



PERIÓDICO OFICIAL

DEL GOBIERNO CONSTITUCIONAL DEL ESTADO DE MICHOACÁN DE OCAMPO

Fundado en 1867

Las leyes y demás disposiciones son de observancia obligatoria por el solo hecho de publicarse en este periódico. Registrado como artículo de 2a. clase el 28 de noviembre de 1921.

Directora: María Isabel Luna Marín

Pino Suárez # 154, Centro Histórico, C.P. 58000

QUINTA SECCIÓN

Tels. y Fax: 3-12-32-28, 3-17-06-84

TOMO CLIX

Morelia, Mich., Lunes 26 de Mayo de 2014

NUM. 52

Responsable de la Publicación
Secretaría de Gobierno

DIRECTORIO

Gobernador Constitucional del
Estado de Michoacán de Ocampo
Lic. Fausto Vallejo Figueroa

Encargado de Despacho de
la Secretaría de Gobierno
Lic. Marco Vinicio Aguilera Garibay

Directora del Periódico Oficial
María Isabel Luna Marín

Aparece ordinariamente de lunes a viernes.

Tiraje: 150 ejemplares

Esta sección consta de 8 páginas

Precio por ejemplar:

\$ 18.00 del día

\$ 24.00 atrasado

Para consulta en Internet:

www.michoacan.gob.mx/noticias/p-oficial

www.congresomich.gob.mx

Correo electrónico

periodicooficial@michoacan.gob.mx

CONTENIDO

H. AYUNTAMIENTO CONSTITUCIONAL DE
ZAMORA, MICHOACÁN

MANUAL OPERATIVO Y DE PROCEDIMIENTOS DEL RASTRO MUNICIPAL

CERTIFICACIÓN ACUERDO N° 236

El suscrito Licenciado José Luis Magaña Barboza, Secretario del Ayuntamiento de Zamora, Michoacán, en base a las facultades que me confiere el artículo 53, fracción VIII, de la Ley Orgánica Municipal, hago constar y certifico:

Que con fecha 26 veintiséis de Febrero del año 2014, dos mil catorce, los integrantes del Ayuntamiento de Zamora, Michoacán, celebraron la Céntesima Décima Sexta Sesión Ordinaria, en la cual tomaron el siguiente:

«**ACUERDO NÚMERO 236.-** POR UNANIMIDAD DE VOTOS A FAVOR DE LOS INTEGRANTES DEL AYUNTAMIENTO PRESENTES, APROBARON EN VOTACIÓN NOMINAL, EL MANUAL OPERATIVO Y DE PROCEDIMIENTOS, DEL RASTRO MUNICIPAL, MISMO QUE SE ANEXAA LA PRESENTE ACTA, PARA QUE FORME PARTE INTEGRAL DE LA MISMA; Y CON FUNDAMENTO EN EL ARTÍCULO 19 DEL REGLAMENTO DE SESIONES Y FUNCIONAMIENTO DE COMISIONES DEL AYUNTAMIENTO DE ZAMORA DE HIDALGO MICHOACÁN, SE DISPENSA LA LECTURA DE LA PRESENTE ACTA Y ACUERDO PARA QUE QUEDEN FIRMES, COMISIONÁNDOSE PARA QUE DE SEGUIMIENTO Y CUMPLIMIENTO AL PRESENTE ACUERDO, AL REGIDOR DE NORMATIVIDAD, AGUSTÍN GARCÍA RODRÍGUEZ».

Lo anterior se certifica para todos los efectos legales procedentes.

ATENTAMENTE

Zamora, Michoacán, abril 1° del año 2014 dos mil catorce

LIC. JOSÉ LUIS MAGAÑA BARBOZA
SECRETARIO DEL AYUNTAMIENTO
(Firmado)

MANUAL OPERATIVO Y DE PROCEDIMIENTOS DEL RASTRO

por el aparato jurídico resolviendo con base a la normativa vigente.

