

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA AGRARIA

ANTONIO NARRO

UNIDAD LAGUNA

DIVISION REGIONAL DE CIENCIA ANIMAL



PROPUESTA DE MODIFICACION AL REGLAMENTO

DE ADMINISTRACION DEL RASTRO DE

SAN JUAN BAUTISTA TUXTEPEC, OAXACA.

POR:

JUAN RIVERA MÉNDEZ

TESIS

PRESENTADA COMO REQUISITO PARCIAL PARA

OBTENER EL TITULO DE:

MÉDICO VETERINARIO ZOOTECNISTA

TORREÓN, COAHUILA

MARZO 2018

UNIVERSIDAD AUTONOMA AGRARIA ANTONIO NARRO
UNIDAD LAGUNA

DIVISIÓN REGIONAL DE CIENCIA ANIMAL

PROPUESTA DE MODIFICACIÓN AL REGLAMENTO DE ADMINISTRACIÓN
DEL RASTRO DE SAN JUAN BAUTISTA TUXTEPEC, OAXACA

POR

JUAN RIVERA MÉNDEZ

TESIS

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

MÉDICO VETERINARIO ZOOTECNISTA

PRESIDENTE:


MVZ. ALEJANDRO ERNESTO CABRAL MARTELL

VOCAL:

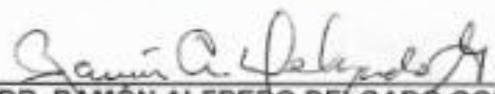

DR. AGUSTÍN CABRAL MARTELL

VOCAL:


DR. ALFREDO AGUILAR VALDÉS

VOCAL SUPLENTE:


DR. LUIS FELIPE ALVARADO MARTÍNEZ


DR. RAMÓN ALFREDO DELGADO GONZÁLEZ
COORDINADOR DE LA DIVISIÓN REGIONAL DE CIENCIA ANIMAL

Coordinación de la División
Regional de Ciencia Animal

TORREÓN, COAHUILA

MARZO DE 2018

UNIVERSIDAD AUTONOMA AGRARIA ANTONIO NARRO
UNIDAD LAGUNA

DIVISIÓN REGIONAL DE CIENCIA ANIMAL

PROPUESTA DE MODIFICACIÓN AL REGLAMENTO DE ADMINISTRACIÓN
DEL RASTRO DE SAN JUAN BAPTISTA TUXTEPEC, OAXACA

POR

JUAN RIVERA MÉNDEZ

TESIS

QUE SE SOMETE A LA CONSIDERACIÓN DEL H. COMITÉ DE ASESORÍA COMO
REQUISITO PARCIAL PARA OBTENER EL TÍTULO DE

MÉDICO VETERINARIO ZOOTECNISTA

ASESOR PRINCIPAL:

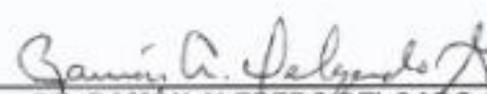

DR. AGUSTÍN CABRAL MARTELL

ASESOR:


DR. ALFREDO AGUILAR VALDÉS

ASESOR:


DR. LUIS FELIPE ALVARADO MARTÍNEZ


DR. RAMÓN ALFREDO DELGADO GONZÁLEZ
COORDINADOR DE LA DIVISIÓN REGIONAL DE CIENCIA ANIMAL


Coordinación de la División
Regional de Ciencia Animal

TORREÓN, COAHUILA

MARZO DE 2018

AGRADECIMIENTOS

A DIOS: Por siempre estar conmigo y nunca desampararme, ya que todo es parte de su perfecto plan. Estoy eternamente agradecido.

A mi Alma Terra Mater: **UNIVERSIDAD AUTONOMA AGRARIA ANTONIO NARRO UNIDAD LAGUNA**, Por permitirme ser parte de su institución en el tiempo ya cumplido, gracias por los conocimientos adquiridos en sus aulas. Puedo decir que soy orgullosamente buitre de corazón.

De manera cordial al **Dr. Agustín Cabral Martell:** Por su tiempo y disposición para guiarme en el proceso del presente trabajo de investigación, por sus buenos consejos, paciencia y sobre todo por su amistad.

Al M.V.Z Alejandro Ernesto Cabral Martell: Por asesorarme y aconsejarme para realizar este presente trabajo, gracias por su amistad.

A **Amigos** (Edmundo, Luis, Michelle, Salma, Pepe, Ely) por ser mi segunda familia, me ayudaron a crecer también por sus consejos, pasar momentos inolvidables en este lugar.

DEDICATORIA

A mis Padres:

Juan Rivera López y Karina Méndez García, por su apoyo incondicional, ya que han sido el motor de mis sueños y son el más grande tesoro de parte de Dios para mí vida. Soy dichoso y privilegiado de tenerlos.

A mis hermanos:

No podría tener mejores hermanos que ustedes Eliazer, Dina, Alba, María Eugenia, Erika Karina. Les amo mucho gracias a Dios por darme tan mas grande honor en esta vida.

RESUMEN

Los rastros municipales constituyen a lo que se refiere como un servicio que ofrece el gobierno municipal mediante su administración en la localidad, por lo que el objetivo característico es proporcionar instalaciones adecuadas para que los particulares realicen el sacrificio de animales mediante los procedimientos más adecuados en dicho proceso.

Las deficiencias en el proceso de sacrificio de animales, faenado de canales y manejo de la carne, puede ocasionar un producto contaminado con bacterias y parásitos patógenos o con residuos de medicamentos. En este sentido, la suspensión de actividades de rastros municipales, trae consigo, en consecuencia, inquietud política en la localidad e incremento en matanza clandestina (in si tu), para satisfacer la oferta de animales para sacrificio y demanda de carne para la población.

Son pocos los rastros modelos en el país, quienes cuentan con tecnología moderna, buenas instalaciones, con el personal calificado para realizar el sacrificio humanitario y con manejo higiénico de los productos para presentar un servicio de calidad, e inocuidad a los consumidores; como es el rastro Tipo Inspección Federal (TIF), a estas alturas no debería de existir diferencias con los rastros municipales o particular.

Para ello se realizó la evaluación del reglamento del rastro del municipio de San Juan Bautista Tuxtepec, Oaxaca valorando que hay aspectos donde pueden ser aún mejores, por ello la modificación al reglamento de administración del rastro municipal.

Palabras claves: Rastro, Administración, Faenado, Tuxtepec, Oaxaca.

INDICE

AGRADECIMIENTOS	ii
DEDICATORIA	ii
RESUMEN	iii
INTRODUCCIÓN	1
ANTESCEDENTES	2
OBJETIVO.....	6
HIPÓTESIS	7
JUSTIFICACIÓN	8
METODOLOGÍA.....	9
DESARROLLO.....	10
¿QUÉ ES UN RASTRO MUNICIPAL?	10
TIPOS DE RASTROS.....	11
BASES JURIDICAS PARA EL SERVICIO PUBLICO DE RASTROS.....	13
ADMINISTRACIÓN DE RASTROS MUNICIPALES	16
FORMAS DE ADMINISTRACIÓN DE LOS RASTROS MUNICIPALES	18
BASES PARA EL ESTABLECIMIENTO DE LOS RASTROS.....	20
ÁREAS BÁSICAS PARA SU OPERACIÓN.....	21
ESQUEMA BÁSICO PARA EL REGLAMENTO DE RASTROS	23
NORMAS OFICIALES MEXICANAS APLICABLES A LOS RASTROS Y MATADEROS MUNICIPALES.....	24
REGLAMENTO DE FUNCIONAMIENTO DEL RASTRO MUNICIPAL TIPO TIF DEL MUNICIPIO DE SAN JUAN BAUTISTA TUXTEPEC, OAXACA.....	26
CONCLUSIONES	59
RESULTADOS.....	60
BIBLIOGRAFÍA.....	61

INTRODUCCIÓN

Los rastros municipales desarrollan una relación específica en la preservación de la salud pública nacional, en relación al sacrificio de animales, que deben desarrollarse en sitios adecuados para ello.

Considerando aspectos sanitarios, legales, peligro en los que están expuestos los operadores, sanidad animal, enfermedades, la demanda de carne de sus consumidores, el transporte del producto al mercado, la organización del trabajo y hasta el mismo horario que se desarrollan las actividades en el sitio de tal operación.

Es necesario contar con un establecimiento adecuado para el sacrificio de los animales, con buena administración durante la operación en toda el área de sus instalaciones, para ello la necesidad de crear propuesta de modificación al reglamento de administración del rastro de San Juan Bautista Tuxtepec, Oaxaca. A fin de dar un resultado positivo a las exigencias de los consumidores, en cuanto a la calidad e inocuidad del canal, manejo y distribución del producto a fin de garantizar un buen producto y ser competitivos en lo que se refiere; cumpliendo con cada norma estrictamente.

Lo que se refiere a rastros TIF, en el margen de sus operaciones se implementan el programa de Análisis de Riesgos y Control de Puntos Críticos (HACCP), las buenas prácticas de manufactura (BPM), los programas Operacionales Estandarizados de Sanitización (POES), y es por ello que la tendencia actual en México es la constitución cada vez mayor de rastros municipales TIF, de ahí la importancia del presente trabajo de investigación jurídica aplicada, que como modelo en este trabajo se propone en particular en el rastro municipal TIF del municipio de San Juan Bautista Tuxtepec, Oaxaca.

ANTECEDENTES

El nombre de Tuxtepec proviene del náhuatl Tōchtēpēc, que significa "en el cerro del conejo"; ya que se encuentra formado de las voces tōchtli, "conejo", tēpētl, "cerro".

El municipio de San Juan Bautista Tuxtepec es una ciudad y cabecera del municipio homónimo. Se ubica como la segunda entre las ciudades más pobladas del Estado de Oaxaca, en México. Posee una población de 101,810 habitantes en la ciudad y 155,766 habitantes en su municipio, según el II Censo de Población y Vivienda del INEGI 2010.

Tuxtepec es el principal centro urbano de la Región de la Cuenca del Papaloapan, siendo poseedora de una gran actividad agrícola, ganadera, industrial y en esencia comercial; convirtiéndose en un punto de convergencia de las actividades de los estados de Oaxaca, Veracruz y Puebla.

Localización

El Municipio de San Juan Bautista Tuxtepec, se encuentra ubicada en la parte Norte del Estado de Oaxaca, en los límites del Estado de Veracruz en la llamada Cuenca del Papaloapan, se localiza en la vertiente del Golfo de México a una altura aproximadamente de 11 metros sobre el nivel del mar, condiciones que determina un clima Cálido- Húmedo con temperatura alrededor de los 24.6°C y un promedio de precipitación anual de 2307.7 mililitros.

Colindancias

Norte colinda con: Santa Cruz, Veracruz.

Al Sur con: Valle Nacional, Santiago Jocotepec, Santa María Jacatepec y San José Chiltepec; Oaxaca.

Al Este con: Loma Bonita, Oaxaca.

Al Oeste con: los Municipios de San Lucas Ojitlán y Nuevo Soyaltepec, Oaxaca.

Extensión

Cuenta con una extensión de 625.15 Km²; su ubicación es ideal ya que cuenta con suficientes vías de comunicación que brindan acceso al Golfo, así como al Pacífico.

El área comprendida por este municipio representa el 0.65% de la superficie del estado de Oaxaca.

Orografía

Región poca montañosa, cuenta algunas planicies. La topografía del municipio es plana.

Hidrografía

Río Papaloapan es un importante río de México, que desemboca en el golfo de México, pasando principalmente por las ciudades de Tuxtepec, Oaxaca. Este río, se abastece de otros como el río Tonto, el río Valle Nacional y el río Santo Domingo. Gracias a la capacidad de éste, Tuxtepec y la región entera, poseen numerosos manantiales y ojos de aguas, todos provenientes de la Sierra Madre del Sur y la Sierra de Juárez.

En su territorio, se encuentran las presas Miguel Alemán y Miguel de la Madrid, que proveen el desarrollo de la Piscicultura y provee de energía eléctrica que abastece los Estados de Veracruz, Oaxaca y Puebla.

Clima

Su clima es estable, predominando el cálido húmedo con lluvias todo el año, semicálido húmedo y el templado húmedo. La temperatura promedio, son las más altas en el Estado de Oaxaca, va de 24 °C a 26 °C y El Clima reinante es Cálido-Húmedo con temperatura alrededor de los 24.6° C.

Las lluvias son copiosas y abundantes, el promedio anual de la precipitación es de 2,000 mm (200 cm) hasta 4,500 mm (450 cm.). El promedio de precipitación anual en San Juan Bautista Tuxtepec, es de 2307.7 mililitros.

Principales Ecosistemas

Flora

Debido al abundante agua y clima cálido que prevalece en la región se pueden apreciar grandes ejemplares de árboles como: cedro, roble, jinicuilillo, encino, caoba, rosadillo, ámate, higo, guapinol, aguacatillo, lináloe, palma, ceiba, hormiguillo y pastizales.

Fauna

La fauna típica del lugar y que podemos encontrar en los alrededores son: la garza, el puerco espín, mapache, aguililla, gavián, el mazate, armadillo, tigrillo, venado cola blanca, zorra gris, así como aves migratorias y de la localidad

Actividades Económicas

Turismo

Dentro de la zona del municipio, el desarrollo de esta actividad económica no se ha visto del todo aprovechada, a pesar de las muchas bellezas naturales existentes. El turismo se ha visto limitado a las visitas a las industrias y a los centros comerciales

Agricultura

Por su privilegiada naturaleza, con exuberante vegetación, abundante agua y clima cálido húmedo, Tuxtepec tiene una alta producción de caña de azúcar y productos frutícolas, como lo son el plátano, mango, piña, aguacate, malanga, diversas clases de cítricos, plantíos de hule; además de granos como lo son el arroz y café. También sobresale la producción de chile verde, frijol y maíz.

Ganadería

La ganadería de Tuxtepec se acrecentó a partir de la década de 1940 y se convirtió en un componente básico de la localidad desde el siglo XIX. Destaca la producción del ganado bovino y la cría de aves de corral.

Tuxtepec, se encuentra rodeado de numerosos Ranchos donde se crían los más finos ejemplares de ganado Cebú, suizo y Criollos, y donde existen también equinos, cabríos, porcinos, así como también la Avicultura y la Pesca. Se calcula que el 20% de la población se dedica a esta actividad.

Pesca

La piscicultura es una de las actividades más arraigadas en el municipio fueron traídas de Japón las crías de mojarra y depositadas en el embalse de la presa Miguel Alemán (Temascal) para su reproducción, especies de mojarra cuya carne es fina y apreciada.

OBJETIVO

Que los introductores de ganado, servidores públicos del municipio de San Juan bautista Tuxtepec Oaxaca consideren la propuesta de modificación al reglamento de administración del rastro, a fin de que sea preservada la salud pública y que esté acorde a las exigencias de los consumidores, ofreciendo productos cárnicos de calidad e inocuidad, generando beneficios económicos para cada región y municipio del país.

Incrementar y modernizar las instalaciones de los Centros de Sacrificio de administración municipal para que se incorporen al modelo de Tipo Inspección Federal (TIF), mediante el apoyo en infraestructura y/o equipamiento

Para ello es necesario considerar la orientación de tal proyecto, esperando fines positivos como son:

- Una mejor operación en todo el faenado dando como fruto la calidad e inocuidad de las carnes, que traerá consigo un ahorro de tiempo y esfuerzo en el desarrollo, promoviendo los sistemas de reducción de riesgos de contaminación, la sanidad animal y la calidad de los productos.
- Incrementar la productividad mediante la tecnificación de los procesos, mediante la modernización si así lo requiere.
- Reducir el impacto ambiental, reduciendo la llamada huella ecológica, además de estar normado y por conciencia ambiental, puede generar ahorro de recursos económicos.

HIPÓTESIS

En base a la administración dentro de tal establecimiento (rastros) y el reglamento se obtiene una mejor preservación de la salud e inocuidad, así como generar recursos económicos del municipio y en cada estado del país.

El principio general sobre la administración de los rastros incluye: El manejo adecuado del personal que labora, el análisis antes y post mortem de los animales, la higiene sobre el manejo de los productos cárnicos, así como de sus instalaciones, la técnica para el sacrificio adecuada y fundamentada en las Normas Oficiales Mexicanas vigentes y en base a la Ley Federal de Sanidad Animal, en afinidad con la Ley General de Salud.

Este proyecto de reglamento municipal debe estar acorde con las disposiciones que para ello establezca la normatividad federal, estatal y municipal.

JUSTIFICACIÓN

La necesidad de modificación del reglamento de la ciudad de San Juan bautista Tuxtepec, Oaxaca es para garantizar la seguridad no tan solo a los usuarios y operarios dentro del rastro, si no a la población en conjunto mediante la supervisión de la administración, durante todo el proceso que esta conlleva en el faenado de los productos cárnicos.

Para la aplicación de tal propuesta es necesario que hacer hincapié en materia de normatividad (Normas Oficiales Mexicanas) y trazabilidad en la producción de sus productos, tanto en ganado mayor y menor.

