuestas en el convenio correspondiente.

- Área de reses.

I.- La insensibilización del animal, en pie o cardo deberá ser mediante los distintos métodos de sacrificio humanitario autorizado.

II.- Gancho o colgado de los animales sacrificados.

III.- Sangrado y corte de patas delanteras.

IV.- Retiro de cabezas, descornado y lavado de cabezas.

V.- Corte de patas traseras y descuerado de piernas.

VI.- Desprendimiento de ubres y viriles.

VII.- Descuerado total, amarre de recto.

VIII.- Corte de canales.

IX.- Aliñar, lavar los canales y corte de cola 2da. Vertebra.

X. Traslado de la canal por el riel desde el inicio de la línea hasta lavado final.

- Área de cerdos.

I.- Insensibilización del animal, en pie o cardo, deberá ser mediante los distintos métodos de sacrificio humanitarios autorizados.

II.- Sangrado y conducción al tanque de escaldado.

III.- Conducir a la depiladora.

IV.- Colgado, rasurado manual y chamuscado de pelo remanente y amarre de recto.

V.- Despezuñado, aliño y lavado de manitas y patas.

VI.- Corte de esternón, eviscerado y amarre de esófago.

VII.- Aliñar, lavado final de la canal.

IX.- Descuerado de la canal en el riel.

X.- Traslado de la canal en el riel.

XI.- Está prohibido trabajar las canales en el piso.

- Área de terneras.

I.- Insensibilización del animal, en pie o caído, deberá ser mediante los distintos métodos de sacrificio humanitario autorizados.

II.- Colgado, sangrado y descuerado.

III.- Corte de esternón y eviscerado.

VI.- Aliñar y lavado final de la canal.

V.- Traslado de los canales por el desde el inicio hasta el lavado final.

VI.- Queda prohibido trabajar las canales en el piso.

CAPÍTULO IX.

DE LA INSPECCION SANITARIA.

ARTÍCULO 41.- Las funciones de inspección sanitaria corresponden al inspector de la secretaria de salud.

ARTÍCULO 42.- El impuesto que cause la Inspección Sanitaria se pagará conforme lo establece el ayuntamiento de dicho municipio.

ARTÍCULO 43.- El control sanitario del ganado que entre al rastro será ejercido por el inspector de la secretaria de salud, quienes determinaran la calidad de carne par consumo humano.

ARTÍCULO 44.- Los canales de los animales sacrificados que hayan sido inspeccionados por el Servicio Sanitario, serán llevados al mercado de canales, en donde serán sellados autorizando su consumo.

ARTÍCULO 45.- Las vísceras pasarán al departamento de lavado, para ser aseadas e inspeccionadas por el personal sanitario, en su caso, serán selladas para el consumo.

ARTÍCULO 46.- En caso de que las carnes de los animales sacrificados en el rastro constituyan un riesgo para el consumo humano, conforme a la resolución del Servicio Sanitario, serán destruidas en los hornos crematorios.

ARTÍCULO 47.- En los lugares donde se practique la inspección sanitaria, no se permitirá la entrada al público.

ARTÍCULO 48.- La Inspección Sanitaria se llevará a cabo también en los mercados de canales y vísceras, mediante la visita de inspectores designados por la autoridad competente.

CAPITULO X. DEL MERCADO DE CANALES Y VISCERAS.

ARTÍCULO 49.- Concluida la Inspección Sanitaria, los canales y vísceras se pondrán a disposición de sus propietarios, quienes las podrán vender al público en buenas condiciones de higiene.

ARTÍCULO 50.- El mercado de canales deberá disponer de perchas necesarias para colgar los canales destinados a la venta.

ARTÍCULO 51.- El mercado de vísceras deberá contar con mesas para la venta de los productos.

ARTÍCULO 52.- Los mercados de canales y vísceras permanecerán abiertos para la venta de los productos, dentro del horario que fije la administración. Los canales que no se hayan vendido al cerrarse el mercado, pasarán a refrigeración dentro de la hora siguiente al cierre, y serán recibidas por el encargado del departamento de

refrigeración, quién deberá otorgar un recibo especificando detalladamente las carnes, ya se trate de cuartos, medios o canales enteros.

ARTÍCULO 53.- Los canales deberán ser retirados de la refrigeración al día siguiente por sus propietarios, para ponerlos nuevamente a la venta en el mercado.

ARTÍCULO 54.- El depósito y guarda de canales en refrigeración por el tiempo especificado en el párrafo anterior será gratuito; pero en caso de que las carnes sean abandonadas por más tiempo, los propietarios pagarán las cuotas que fije la administración.