CONTENIDO

- I. INTRODUCCIÓN
- II. OBJETIVO GENERAL
- III. MARCO JURÍDICO
- IV. PROCEDIMIENTO ADMINISTRATIVO PARA LA INSPECCIÓN SANITARIA DE LA CARNE
- V. SERVICIO DE CORRALES
- VI. PROCESO DE SACRIFICIO DE BOVINOS
- VII. INTRODUCCIÓN
- VIII. FLUJOGRAMA DE MATANZA DE BOVINOS
- IX. PROCESO DE SACRIFICIO DE CERDOS
- X. FLUJOGRAMA DE MATANZA DE CERDOS

I. INTRODUCCIÓN

Este Manual tiene como finalidad, ser una herramienta básica, que nos muestra la estructura orgánica y funciones que realiza el personal adscrito a la Administración del Rastro Municipal, muestra las políticas y los procedimientos, estableciendo los lineamientos encaminados a mejorar la calidad de vida de la sociedad zamorana, así mismo sirve como material de inducción al personal, para conocer las funciones y actividades propias del Rastro.

Todo el personal que labore en el Rastro Municipal, deberá realizar sus labores y a observar su conducta de acuerdo a los procedimientos y políticas que marque este Manual.

El presente Manual operativo de Inspección, Sanidad, Matanza, Seguridad, Higiene y Transporte, surge con el objeto de regular y establecer las reglas en que habrán de desarrollarse las actividades y/o el servicio que se presta en el Rastro Municipal de Zamora, dentro del marco jurídico, sanitario y funcional que se requiere de forma específica.

Para la administración del Rastro Municipal, es de vital importancia cuidar y mantener el control sanitario de las canales para el consumo humano; por lo que resulta necesario implementar un programa activo y permanente en la verificación y supervisión del manejo de las canales.

Resultando indispensable la existencia del presente documento informativo, en el cual se dan a conocer las funciones que pueden desempeñarse dentro de la administración del Rastro, así como difundir los procedimientos realizados en la misma hasta su conclusión

II. OBJETIVO GENERAL

Disminuir los riesgos a la Salud Pública, mediante la definición e implementación de acciones y actualización de los instrumentos administrativos para el ejercicio de actos de autoridad en la inspección sanitaria de productos de origen animal en el Rastro del Municipio de Zamora Michoacán, de conformidad con la normatividad sanitaria vigente.

Realizar el sacrificio de animales de forma humanitaria, para abasto de las especies bovina y porcina, a fin de obtener a través de un control sanitario, canales procesadas con calidad y aptas para el consumo humano, evitando así problemas de zoonosis.

Objetivos Específicos

Integrar en un documento, los instrumentos técnico-administrativos que permitan la unificación de criterios en la toma de decisiones, durante el proceso de inspección sanitaria de la carne que realizan los Médicos Veterinarios Zootecnistas en el Rastro del Municipio de Zamora.

Proporcionar los lineamientos generales para el ejercicio de actos de autoridad, realizados por el personal del Rastro Municipal de Zamora, así como los actos y actividades que realiza el mismo, en relación con otras dependencias públicas y organizaciones o uniones de la sociedad civil ligadas con la actividad propia del Rastro.

Obtener mejores resultados, en la realización de los procesos de inspección sanitaria de la carne, mediante la aplicación de los instrumentos técnico-administrativos contenidos en el presente documento.

Conocer la organización del Rastro Municipal y su personal, su ámbito de competencia y funciones desempeñadas en el mismo, otorgándole instalaciones e instrumentos adecuados para brindar un servicio de excelencia a la sociedad.

III. MARCO JURÍDICO

1. Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos art.115 fracción III.
2. Ley de Ganadería del Estado de Michoacán.

3. Ley General de Salud.
4. Ley Federal de Sanidad Animal.
 1. Reglamento Interno del Rastro Municipal de Zamora, Michoacán.
5. Norma Oficial Mexicana:
NOM-008-Z00-1994 –
NOM-009-Z00-1994 –
NOM-024-Z00-1995 –
NOM-033-Z00-1995 –
NOM-051-Z00-1995

IV. PROCEDIMIENTO ADMINISTRATIVO PARA LA INSPECCIÓN

SANITARIA DE LA CARNE.