En concreto, la administración dentro del rastro no termina ahí sino más bien su aplicación es visible en resultado de las carnes, y en su manejo por lo que es necesario realizarla de la manera más satisfactoria y conveniente posible, mediante la capacitación de los operarios.

METODOLOGÍA

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

La iniciación y desarrollo del proyecto fue de análisis y comparativa a rastros modelos del país, y artículos relacionados en materia de normatividad.

Se emplearán las siguientes fuentes de información para estructurar el presente proyecto:

- Reglamentación sobre producción administración de rastros municipales.
- Normas Oficiales Mexicanas, Normas Mexicanas y Normas Oficiales de Emergencia sobre la materia.
- Legislación internacional.
- Legislación en Sanidad Animal.
- Metodología de HACCP
- Artículos relacionados en materia de administración de rastros.

DESARROLLO

¿QUÉ ES UN RASTRO MUNICIPAL?

Es un establecimiento perteneciente al municipio destinado únicamente para el sacrificio de animales para el consumo humano, donde su función principal es proporcionar un producto que garantice calidad a sus consumidores. Cuenta con personal, equipo y herramientas necesarias para su operación comprende del área destinada a los corrales de desembarque y de depósito, así como la matanza hasta el área de refrigeración de las carnes.

El rastro municipal y los servicios que proporciona.

Un rastro ofrece dos servicios particulares en su tema en el servicio público y están clasificados en **ordinarios y extraordinarios**

Ordinarios: son aquellos que se consideran normalmente en el rastro y se encaminan al cumplimiento estas 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.
- ❖ Insensibilización
- ❖ 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.

Extraordinarios se derivan de los servicios normales del rastro y se proporcionan de manera adicional. Tales como:

- ❖ 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

TIPOS DE RASTROS

Los rastros se clasifican de acuerdo a las actividades que se realizan, por su equipamiento y la finalidad por la que fueron hechas. Existen los rastros municipales Tipo inspección de la secretaria de salud (**TSS**), los rastros Tipo inspección Federal (**TIF**).

Rastros Tipo Inspección de la Secretaría de Salud (TSS)

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:

- ❖ Insensibilización, 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.

La operación de los **rastros TSS** se lleva a cabo por este procedimiento, por lo que el equipamiento que requiere para su funcionamiento es necesario, ya que por los procedimientos sencillos asegura su prestación del servicio público, por lo que fuera de instalaciones concernientes también operan rastros clandestinos las cuales no laboran bajo la ley, representando un riesgo sanitario a sus consumidores.

Rastros Tipo Inspección Federal (TIF)

Son aquellas instalaciones dedicadas al sacrificio de animales, a su proceso, envasado, empaçado, refrigerado o industrializado y que están sujetos a la regulación por parte de la Secretaria de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA).

Los puntos críticos que se revisan en las plantas **TIF** son: condiciones básicas del establecimiento, condiciones de equipo y construcción, manejo y protección del producto, control de enfermedades método de sacrificio, programa de residuos, control de productos procesados y procedimientos de control de inspección.

Las actividades que se realizan en el rastro **TIF** son:

- ❖ Insensibilización
- ❖ 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.
- ❖ Realizar una adecuada comercialización y suministro de carne para consumo humano.
- ❖ Lograr un mejor aprovechamiento de los subproductos derivados del sacrificio de animales.

La ventaja de los rastros **TIF**, es que el animal destinado es aprovechado favoreciendo con ello un alto rendimiento y abaratamiento de la carne en beneficio de la economía. Y así garantizar altos estándares higiénicos sanitarios, con el fin de proveer productos sanos e inocuos para su comercialización dentro de nuestro país o en el mercado de exportación.

Certificación TIF

Es otorgada por la SAGARPA a través del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA), A petición de parte, a los establecimientos que cumplen con la normatividad vigente tanto nacional como internacional.

Normas para certificar un establecimiento en el Sistema **TIF**:

- ❖ **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

❖ **NOM-009-ZOO-1994**

Procesado sanitario de la carne

❖ **NOM-033-ZOO-1995**

Sacrificio humanitario de los animales domésticos y silvestres.

BASES JURIDICAS PARA EL SERVICIO PUBLICO 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.

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.

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.

Nivel Municipal

Los instrumentos jurídicos que regulan el funcionamiento y operación de rastros en el ámbito municipal son la Policía municipal, el gobierno y el Reglamento de Rastros Municipales.

La policía y el gobierno municipal contienen 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 del rastro, reglamentado 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.

Usuarios de los rastros

Considerando que el rastro es un servicio público, cualquier persona que lo solicite puede introducir y sacrificar ganado de cualquier especie en sus instalaciones, de acuerdo a las normas que establezca el reglamento de rastros y la propia administración. Para ello es necesario tener en cuenta las disposiciones sanitarias, la capacidad del rastro y las posibilidades de la mano de obras 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.

Introductores de ganado

Estas son personas que por su propia cuenta introducen al municipio ganado para su sacrificio o para la compra-venta, ya sea de manera individual o mediante uniones con ganaderos o tablajeros.

Tablajeros

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 licencia de matanza, así como certificar la propiedad del ganado próximo a sacrificarse.

Uniones Ganaderas

Son organizaciones de interés público que agrupan a los productores de ganado. La unión ganadera, interviene en la prestación del servicio público de rastros en colaboración con las autoridades municipales, para solucionar los problemas originados por la escasez de ganado que se destina al consumo de la sociedad.

Si 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.

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.

Actividades Operativas

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

El ganado 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. 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 de cremación.

Un Médico Veterinario Responsable Autorizado En Establecimientos **TIF** (MVZATIF) realizara una minuciosa revisión post mortem de la carne y subproductos, quien garantizara el buen estado del producto, y notificara al administrador para su distribución.

Para la distribución de la carne es recomendable que el transporte se lleve a cabo 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.

Actividades Administrativas

Estas permiten un conjunto de actividades que realiza el administrador del rastro, para 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 directamente de la reglamentación y de las tarifas, por lo que es recomendable que en su elaboración se consideren las características y condiciones propias del municipio.

Fuentes de ingreso

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 la carne en la población, fortaleciendo con ello la imagen constitucional 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

Coordinación de acciones

En cuanto a la organización del rastro municipal intervienen, además del administrador el inspector de la secretaria de salud, la tesorería municipal. La jefatura de seguridad pública y los usuarios del servicio; por lo que todos deben tener buena coordinación y enfoque por un mismo bien; siendo que la coordinación con el inspector de la secretaria de salud debe certificar el estado higiénico sanitario de las carnes, supervisando el sacrificio humanitario de los animales destinados al área de matanza.

De igual forma la tesorería trabaja en conjunto con el administrador, reportando los ingresos derivados de la operación del rastro, considerando la seguridad en orden público al interior del rastro con apoyo de la comandancia de policía o a través de la jefatura de seguridad pública.

FORMAS DE ADMINISTRACIÓN DE LOS RASTROS MUNICIPALES

El rastro como un prestador de servicio público, requiere buena organización con personal apto y pueda satisfacer los servicios requeridos por los usuarios.

La administración del rastro se efectúa de tres distintas maneras: **administración directa, por colaboración, por concesión.**

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

- Supervisar que se utilicen los equipos de las instalaciones adecuadamente.
- Llevar a cabo las disposiciones del reglamento de rastros.
- Verificar el pago de las contribuciones por usuarios del rastro.
- Programar las actividades de matanza,
- Higiene y buen estado de las instalaciones.
- Facilitar la labor de los inspectores sanitarios.

Administración Directa.

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; 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.

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.

Por Colaboración

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

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

Por Concesión

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, 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.

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.

BASES PARA EL ESTABLECIMIENTO DE LOS RASTROS

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.

Se debe considerar 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, (preferentemente a una distancia no menor a cinco kilómetros) debido a su actividad y a los malos olores que producen los desperdicios que genera su funcionamiento.

Integración al Contexto Urbano

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

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

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

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

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

Ubicación e Instalación

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

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

ÁREAS BÁSICAS PARA SU OPERACIÓN

Para el buen funcionamiento del **rastro TSS** hay que considerar las siguientes áreas que se enlistan:

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

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

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

Incinerador de carnes: es un horno que se usa para quemar la carne decomisada 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.

Red de drenaje: red de saneamiento, en urbanismo, es el sistema de tuberías, sumideros o trampas, con sus conexiones, que permite el desalojo de líquidos y sólidos dentro 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.

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.

Fuentes de Financiamiento

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

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

ESQUEMA BÁSICO PARA EL REGLAMENTO DE RASTROS

- A. Disposiciones generales.
- B. De la administración del rastro.
- C. De los usuarios del rastro.
- D. Del servicio de corrales.
- E. De la introducción de carnes frescas y refrigeradas.
- F. Del sacrificio de ganado.
- G. De los mercados de canales y vísceras.
- H. De la refrigeración de las carnes.
- I. Del anfiteatro, horno crematorio y pailas.
- J. Del servicio de vigilancia.
- K. Del transporte sanitario de carnes.
- L. Sanciones.
- M. Transitorios.

NORMAS OFICIALES MEXICANAS APLICABLES A LOS RASTROS Y MATADEROS MUNICIPALES.

Secretaría de Salud:

NOM-194-SSA-2004. Especificaciones sanitarias en los rastros municipales.

NOM-120-SSA1-1994. Buenas prácticas de manufactura.

NOM-145-SSA1-1995. Productos cárnicos troceados y curados.

NOM-201-SSA1-2002. Agua y hielo para consumo humano, envasado y a granel.

NOM-092-SSA1-1994. Bienes y servicios, método para la cuenta bacterias aerobias en placa.

NOM-111-SSA-1994. Bienes y servicios, método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.

NOM-112-SSA-1994. Bienes y servicios, determinación de bacterias coliformes, técnica del método más probable.

NOM-114-SSAI-1994. Bienes y servicios. método para la determinación de salmonella en alimentos.

NOM-115-SSAI-1994. Bienes y servicios. método para la determinación de staphylococcus aureus en alimentos.

NOM-127-SSAI-1994. Salud ambiental. agua para uso humano límites permisibles de calidad y tratamientos a que debe someterse para su potabilización.

Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación:

NOM-004-ZOO-1994. control de residuos tóxicos en carne, grasa, hígado y riñón de bovinos, equinos, porcinos y ovinos

NOM-008-ZOO-1994. Especificaciones zoonosanitarias para la construcción y equipamiento de establecimientos para el sacrificio de animales y los dedicados a la industrialización de productos cárnicos.

NOM-009-ZOO-1994. Proceso sanitario de la carne.

NOM-023-ZOO-1995. Identificación de especie animal en músculo de bovino, ovino, equino, porcino y aves.

NOM-024-ZOO-1995. Especificaciones y características zoonosológicas para el transporte de animales, sus productos, subproductos, productos químicos, farmacéuticos, biológicos y alimenticios para uso en animales o consumo por éstos.

NOM-033-ZOO-1995. Sacrificio humanitario de los animales domésticos y silvestres.

Otras dependencias:

NOM- 001-STPS-1993. Relativa a las condiciones de seguridad e higiene en los edificios, locales, instalaciones y centros de trabajo.

NOM- 006-STPS-1993. Relativa a las condiciones de seguridad e higiene para estiba y desestiba de los materiales en los centros de trabajo.

NOM- 011-STPS-1993. Relativa a las condiciones de seguridad e higiene en los centros de trabajo donde se genere ruido.

NOM- 016-STPS-1993. Relativa a las condiciones de seguridad e higiene en los centros de trabajo referente a ventilación.

NOM- 025-STPS-1993. Relativa a los niveles y condiciones de iluminación que deben tener los centros de trabajo.

NOM- 028-STPS-1993. Relativa a la seguridad de colores para la identificación de fluidos conducidos en tuberías.

NOM- 001-ECOL-1996. Que establece los límites máximos permisibles contaminantes en las descargas de agua en aguas y bienes nacionales.

NOM- 004-SEMARNAT-2003. Protección ambiental, lodos y biosólidos, límites máximos permisibles

REGLAMENTO DE FUNCIONAMIENTO DEL RASTRO MUNICIPAL TIPO TIF DEL MUNICIPIO DE SAN JUAN BAUTISTA TUXTEPEC, OAXACA.

Nota: la propuesta está marcada en letra de formato negrita de color rojo.

Texto vigente

Propuesta

OBJETIVO

ARTICULO 1. Las disposiciones del presente reglamento son de orden público, interés social y de observancia obligatoria para el personal, usuarios, prestadores de servicios, personal de seguridad y vigilancia del rastro; también para los introductores, transportistas y expendedores de carnes y sus derivados así como de la ciudadanía en general, y tiene por objeto regular el sacrificio de animales de abasto, la introducción, transporte y venta de carnes y sus derivados tanto de res como de cerdo con el fin de supervisar, verificar y garantizar que las condiciones de sanidad, calidad, inocuidad e higiene sean óptimas para el consumo humano en beneficio de la salud pública de los habitantes del municipio de San Juan Bautista Tuxtepec, Oaxaca.

ARTICULO 2. El rastro, además de este reglamento y otras normas y disposiciones municipales, fundamenta sus actividades en el marco normativo de las leyes federales y estatales con sus respectivos reglamentos, así como de todas las Normas Oficiales Mexicanas expedidas para su debido funcionamiento, entre las que se enlistan de forma enunciativa y no limitativa las siguientes:

- a) NOM-001-ECOL-1996. Que establece los límites máximos permisibles de contaminantes en las descargas de aguas residuales en aguas y bienes nacionales.
- b) NOM-008-ZOO-1994. Especificaciones zoonosanitarias para la construcción y equipamientos para el sacrificio de animales y

OBJETIVO

ARTICULO 1. Las disposiciones del presente reglamento son de orden público, interés social y observancia obligatoria para el personal, usuarios, prestadores de servicios, personal de seguridad y vigilancia del rastro; también para los introductores, transportistas y expendedores de carnes y sus derivados así como de la ciudadanía en general, y tiene por objeto regular el sacrificio de animales de abasto, la introducción, transporte y venta de carnes y sus derivados tanto de res como de cerdo con el fin de supervisar, verificar y garantizar que las condiciones de sanidad, calidad, inocuidad e higiene sean óptimas para el consumo humano en beneficio de la salud pública de los habitantes del municipio de San Juan Bautista Tuxtepec, Oaxaca.

ARTICULO 2. El rastro, además de este reglamento y otras normas y disposiciones municipales, fundamenta sus actividades en el marco normativo de las leyes federales y estatales con sus respectivos reglamentos, así como de todas las Normas Oficiales Mexicanas expedidas para su debido funcionamiento, entre las que se enlistan de forma enunciativa y no limitativa las siguientes:

- a) NOM-001-ECOL-1996. Que establece los límites máximos permisibles de contaminantes en las descargas de aguas residuales en aguas y bienes nacionales.
- b) NOM-008-ZOO-1994. Especificaciones zoonosanitarias para la construcción y equipamientos para el sacrificio de animales y

los delicados a la industrialización de productos cárnicos.

- c) NOM-009-ZOO-1994. Proceso sanitario de la carne.
- d) NOM-024-ZOO-1995. Especificaciones y características zoosanitarias para el transporte de animales, sus productos y subproductos, productos químicos, farmacéuticos, biológicos y alimenticios para uso en animales o consumo por estos.
- e) NOM-031-ZOO-1995. Campaña nacional contra la tuberculosis bovina (*Mycobacterium bovis*).
- f) NOM-033-ZOO-1995. Sacrificio humanitario de los animales domésticos y silvestres.
- g) NOM-037-ZOO-1995. Campaña nacional contra la fiebre porcina clásica.
- h) NOM-041-ZOO-1995. Campaña nacional contra la brucelosis en los animales.
- i) NOM-194-SSA1-2004. Productos y servicios. Especificaciones sanitarias en los establecimientos dedicados al sacrificio y faenado de animales para abasto, almacenamiento, transporte y expendio. Especificaciones sanitarias de productos.

TERMINOLOGÍA

ARTICULO 3. Las palabras, nombres y términos que se utilizan en este reglamento, deberán entenderse de la siguiente forma:

3.1 ADMINISTRACIÓN: A la administración del rastro.

3.2 ADMINISTRADOR. Al administrador del rastro.

3.3 ALIÑAR. A componer, arreglar, quitar y limpiar las canales y vísceras de los procesos patológicos localizados como son: abscesos, tumores, traumatismo y contaminaciones por contenidos estomacales o intestinales que no ameritan el decomiso total de la res y el cerdo, debido a que no existe una enfermedad sistémica.

3.4 ANDÉN. Al lugar donde se realiza la entrega y carga de la canal o canales, vísceras, cabeza, patas y

los delicados a la industrialización de productos cárnicos.

c)NOM-009-ZOO-1994. Proceso sanitario de la carne.

d)NOM-024-ZOO-1995. Especificaciones y características zoosanitarias para el transporte de animales, sus productos y subproductos, productos químicos, farmacéuticos, biológicos y alimenticios para uso en animales o consumo por estos.

e) NOM-018- 1994. De la Ley General de Sanidad Animal

f) NOM-031-ZOO-1995. Campaña nacional contra la tuberculosis bovina (*Mycobacterium bovis*).

g) NOM-033-ZOO-1995. Sacrificio humanitario de los animales domésticos y silvestres.

h) NOM-037-ZOO-1995. Campaña nacional contra la fiebre porcina clásica.

i)NOM-041-ZOO-1995. Campaña nacional contra la brucelosis en los animales.

j) NOM-051-ZOO-1995. Trato humanitario en la movilización de animales.

k) NOM-067-ZOO-2007. Campaña nacional para la prevención y control de la rabia en bovinos y especies ganaderas.

l)NOM-194-SSA1-2004. Productos y servicios. Especificaciones sanitarias en los establecimientos dedicados al sacrificio y faenado de animales para abasto, almacenamiento, transporte y expendio. Especificaciones sanitarias de productos.