ARTÍCULO 55.- Los canales que se reciban en el rastro de procedencia extraña a los mismos pero de animales sacrificados dentro de la Entidad y que a juicio del servicio sanitario sean aptos para el consumo, pagarán las cuotas que serán fijadas por la administración.

CAPITULO XI. DE LA INTRODUCCION DE CARNES FRESCAS.

ARTICULO 56.- Todas las carnes frescas que se introduzcan al municipio de Saltillo, Coahuila, para su consumo, deberán ser embarcadas y encontradas en el rastro municipal, con el objeto que se efectúe la inspección sobre su legal procedencia, control sanitario y pago de los derechos fiscales correspondientes. Quien no cumpla con estos requisitos se hará acreedor a la confiscación de la carne y el expendedor a la clausura total del negocio.

CAPITULO XII. DEL TRANSPORTE DE CARNES.

ARTÍCULO 57.- La movilización o transporte sanitario de la carne y demás productos de matanza, lo realizara directamente el H. Ayuntamiento a través de la

administración del rastro, o indirectamente mediante concesión que otorgue a persona o empresa responsables y se ajustaran a las disposiciones de este reglamento haciéndose de este reglamento labores correspondientes, así como las Normas Oficiales Mexicanas respectivas.

ARTICULO 58.- El transporte de carnes del rastro municipal, a las carnicerías y expendios autorizados deberá hacerse única y exclusiva en vehículos autorizados por la administración del rastro municipal, y en todo caso deberán ser vehículos que con las condiciones técnicas de higiene para su transporte, además de ser vehículos con los sistemas de refrigeración para la conservación de la carne y que cumpla con el reglamento de tránsito

ARTÍCULO 59.- Al transportarse la carne y demás productos de la matanza, deberá recabarse el recibo correspondiente a su entrega de los respectivos expendios.

ARTÍCULO 60.- Se prohíbe a los transportistas cobrar anticipadamente sus servicios, y de resultar la comisión de algún delito se consignara al infractor ante las autoridades correspondientes.

ARTÍCULO 61.- El precio del transporte será fijado por la administración, tomando en cuenta la especie de ganado, la capacidad del vehículo y la distancia del lugar donde se entregarán las carnes.

ARTÍCULO 62.- El personal que opere el transporte será designado por la administración.

CAPITULO XIII. DE LAS INFRACCIONES Y SANCIONES.

ARTÍCULO 63.- Son infracciones de los usuarios:

I.- Iniciar operaciones sin contar con la tarjeta que lo acredite como usuario, expedida por la administración.

II.- Alterar los comprobantes de pago de derechos u otras obligaciones fiscales relativas.

III.- Introducir o sacar ganado de los corrales sin las autorizaciones correspondientes.

IV.- Abandonar en el mercado del rastro las canales sin las autorizaciones correspondientes.

V.- Entrar a los lugares en que se efectúe el sacrificio, así como a las cámaras de refrigeración sin autorización.

VI.- 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 64.- La administración sancionará a los usuarios que abandonen las carnes en las cámaras de refrigeración por más tiempo del autorizado, con su venta o incineración, según proceda.

ARTÍCULO 65.- Las vísceras que no sean vendidas en el mercado o recogidas por su dueño al cerrarse el mercado serán rematadas por la administración y su producto quedará a favor de la misma.

ARTÍCULO 66.- serán sancionados con multas, que serán fijadas por la administración, o en su caso. Los usuarios que infrinjan las disposiciones contenidas en este Reglamento y demás disposiciones o, por las autoridades competentes.

CAPITULO XIII.

TARIFAS.

ARTÍCULO 67.- El servicio de báscula para comprobar el peso del ganado que va a hacer sacrificado será gratuito.

ARTICULO 68.- Queda a cargo del H. Ayuntamiento la fijación de los horarios a que se sujete el recibimiento en los corrales y el sacrificio del ganado de acuerdo con las necesidades de consumo de mercado.

ARTÍCULO 69.- El sacrificio del ganado de cualquier especie, inicia a la hora fijada por la administración, tomando en cuenta el número de animales manifestados.

ARTÍCULO 70.- A los departamentos del rastro solo tendrán acceso a los empleados destinados, a los trabajos de matanza, el personal de vigilancia y los encargados de la inspección sanitaria.

CAPITULO XIV.**TRANSITORIOS.**

ARTICULO PRIMERO.- El presente Reglamento entra en vigor al día siguiente de su publicación en la Gaceta Oficial.