Tiene por objeto, garantizar que los productos cárnicos procedentes de ganado bovino y porcino, sean aptos para su comercialización y consumo humano, mediante la inspección sanitaria de los mismos y, en caso contrario, constatar su destrucción conforme a la normatividad sanitaria vigente.

V. SERVICIO DE CORRALES

RECEPCIÓN DEL GANADO

Los corrales de desembarque estarán abiertos al servicio público, diariamente de 8.00 a 18.00 horas, para recibir el ganado destinado a la matanza.

El ganado se recibirá única y exclusivamente por los corraleros y Médico Veterinario Zootecnista asignados por el Ayuntamiento de Zamora y será responsabilidad de estos, cerciorarse de la legal procedencia de los animales y de que estos se encuentren en buen estado de salud para la ingesta humana, lo que estará regulado de la siguiente manera:

PROCEDENCIA DEL GANADO

Bajo ningún caso se recibirán animales sin documento que ampare la propiedad de los mismos. Los corraleros y Médico Veterinario Zootecnista encargado, deberán exigir a la recepción de los animales, la factura que ampare la propiedad que contenga los requisitos de existencia y validez de dichos documentos, cerciorarse que contenga número de factura, nombre, domicilio, razón social, y fierro del vendedor; así como datos del animal, relativos a la

especie, el número, el color, la edad y otras marcas si las tuvieran. El nombre y domicilio del comprador. El precio de la compra-venta. El lugar y la fecha en que esta se realizó. Además, deberán exigir la certificación que realiza la Unión Ganadera del lugar de origen del ganado.

INSPECCIÓN FÍSICA Y SANITARIA DEL GANADO

Al momento de la recepción del ganado, los corraleros y el Médico Veterinario Zootecnista, deberán exigir los documentos que garanticen que los animales se encuentran aptos para el consumo humano, lo que se podrá verificar a través de la Certificación expedida por la Secretaría de Salud, guía de tránsito expedida por la autoridad competente, la Certificación correspondiente a la Unión Ganadera del lugar de origen del animal.

Los documentos referidos quedarán archivados en las oficinas administrativas del Rastro Municipal.

Cuando no sea posible acreditar fehacientemente la propiedad del ganado, se asegurará éste, y se dará aviso inmediato al Agente del Ministerio Público para la que realice la investigación correspondiente.

Con el propósito de brindar un servicio continuo de recepción de ganado durante los 365 días del año, la administración del Rastro Municipal, recibirá el ganado vivo, dentro de los horarios establecidos, el trabajador municipal responsable, registrará en los controles correspondientes, fecha y hora de recepción, el total de cabezas de ganado, la especie e indicará al usuario o introductor el corral donde será depositado el ganado.

En el Rastro Municipal el desembarque del ganado será responsabilidad del interesado, en compañía del trabajador municipal, este último llevará el control de ingreso de ganado y respetará el turno de sacrificio, así mismo, esto permitirá a su vez la identificación de los productos en la sala de sacrificio y la elaboración del reporte correspondiente a la administración.

El ganado que ingrese en los vehículos de los introductores o usuarios, en calidad de caído, el interesado lo trasladará de inmediato al área de matanza para su sacrificio. El ganado caído, que por sospecha de enfermedad, ingrese al Rastro, será sometido a vigilancia sanitaria, hasta determinar su destino final. El ganado caído y depositado en los corrales, con ayuda de los trabajadores del Rastro, será trasladado para sacrificio al área de matanza.

EXAMENANTE-MORTEN

La inspección ante-morten debe realizarse en los corrales del establecimiento con luz natural suficiente, o en su defecto, con una fuente lumínica no menor a 60 candelas.