TERMINOLOGÍA

ARTICULO 3. Las palabras, nombres y términos que se utilizan en este reglamento, deberán entenderse de la siguiente forma:

3.1 ADMINISTRACIÓN: A la administración del rastro.

3.2 ADMINISTRADOR. Al administrador del rastro.

3.3 ALIÑAR. A componer, arreglar, quitar y limpiar las

<p>piel del animal.</p> <p>3.5 ANIMAL O ANIMAL DE ABASTO. A la res o cerdo que se destina al sacrificio para el consumo humano.</p> <p>3.6 ANIMAL LISIADO O CAÍDO. Aquel que por alguna condición esté imposibilitado para entrar caminando por si solo a la sala de sacrificio.</p> <p>3.7 CANAL O CANALES. Tratándose de res, al cuerpo del animal desprovisto de piel, cabeza, vísceras y patas. En caso de los cerdos podrán incluir patas y manos limpias y depiladas sin pezuña.</p> <p>3.8 CÁMARA FRIGORIFICA O DE REFRIGERACIÓN. A la bodega que se ocupa para guardar las canales, las vísceras, cabeza y patas a temperatura de refrigeración para conservarlas y almacenarlas.</p> <p>3.9 CARNE. Al tejido o conjunto de tejidos musculares que recubren el esqueleto de la res y el cerdo.</p> <p>3.10 CERDO. Al ganado porcino.</p> <p>3.11 DIRECTOR. Al director del rastro.</p> <p>3.12 DIRECCIÓN. A la dirección del rastro.</p> <p>3.13 DECOMISO: Es el acto administrativo mediante el cual el perito sanitario ordena la confiscación para su destrucción del animal en pie enfermo o de la canal o canales, vísceras, cabeza y/o patas, cuando este ya es sacrificado, por no estar en condición o condiciones para el consumo humano y poner en riesgo la salud pública; y/o su piel, cuando esta se encuentre o tenga indicios de infección.</p> <p>3.14 DERIVADOS: A aquellas partes comestibles que se obtienen del animal y que no forman parte de la canal o carne.</p> <p>3.15 DESPIELADO O DESOLLADO: Al retiro completo de la piel del animal.</p> <p>3.16 DESPOJOS: A las partes no comestibles del animal como los órganos reproductores de machos y hembras, vesícula biliar, pulmones, tráquea, bazo, recto, tonsilas, grasa, cuernos, orejas, cola, pezuñas, órganos del aparato urinario, páncreas, glándulas mamarias en producción y nonatos.</p> <p>3.17 DESPERDICIOS: A la basura que se recoge de</p>	<p>canales y vísceras de los procesos patológicos localizados como son: abscesos, tumores, traumatismo y contaminaciones por contenidos estomacales o intestinales que no ameritan el decomiso total de la res y el cerdo, debido a que no existe una enfermedad sistémica.</p> <p>3.4 ANDÉN. Al lugar donde se realiza la entrega y carga de la canal o canales, vísceras, cabeza, patas y piel del animal.</p> <p>3.5 ANIMAL O ANIMAL DE ABASTO. A la res o cerdo que se destina al sacrificio para el consumo humano.</p> <p>3.6 ANIMAL LISIADO O CAÍDO. Aquel que por alguna condición esté imposibilitado para entrar caminando por si solo a la sala de sacrificio.</p> <p>3.7 BPM (Buenas Prácticas De Manufactura). requisitos básicos que deben ser aplicados para producir en forma higiénica y sanitaria los alimentos y reducir los riesgos para la salud del consumidor, cumpliendo con regulaciones nacionales e internacionales.</p> <p>3.8 CANAL O CANALES. Tratándose de res, al cuerpo del animal desprovisto de piel, cabeza, vísceras y patas. En caso de los cerdos podrán incluir patas y manos limpias y depiladas sin pezuña.</p> <p>3.9 CÁMARA FRIGORIFICA O DE REFRIGERACIÓN. A la bodega que se ocupa para guardar las canales, las vísceras, cabeza y patas a temperatura de refrigeración para conservarlas y almacenarlas.</p> <p>3.10 CARNE. Al tejido o conjunto de tejidos musculares que recubren el esqueleto de la res y el cerdo.</p> <p>3.11 CERDO. Al ganado porcino.</p> <p>3.12 DIRECTOR. Al director del rastro.</p> <p>3.13 DIRECCIÓN. A la dirección del rastro.</p> <p>3.14 DECOMISO: Es el acto administrativo mediante el cual el perito sanitario ordena la confiscación para su destrucción del animal en pie enfermo o de la canal o canales, vísceras, cabeza y/o patas, cuando este ya es sacrificado, por no estar en condición o condiciones</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>las instalaciones del rastro.</p> <p>3.18 EXPENDIO DE CARNES Y SUS DERIVADOS: Lugar donde se venden productos cárnicos y demás comestibles resultantes del sacrificio de la res y el cerdo, tales como centros comerciales, mercados, carnicerías, puestos, empacadoras, frigoríficos o en cualquier otro punto de venta en el Municipio.</p> <p>3.19 INTRODUTOR DE ANIMALES DE ABASTO: A la persona o moral que se dedica a la compraventa de animales de abasto, debidamente registrado en la Dirección y administración y que cuenta con una licencia municipal vigente o revalidada para el sacrificio de sus animales en el Rastro con fines de lucro.</p> <p>3.20 INTRODUTOR DE CARNES Y SUS DERIVADOS: A la persona física o moral que se dedica a la compraventa de carnes frescas y/o refrigeradas y demás productos comestibles de res y cerdo no sacrificados en el rastro o fuera del municipio, debidamente registrado en la dirección de salud del Municipio y que cuenta con una licencia municipal vigente o revalidad.</p> <p>3.21 INSPECCIÓN SANITARIA: A la revisión técnica que se realiza el perito sanitario para verificar que el animal en pie dispuesto para su sacrificio (revisión ante-mortem); o la canal o canales, vísceras, cabeza y/o patas, cuando este ya es sacrificado (revisión post-mortem), este en condición o condiciones para el consumo humano y no ponga en riesgo la salud pública; y en el caso de la piel, esta no presente signos de infección.</p> <p>3.22 MUNICIPIO: Al Municipio de San Juan Bautista Tuxtepec, Oaxaca.</p> <p>3.23 PERITO SANITARIO MUNICIPAL: Al Médico Veterinario oficial, asalariado y capacitado por la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA) para realizar la inspección sanitaria del Rastro de los animales dispuestos para su sacrificio para su posterior</p>	<p>para el consumo humano y poner en riesgo la salud pública; y/o su piel, cuando esta se encuentre o tenga indicios de infección.</p> <p>3.15 DERIVADOS: A aquellas partes comestibles que se obtienen del animal y que no forman parte de la canal o carne.</p> <p>3.16 DESPIELADO O DESOLLADO: Al retiro completo de la piel del animal.</p> <p>3.17 DESPOJOS: A las partes no comestibles del animal como los órganos reproductores de machos y hembras, vesícula biliar, pulmones, tráquea, bazo, recto, tonsilas, grasa, cuernos, orejas, cola, pezuñas, órganos del aparato urinario, páncreas, glándulas mamarias en producción y nonatos.</p> <p>3.18 DESPERDICIOS: A la basura que se recoge de las instalaciones del rastro.</p> <p>3.19 EXPENDIO DE CARNES Y SUS DERIVADOS: Lugar donde se venden productos cárnicos y demás comestibles resultantes del sacrificio de la res y el cerdo, tales como centros comerciales, mercados, carnicerías, puestos, empacadoras, frigoríficos o en cualquier otro punto de venta en el Municipio.</p> <p>3.20 FAENADO: Es el proceso que se efectúa en un animal para su sacrificio, destinado al consumo humano, desde el momento de la insensibilización hasta su sangría (degüello), mediante la sección de los grandes vasos.</p> <p>3.21 HACCP (Análisis Control de Puntos Críticos). Sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos para la inocuidad de los alimentos.</p> <p>3.22 INTRODUTOR DE ANIMALES DE ABASTO: A la persona o moral que se dedica a la compraventa de animales de abasto, debidamente registrado en la Dirección y administración y que cuenta con una licencia municipal vigente o revalidada para el sacrificio de sus animales en el Rastro con fines de lucro.</p> <p>3.23 INTRODUTOR DE CARNES Y SUS</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

consumo humano.

3.24 PERITO SANITARIO COMISIONADO: Al Médico Veterinario capacitado y aprobado por la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA) para realizar la inspección sanitaria del Rastro, de los animales dispuestos para su sacrificio y posterior consumo humano.

3.25 PLANTA DE RENDIMIENTOS: Al área provista del equipo apropiado para la industrialización de los despojos, así como de los animales y canal o canales, vísceras, cabeza, patas y/o piel decomisados, cuando no son destruidos.

3.26 PRESTADORES DE SERVICIOS: A toda persona física o moral, con el que se haya celebrado un convenio por escrito para proporcionar un servicio al Rastro como el de la planta de rendimientos, horno incinerador, control de insectos y roedores, limpieza y desinfección, lavandería, etc.

3.27 PERITO SANITARIO: Al perito Sanitario Municipal o el Perito Sanitario Comisionado.

3.28 RASTRO: Al Rastro Municipal tipo TIF, que es el único lugar legalmente destinado a realizar actividades de guarda y sacrificio de animales de abasto para el consumo humano sujeta a la inspección de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA).

3.29 RES: Al ganado bovino.

3.30 TRANSPORTISTA DE CARNES Y SUS DERIVADOS: A aquella persona física o moral que cuenta con una licencia municipal para prestar el servicio de transportación de carnes y demás productos de res y cerdo en unidades que cumplan con los requisitos exigidos en la respectiva Norma Oficial Mexicana.

3.31 USUARIO: A la persona física o moral que solicita los servicios del Rastro de forma permanente o eventual. Se entiende como usuario permanente al Introdutor de Animales de Abasto que requiere una licencia municipal vigente o revalidada; y usuario

DERIVADOS: A la persona física o moral que se dedica a la compraventa de carnes frescas y/o refrigeradas y demás productos comestibles de res y cerdo no sacrificados en el rastro o fuera del municipio, debidamente registrado en la dirección de salud del Municipio y que cuenta con una licencia municipal vigente o revalidada.

3.24 INOCUIDAD: La garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan.

3.25 INSENSIBILIZACIÓN O NOQUEO: La inconciencia inmediata es importante para evita el sufrimiento del animal.

3.26 INSPECCIÓN SANITARIA: A la revisión técnica que se realiza el perito sanitario para verificar que el animal en pie dispuesto para su sacrificio (revisión ante-mortem); o la canal o canales, vísceras, cabeza y/o patas, cuando este ya es sacrificado (revisión post-mortem), este en condición o condiciones para el consumo humano y no ponga en riesgo la salud pública; y en el caso de la piel, esta no presente signos de infección.

3.27 ISO (Control de Calidad). Su finalidad es orientar, coordinar, simplificar y unificar los usos para conseguir menores costos y efectividad.

3.28 MUNICIPIO: Al Municipio de San Juan Bautista Tuxtepec, Oaxaca.

3.29 PERITO SANITARIO MUNICIPAL: Al Médico Veterinario oficial, asalariado y capacitado por la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA) para realizar la inspección sanitaria del Rastro de los animales dispuestos para su sacrificio para su posterior consumo humano.

3.30 PERITO SANITARIO COMISIONADO: Al Médico Veterinario capacitado y aprobado por la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA) para realizar la inspección

eventual al que solicita los servicios del Rastro de manera ocasional y sin fines de lucro, por lo que no requiere de licencia municipal.

3.32 VÍSCERAS: A los órganos contenidos en las cavidades torácica, abdominal, pélvica y craneana, se divide en vísceras rojas que comprenden el hígado, bazo, páncreas, corazón, pulmones, tráquea, esófago, riñones y las vísceras verdes que comprenden el estómago y el intestino de los animales.

DISPOSICIONES GENERALES

ARTICULO 4. La aplicación del presente reglamento en lo concerniente al servicio del Rastro le compete:

- a) Al presidente Municipal;
- b) A la Comisión de Rastro;
- c) Al Director;
- d) Al Administrador; y,
- e) A los Peritos Sanitarios.

También será facultad del Director de Salud la aplicación de este reglamento en asuntos de su competencia.

ARTICULO 5. Las autoridades municipales en los casos necesarios se coordinarán con las autoridades estatales y federales a fin de lograr una mejor aplicación del presente reglamento, así como de la prestación de servicio público del rastro en el ámbito de sus respectivas competencias.

ARTICULO 6. Toda persona física o moral que desee ser Introdutor de animales de Abasto y/o Introdutor de Carnes y sus derivados y/o Expendedor de carnes y sus derivados deberá tramitar su licencia municipal, misma que solo tendrá vigencia en el año calendario expedida, debiendo inmediatamente que inicie el año siguiente solicitar la revalidación de la misma para poder realizar sus actividades.

Si no cuenta con la licencia municipal vigente o su revalidación no podrán hacer uso del servicio del Rastro ni realizar la introducción, transporte o venta de carnes frescas y/o refrigeradas y sus derivados, salvo el caso de que demuestre con los documentos

sanitaria del Rastro, de los animales dispuestos para su sacrificio y posterior consumo humano.

3.31 PLANTA DE RENDIMIENTOS: Al área provista del equipo apropiado para la industrialización de los despojos, así como de los animales y canal o canales, vísceras, cabeza, patas y/o piel decomisados, cuando no son destruidos.

3.32 PRESTADORES DE SERVICIOS: A toda persona física o moral, con el que se haya celebrado un convenio por escrito para proporcionar un servicio al Rastro como el de la planta de rendimientos, horno incinerador, control de insectos y roedores, limpieza y desinfección, lavandería, etc.

3.33 PERITO SANITARIO: Al perito Sanitario Municipal o el Perito Sanitario Comisionado.

3.34 POES: (Programa Operacional Estándar de Sanitización) Describen las tareas de saneamiento, se aplican antes, durante y después de las operaciones de elaboración.

3.35 RASTRO: Al Rastro Municipal tipo TIF, que es el único lugar legalmente destinado a realizar actividades de guarda y sacrificio de animales de abasto para el consumo humano sujeta a la inspección de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA).

3.36 RES: Al ganado bovino.

3.37 TRANSPORTE: El animal vivo se debe de llevar al rastro, considerando su seguridad, confort y bienestar. Tomando en cuenta revisiones periódicas durante el tiempo de viaje.

3.38 TRANSPORTISTA DE CARNES Y SUS DERIVADOS: A aquella persona física o moral que cuenta con una licencia municipal para prestar el servicio de transportación de carnes y demás productos de res y cerdo en unidades que cumplan con los requisitos exigidos en la respectiva Norma Oficial Mexicana.

3.39 TRAZABILIDAD: la capacidad para seguir el desplazamiento de un alimento a través de una o

respectivos que inicio el trámite y pago los derechos por la expedición de la licencia municipal o revalidación de la misma y esta no se haya expedido por responsabilidad de la autoridad municipal.

ARTICULO 7. Solamente tendrán acceso a las instalaciones del Rastro las personas que en el laboran; los usuarios solo en el tiempo necesario en las áreas administrativas, de recepción y acceso de animales caídos o lisiados para entregarlos y en el área externa de los andenes, para recibir la canal o canales, las vísceras, cabeza, patas y piel, procurando salir lo más rápido posible para la pronta y mejor atención de siguiente usuario.

ARTICULO 8. En el resto de las áreas externas como en los patios, corrales de descanso, cuarto de necropsia, de inspección ante-mortem, y en especial las internas donde se llevan a cabo el proceso de sacrificio, cámaras de refrigeración, cuartos de decomiso y productos no comestibles y andenes, queda estrictamente prohibido que personas ajenas, incluidos los usuarios y prestadores de servicios, tengan acceso, salvo permiso que otorgue el Presidente Municipal o el Director bajo su estricta responsabilidad por causa justificada, que tenga que ver con la actividad de ahí se realiza y cumpliendo con la normatividad sanitaria.

La violación a este precepto se castigará de acuerdo a la gravedad del caso, incluyendo al servidor o servidores públicos que estén involucrados.

ARTICULO 9. Cualquier persona que tuviese conocimiento de que se cometan irregularidades dentro del Rastro, tiene la obligación de hacerlo del conocimiento al Presidente Municipal, a la comisión de Rastro; al Director y/o Administrador para que tomen las medidas pertinentes.