ARTICULO SEGUNDO.- Se ordena la publicación del presente ordenamiento en la Gaceta Municipal, Órgano de difusión del gobierno municipal de Saltillo, Coahuila, después de ser publicado en un Periodo Oficial;

ARTICULO TERCERO.- Quedan sin efecto todas aquellas disposiciones o normas que se opongan al presente reglamento.

ARTICULO CUARTO.- Remítase el presente reglamento al Gobierno constitucional del estado de Coahuila.

15.- RECOMENDACIONES.

De manera personal y en base al estudio realizado, considero que es necesaria la modificación al reglamento, ya que esto garantiza una inocuidad alimentaria para todas las personas de este municipio. Las normas de instalaciones, procesamiento de la carne, inspección sanitaria de la carne, ya mencionadas y detalladas, son prueba suficiente de que la organización en el trabajo realizado dentro de las instalaciones del Rastro es de vital importancia, y para favorecer la mejora y la calidad en el servicio, es necesario complementar dicho reglamento agregando algunos artículos importantes; es aquí donde debido a la necesidad podemos aplicar esta nueva propuesta, la cual, siguiéndose de manera adecuada, podría garantizar mayor calidad tanto en el proceso realizado, como en la misma carne, siendo ésta apta para el consumo humano, sin temor alguno a poner en riesgo la salud de los consumidores, tanto del municipio, como a nivel estatal y nacional.

Dadas las condiciones, es muy importante que el Ayuntamiento encargado de éste órgano, esté obligado a que todo el personal cumpla con este reglamento de suma importancia.

16.- CONCLUSIÓN.

Son pocos los Rastros de México que cuentan con la tecnología moderna y el personal capacitado para realizar el sacrificio humanitario como lo indica la Ley Federal de Sanidad Animal.

En el municipio de Saltillo, Coahuila, se cuenta con instalaciones de un rastro municipal, sin embargo hay un reglamento que podría modificarse y saber en qué condiciones de higiene y de salud se encuentran las canales y sus derivados que destinan al consumo de la población y para ello es importante:

- Realizar la inspección antemortem adecuada del ganado al entrar al rastro para evaluar su condición en pie.

- Que el animal se observe saludable y apto para el consumo humano así como para su procesamiento.
- Es importante el examen posmortem y exigir los tratamientos que el animal ha llevado así como las fechas de los mismos, debido a que hay ciertas sustancias que se deben dejar de administrar en un tiempo determinado antes del sacrificio, tales como los antibióticos e implantes, ya que desencadenan intoxicaciones al consumidor.
- El médico veterinario debe trabajar juntamente con el personal del rastro, llevar control de todo el proceso desde el sacrificio hasta la industrialización o la salida de la canal según sea el caso.
- El M.V.Z. debe inspeccionar las vísceras y confirmar si el animal está sano.
- El M.V.Z. es responsable de exigir pruebas del animal para confirmar que esté libre de brucelosis u otras enfermedades.
- Que el rastro municipal se encuentre ubicado cuando menos a 5 kilómetros de distancia de la zona urbana, para evitar deterioro ecológico.

Con este proyecto se pretende que el rastro opere de manera regular en las instalaciones existentes que deben ser modificadas y habilitadas con el equipo, así como que algunas reglas sean más acordes a las necesidades, para así brindar un mejor funcionamiento de manera que se pueda ofrecer un servicio de mayor calidad, y de la misma manera potenciar el seguro higiénico-sanitario y así evitar que se realicen sacrificios de animales en domicilios y con ello la propagación de enfermedades zoonóticas.

17. FUENTES DE INFORMACIÓN.

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, 1ra 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-Luevano. Marco Jurídico Agropecuario Nacional. UAAA.N.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.- Cabral M.A. La Legislación Agroecológica Mexicana. U.A.A.A.N.U.L, México, 2001.

9.- Cabral M.A. et all.- Normatividad Pecuaria Mexicana.- UAAANUL-SOMEXA.3ª.edicion. México. 2015.

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.- Ley de Sanidad Animal. (D.O.F., 23 de julio del 2007, reformas 2012).

12.- Ley Federal sobre Metrología y Normalización (D.O.F. en estudio sus reformas).

13.- Municipio (2008). La administración de Rastros Municipales. Guía Técnica.

14.- Normas Oficiales Mexicanas del Sector Pecuario. SAGARPA. 2013.

15.- Reglamento de la Administración del rastro Municipal de Torreón, Coahuila.

16- Sanidad Animal y Vegetal Ediciones Delma, (2013).

17- SARH (1986). Manual de inspección sanitarista de la carne. Manual para médicos veterinarios sanitaristas responsables de los establecimientos tipo inspección federal. Diario oficial de la federación. Cd. De México.