La entrada de los animales a los establecimientos del Rastro Municipal, deberá hacerse en presencia del Médico Veterinario oficial o aprobado, quien además de efectuar la primera inspección, verificará la exactitud de los datos consignados en la documentación que acompaña al embarque.

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

Los animales que se consideren sospechosos de padecer alguna enfermedad, deberán separarse en un corral ex profeso, procediéndose a su examen clínico y la toma de muestra en su caso, para determinar el estado de salud y tomar la decisión de sacrificarlo por separado o proceder a su decomiso.

BAÑO ANTE-MORTEM

Se contará con un sistema de aspersión o manguera, para efectuar el baño de los animales, los cuales se someterán a limpieza antes de ser sacrificados, debiendo ubicarse dicho sistema, previamente al área de escurrimiento o secado, contando con un sistema de drenaje y alcantarillado.

VI. PROCESO DE SACRIFICIO DE BOVINOS**CAJÓN DE SACRIFICIO O ÁREA DE INSENSIBILIZACIÓN DEL ANIMAL**

El personal destinado para el área de insensibilización y elevación del bovino, tiene la responsabilidad de saber utilizar adecuadamente la pistola de perno cautivo, de no abrir la puerta de la manga sin estar plenamente seguro de que el animal ha sido desensibilizado correctamente para evitar accidentes.

No podrá sacrificarse ningún animal dentro del establecimiento, sin previa autorización del Médico Veterinario oficial o aprobado.

IZADO DE LARES

Esta acción se realiza con mucha precaución, tratando de colocar la polea sobre el riel al primer intento, esperando a que la res no haga péndulo, iniciándose aquí el proceso aéreo de la res.

ÁREA DE DESANGRADO

En este lugar, la persona encargada del degüello, deberá asegurarse de la completa desensibilización de la res (lengua, extremidades, cola, flácidos, sin parpadeo) antes de ejecutar la punción de la vena yugular y de la arteria carótida, y en caso de que el animal muestre signos de estar aún con sensibilidad, se hará un segundo disparo con la pistola. Aquí también se empieza con el despielado y corte de la cabeza de la res, desprendiéndose junto con las patas delanteras.

PRIMERA PLATAFORMA

En esta área, el operario corta la patas traseras y se empieza a retirar la piel de las piernas (muslos) y ancas, haciéndose el cambio de riel.

SEGUNDA PLATAFORMA

El operario de esta área, retira la piel de las piernas y parte ventral del abdomen, así como también de las costillas se limpian con agua de los posibles restos de abono.

TERCERA PLATAFORMA

La persona encargada del área, quita la piel del ano, abre la piel de la cola, en la parte baja se retira la piel del pecho y de los brazuelos.

Nota: La piel del pecho y vientre, se separa en forma manual lo más que se pueda para evitar que la despieladora desprenda parte de los músculos (faldas).

DESPIELADORA

Las personas que operan esta maquinaria, enganchan la canal perfectamente con cadenas de los brazuelos hacia los postes de fijación. Deben de estar atentos cuando la despieladora desprenda la piel para cerciorarse de que no desprenda los músculos, utilizando para ello un cuchillo como herramienta.

CARRO DE CABEZAS

La persona encargada de éste, será responsable de lavar las cabezas con agua y cepillo, así como identificarlas y marcarlas con lápiz tinta, con la inicial del propietario y el número consecutivo, colocarlas en el carro para que se les realice la inspección sanitaria y poderlas entregar a los viscereros.

CARRO PARA PATAS

La persona se responsabiliza de identificar las patas marcándolas con lápiz tinta, con la inicial del propietario para poder ser entregadas a los viscereros.

ÁREA DE EVISCERADO

El responsable de ésta área debe de ser una persona con experiencia y habilidad para desarrollar éste trabajo, a fin de evitar romper alguna víscera, y derramar su contenido sobre las mesas y sobre el piso, debiendo de usar como herramienta un cuchillo (de preferencia curvo).

Las vísceras se identifican con la inicial del propietario, haciéndolo con el chichillo en el bazo para evitar extravíos o robos, procediendo a su revisión exhaustiva, separando las vísceras rojas y las verdes.