ARTICULO 10. Los usuarios y prestadores de servicios del Rastro; Introdutores, Transportistas y Expendedores de carnes y sus derivados o cualquier persona que cometa alguna falta o viole este

varias etapas especificadas de su producción, transformación y distribución

3.40 USUARIO: A la persona física o moral que solicita los servicios del Rastro de forma permanente o eventual. Se entiende como usurario permanente al Introdutor de Animales de Abasto que requiere una licencia municipal vigente o revalidada; y usuario eventual al que solicita los servicios del Rastro de manera ocasional y sin fines de lucro, por lo que no requiere de licencia municipal.

3.41 VÍSCERAS: A los órganos contenidos en las cavidades torácica, abdominal, pélvica y craneana, se divide en vísceras rojas que comprenden el hígado, bazo, páncreas, corazón, pulmones, tráquea, esófago, riñones y las vísceras verdes que comprenden el estómago y el intestino de los animales.

DISPOSICIONES GENERALES

ARTICULO 4. La aplicación del presente reglamento en lo concerniente al servicio del Rastro le compete:

- a) Al presidente Municipal;
- b) A la Comisión de Rastro; **a los trabajadores del rastro**
- c) Al Director;
- d) Al Administrador; y,
- e) A los Peritos Sanitarios.
- f) Los demás servidores públicos designados por el Ayuntamiento.**
- g) A la población en general.**

También será facultad del Director de Salud la aplicación de este reglamento en asuntos de su competencia.

ARTICULO 5. Las autoridades municipales en los casos necesarios se coordinarán con las autoridades estatales y federales a fin de lograr una mejor aplicación del presente reglamento, así como de la prestación de servicio público del rastro en el ámbito de sus respectivas competencias.

ARTICULO 6. Toda persona física o moral que desee ser Introdutor de animales de Abasto y/o Introdutor

reglamento será sancionado de acuerdo a lo dispuesto en el mismo.

ADMINISTRACIÓN

ARTICULO 11. El Presidente Municipal tiene las siguientes facultades:

- a) Vigilar y hacer cumplir en el ámbito de su competencia la Ley General de Salud, la Ley Estatal de Salud, este reglamento y demás ordenamientos federales, estatales y municipales aplicables al Servicio del Rastro.
- b) Ordenar la calificación imposición y ejecución de las sanciones que correspondan por la infracción a los preceptos de este reglamento, cuando ha habido omisión por parte de la Dirección.
- c) Intervenir para la autorización, cancelación, caducidad y renovación de los convenios con los prestadores de servicios en el Rastro.
- d) Solicitar a las autoridades federales y estatales competentes su colaboración para mantener el orden y el buen funcionamiento del Rastro, así para el cumplimiento de las normas que lo rigen en el ámbito de sus respectivas competencias.
- e) Poner del conocimiento a las autoridades sanitarias federales y estatales los hechos que considere pongan en peligro la salud pública para su debida atención.

ARTICULO 12. La comisión de Rastro tiene las siguientes facultades:

- a) Vigilar el adecuado funcionamiento del Rastro.
- b) Proponer la actualización de este y de toda normatividad municipal concerniente a la actividad del Rastro.
- c) Proponer soluciones a los diferentes conflictos que se presenten en el Rastro.

ARTICULO 13. El director tiene las siguientes facultades:

- a) Dirigir el funcionamiento del Rastro.
- b) Ordenar el sacrificio del animal previa

de Carnes y sus derivados y/o Expendedor de carnes y sus derivados deberá tramitar su licencia municipal, misma que solo tendrá vigencia en el año calendario expedida, debiendo inmediatamente que inicie el año siguiente solicitar la revalidación de la misma para poder realizar sus actividades.

Si no cuenta con la licencia municipal vigente o su revalidación no podrán hacer uso del servicio del Rastro ni realizar la introducción, transporte o venta de carnes frescas y/o refrigeradas y sus derivados, salvo el caso de que demuestre con los documentos respectivos que inicio el trámite y pago los derechos por la expedición de la licencia municipal o revalidación de la misma y esta no se haya expedido por responsabilidad de la autoridad municipal.

ARTICULO 7. Solamente tendrán acceso a las instalaciones del Rastro las personas que en el laboran; las uniones solo en el tiempo necesario en las áreas administrativas, de recepción y acceso de animales caídos o lisiados para entregarlos y en el área externa de los andenes, para recibir la canal o canales, las vísceras, cabeza, patas y piel, procurando salir lo más rápido posible para la pronta y mejor atención de siguiente usuario.

ARTICULO 8. En el resto de las áreas externas como en los patios, corrales de descanso, cuarto de necropsia, de inspección ante-mortem, y en especial las internas donde se llevan a cabo el proceso de sacrificio, cámaras de refrigeración, cuartos de decomiso y productos no comestibles y andenes, queda estrictamente prohibido que personas ajenas, incluidos los usuarios y prestadores de servicios, tengan acceso, salvo permiso que otorgue el Presidente Municipal o el Director bajo su estricta responsabilidad por causa justificada, que tenga que ver con la actividad de ahí se realiza y cumpliendo con la normatividad sanitaria.

La violación a este precepto se castigará de acuerdo a la gravedad del caso, incluyendo al servidor o

autorización del Perito sanitario.

- c) Expedir guía de transportación de reses y sus derivados fuera del Municipio previo a pago de derechos.
- d) Otorgar el visto bueno de las guías de traslado de la piel previo pago de derechos.
- e) Coordinar, supervisar y controlar los servicios del Rastro en todas sus modalidades.
- f) Planear, coordinar y supervisar la implementación y ejecución de todo género, de los estudios y programas y medidas administrativas que tengan como objetivo mejorar la eficiencia y el servicio del Rastro.
- g) Solicitar a través de la Dirección de Administración del Municipio, la celebración de convenios con los prestadores de servicios en el Rastro, previa autorización del Presidente Municipal.
- h) Vigilar el cumplimiento de este reglamento, así como las leyes y normas que tengan relación con la operación del Rastro.
- i) Calificar la infracción e imponer las sanciones que correspondan según la gravedad del caso por las infracciones a las disposiciones de este reglamento.
- j) Dar un informe semanal por escrito al Presidente Municipal y a la comisión del Rastro de las actividades realizadas en el Rastro, así como de los incidentes que haya sabido, sin menoscabo de infirmar inmediatamente y de manera personal preferentemente de los casos urgentes.
- k) Imponer las sanciones que crea conveniente al personal del Rastro comunicado al Jefe de Recursos Humanos para su cumplimiento, sin menoscabo que este tome medidas complementarias.
- l) Mantener el buen orden y respecto en el personal que labora en el Rastro.

servidores públicos que estén involucrados.

ARTICULO 9. Cualquier persona que tuviese conocimiento de que se cometan irregularidades dentro del Rastro, tiene la obligación de hacerlo del conocimiento al Presidente Municipal, a la comisión de Rastro; al Director y/o Administrador para que tomen las medidas pertinentes.

ARTICULO 10. Los usuarios y prestadores de servicios del Rastro; Introdutores, Transportistas y Expendedores de carnes y sus derivados o cualquier persona que cometa alguna falta o viole este reglamento será sancionado de acuerdo a lo dispuesto en el mismo.

ADMINISTRACIÓN

ARTICULO 11. El Presidente Municipal tiene las siguientes facultades:

- a) Vigilar y hacer cumplir en el ámbito de su competencia la Ley General de Salud, la Ley Estatal de Salud, este reglamento y demás ordenamientos federales, estatales y municipales aplicables al Servicio del Rastro.
- b) **Que se haga cumplir herramientas de inocuidad, como es: BPM, POES, HACCP E ISO**
- c) Ordenar la calificación imposición y ejecución de las sanciones que correspondan por la infracción a los preceptos de este reglamento, cuando ha habido omisión por parte de la Dirección.
- d) Intervenir para la autorización, cancelación, caducidad y renovación de los convenios con los prestadores de servicios en el Rastro.
- e) Solicitar a las autoridades federales (**SENASICA, SAGARPA a través de FIRCO**) y estatales competentes su colaboración para mantener el orden y el buen funcionamiento del Rastro, así para el cumplimiento de las normas que lo rigen en

m) Solicitar el apoyo permanentemente y extraordinario de seguridad y vigilancia para el Rastro a la Dirección de Seguridad Pública Municipal.

n) Elaborar y presentar estudios técnicos y jurídicos en materia de operación para el sacrificio de animales en el Rastro.

ARTICULO 14. El administrador tiene las siguientes facultades:

a) Realizar las acciones necesarias para la conservación y el mantenimiento del predio, equipo e instalaciones del Rastro.

b) Hacer la planeación de nuevas adquisiciones, mejoras y ampliaciones del Rastro.

c) Proponer al director las sanciones que a su juicio deban aplicarse por alguna infracción cometida.

d) Recibir en los corrales el animal en pie y guardarlo por el tiempo reglamentario, salvo el caso del animal caído o lisiado.

e) Exigir y revisar bajo su más estricta responsabilidad la documentación completa de los animales que señala este reglamento para verificar su legal procedencia.

En caso de que la documentación no esté completa, no coincida una con otra, muestre signos de estar alterada o de ser falsa, se levantara el acta correspondiente y el animal será separado a un corral para tal efecto, comunicando por escrito al Director y este a su vez poniendo de su conocimiento a las autoridades competentes las irregularidades encontradas.

f) Hacer la revisión física del animal, sus características, del fierro quemador, aretes y/o las marcas que presenta y demás señas, cotejándolas con la documentación presentada, auxiliándose para tal efecto con el encargado de los corrales de recepción de animales de

el ámbito de sus respectivas competencias.

f) Poner del conocimiento a las autoridades sanitarias federales y estatales los hechos que considere pongan en peligro la salud pública para su debida atención.

ARTICULO 12. La comisión de Rastro tiene las siguientes facultades:

a) Vigilar el adecuado funcionamiento del Rastro.

b) Proponer la actualización de este y de toda normatividad municipal concerniente a la actividad del Rastro.

c) Proponer soluciones a los diferentes conflictos que se presenten en el Rastro.

d) **Vigilar que se lleve a cabo la aplicación de HACCP e ISO, mediante el Personal calificado en este caso un MVZ certificado oficial**

ARTICULO 13. El director tiene las siguientes facultades:

a) Dirigir el funcionamiento del Rastro.

b) Ordenar el sacrificio del animal previa autorización del Perito sanitario.

c) Expedir guía de transportación de reses y sus derivados fuera del Municipio previo a pago de derechos.

d) Otorgar el visto bueno de las guías de traslado de la piel previo pago de derechos.

e) Coordinar, supervisar y controlar los servicios del Rastro en todas sus modalidades.

f) Planear, coordinar y supervisar la implementación y ejecución de todo género, de los estudios y programas y medidas administrativas que tengan como objetivo mejorar la eficiencia y el servicio del Rastro.

g) Solicitar a través de la Dirección de Administración del Municipio, la celebración de convenios con los prestadores de servicios en el Rastro, previa autorización del Presidente Municipal.

abasto y el encargado de la seguridad y vigilancia.

En caso de que no coincida la documentación con las características del animal o haya duda, se procederá conforme al inciso anterior.

- g) Programar el sacrificio de los animales conforme al orden de llegada.
- h) Realizar el proceso de sacrificio de los animales.
- i) Almacenar por el tiempo reglamentario la canal o las canales, las vísceras, la cabeza y las patas del animal sacrificado en las cámaras frigoríficas.
- j) Hacer entrega de las canales, vísceras, patas, cabeza, patas y piel del animal al usuario.
- k) Cuidar que la canal o las canales, vísceras, cabeza, patas y piel del animal sean debidamente selladas e identificadas, para que no se confundan entre si y evitar que salgan del Rastro sin sellar.
- l) Solicitar al Director de Salud municipal la lista de los expendios autorizados para la venta de carnes y sus derivados.
- m) Atender y resolver de manera conjunta con el Director los problemas internos del Rastro.

ARTICULO 15. El administrador llevara los siguientes libros:

- a) Un libro de registro de introductores de animales de abasto, con sus respectivos fierros y marcas;
- b) Un libro de introductores de carnes y sus derivados;
- c) Un libro de transportistas de carnes y derivados,
- d) Un libro de registro diario; y,
- e) Un libro de decomisos.

De todos los libros deberá entregar una copia actualizada al Director.

ARTICULO 16. El administrador se auxiliará en sus

h) Vigilar el cumplimiento de este reglamento, así como las leyes y normas que tengan relación con la operación del Rastro. **Haciendo cumplir al personal del rastro las BPM Y POES.**

- i) Calificar la infracción e imponer las sanciones que correspondan según la gravedad del caso por las infracciones a las disposiciones de este reglamento.
- j) Dar un informe semanal por escrito al Presidente Municipal y a la comisión del Rastro de las actividades realizadas en el Rastro, así como de los incidentes que haya sabido, sin menoscabo de informar inmediatamente y de manera personal preferentemente de los casos urgentes.
- k) Imponer las sanciones que crea conveniente al personal del Rastro comunicado al Jefe de Recursos Humanos para su cumplimiento, sin menoscabo que este tome medidas complementarias.
- l) Mantener el buen orden y respecto en el personal que labora en el Rastro.
- m) Solicitar el apoyo permanentemente y extraordinario de seguridad y vigilancia para el Rastro a la Dirección de Seguridad Pública Municipal.
- n) Elaborar y presentar estudios técnicos y jurídicos en materia de operación para el sacrificio de animales en el Rastro.

ARTICULO 14. El administrador tiene las siguientes facultades:

- a) Realizar las acciones necesarias para la conservación y el mantenimiento del predio, equipo e instalaciones del Rastro.
- b) Hacer la planeación de nuevas adquisiciones, mejoras y ampliaciones del Rastro.
- c) **Realizar y coordinar actividades de inspección entre sus auxiliares.**
- d) Proponer al director las sanciones que a su

funciones por un Jefe de Sacrificio y de todo el personal del rastro.

ARTICULO 17. El personal del Rastro deberá permanecer en las instalaciones cumpliendo con el horario de la jornada de trabajo y estarán dispuestos para el momento que se le requiera por situaciones extraordinarias o de urgencia.

ARTICULO 18. Para ser Director o Administrador deberá ser de preferencia Médico Veterinario Zootecnista o tener los conocimientos profesionales o técnicos necesarios o en su caso haber recibido la debida capacitación para el buen ejercicio del cargo.

DE LAS TARIFAS POR LA PRESTACION DEL SERVICIO DEL RASTRO.

ARTICULO 19. La prestación de los servicios del Rastro a que se refiere este reglamento, causara el pago que señala la Ley de Ingresos del Municipio del año fiscal vigente.

ARTICULO 20. El pago de los derechos por los servicios que se prestan en el Rastro se efectuara previamente a la prestación de los mismos en la caja recaudadora de la jefatura de ingresos de la Tesorería Municipal ubicada en el Rastro.

No se prestará servicio alguno si no se comprueba que se pagó el derecho correspondiente y haber entregado la documentación completa respectiva.

ARTICULO 21. El municipio fijara las tarifas de los derechos que causen los servicios que se presten de preferencia anuales, a no ser que las circunstancias económicas justifiquen revisiones semestrales, en cuyo caso se harán, los ajustes necesarios. La Comisión de Hacienda dictaminará lo conducente.

ARTICULO 22. Las tarifas se fijarán tomando en cuenta la necesidad de que estos servicios sean óptimos, autofinanciables y de la calidad y sanidad que se requieren.

INSPECCION SANITARIA

ARTICULO 23. La inspección sanitaria de los

juicio deban aplicarse por alguna infracción cometida.

- e) Recibir en los corrales el animal en pie y guardarlo por el tiempo reglamentario, salvo el caso del animal caído o lisiado.
- f) Exigir y revisar bajo su más estricta responsabilidad la documentación completa de los animales que señala este reglamento para verificar su legal procedencia.
 - a. En caso de que la documentación no esté completa, no coincida una con otra, muestre signos de estar alterada o de ser falsa, se levantara el acta correspondiente y el animal será separado a un corral para tal efecto, comunicando por escrito al Director y este a su vez poniendo de su conocimiento a las autoridades competentes las irregularidades encontradas.
- g) Hacer la revisión física del animal, sus características, del fierro quemador, aretes y/o las marcas que presenta y demás señas, cotejándolas con la documentación presentada, auxiliándose para tal efecto con el encargado de los corrales de recepción de animales de abasto y el encargado de la seguridad y vigilancia.
 - a. En caso de que no coincida la documentación con las características del animal o haya duda, se procederá conforme al inciso anterior.
- h) Programar el sacrificio de los animales conforme al orden de llegada.
- i) Realizar el proceso de sacrificio de los animales.
- j) Almacenar por el tiempo reglamentario la canal o las canales, las vísceras, la cabeza y las patas del animal sacrificado en las cámaras frigoríficas.

animales que se introduzcan para su sacrificio en el rastro estará a cargo de peritos sanitarios, quienes contarán con los implementos y herramientas necesarias para la realización adecuada para su función.

