

MANUAL DE PROCEDIMIENTOS DEL RASTRO MUNICIPAL DEL MUNICIPIO DE TUZANTLA, MICHOACÁN

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 de Tuzantla del Rastro Municipal, muestra las políticas y los procedimientos, estableciendo los lineamientos encaminados a mejorar la calidad de vida de la sociedad Tuzantla, 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 Rastro Municipal de Tuzantla, Michoacán, es una instalación fundamental para el sacrificio y procesamiento de animales destinados al consumo humano, desempeñando un papel crucial en la seguridad alimentaria y la economía local. Este manual tiene como objetivo establecer los lineamientos y procedimientos necesarios para asegurar que el rastro opere bajo los más altos estándares de higiene, calidad y bienestar animal, en cumplimiento con las leyes y normativas vigentes.

MISIÓN

Proveer servicios de sacrificio y procesamiento de animales con altos estándares de calidad y seguridad, garantizando productos cárnicos seguros para los habitantes de Tuzantla, respetando el bienestar animal y cumpliendo con las regulaciones vigentes.



Yolanda Soto B



VISIÓN

Ser un modelo de excelencia en la gestión de rastros municipales en Michoacán, reconocido por su eficiencia, transparencia y compromiso con la salud pública y el bienestar animal.

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 Tuzantla 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

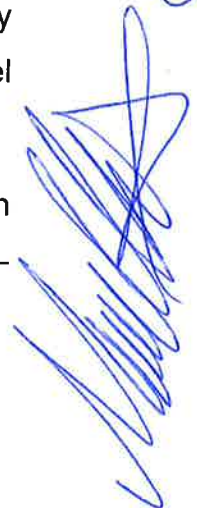
Integrar en un documento, los instrumentos técnico administrativos que permitan la unificación de criterios en la toma de decisiones, durante el proceso de inspección sanitaria de la carne que realizan los Médicos Veterinarios, en el Rastro del Municipio de Tuzantla.

Proporcionar los lineamientos generales para el ejercicio de actos de autoridad, realizados por el personal del Rastro Municipal de Tuzantla, 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.



Yolanda Soto B. 



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.

MARCO JURÍDICO

La operación del Rastro Municipal de Tuzantla se rige por las siguientes leyes y reglamentos, tanto a nivel federal como estatal y municipal:

- ❖ Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos: Establece las bases jurídicas generales para la protección de la salud y la regulación de los rastros.
- ❖ Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Michoacán de Ocampo: Proporciona el marco legal específico para la operación de servicios de salud y sanitarios en el estado.
- ❖ Ley General de Salud: Regula las actividades relacionadas con la salud pública, incluyendo la higiene y calidad de los productos alimenticios.

Ley de Salud del Estado de Michoacán de Ocampo: Complementa la Ley General de Salud con disposiciones específicas para Michoacán.

Norma Oficial Mexicana NOM-194-SSA1-2004, Productos y Servicios: Establece los requisitos sanitarios para el procesamiento de productos cárnicos.

Reglamento Interno del Rastro Municipal de Tuzantla: Define las reglas y procedimientos específicos para la operación del rastro.

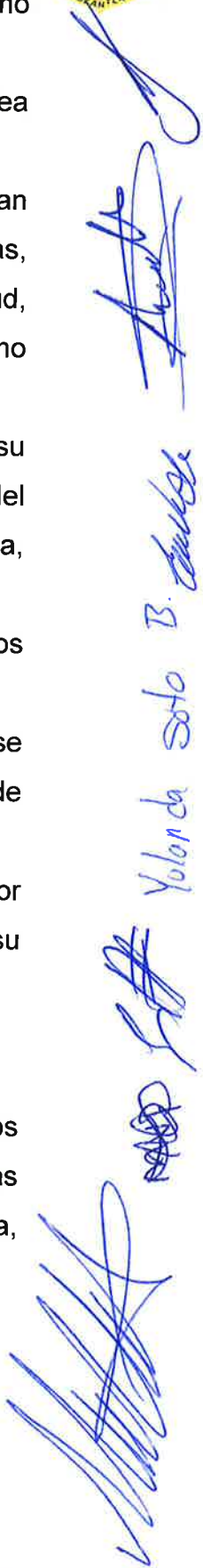
Son obligaciones del Administrador del Rastro:

- ⚡ Vigilar el uso adecuado y mantener en buen estado de conservación y de aseo las instalaciones, maquinaria y utensilios destinados a matanza.
- ⚡ Realizar el apunte, revisión, control y cobro de los impuestos correspondientes, elaborando los recibos oficiales de los diferentes ganados al sacrificio.