MESAS DE LAVADO DE VÍSCERAS

El personal encargado de ésta función, será responsable de que las vísceras terminen completamente limpias y sin residuos intestinales, así como de reportar al Médico Sanitarista cualquier anomalía en los órganos.

Una vez lavadas las vísceras, se deben colocar en las mesas respectivas y destinadas para cada viscerero.

CORTE DE LA CANAL

La persona que realice ésta función debe de ser una persona responsable, con experiencia y conocimiento en el uso de la sierra ya que es una labor de alto riesgo, tanto para él, como para sus compañeros; el corte debe ser uno

solo, tratando de que sea a la mitad de la columna vertebral. Posterior a esto, se procede a lavar la canal con agua y cepillo, eliminando en su totalidad restos de hueso y sangre.

SELLADO DE LA CANAL

Después de que el Médico Sanitarista realiza la inspección de la canal y dictamina que es apta para consumo humano, el trabajador de ésta área, tiene la obligación de sellar las canales en los lugares respectivos con el de INSPECCIONADO Y APROBADO del Rastro.

Esto tiene por objeto, de garantizar al consumidor que es una carne sana limpia e inocua.

El uso y resguardo del sello oficial para la verificación de productos de origen animal (canales, cabeza, patas y vísceras), es responsabilidad exclusiva del Médico Veterinario Zootecnista designado, por lo que deberá implementar las medidas necesarias para su guarda y custodia.

ÁREA DE PRE-ENFRIAMIENTO

En esta área las canales se depositan para su enfriamiento.

ÁREA DE RE-INSPECCIÓN

En esta área todas las clase de carnes, deberá ser reinspeccionadas cuantas veces sea necesario, por el personal oficial hasta el momento de salir del establecimiento, a fin de asegurar su buen estado para el consumo humano.

DISTRIBUCIÓN DE CANALES

El transporte de carne, solo se permitirá en vehículos que se encuentren en buen estado, limpios, acondicionados, de fácil aseo aprobados por la Secretaría de Salud, para su distribución hacia los diferentes puntos de venta, así como su personal que lo manipule.

VII.-FLUJOGRAMADE MATANZADE BOVINOS

Arribo de los animales

Recepción de documentación

Animales en los corrales

Inspección ante-mortem

Bañado de los animales aptos

Sacrificio

Desensibilización

(Pistolete de Perno cautivo)

Desangrado

Desollado

Corte de cabeza y Extremidades

Despielado

Vísceras Rojas (Torácicas)

Evisceración

Vísceras Verdes (Abdominales)

Corte de Canal

Inspección Post-mortem

Lavado

Lavado

Inspección post-mortem

No apto para el consumo humano

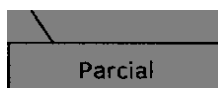
No apto para el consumo humano

Sellado de canal

1

Decomiso

Camión de reparto



Total

VIII.- PROCESO DE MATANZA DE CERDOS**ÁREA DE CORRALETA GENERAL, PASILLO, CAJÓN DE SACRIFICIO E IZADO DE LOS CERDOS**

El responsable de ésta área se encarga de conducir a los cerdos a través del pasillo, arreándolos en forma adecuada según lo indica la NOM-033-Z00-1994 y al mismo tiempo se inspeccionará si algún cerdo se conduce en forma anormal o dolorosa, reportándolo de inmediato al Médico Sanitarista,

ÁREA DE DESANGRADO

El operario de ésta área es el responsable de revisar la temperatura del agua de la paila que debe de estar a (60°C), además tiene que cortar la vena yugular y arteria carótida tratando de no seccionar la tráquea para que el cerdo por gravedad y latidos del corazón se desangre y muera. Una vez muerto el cerdo, lo introduce a la paila dándole el tiempo necesario para facilitar el desprendimiento de la cerda, posteriormente saca al cerdo de la pila y lo pasa a la peladora.