ARTICULO 24. El perito sanitario tiene las siguientes facultades:

- a) Llevar a cabo la inspección sanitaria ante-mortem y post-mortem del animal que se reciba para sacrificio, es decir, en cada una de sus etapas, desde que se encuentra en los corrales, hasta la entrega de la canal o las canales, vísceras, cabeza, patas y piel verificando que el personal realice sus funciones apropiadamente.
- b) Autorizar el sacrificio del animal.
- c) Vigilar que el sacrificio de los animales se realice de forma humanitaria de acuerdo a la Norma Oficial Mexicana correspondiente.
- d) Imponer el sello o resello en su caso, cuando así sea procedente
- e) Supervisar y exigir en su caso que el transporte asignado para el traslado de la canal o las canales, vísceras, cabeza y patas a los expendios de carnes y sus derivados reúna las características y condiciones sanitarias que exige la Norma Oficial Mexicana, sin menoscabo de las facultades que al respecto tenga también la Dirección de salud.
- f) Ordenar el decomiso del animal en pie, de la canal o las canales, vísceras, cabezas y patas cuando considere que no están en condiciones para consumo humano por poner en riesgo la salud pública, así como la de la piel cuando este tenga indicios de alguna infección.
- g) Tomar muestra, en caso de que considere necesario, para su análisis correspondiente para confirmar o descartar el diagnóstico presuntivo dictaminado, comunicando el resultado de los mismos a las autoridades

- k) Hacer entrega de las canales, vísceras, patas, cabeza, patas y piel del animal al usuario.
- l) Cuidar que la canal o las canales, vísceras, cabeza, patas y piel del animal sean debidamente selladas e identificadas, para que no se confundan entre si y evitar que salgan del Rastro sin sellar.
- m) Solicitar al Director de Salud municipal la lista de los expendios autorizados para la venta de carnes y sus derivados.
- n) Atender y resolver de manera conjunta con el Director los problemas internos del Rastro.
- o) **Atender en conjunto con el director en materia que se está aplicando en el personal cada una de las materias de INOCUIDAD y sus herramientas antes mencionadas (BPM, POES, HACCP, ISO)**

ARTICULO 15. El administrador llevara los siguientes libros:

- a) Un libro de registro de introductores de animales de abasto, con sus respectivos fierros y marcas;
- b) Banco central de información de Trazabilidad del ganado y de la carne que puede ser proporcionado por el SINIIGA, sistema implementado por la SAGARPA.**
- c) Un libro de introductores de carnes y sus derivados;
- d) Un libro de transportistas de carnes y derivados,
- e) Un libro de registro diario; y,
- f) Un libro de decomisos.
- g) **Un libro de control de capacitación profesional a operarios de la planta**

De todos los libros deberá entregar una copia actualizada al Director.

ARTICULO 16. El administrador se auxiliará en sus funciones por un Jefe de Sacrificio y de todo el personal del rastro.

ARTICULO 17. El personal del Rastro deberá

correspondientes y al propietario del animal para los efectos que haya lugar.

h) Vigilar y emitir recomendaciones sobre el exacto cumplimiento de este reglamento y además leyes y normas aplicables en materia de sacrificio, sanidad, higiene y orden en todas las operaciones del Rastro.

i) Ejecutar las órdenes que reciba del Director o Administrador.

j) Las demás que les asigne este reglamento

ARTICULO 25. Todo decomiso total o parcial ordenado por el perito sanitario, será amparado por un acta formulada con base a los datos de identificación del animal, en la que se especificara de manera escrita y detallada la parte o las partes decomisadas, el motivo, y razón por el cual se ordenó este, debiendo notificar y entregar copia al usuario afectado.

ARTICULO 26. Una vez notificado, el propietario deberá presentarse a constatarlo dentro del horario de trabajo del día del decomiso, quedando revelada la administración de cualquier daño o perjuicio, de no hacerlo.

ARTICULO 27. En caso de decomiso total o parcial el propietario no tiene derecho de reclamar compensación, las decisiones tomadas por los peritos sanitarios en la aplicación de decomisos serán irrefutables y respaldadas por el Director y Administrador.

ARTICULO 28. Cuando un animal sea sacrificado y por presentar alguna enfermedad sea decomisado, el propietario no podrá presentar otro para ser sacrificado por el mismo pago.

ARTICULO 29. El destino de lo decomisado será la planta de rendimientos o incineración.

ARTICULO 30. En caso de que el perito sanitario no ordene el decomiso de un animal en pie o la canal o canales, vísceras, cabeza y patas a pesar de que presente indicios de que no esté en condición o condiciones para el consumo humano y/o la piel

permanecer en las instalaciones cumpliendo con el horario de la jornada de trabajo y estarán dispuestos para el momento que se le requiera por situaciones extraordinarias o de urgencia.

ARTICULO 18. Para ser Director o Administrador deberá ser de preferencia Médico Veterinario Zootecnista o tener los conocimientos profesionales o técnicos necesarios o en su caso haber recibido la debida capacitación para el buen ejercicio del cargo. **Ser ciudadano mexicano en pleno ejercicio de sus derechos, Tener residencia en el Municipio; No ser funcionario o empleado de empresas ganaderas o de plantas empacadoras, refrigeradoras, frigoríficas, almacenadoras e industrializadoras de carne y demás productos o subproductos derivados de ganado.**

DE LAS TARIFAS POR LA PRESTACION DEL SERVICIO DEL RASTRO.

ARTICULO 19. La prestación de los servicios del Rastro a que se refiere este reglamento, causara el pago que señala la Ley de Ingresos del Municipio del año fiscal vigente.

ARTICULO 20. El pago de los derechos por los servicios que se prestan en el Rastro se efectuara previamente a la prestación de los mismos en la caja recaudadora de la jefatura de ingresos de la Tesorería Municipal ubicada en el Rastro.

No se prestará servicio alguno si no se comprueba que se pagó el derecho correspondiente y haber entregado la documentación completa respectiva.

ARTICULO 21. El municipio fijara las tarifas de los derechos que causen los servicios que se presten de preferencia anuales, a no ser que las circunstancias económicas justifiquen revisiones semestrales, en cuyo caso se harán, los ajustes necesarios. La Comisión de Hacienda dictaminará lo conducente.

ARTICULO 22. Las tarifas se fijarán tomando en cuenta la necesidad de que estos servicios sean óptimos, autofinanciables y de la calidad y sanidad que

cuando esta tenga indicios de alguna infección, el director y el administrador bajo estricta responsabilidad podrá suspender la autorización del sacrificio del animal o la salida de la canal o canales, vísceras, cabeza y/o patas, así como de la piel, solicitando otra revisión técnica a otro perito sanitario o equivalente para tomar una decisión definitiva del decomiso o no. Si resultare necesario su decomiso el perito sanitario que no lo ordeno será sancionado como lo establece el presente reglamento, sin perjuicio de alguna otra responsabilidad.

ARTICULO 31. Los animales deberán permanecer en los corrales de descanso en el periodo que a continuación se indica: en caso del cerdo, un mínimo de doce horas y un máximo de veinticuatro horas, y, en el caso de res, tendrán un tiempo de descanso mínimo de tres horas, a fin de realizar la inspección ante-mortem y otras actividades necesarias para el manejo previo al sacrificio.

ARTICULO 32. La inspección sanitaria ante-mortem se realizará con el animal en pie en los corrales con un máximo de veinticuatro horas previas a su sacrificio, debiendo cumplir con las condiciones y características aptas. En caso de no sacrificarse dentro de las veinticuatro horas posteriores la inspección ante-mortem, deberán ser nuevamente examinados.

ARTICULO 33. El tiempo máximo es a lo que tiene derecho el usuario a que permanezcan sus animales en los corrales, en el caso del cerdo es de veinticuatro horas, en el de res es de cuarenta y ocho horas. Después de este tiempo sin que el usuario manifieste su propósito de sacrificar al animal, la Dirección le notificara que tienen un plazo de veinticuatro horas en ambos casos para proceder a su sacrificio. El usuario pagara un costo extra señalado en la Ley de ingresos del municipio por el tiempo transcurrido después del reglamentario.

ARTICULO 34. Los animales que se consideren sospechosos de padecer alguna enfermedad, deberán

se requieren.

INSPECCION SANITARIA

ARTICULO 23. La inspección sanitaria de los animales que se introduzcan para su sacrificio en el rastro estará a cargo de peritos sanitarios, quienes contarán con los implementos y herramientas necesarias para la realización adecuada para su función. Y de la **Aplicación de buenas prácticas de manufactura (BPM) y procedimiento de operación estándar de sanitización (POES)**

ARTICULO 24. El perito sanitario tiene las siguientes facultades:

- a) Llevar a cabo la inspección sanitaria ante-mortem y post-mortem del animal que se reciba para sacrificio, es decir, en cada una de sus etapas, desde que se encuentra en los corrales, hasta la entrega de la canal o las canales, vísceras, cabeza, patas y piel verificando que el personal realice sus funciones apropiadamente. Autorizar el sacrificio del animal.
- b) Revisar el control de temperaturas en las diferentes áreas.**
- c) Vigilar que el sacrificio de los animales se realice de forma humanitaria de acuerdo a la Norma Oficial Mexicana correspondiente.
- d) Imponer el sello o resello en su caso, cuando así sea procedente
- e) Supervisar y exigir en su caso que el transporte asignado para el traslado de la canal o las canales, vísceras, cabeza y patas a los expendios de carnes y sus derivados reúna las características y condiciones sanitarias que exige la Norma Oficial Mexicana, sin menoscabo de las facultades que al respecto tenga también la Dirección de salud.
- f) Ordenar el decomiso del animal en pie, de la canal o las canales, vísceras, cabezas y patas cuando considere que no están en condiciones

separarse en un corral expofeso, procediendo a su examen ante-mortem y la toma de muestra en su caso para determinar el estado de salud y tomar la decisión de autorizar su sacrificio o proceder a su decomiso.

ARTICULO 35. Todo animal que provenga de un hato con sospecha de enfermedades infecto-contagiosas o que provengan de hatos en investigación o cuarentena deberá permanecer en un corral asignado debiéndole de considerar como sospechoso. En tal caso se procederá conforme al artículo anterior.

ARTICULO 36. Ningún animal en pie que se encuentra en los corrales dentro de las instalaciones del Rastro, podrá salir de este, sin autorización del Director y sin que previamente se haya comprobado su procedencia legal y certificado por parte del perito sanitario que se encuentra libre de toda enfermedad además de que se haya realizado el pago al municipio de todos los derechos y demás gastos generados por su estadía. Para tal efecto se levantará el acta respectiva.

ARTICULO 37. El animal deberá estar limpio antes de pasar a la sala de sacrificio por lo que será previamente sometido a un baño por aspersion.

ARTICULO 38. Los peritos sanitarios deberán llevar una bitácora donde registraran las actividades relevantes diarias. En los casos de toma y envío de muestras al laboratorio deberán llevar también un registro.

ARTICULO 39. La canal o las canales, vísceras, cabezas y patas que se consideren aptas para consumo humano serán identificadas por el sello del Rastro que la Dirección implemente como aprobado y serán entregadas al propietario en el horario que esta determine, lo mismo se hará con la piel. La tinta empleada para la identificación de partes será indeleble y atóxica.

DE LA INSPECCION SANITARIA FUERA DEL RASTRO

ARTICULO 40. La inspección sanitaria de carnes

para consumo humano por poner en riesgo la salud pública, así como la de la piel cuando este tenga indicios de alguna infección.

g) Vigilar el manejo y destino de productos retenidos y rechazados

h) Tomar muestra, en caso de que considere necesario, para su análisis correspondiente para confirmar o descartar el diagnóstico presuntivo dictaminado, comunicando el resultado de los mismos a las autoridades correspondientes y al propietario del animal para los efectos que haya lugar.

i) Vigilar y emitir recomendaciones sobre el exacto cumplimiento de este reglamento y además leyes y normas aplicables en materia de sacrificio, sanidad, higiene y orden en todas las operaciones del Rastro. **APLICACIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS (TRAZABILIDAD E INOCUIDAD)**

j) Hacer hincapié en el manejo de tipo operativo, sanitario y de infraestructura, en conjunto con la vestimenta de los operadores ya que carecen de la vestimenta y equipo apropiado para desempeñar su valor; haciendo esto exista un control adecuado de la sanidad en la matanza.

k) Ejecutar las órdenes que reciba del Director o Administrador.

l) Las demás que les asigne este reglamento

ARTICULO 25. Todo decomiso total o parcial ordenado por el perito sanitario, será amparado por un acta formulada con base a los datos de identificación del animal, en la que se especificara de manera escrita y detallada la parte o las partes decomisadas, el motivo, y razón por el cual se ordenó este, debiendo notificar y entregar copia al usuario afectado.

ARTICULO 26. Una vez notificado, el propietario deberá presentarse a constatarlo dentro del horario de trabajo del día del decomiso, quedando revelada la

frescas y/lo refrigeradas de res y cerdo y sus derivados, fuera del Rastro, compete a la Dirección de salud a través de sus inspectores Sanitarios, quienes la llevaran a cabo en los expendios de carne y sus derivados, así como en las unidades usadas para su transportación

Para tal efecto, la Dirección de salud deberá realizar un censo de todos los expendios de carnes y sus derivados actualizando permanentemente el registro que deberá contener cuando menos el nombre del propietario y el nombre, giro, domicilio y teléfono del expendio. En el caso de las unidades de transporte sanitario deberá contener el nombre del propietario, domicilio, teléfono, así como sus características.

ARTICULO 41. La inspección sanitaria solo se podrá llevar a cabo por una orden de inspección firmada por el Director de salud y tiene por objeto verificar en el caso de:

- I. Los expendios de carnes y sus derivados, estos cuenten con:
 - a) La licencia municipal de funcionamiento vigente o revalidada con el giro respectivo; y
 - b) Las medidas mínimas de sanidad, calidad, inocuidad e higiene.

- II. Las unidades usadas para la transportación de las carnes y sus derivados, estas cuenten con:
 - a) La licencia municipal vigente o revalidada:
 - b) La unidad cumpla con lo establecido en la Norma Oficial mexicana correspondiente; y,
 - c) La guía de transportación de carnes y sus derivados cuando provienen de otro municipio.

En ambos casos se deberá verificar que las carnes y sus derivados, cuenten con:

- d) Sello o resello del rastro en su caso;
- e) El recibo oficial de pago de derechos al municipio; y

administración de cualquier daño o perjuicio, de no hacerlo.

ARTICULO 27. En caso de decomiso total o parcial el propietario no tiene derecho de reclamar compensación, las decisiones tomadas por los peritos sanitarios en la aplicación de decomisos serán irrefutables y respaldadas por el Director y Administrador.

ARTICULO 28. Cuando un animal sea sacrificado y por presentar alguna enfermedad sea decomisado, el propietario no podrá presentar otro para ser sacrificado por el mismo pago.

ARTICULO 29. El destino de lo decomisado será la planta de rendimientos o incineración.

ARTICULO 30. En caso de que el perito sanitario no ordene el decomiso de un animal en pie o la canal o canales, vísceras, cabeza y patas a pesar de que presente indicios de que no esté en condición o condiciones para el consumo humano y/o la piel cuando esta tenga indicios de alguna infección, el director y el administrador bajo estricta responsabilidad podrá suspender la autorización del sacrificio del animal o la salida de la canal o canales, vísceras, cabeza y/o patas, así como de la piel, solicitando otra revisión técnica a otro perito sanitario o equivalente para tomar una decisión definitiva del decomiso o no. Si resultare necesario su decomiso el perito sanitario que no lo ordene será sancionado como lo establece el presente reglamento, sin perjuicio de alguna otra responsabilidad.

ARTICULO 31. Los animales deberán permanecer en los corrales de descanso en el periodo que a continuación se indica: en caso del cerdo, un mínimo de doce horas y un máximo de veinticuatro horas, y, en el caso de res, tendrán un tiempo de descanso mínimo de tres horas, a fin de realizar la inspección ante-mortem y otras actividades necesarias para el manejo previo al sacrificio.

ARTICULO 32. La inspección sanitaria ante-mortem

f) Las condiciones óptimas para su consumo humano y sin riesgo para la salud pública.

ARTICULO 42. Los dueños o trabajadores de los expendios de carnes y sus derivados o unidades usadas para su transportación deberán otorgar las facilidades para la realización de la inspección sanitaria, en caso de resistencia, los inspectores sanitarios podrán solicitar el auxilio de la fuerza pública.

ARTICULO 43. La orden de inspección Sanitaria deberá constar por escrito, precisando el objeto y alcance de las mismas y se podrá facultar al inspector sanitario para que este imponga las medidas de seguridad necesarias a fin de evitar riesgos en la salud pública, tales como:

En el caso de un expendio de carnes y sus derivados:

- a) El aislamiento o separación;
- b) Decomiso;
- c) Suspensión de actividades; y,
- d) Las demás ordenadas por el Director de salud en la orden de inspección.

En el caso de las unidades de transporte:

- a) Decomiso de la carne y sus derivados; y
- b) Suspensión del servicio de transporte de carnes y sus derivados de la unidad.

En el caso de los lugares de sacrificio clandestino:

- a) Suspensión inmediata de actividades; y,
- b) Decomiso.