- Facilitar a los usuarios los servicios necesarios sin preferencia ni exclusividad, debiendo controlar el ingreso y egreso tanto de éstos como de vehículos.
- Prohibir que personas ajenas al rastro permanezcan cerca del área destinada a la matanza y entorpezcan las operaciones.
- Vigilar que se haga la inspección sanitaria de los animales que sean sacrificados y prohibir la salida del rastro de carnes enfermas o tóxicas, informando lo pertinente al Tesorero Municipal y dirección de salud, procediendo al decomiso de las partes o canal no apto para el consumo humano.
- Llevar los registros de los animales introducidos al rastro para su sacrificio, anotando especie, color, clase, edad, marca, nombre, del vendedor y del comprador, número y fecha de aviso de movilización, raza, número del comprobante pago efectuado en la Tesorería Municipal.
- Incinerar las carnes no apropiadas para su consumo de acuerdo con los Servicios Coordinados de Salud Pública.
- Vigilar que diariamente sean retirados los desechos orgánicos que se acumulen con motivo de la matanza de las diferentes especies de ganado.
- Cuando el cobro de los impuestos correspondientes, sea efectuado por conducto directo de la Administración deberá diariamente efectuar su ingreso a la Tesorería.

La Indumentaria Que Debe Usar El Personal

El personal del rastro municipal, como son el veedor, el médico veterinario, los matadores, el personal de limpieza deberá llevar la siguiente indumentaria: Botas blancas de hule, camisola blanca, babero de hule blanco y casco o gorra blanca, equipo que proporcionará el Ayuntamiento



Yolanda Soto B. Amador

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.

SERVICIO DE CORRALES RECEPCIÓN DEL GANADO

Los corrales de desembarque estarán abiertos al servicio público, diariamente de 8.00 a 14.00 horas, para recibir el ganado destinado a la matanza.

El ganado se recibirá única y exclusivamente por los corraleros y Médico Veterinario asignado por el Ayuntamiento de Tuzantla 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 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, 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 rastro municipal el desembarque del ganado 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.

[Handwritten signatures in blue ink]

El ganado caído y depositado en los corrales, con ayuda de los trabajadores del Rastro, será trasladado para sacrificio al área de matanza

" EXAMEN ANTE-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 aspersion 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.

PROCESO DE SACRIFICIO DE BOVINOS, PORCINO, CAPRINO Y LANAR

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 la forma manual de matanza de perno cautivo,



Yolanda Sob B

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 aprobado.

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 procede nuevamente con la matanza manual. Aquí también se empieza con el despielado y corte de la cabeza de la res, desprendiéndose junto con las patas delanteras.

ÁREA DE EVISCERADO Y LAVADO DE VISERAS.

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.

El personal encargado del lavado de viseras, 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 esta 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.



Volanda Soto B. Guadalupe

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 esta 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 designado, por lo que deberá implementar las medidas necesarias para su guarda y custodia.

La administración del Rastro Municipal del Municipio de Tuzantla, Michoacán, se compromete a proporcionar servicios de sacrificio y procesamiento de animales con los más altos estándares de higiene y calidad, gestionando los recursos y espacios de manera eficiente y transparente. Este manual de lineamientos es una guía fundamental para asegurar que todas las actividades se realicen de manera coherente, eficiente y orientada a resultados, siempre con el objetivo de ofrecer productos cárnicos seguros para el consumo de la población de Tuzantla. La colaboración de la comunidad y el cumplimiento de las leyes vigentes son esenciales para lograr estos objetivos y mantener la integridad y la calidad en el Rastro Municipal de Tuzantla

[Handwritten signatures in blue ink, including a large signature at the top and several smaller ones below, including one that appears to read 'Yolanda Sob B'.]