La labor del responsable de ésta área es muy importante ya que de él depende la velocidad y ritmo de la matanza.

ÁREA DE MESA DE LIMPIEZA MANUAL DE LAS CERDAS (PELO)

Los trabajadores de ésta área, se encargan de desprender las cerdas que la peladora no pudo quitar, realizando esto con herramienta de uso manual.

También desprenden las pezuñas por medio de ganchos especiales, aquí es donde se inicia el proceso aéreo del cerdo.

Nota: Los trabajadores de ésta área deben de asegurarse del desprendimiento de las pezuñas de las cuatro extremidades.

PRIMERA PLATAFORMA DE RASURADO

En ésta área, el trabajador rasura en forma manual por medio del cuchillo el abdomen, lomo, tórax y piernas del cerdo, así como a realizar un lavado rápido de la canal.

SEGUNDA PLATAFORMA DE EVISCERADO

En ésta plataforma el trabajador realiza el desprendimiento del ano, del pene y testículos o vagina según sea el caso, hace un corte a lo largo del abdomen y esternón para poder sacar las vísceras abdominales y torácicas.

Nota: Se tendrá especial cuidado de no romper ninguna víscera para evitar escurrimientos y contaminaciones, así como también tendrá que hacer un lavado de toda la canal.

ÁREA DE RASURADO DE PATAS Y CABEZA

En éste lugar se limpia de cerdas, cuello, hombros y toda la cabeza del cerdo; se desprenden las patas, se rasuran y se marcan. También están obligados a desprender las vísceras desde la garganta y marcarlas con las iniciales del propietario.

LAVADO DE LA CANAL

Esto se debe de hacer con el propósito de retirar de la canal restos de cerdas, sangre y suciedad. Para estas actividades el coordinador de matanceros dispone la forma de llevarse a cabo para que uno de los matanceros la realice.

LAVADO DE VÍSCERAS

Los trabajadores a realizar ésta actividad, son designados por el coordinador de matanceros, el proceso y lo realizan en los tanques y mesas destinadas para tal actividad, teniendo especial cuidado en que ninguna víscera esté en el suelo, así como de cambiar constantemente el agua de los tanques.

Nota: El resguardo y custodia de las vísceras queda a cargo de quien designe el coordinador de matanceros y será el responsable de cualquier pérdida o extravío así como también es el responsable de las canales.

SELLADO DE LA CANAL

Después de que el Médico Sanitarista realiza la inspección de la canal y dictamina que es apta para consumo humano, el trabajador de ésta área, tiene por objetivo sellar las canales en los lugares respectivos con el de INSPECCIONADO Y APROBADO del Rastro.

Esto tiene por objeto garantizar al consumidor que es una carne sana limpia e inocua.

El uso y resguardo del sello oficial para la verificación de productos de origen animal (canales, cabeza, patas y vísceras), es responsabilidad exclusiva del Médico Veterinario Zootecnista designado; por lo que deberá implementar las medidas necesarias para su guarda y custodia.

ÁREA DE PRE-ENFRIAMIENTO

En esta área las canales se depositan para su enfriamiento.

ÁREA DE RE-INSPECCIÓN

En esta área todas las clase de carnes, serán re inspeccionadas cuantas veces sea necesario por el personal oficial hasta el momento de salir del establecimiento, a fin

de asegurar su buen estado para el consumo humano.

DISTRIBUCIÓN DE CANALES

El transporte de carne, solo se permitirá en vehículos que se

encuentren en buen estado, limpios, acondicionados, de fácil aseo aprobados por la Secretaría de Salud, para su distribución hacia los diferentes puntos de venta, de la misma manera el personal que lo manipule deberá estar debidamente capacitado.

IX.- FLUJOGRAMA DE MATANZA DE CERDOS

Inspección Post-mortem

Lavado

No apto para el
Consumo humano

Decomiso

Parcial

Total

Inspección post-mortem

Sellado de canal

Camión de reparto

Levantamiento de Acta

No apto para el consumo
Humano

Decomiso

Parcial

Total