ARTICULO 44. Las inspecciones sanitarias serán ordinarias y extraordinarias:

- a) Son ordinarias las que se realizan en días y horas hábiles; y
- b) Son extraordinarias las que se realizan en días y horas inhábiles.

ARTICULO 45. La inspección sanitaria deberá desarrollarse en la siguiente forma:

- a) El inspector sanitario deberá identificarse con credencial o documento fehaciente expedido por la autoridad municipal;

se realizará con el animal en pie en los corrales con un máximo de veinticuatro horas previas a su sacrificio, debiendo cumplir con las condiciones y características aptas. En caso de no sacrificarse dentro de las veinticuatro horas posteriores la inspección ante-mortem, deberán ser nuevamente examinados.

ARTICULO 33. El tiempo máximo es a lo que tiene derecho el usuario a que permanezcan sus animales en los corrales, en el caso del cerdo es de veinticuatro horas, en el de res es de cuarenta y ocho horas. Después de este tiempo sin que el usuario manifieste su propósito de sacrificar al animal, la Dirección le notificara que tienen un plazo de veinticuatro horas en ambos casos para proceder a su sacrificio. El usuario pagara un costo extra señalado en la Ley de ingresos del municipio por el tiempo transcurrido después del reglamentario.

ARTICULO 34. Los animales que se consideren sospechosos de padecer alguna enfermedad, deberán separarse en un corral exprofeso, procediendo a su examen ante-mortem y la toma de muestra en su caso para determinar el estado de salud y tomar la decisión de autorizar su sacrificio o proceder a su decomiso.

ARTICULO 35. Todo animal que provenga de un hato con sospecha de enfermedades infecto-contagiosas o que provengan de hatos en investigación o cuarentena deberá permanecer en un corral asignado debiéndole de considerar como sospechoso. En tal caso se procederá conforme al artículo anterior.

ARTICULO 36. Ningún animal en pie que se encuentra en los corrales dentro de las instalaciones del Rastro, podrá salir de este, sin autorización del Director y sin que previamente se haya comprobado su procedencia legal y certificado por parte del perito sanitario que se encuentra libre de toda enfermedad además de que se haya realizado el pago al municipio de todos los derechos y demás gastos generados por su estadía. Para tal efecto se levantará el acta respectiva.

ARTICULO 37. El animal deberá estar limpio antes de

b) Exhibir la orden de inspección sanitaria correspondiente;

c) Desahogar la orden de inspección Sanitaria; y

d) Levantar el acta circunstanciada por duplicado de los hechos o infracciones levantadas.

ARTICULO 46. Quienes expendan al público las carnes y sus derivados deberán conservar el sello o resello del Rastro en su caso, hasta la conclusión de la pieza respectiva, en caso contrario, se considerarán de origen clandestino y deberán ser decomisados.

Las carnes y sus derivados provenientes del sacrificio de animales que no se realice en el Rastro se considerarán de origen clandestino y serán decomisados.

ARTICULO 47. En los casos establecidos en el artículo anterior, las carnes y sus derivados decomisados serán sometidos a una inspección sanitaria, de resultar aptas para el consumo humano se destinarán a un establecimiento de beneficencia pública, en caso contrario, se precederá a llevarlos a la planta de rendimientos u horno incinerador.

El dueño o encargado del expendio será sancionado en los términos del presente reglamento, sin perjuicio de lo estipulado en otros ordenamientos jurídicos.

ARTICULO 48. Los habitantes del municipio podrán denunciar ante la dirección de salud, el sacrificio de animales que se realice en lugares clandestinos, así como la venta de carnes y sus derivados que no están en condiciones para el consumo humano y pongan en riesgo la salud pública.

ARTICULO 49. La dirección de salud vigilara en coordinación con las autoridades sanitarias competentes, de que se cumplan con las disposiciones establecidas en las leyes federales y estatales de salud, así como sus respectivos reglamentos.

ARTICULO 50. Solo el director está facultado para calificar las infracciones a las disposiciones de este

pasar a la sala de sacrificio por lo que será previamente sometido a un baño por aspersión.

ARTICULO 38. Los peritos sanitarios deberán llevar una bitácora donde registrarán las actividades relevantes diarias. En los casos de toma y envío de muestras al laboratorio deberán llevar también un registro.

ARTICULO 39. La canal o las canales, vísceras, cabezas y patas que se consideren aptas para consumo humano serán identificadas por el sello del Rastro que la Dirección implemente como aprobado y serán entregadas al propietario en el horario que esta determine, lo mismo se hará con la piel. La tinta empleada para la identificación de partes será indeleble y atóxica.

DE LA INSPECCION SANITARIA FUERA DEL RASTRO

ARTICULO 40. La inspección sanitaria de carnes frescas y/o refrigeradas de res y cerdo y sus derivados, fuera del Rastro, compete a la Dirección de salud a través de sus inspectores Sanitarios, quienes la llevaran a cabo en los expendios de carne y sus derivados, así como en las unidades usadas para su transportación

Para tal efecto, la Dirección de salud deberá realizar un censo de todos los expendios de carnes y sus derivados actualizando permanentemente el registro que deberá contener cuando menos el nombre del propietario y el nombre, giro, domicilio y teléfono del expendio. En el caso de las unidades de transporte sanitario deberá contener el nombre del propietario, domicilio, teléfono, así como sus características.

ARTICULO 41. La inspección sanitaria solo se podrá llevar a cabo por una orden de inspección firmada por el Director de salud y tiene por objeto verificar en el caso de:

I. Los expendios de carnes y sus derivados, estos cuentan con:

a) La licencia municipal de funcionamiento vigente

reglamento de su competencia e imponer las sanciones correspondientes.

DE LA INSPECCION SANITARIA DE ORIGEN FORANEO

ARTICULO 51. La introducción de carnes frescas y/o refrigeradas y sus derivados procedentes de un rastro o centro de sacrificio autorizado que se localiza fuera del territorio municipal, estará sujeta a la inspección sanitaria del Rastro para la autorización de su consumo humano y/o venta. Para tal efecto, serán desembarcadas o concentradas en el Rastro para la autorización de su consumo humano y/o venta. Para tal efecto, serán desembarcadas o concentradas en el Rastro, si resultan aptas para consumo humano se le impondrá el resello, en caso contrario serán decomisadas.

ARTICULO 52. Los introductores de Carnes y sus derivados tienen la obligación antes de recabar el resello del Rastro de hacer el pago de derechos correspondientes de conformidad con lo establecido en la Ley de ingresos del Municipio.

ARTICULO 53. Quedan exentos solo de recabar el resello del rastro, los introductores de carnes y sus derivados que comprueben que estos provienen de un rastro tipo inspección federal (TIF), pero si deberán pagar los derechos municipales correspondientes.

ARTICULO 54. Solo se podrán resellar las carnes y sus derivados provenientes de otro rastro o centro de sacrificio legalmente autorizado.

OBLIGACIONES DE LOS USUARIOS

ARTICULO 55. Las obligaciones de los usuarios serán las siguientes:

- I. El usuario deberá presentar a su nombre el recibo de pago de derechos correspondientes por los servicios solicitados, de lo contrario, ninguna solicitud de sacrificio del animal de abasto será admitida por la Dirección y/o Administración, así también, la documentación reglamentaria del tipo de animal a sacrificar,

o revalidada con el giro respectivo; y

- b) Las medidas mínimas de sanidad, calidad, inocuidad e higiene.

- II. Las unidades usadas para la transportación de las carnes y sus derivados, estas cuenten con:

- a) La licencia municipal vigente o revalidada;
- b) La unidad cumpla con lo establecido en la Norma Oficial mexicana correspondiente; y,
- c) La guía de transportación de carnes y sus derivados cuando provienen de otro municipio.

En ambos casos se deberá verificar que las carnes y sus derivados, cuenten con:

- d) Sello o resello del rastro en su caso;
- e) El recibo oficial de pago de derechos al municipio; y
- f) Las condiciones óptimas para su consumo humano y sin riesgo para la salud pública.

ARTICULO 42. Los dueños o trabajadores de los expendios de carnes y sus derivados o unidades usadas para su transportación deberán otorgar las facilidades para la realización de la inspección sanitaria, en caso de resistencia, los inspectores sanitarios podrán solicitar el auxilio de la fuerza pública.

ARTICULO 43. La orden de inspección Sanitaria deberá constar por escrito, precisando el objeto y alcance de las mismas y se podrá facultar al inspector sanitario para que este imponga las medidas de seguridad necesarias a fin de evitar riesgos en la salud pública, tales como:

En el caso de un expendio de carnes y sus derivados:

- a) El aislamiento o separación;
- b) Decomiso;
- c) Suspensión de actividades; y,
- d) Las demás ordenadas por el Director de salud en la orden de inspección.

tales como:

- a) Factura electrónica a su nombre que acredite legítima propiedad del animal, o en su caso el original de la patente cuando el animal esté herrado con el fierro quemador registrado por el mismo.
- b) Guía de tránsito vigente;
- c) Certificado zoonosanitario expedido por la autoridad competente;
- d) Constancia de baño garrapaticida;
- e) Constancia de vacunación y desparasitación; y,
- f) Las demás señaladas en las leyes federales, estatales y reglamentos municipales y que consideren pertinentes.

II. Cuidar que los animales estén señalados con las marcas o fierros particulares del Introdutor de Animales de Abasto, las deberán estar registradas en la Administración;

III. Dar cuenta a la Administración de los animales accidentados durante su transporte o conducción a sacrificio a efecto de que se les practique el reconocimiento por parte del perito sanitario y determine lo conducente de acuerdo con el caso;

IV. No introducir en los corrales cerdos enteros, o recién castrados a menos que vayan a hacer sacrificados el mismo día;

V. Cumplir los horarios y disposiciones que marcan las autoridades municipales y el presente reglamento;

VI. Reparar los daños y deterioros o desperfectos que causen sus animales a las instalaciones del rastro, por negligencia, dolo o mala fe manifiesta;

VII. Cargar y descargar las carnes y sus derivados en lugares y horarios establecidos para tal efecto;

VIII. Pagar por todos los servicios que reciba del

En el caso de las unidades de transporte:

- a) Decomiso de la carne y sus derivados; y
- b) Suspensión del servicio de transporte de carnes y sus derivados de la unidad.

En el caso de los lugares de sacrificio clandestino:

- a) Suspensión inmediata de actividades; y,
- b) Decomiso.

ARTICULO 44. Las inspecciones sanitarias serán ordinarias y extraordinarias:

- a) Son ordinarias las que se realizan en días y horas hábiles; y
- b) Son extraordinarias las que se realizan en días y horas inhábiles.

ARTICULO 45. La inspección sanitaria deberá desarrollarse en la siguiente forma:

- a) El inspector sanitario deberá identificarse con credencial o documento fehaciente expedido por la autoridad municipal;
- b) Exhibir la orden de inspección sanitaria correspondiente;
- c) Desahogar la orden de inspección Sanitaria; y
- d) Levantar el acta circunstanciada por duplicado de los hechos o infracciones levantadas.

ARTICULO 46. Quienes expendan al público las carnes y sus derivados deberán conservar el sello o resello del Rastro en su caso, hasta la conclusión de la pieza respectiva, en caso contrario, se considerarán de origen clandestino y deberán ser decomisados.

Las carnes y sus derivados provenientes del sacrificio de animales que no se realice en el Rastro se considerarán de origen clandestino y serán decomisados.

ARTICULO 47. En los casos establecidos en el artículo anterior, las carnes y sus derivados decomisados serán sometidos a una inspección sanitaria, de resultar aptas para el consumo humano se destinarán a un establecimiento de beneficencia pública, en caso contrario, se precederá a llevarlos a la planta de rendimientos u horno incinerador.

<p>Rastro;</p> <p>IX. Acatar las disposiciones de tipo general y las particulares que establezca la Dirección o Administración encaminada al buen funcionamiento del mismo;</p> <p>X. Usar exclusivamente las instalaciones del Rastro para la guarda y sacrificio de los animales; y</p> <p>XI. Las demás estipuladas en el presente reglamento.</p> <p>Los introductores de Animales de Abasto, introductores y trasportistas de carnes y sus derivados están obligados a registrarse en el Libro que para tal efecto lleve la Administración.</p> <p>DE LA OPERACIÓN</p> <p>ARTICULO 56. El municipio no será responsable por la suspensión o el retraso de los servicios que presta cuando obedezcan a fallas mecánicas, faltas de energía eléctrica, captación de agua o circunstancias fortuitas no imputables al mismo. Tampoco será responsable por mermas, utilidades o pérdidas comerciales supuestas, ni por las acciones que ejerza una autoridad diferente en demerito de la prestación del servicio.</p> <p>El horario de sacrificio lo establecerá el municipio.</p> <p>ARTICULO 57. No se recibirán animales recién herrados, remarcados o mexteños.</p> <p>La recepción de animales podrá llevarse a cabo dentro del plazo establecido en este reglamento previo al sacrificio, con el objeto de que los peritos sanitarios verifiquen con la inspección ante-mortem el buen estado de salud de los animales.</p> <p>ARTICULO 58. El desembarque de animales estará a cargo del encargado de los corrales de recepción, así como del usuario.</p> <p>ARTICULO 59. Queda estrictamente prohibido introducir animales muertos sin importar la causa, el sitio y la hora en que haya ocurrido la muerte.</p> <p>ARTICULO 60. Todo animal lisiado o caído que</p>	<p>El dueño o encargado del expendio será sancionado en los términos del presente reglamento, sin perjuicio de lo estipulado en otros ordenamientos jurídicos.</p> <p>ARTICULO 48. Los habitantes del municipio podrán denunciar ante la dirección de salud, el sacrificio de animales que se realice en lugares clandestinos, así como la venta de carnes y sus derivados que no están en condiciones para el consumo humano y pongan en riesgo la salud pública.</p> <p>ARTICULO 49. La dirección de salud vigilara en coordinación con las autoridades sanitarias competentes, de que se cumplan con las disposiciones establecidas en las leyes federales y estatales de salud, así como sus respectivos reglamentos.</p> <p>ARTICULO 50. Solo el director está facultado para calificar las infracciones a las disposiciones de este reglamento de su competencia e imponer las sanciones correspondientes.</p> <p>DE LA INSPECCION SANITARIA DE ORIGEN FORANEO</p> <p>ARTICULO 51. La introducción de carnes frescas y/o refrigeradas y sus derivados procedentes de un rastro o centro de sacrificio autorizado que se localiza fuera del territorio municipal, estará sujeta a la inspección sanitaria del Rastro para la autorización de su consumo humano y/o venta. Para tal efecto, serán desembarcadas o concentradas en el Rastro para la autorización de su consumo humano y/o venta. Para tal efecto, serán desembarcadas o concentradas en el Rastro, si resultan aptas para consumo humano se le impondrá el resello, en caso contrario serán decomisadas.</p> <p>ARTICULO 52. Los introductores de Carnes y sus derivados tienen la obligación antes de recabar el resello del Rastro de hacer el pago de derechos correspondientes de conformidad con lo establecido en la Ley de ingresos del Municipio.</p> <p>ARTICULO 53. Quedan exentos solo de recabar el</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

requiera sacrificio de emergencia será valorado y se sacrificara solo en el horario establecido para el proceso de sacrificio, sin responsabilidad para el Municipio en caso de que el animal muera mientras espera.

ARTICULO 61. El animal lisiado o caído se someterá a la vigilancia por ser sospechoso de enfermedad hasta la determinación de su destino final por el Perito Sanitario.

ARTICULO 62. Durante la estancia de los animales en los corrales, deberá proporcionárseles agua suficiente.

ARTICULO 63. La disposición de animales muertos tanto en los corrales como en las unidades de transporte, queda determinada por el Perito Sanitario, pudiendo ser su destino ya sea la planta de rendimientos u horno incinerador.

ARTICULO 64. Es responsabilidad y obligación del personal del Rastro en el área de sacrificio cumplir con las siguientes funciones:

Área de reses

- a) La insensibilización del animal en pie, lisiado o caído deberá ser mediante los métodos de sacrificio humanitario que marca la Norma Oficial Mexicana;
- b) Colgado del animal en riel;
- c) Sangrado, corte de patas delanteras y separación de cabeza;
- d) Corte de patas traseras y despielado o desollado de piernas;
- e) Desprendimiento de ubres y viriles y amarre de recto;
- f) Corte de esternón y amarra de estómago;
- g) Despielado o desollado total;
- h) Evisceración;
- i) Corte de cola y corte de media canal;
- j) Aliño y lavado de la canal;
- k) Traslado de la canal por el riel desde el inicio hasta el lavado final;
- l) Lavado de vísceras; y,

resello del rastro, los introductores de carnes y sus derivados que comprueben que estos provienen de un rastro tipo inspección federal (TIF), pero si deberán pagar los derechos municipales correspondientes.

ARTICULO 54. Solo se podrán resellar las carnes y sus derivados provenientes de otro rastro o centro de sacrificio legalmente autorizado.

OBLIGACIONES DE LOS USUARIOS

ARTICULO 55. Las obligaciones de los usuarios serán las siguientes:

- I. El usuario deberá presentar a su nombre el recibo de pago de derechos correspondientes por los servicios solicitados, de lo contrario, ninguna solicitud de sacrificio del animal de abasto será admitida por la Dirección y/o Administración, así también, la documentación reglamentaria del tipo de animal a sacrificar, tales como:
 - a) Factura electrónica a su nombre que acredite legítima propiedad del animal, o en su caso el original de la patente cuando el animal esté herrado con el fierro quemador registrado por el mismo.
 - b) Guía de tránsito vigente;
 - c) Certificado zoonosanitario expedido por la autoridad competente;
 - d) Constancia de baño garrapaticida;
 - e) Constancia de vacunación y desparasitación; y,
 - f) Las demás señaladas en las leyes federales, estatales y reglamentos municipales y que consideren pertinentes.
- II. Cuidar que los animales estén señalados con las marcas o fierros particulares del Introdutor de Animales de Abasto, las deberán estar registradas en la Administración;
- III. Dar cuenta a la Administración de los animales accidentados durante su transporte o

m) Traslado de la canal, vísceras, cabeza y patas a la cámara frigorífica.

Área de cerdos

- a) Insensibilización del animal en pie o lisiado o caído deberá ser mediante los métodos de sacrificio humanitario que marca la Norma Oficial Mexicana;
- b) Colgado sangrado y despielado o desollado;
- c) Corte de cabeza y patas;
- d) Corte de esternón y evisceración;
- e) Aliño o lavado final de la canal;
- f) Traslado de las canales por el riel desde el inicio hasta el lavado final;
- g) Lavado de vísceras; y
- h) Traslado de las canales y vísceras a la cámara frigorífica.

ARTICULO 65. No se deberá contaminar la canal durante el proceso de faenado con contenido del aparato digestivo o durante el proceso de despielado o desollado.

Queda prohibido trabajar la canal en el piso.

ARTICULO 66. En los casos de contaminación de los cuchillos o equipo por abscesos, tumores y otros padecimientos, se deberá lavar y desinfectar los recipientes instalados para este fin.

ARTICULO 67. No podrán realizar ningún corte fuera de lo que el aliño o el proceso indiquen para identificar o mover la canal y vísceras.

ARTICULO 68. Una vez inspeccionada y lavadas la canal, vísceras, cabeza y patas, estas serán movilizadas para su refrigeración por el tiempo reglamentario.

ARTICULO 69. El usuario tiene derecho a que la canal, vísceras, cabeza y patas permanezcan en la cámara frigorífica mínimo doce horas y un máximo de veinticuatro horas, el usuario se obliga a retirarlos al término del plazo máximo fijado, en caso contrario será sancionado.

ARTICULO 70. El área destinada al almacenamiento

conducción a sacrificio a efecto de que se les practique el reconocimiento por parte del perito sanitario y determine lo conducente de acuerdo con el caso;

- IV. No introducir en los corrales cerdos enteros, o recién castrados a menos que vayan a hacer sacrificados el mismo día;
- V. Cumplir los horarios y disposiciones que marcan las autoridades municipales y el presente reglamento;
- VI. Reparar los daños y deterioros o desperfectos que causen sus animales a las instalaciones del rastro, por negligencia, dolo o mala fe manifiesta;
- VII. Cargar y descargar las carnes y sus derivados en lugares y horarios establecidos para tal efecto;
- VIII. Pagar por todos los servicios que reciba del Rastro;
- IX. Acatar las disposiciones de tipo general y las particulares que establezca la Dirección o Administración encaminada al buen funcionamiento del mismo;
- X. Usar exclusivamente las instalaciones del Rastro para la guarda y sacrificio de los animales; y
- XI. Las demás estipuladas en el presente reglamento.

Los introductores de Animales de Abasto, introductores y trasportistas de carnes y sus derivados están obligados a registrarse en el Libro que para tal efecto lleve la Administración.

DE LA OPERACIÓN

ARTICULO 56. El municipio no será responsable por la suspensión o el retraso de los servicios que presta cuando obedezcan a fallas mecánicas, faltas de energía eléctrica, captación de agua o circunstancias fortuitas no imputables al mismo. Tampoco será responsable por mermas, utilidades o pérdidas

de despojos y decomisos de la canal o las canales, vísceras, cabeza y patas no aptas para consumo humano y de la piel con signos de infección estará bajo control del perito sanitario, debiendo ser de manera tal que impida riesgo de contaminación.

ARTICULO 71. Quedan en propiedad exclusiva de la autoridad municipal los despojos y desperdicios que resulten del sacrificio y decomisos de los animales, a los que se les dará tratamiento que indiquen las Normas Oficiales Mexicanas en vigor, entendiéndose otorgado el consentimiento del propietario del animal por la introducción de mismo al rastro.

TRANSPORTE DE LAS CARNES Y SUS DERIVADOS

ARTICULO 72. Las carnes y sus derivados aptos para consumo humano serán transportados por una unidad equipada adecuadamente para que se cumpla con las disposiciones sanitarias establecidas en la Norma Oficial Mexicana. Además, deberá contar con la licencia municipal vigente o revalidad y causará el costo establecido en la Ley de Ingresos del Municipio.

DEL SERVICIO DE SEGURIDAD Y VIGILANCIA

ARTICULO 73. El servicio permanente de seguridad y vigilancia en el Rastro será otorgado a solicitud del director, por el o los elementos necesarios pertenecientes a la dirección de seguridad pública municipal. El director podrá solicitar eventualmente el apoyo extraordinario de seguridad y vigilancia cuando las circunstancias así lo ameriten.

ARTICULO 74. El personal de seguridad y vigilancia se encargará de auxiliar al administrador para verificar la legal procedencia de los animales, así como de mantener el orden, custodiar las instalaciones, los bienes muebles e inmuebles, maquinaria, equipo, animales de abasto y en general todo cuanto se encuentre en el Rastro.

ARTICULO 75. El personal de seguridad y vigilancia llevara un Libro para el control de entradas y salidas de:

comerciales supuestas, ni por las acciones que ejerza una autoridad diferente en demerito de la prestación del servicio.

El horario de sacrificio lo establecerá el municipio.

ARTICULO 57. No se recibirán animales recién herrados, remarcados o mexteños.

La recepción de animales podrá llevarse a cabo dentro del plazo establecido en este reglamento previo al sacrificio, con el objeto de que los peritos sanitarios verifiquen con la inspección ante-mortem el buen estado de salud de los animales.

ARTICULO 58. El desembarque de animales estará a cargo del encargado de los corrales de recepción, así como del usuario.

ARTICULO 59. Queda estrictamente prohibido introducir animales muertos sin importar la causa, el sitio y la hora en que haya ocurrido la muerte.

ARTICULO 60. Todo animal lisiado o caído que requiera sacrificio de emergencia será valorado y se sacrificara solo en el horario establecido para el proceso de sacrificio, sin responsabilidad para el Municipio en caso de que el animal muera mientras espera.

ARTICULO 61. El animal lisiado o caído se someterá a la vigilancia por ser sospechoso de enfermedad hasta la determinación de su destino final por el Perito Sanitario.

ARTICULO 62. Durante la estancia de los animales en los corrales, deberá proporcionárseles agua suficiente.

ARTICULO 63. La disposición de animales muertos tanto en los corrales como en las unidades de transporte, queda determinada por el Perito Sanitario, pudiendo ser su destino ya sea la planta de rendimientos u horno incinerador.

ARTICULO 64. Es responsabilidad y obligación del personal del Rastro en el área de sacrificio cumplir con las siguientes funciones:

Área de reses

a) Que el personal haga uso de la vestimenta y

a) Toda persona, incluidas el personal del Rastro, usuarios, prestadores de servicios, personas autorizadas, visitas, etc;

b) De los animales de abasto, canales, vísceras, cabeza, patas y pieles y unidades donde se transportan.

No se permite el estacionamiento de cualquier tipo de transporte en el interior de las instalaciones del Rastro a toda persona ajena al mismo.

ARTICULO 76. El personal de seguridad asignado acatará las instrucciones del Director y/o Administrador en todo lo que tenga que ver con lo dispuesto en este reglamento.

DISPOSICIONES TÉCNICAS

ARTICULO 77. Los materiales que se utilicen para la construcción mantenimiento de instalaciones, herramientas, y equipo deberán ser resistentes a la corrosión, a las roturas y al desgaste, impermeables y de fácil limpieza conforme a las Norma Oficial Mexicana correspondiente.

ARTICULO 78. Respecto a las medidas de seguridad e higiene en el proceso de sacrificio de los animales, así como la adecuación de instalaciones conforme a medidas tecnológicas eficaces, se atenderá a los dispuesto a las Normas Oficiales Mexicanas.

ARTICULO 79. Las instalaciones administrativas y de servicios para el personal del Rastro deberán estar separadas de las áreas de trabajo y contar con comedor, vestidores, mingitorios, sanitarios, regaderos, lavabos y recipientes para depositar los desechos.

ARTICULO 80. En el área de la cámara de refrigeración o frigorífica deberá de albergar solo la canal o canales, vísceras verdes, vísceras rojas, cabeza y patas aptas para consumo humano.

ARTICULO 81. El agua que se disponga en el rastro para el procesamiento de las carnes y sus derivados deberá ser potable.

equipo apropiado.

b) La insensibilización del animal en pie, lisiado o caído deberá ser mediante los métodos de sacrificio humanitario que marca la Norma Oficial Mexicana;

c) Colgado del animal en riel;

d) Sangrado, corte de patas delanteras y separación de cabeza;

e) Corte de patas traseras y despielado o desollado de piernas;

f) Desprendimiento de ubres y viriles y amarre de recto;

g) Corte de esternón y amarra de estómago;

h) Despielado o desollado total;

i) Evisceración;

j) Corte de cola y corte de media canal;

k) Aliño y lavado de la canal;

l) Traslado vede la canal por el riel desde el inicio hasta el lavado final;

m) Lavado de vísceras; y,

n) Traslado de la canal, vísceras, cabeza y patas a la cámara frigorífica.

o) **Contar con un sistema de manejo apropiado de desechos y el mantenimiento general de las instalaciones.**

Área de cerdos

a) Insensibilización del animal en pie o lisiado o caído deberá ser mediante los métodos de sacrificio humanitario que marca la Norma Oficial Mexicana;

b) Colgado sangrado y despielado o desollado;

c) Corte de cabeza y patas;

d) Corte de esternón y evisceración;

e) Aliño o lavado final de la canal;

f) Traslado de las canales por el riel desde el inicio hasta el lavado final;

g) Lavado de vísceras; y

h) Traslado de las canales y vísceras a la cámara frigorífica.

ARTICULO 82. Todo personal que labora en el rastro u que maneje o está en contacto directo o indirecto con las carnes y sus derivados deberán contar con certificado de salud.

ARTICULO 83. Todo el personal que labore en el rastro está obligado a presentarse a su trabajo debidamente aseados, usar la vestimenta y el equipo necesario y adecuado para realizar las labores que le correspondan.

INFRACCIONES Y SANCIONES

ARTICULO 84. Son infracciones del personal, usuarios y prestadores de servicios del rastro; introductores, transportistas y expendedores de carnes y sus derivados, así como de la ciudadanía en general, según sea el caso:

- a) Alterar o mutilar documentos oficiales que amparen la propiedad o la legal procedencia del ganado que autoricen su introducción al rastro;
- b) Introducir un animal enfermo;
- c) Portar armas de fuego en las instalaciones del rastro, salvo el personal de seguridad y vigilancia,
- d) Presentarse en estado de ebriedad o bajo los efectos de una droga enervante, así como introducir bebidas alcohólicas o drogas a las instalaciones del Rastro;
- e) Intervenir en el manejo de las instalaciones o equipo del rastro;
- f) Alterar el orden y las labores del sacrificio;
- g) Sacar el animal en pie cuando este ha sido detectado con enfermedad o exista duda de su procedencia legal;
- h) Sacar del rastro las carnes o sus derivados del sacrificio sin la debida inspección sanitaria y sin el sello correspondiente o cuando este se considere no apta para el consumo;
- i) Fumar y escupir en todas las áreas internas del edificio;
- j) Ingerir comidas y bebidas en todas las áreas

ARTICULO 65. No se deberá contaminar la canal durante el proceso de faenado con contenido del aparato digestivo o durante el proceso de despielado o desollado.

Queda prohibido trabajar la canal en el piso.

ARTICULO 66. En los casos de contaminación de los cuchillos o equipo por abscesos, tumores y otros padecimientos, se deberá lavar y desinfectar los recipientes instalados para este fin.

ARTICULO 67. No podrán realizar ningún corte fuera de lo que el aliño o el proceso indiquen para identificar o mover la canal y vísceras.

ARTICULO 68. Una vez inspeccionada y lavadas la canal, vísceras, cabeza y patas, estas serán movilizadas para su refrigeración por el tiempo reglamentario.

ARTICULO 69. El usuario tiene derecho a que la canal, vísceras, cabeza y patas permanezcan en la cámara frigorífica mínimo doce horas y un máximo de veinticuatro horas, el usuario se obliga a retirarlos al término del plazo máximo fijado, en caso contrario será sancionado.

ARTICULO 70. El área destinada al almacenamiento de despojos y decomisos de la canal o las canales, vísceras, cabeza y patas no aptas para consumo humano y de la piel con signos de infección estará bajo control del perito sanitario, debiendo ser de manera tal que impida riesgo de contaminación.

ARTICULO 71. Quedan en propiedad exclusiva de la autoridad municipal los despojos y desperdicios que resulten del sacrificio y decomisos de los animales, a los que se les dará tratamiento que indiquen las Normas Oficiales Mexicanas en vigor, entendiéndose otorgado el consentimiento del propietario del animal por la introducción de mismo al rastro.

TRANSPORTE DE LAS CARNES Y SUS DERIVADOS

ARTICULO 72. Las carnes y sus derivados aptos para consumo humano serán transportados por una unidad

internas del edificio salvo el área del comedor,

- k) El sacrificio clandestino de res y cerdo;
- l) La venta de carnes y sus derivados sin la licencia municipal o revalidación correspondiente y/o sin el sello o el resello del rastro municipal y/o sin el pago de derechos municipales correspondientes.
- m) Que los expendios de carnes y sus derivados no cumplan con las medidas mínima de sanidad, calidad, inocuidad e higiene;
- n) Que las carnes y sus derivados no estén en condiciones para consumo humano y sin riesgo para la salud pública.
- o) Transportar las carnes y sus derivados sin licencia municipal o en unidades de transporte que no cumplan las disposiciones sanitarias;
- p) La introducción al municipio de carnes frescas y/o refrigeradas y sus derivados sin licencia municipal vigente o revalidada y/o sin el resello del rastro y/o sin la guía de transportación;
- q) Entrar a las áreas prohibidas del rastro sin autorización del presidente municipal o de la dirección;
- r) Las estipuladas en la leyes, reglamentos y Normas Oficiales Mexicanas;
- s) Las demás estipuladas en este reglamento; y,
- t) Cualquier otra disposición que dicte el Municipio la dirección.

ARTICULO 85. Las sanciones por las infracciones contempladas en este reglamento podrán consistir, según sea el caso, en:

- a) Amonestación;
- b) Multa hasta por doscientos días de salario mínimo general vigente en la zona, con las excepciones que establece el artículo 21 de la constitución política de los Estados Unidos Mexicanos.
- c) Suspensión o cancelación de licencias.
- d) Clausura hasta por ochenta días naturales;

equipada adecuadamente para que se cumpla con las disposiciones sanitarias establecidas en la Norma Oficial Mexicana. Además, deberá contar con la licencia municipal vigente o revalididad y causará el costo establecido en la Ley de Ingresos del Municipio.

ARTICULO 73. Las carnes cobran más valor al aplicar La trazabilidad siendo no un fin, es una herramienta, un trabajo conjunto entre el sector público y el privado en todas las etapas, que se requiere cumplir con la reglamentación en el rastro.

DEL SERVICIO DE SEGURIDAD Y VIGILANCIA

ARTICULO 74. El servicio permanente de seguridad y vigilancia en el Rastro será otorgado a solicitud del director, por el o los elementos necesarios pertenecientes a la dirección de seguridad pública municipal. El director podrá solicitar eventualmente el apoyo extraordinario de seguridad y vigilancia cuando las circunstancias así lo ameriten.

ARTICULO 75. El personal de seguridad y vigilancia se encargará de auxiliar al administrador para verificar la legal procedencia de los animales, así como de mantener el orden, custodiar las instalaciones, los bienes muebles e inmuebles, maquinaria, equipo, animales de abasto y en general todo cuanto se encuentre en el Rastro.

ARTICULO 76. El personal de seguridad y vigilancia llevara un Libro para el control de entradas y salidas de:

- a) Toda persona, incluidas el personal del Rastro, usuarios, prestadores de servicios, personas autorizadas, visitas, etc;
- b) De los animales de abasto, canales, vísceras, cabeza, patas y pieles y unidades donde se transportan.

No se permite el estacionamiento de cualquier tipo de transporte en el interior de las instalaciones del Rastro a toda persona ajena al mismo.

- e) Clausura definitiva;
- f) Arresto hasta por 36 horas;
- g) Pago al erario municipal por el daño causado, sin perjuicio de las demás sanciones que procedan.
- h) Decomiso total o parcial.

ARTICULO 86. Se podrá imponer al mismo tiempo una o más de las sanciones administrativas enunciadas en el artículo anterior sin perjuicio de la aplicación de otras por la autoridad competente.

ARTICULO 87. Si por la infracción a alguno o algunos de los puntos señalados en el presente capítulo o en el resto del reglamento, la sanción que se aplique sea la de clausura temporal o definitiva a un establecimiento que se dedica a la venta de otros artículos, se entenderá que esta será clausura parcial.

ARTICULO 88. Las infracciones al presente reglamento por parte de los prestadores de servicios será la rescisión del contrato o convenio sostenido con el municipio.

ARTICULO 89. Las infracciones al presente reglamento por parte del personal del rastro serán sancionadas de acuerdo a su reglamento interior del trabajo.

ARTICULO 90. Toda persona que realice una acción grave dentro del rastro será consignado a la autoridad y no podrá volver a entrar en forma definitiva.

ARTICULO 91. Toda persona que altere el orden, organice actos de rebeldía en contra de la Dirección y/o administración o ejecuta cualquier acto que ponga en riesgo la integridad física del personal, prestadores de servicios o usuarios del rastro será consignado a las autoridades competentes, independientemente de las demás sanciones que le corresponda.

ARTICULO 92. Toda persona que extraiga carne, vísceras, cabeza, patas, piel, útiles, enseres, herramientas u otros objetos de las instalaciones del rastro, deberá presentar la documentación de autorización respectiva en la caseta de vigilancia o de

ARTICULO 77. El personal de seguridad asignado acatará las instrucciones del Director y/o Administrador en todo lo que tenga que ver con lo dispuesto en este reglamento.

DISPOSICIONES TÉCNICAS

ARTICULO 78. Los materiales que se utilicen para la construcción mantenimiento de instalaciones, herramientas, y equipo deberán ser resistentes a la corrosión, a las roturas y al desgaste, impermeables y de fácil limpieza conforme a las Norma Oficial Mexicana correspondiente.

ARTICULO 79. Respecto a las medidas de seguridad e higiene en el proceso de sacrificio de los animales, así como la adecuación de instalaciones conforme a medidas tecnológicas eficaces, se atenderá a los dispuesto a las Normas Oficiales Mexicanas.

ARTICULO 80. Las instalaciones administrativas y de servicios para el personal del Rastro deberán estar separadas de las áreas de trabajo y contar con comedor, vestidores, mingitorios, sanitarios, regaderos, lavabos y recipientes para depositar los desechos.

ARTICULO 81. En el área de la cámara de refrigeración o frigorífica deberá de albergar solo la canal o canales, vísceras verdes, vísceras rojas, cabeza y patas aptas para consumo humano.

ARTICULO 82. El agua que se disponga en el rastro para el procesamiento de las carnes y sus derivados deberá ser potable.

ARTICULO 83. Todo personal que labora en el rastro u que maneje o está en contacto directo o indirecto con las carnes y sus derivados deberán contar con certificado de salud.

ARTICULO 84. Todo el personal que labore en el rastro está obligado a presentarse a su trabajo debidamente aseados, usar la vestimenta y el equipo necesario y adecuado para realizar las labores que le correspondan.

INFRACCIONES Y SANCIONES

lo contrario será consignada a la autoridad.

ARTICULO 93. Toda persona que conociendo hechos que violen el presente reglamento y los oculten o no lo comuniquen a la Dirección o Administración, será sancionada sin perjuicio de que sea consignado a las autoridades competentes si el hecho puede constituir el delito de encubrimiento.

ARTICULO 94. Todo aquel usuario o prestador de servicios que incurra en cohecho con uno o varios empleados para beneficio propio o de terceros, será sancionado conforme al presente reglamento incluido el o los servidores públicos involucrados, sin perjuicio de las sanciones establecidas en otros ordenamientos jurídicos.

DEL RECURSO ADMINISTRATIVO DE REVOCACIÓN

ARTICULO 95. Contra actos derivados de la aplicación del presente reglamento procederá el recurso administrativo de revocación, el cual podrá ser interpuesto con los requisitos y formalidades establecidas en la Ley Orgánica Municipal del Estado de Oaxaca.

Para la imposición de las sanciones a que se refiere este capítulo se deberán tomar en cuenta las condiciones particulares del infractor, la gravedad y las circunstancias en la comisión de la infracción.

ARTICULOS TRANSITORIOS

ARTÍCULO PRIMERO: El presente reglamento entrará en vigor el día siguiente de su publicación en el Periódico Oficial del Estado de Oaxaca.

ARTÍCULO SEGUNDO: Se abroga el reglamento para el Servicio del Rastro Municipal de San Juan Bautista Tuxtepec, publicado en el Periódico Oficial del Estado de Oaxaca el día 17 de julio de 1999.

ARTÍCULO TERCERO: Se derogan todas las disposiciones acordadas con anterioridad que se opongan a este reglamento.

ARTÍCULO TERCERO: Con fundamento en el artículo 68 fracción IV de la Ley Orgánica Municipal se

ARTICULO 85. Son infracciones del personal, usuarios y prestadores de servicios del rastro; introductores, transportistas y expendedores de carnes y sus derivados, así como de la ciudadanía en general, según sea el caso:

- a) Alterar o mutilar documentos oficiales que amparen la propiedad o la legal procedencia del ganado que autoricen su introducción al rastro;
- b) Introducir un animal enfermo;
- c) Portar armas de fuego en las instalaciones del rastro, salvo el personal de seguridad y vigilancia,
- d) Presentarse en estado de ebriedad o bajo los efectos de una droga enervante, así como introducir bebidas alcohólicas o drogas a las instalaciones del Rastro;
- e) Intervenir en el manejo de las instalaciones o equipo del rastro;
- f) Alterar el orden y las labores del sacrificio;
- g) Sacar el animal en pie cuando este ha sido detectado con enfermedad o exista duda de su procedencia legal;
- h) Sacar del rastro las carnes o sus derivados del sacrificio sin la debida inspección sanitaria y sin el sello correspondiente o cuando este se considere no apta para el consumo;
- i) Fumar y escupir en todas las áreas internas del edificio;
- j) Ingerir comidas y bebidas en todas las áreas internas del edificio salvo el área del comedor,
- k) El sacrificio clandestino de res y cerdo;
- l) La venta de carnes y sus derivados sin la licencia municipal o revalidación correspondiente y/o sin el sello o el resello del rastro municipal y/o sin el pago de derechos municipales correspondientes.
- m) Que los expendios de carnes y sus derivados no cumplan con las medidas mínima de sanidad, calidad, inocuidad e higiene;

manda a promulgar y publicar este Reglamento en el Periódico Oficial del Estado de Oaxaca.

- n) Que las carnes y sus derivados no estén en condiciones para consumo humano y sin riesgo para la salud pública.
- o) Transportar las carnes y sus derivados sin licencia municipal o en unidades de transporte que no cumplan las disposiciones sanitarias;
- p) La introducción al municipio de carnes frescas y/o refrigeradas y sus derivados sin licencia municipal vigente o revalidada y/o sin el resello del rastro y/o sin la guía de transportación;
- q) Entrar a las áreas prohibidas del rastro sin autorización del presidente municipal o de la dirección;
- r) Las estipuladas en la leyes, reglamentos y Normas Oficiales Mexicanas;
- s) Las demás estipuladas en este reglamento; y,
- t) Cualquier otra disposición que dicte el Municipio la dirección.

ARTICULO 85. Las sanciones por las infracciones contempladas en este reglamento podrán consistir, según sea el caso, en:

- a) Amonestación;
- b) Multa hasta por doscientos días de salario mínimo general vigente en la zona, con las excepciones que establece el artículo 21 de la constitución política de los Estados Unidos Mexicanos.
- c) Suspensión o cancelación de licencias.
- d) Clausura hasta por ochenta días naturales;
- e) Clausura definitiva;
- f) Arresto hasta por 36 horas;
- g) Pago al erario municipal por el daño causado, sin perjuicio de las demás sanciones que procedan.
- h) Decomiso total o parcial.

ARTICULO 86. Se podrá imponer al mismo tiempo una o más de las sanciones administrativas enunciadas en el artículo anterior sin perjuicio de la aplicación de otras por la autoridad competente.

ARTICULO 87. Si por la infracción a alguno o algunos de los puntos señalados en el presente capítulo o en el resto del reglamento, la sanción que se aplique sea la de clausura temporal o definitiva a un establecimiento que se dedica a la venta de otros artículos, se entenderá que esta será clausura parcial.

ARTICULO 88. Las infracciones al presente reglamento por parte de los prestadores de servicios será la rescisión del contrato o convenio sostenido con el municipio.

ARTICULO 89. Las infracciones al presente reglamento por parte del personal del rastro serán sancionadas de acuerdo a su reglamento interior del trabajo.

ARTICULO 90. Toda persona que realice una acción grave dentro del rastro será consignado a la autoridad y no podrá volver a entrar en forma definitiva.

ARTICULO 91. Toda persona que altere el orden, organice actos de rebeldía en contra de la Dirección y/o administración o ejecuta cualquier acto que ponga en riesgo la integridad física del personal, prestadores de servicios o usuarios del rastro será consignado a las autoridades competentes, independientemente de las demás sanciones que le corresponda.

ARTICULO 92. Toda persona que extraiga carne, vísceras, cabeza, patas, piel, útiles, enseres, herramientas u otros objetos de las instalaciones del rastro, deberá presentar la documentación de autorización respectiva en la caseta de vigilancia o de lo contrario será consignada a la autoridad.

ARTICULO 93. Toda persona que conociendo hechos que violen el presente reglamento y los oculten o no lo comuniquen a la Dirección o Administración, será sancionada sin perjuicio de que sea consignado a las autoridades competentes si el hecho puede constituir el delito de encubrimiento.

ARTICULO 94. Todo aquel usuario o prestador de servicios que incurra en cohecho con uno o varios empleados para beneficio propio o de terceros, será

sancionado conforme al presente reglamento incluido el o los servidores públicos involucrados, sin perjuicio de las sanciones establecidas en otros ordenamientos jurídicos.

DEL RECURSO ADMINISTRATIVO DE REVOCACIÓN

ARTICULO 95. Contra actos derivados de la aplicación del presente reglamento, procederá el recurso administrativo de revocación, el cual podrá ser interpuesto con los requisitos y formalidades establecidos en la ley orgánica municipal del Estado de Oaxaca.

Para la imposición de las sanciones a que se refiere este capítulo se deberán tomar en cuenta las condiciones particulares del infractor, la gravedad y de las circunstancias en la comisión de la infracción.

ARTICULOS TRANSITORIOS

ARTÍCULO PRIMERO: El presente reglamento entrará en vigor el día siguiente de su publicación en el Periódico Oficial del Estado de Oaxaca.

ARTÍCULO SEGUNDO: Se abroga el reglamento para el Servicio del Rastro Municipal de San Juan Bautista Tuxtepec, publicado en el Periódico Oficial del Estado de Oaxaca el día 17 de julio de 1999.

ARTÍCULO TERCERO: Se derogan todas las disposiciones acordadas con anterioridad que se opongan a este reglamento.

ARTÍCULO TERCERO: Con fundamento en el artículo 68 fracción IV de la Ley Orgánica Municipal se manda a promulgar y publicar este Reglamento en el Periódico Oficial del Estado de Oaxaca.

CONCLUSIONES

Debido al incumplimiento de los usuarios de los rastros a su reglamento interno, y a la capacitación no continua de sus operarios es contraproducente que se esperen resultados eficaces.

Por lo que cabe recalcar que el papel de administrador dentro del rastro es muy importante, debido a su preparación y empeño para esperar resultados favorables tanto en calidad e inocuidad, valorando cada proceso desde el ingreso del animal en pie, hasta la refrigeración de sus productos cárnicos. Su responsabilidad como colaborador es aumentar el crecimiento de la economía de la zona, favoreciendo ingresos económicos más altos al municipio, siendo competitivos y de confianza no tan solo en el mercado local, estatal y nacional, si no ser trascendentes hasta un nivel internacional.

RESULTADOS.

Reiterado la modificación del presente reglamento para la administración del rastro del Municipio de San Juan Bautista Tuxtepec, Oaxaca, deben estar acorde a cada la administración del rastro, a todos los operarios y usuarios de rastro, ofreciendo un servicio de excelencia por lo que esto conllevara lo siguiente:

- Inspección de las instalaciones Físicas de manera previa y durante las operaciones del Establecimiento.
- Re inspección de productos y subproductos cárnicos y no cárnicos cuantas veces sean necesarias, hasta el momento de salir del establecimiento, a fin de asegurar su buen estado para el consumo humano.
- Constatar la correcta implementación y revisión de registros generados de los POES, preoperativos y operativos.

Al llevar a cabo estos puntos se espera, que el servicio sea de acuerdo a las exigencias y supere las expectativas del consumidor, anulando el comercio de las carnes por medio de rastros clandestinos, salvaguardando la seguridad de los consumidores.

BIBLIOGRAFÍA

1. Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos (05 de febrero de 1917) (Art. 115)
2. Ley Federal de Sanidad Animal (D.O.F.23 de junio de 2007 y reformas 2013)
3. Ley General de Salud
4. Ley sobre Metrología y Normalización (2003, actualmente en estudio modificaciones)
5. Boletín informativo pecuario. (SAGARPA 2015)
- 6.-Cabral M.A. La Normatividad Mexicana en Sanidad Animal. - U.A.A.A.N.U.L. México 2002.
- 7.-Cabral M.A. La Normatividad Pecuaria Mexicana. UAAANUL-SOMEXAA. México, 2007.
- 8.- A. Aguilar V., E. Mendoza G., A. Cabral M. "Legislación Agropecuaria" Editorial Limusa. 2ª. Edición. México. 1987. ISBN 968-18-1516-5
- 9.- Cabral M.A., Aguilar V. A. "Análisis, Evaluación y Síntesis de la Legislación Agrícola, Ganadera y Forestal a Nivel Estatal en la República Mexicana". México. (Primera parte). U.A.A.A.N.U.L. Primera Edición. México. 1991
- 10.- Cabral M.A., Aguilar V. A. "Análisis y Evaluación de las Leyes Estatales de Ganadería" Administración y Productividad Zootécnicas - (Segunda parte) U.A.A.A.N.U.L. Primera Edición. México. 1992
- 11.- Cabral-Aguilar "COMPENDIO DE LEYES AGROPECUARIAS" Editorial UTEHA. Primera Edición. México. 1994 ISBN 968-18-4763-6
- 12.- Cabral M.A., Aguilar V. A., Luevano G. A. "Marco Jurídico Agropecuario Nacional" U.A.A.A.N.U.L. Primera Edición. México. 1998
- 13.- Cabral M. A., Aguilar V. A. "Estrategia Jurídica para el Desarrollo Rural de los Estados" UAAAN-Unidad Laguna. Primera edición. México. 2001.

- 14.- Cabral M.A., "Organización de productores Agropecuarios" UAAANUL-SOMEXAA, Primera edición, México. 2006. ISBN-970-78931.
- 15.- Cabral M.A. "Normatividad Agropecuaria". Primera edición. México. 2006.
- 16.-Cabral M. A Marco Jurídico Nacional Pecuario UAAANUL-SOMEXAA, México 2015
- 17.- Cabral M.A., "Organización de productores Agropecuarios" UAAANUL-SOMEXAA, Segunda edición, México. 2011. ISBN-983-654-17-1278-9.
- 18.- Cabral M.A. et all. "Estrategia de Desarrollo Agroalimentario en los Estados" Aspectos Normativos. UAAANUL. México. 2012. ISBN 978 607 00 5805 9/1
- 19.-Dr. Arriaga Trujillo Francisco Javier, Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria. Inocuidad Alimentaria: pasado, presente y futuro.
- 20.-FAO/OMS. Comité sobre la higiene de los alimentos. Documento de debate sobre la implementación del HACCP en empresas pequeñas o menos desarrolladas. CXFHU 99,9. Washington: OMS, 1999: 12-22.
- 21.-FAO/OMS. Evaluación de ciertos aditivos alimentarios y contaminantes de los alimentos. Ginebra, Organización Mundial de la Salud, serie de informes técnicos No. 705, 1984, 84p.
- 22.-FAO/OMS. Importancia de la inocuidad de los alimentos para la salud y el desarrollo. Ginebra, Organización Mundial de la Salud, serie de informes técnicos No. 705, 1984, 86p.
- 23.- COFEPRIS (2005). Guía Para La Administración De Rastros Y Mataderos Municipales. México, D.F. 24p
- 24.- SAGARPA (2016). Programa De Productividad Y Competitividad Agroalimentaria Componente Productividad Agroalimentaria Concepto De Apoyo Para Infraestructura Y Equipamiento Para Establecimientos Rastros Tif Municipales 2015.
- 25.- INEGI (2014). Perspectiva Estadística de Oaxaca.
- 26.-SENASICA (2005). Manual de Inspección Para Supervisores de Establecimientos TIF

27.- SENASICA (2016) Supervisión Nacional De Establecimientos.