

Manual de Buenas Prácticas de Manufactura en Rastros Municipales
Municipio de Unión de Tula, Jalisco



El presente manual contiene elementos técnicos y sanitarios para el mejor funcionamiento de un rastro municipal y pretende guiar el manejo de la carne durante su proceso dentro del mismo. Es elaborado para que los trabajadores de los rastros municipales y los usuarios sepan las acciones que se deben llevar a cabo correctamente, así como en cuales se tiene que tener mayor cuidado, para garantizar la higiene y calidad de la carne.



EQUIPO DE SEGURIDAD

Todos los trabajadores del Rastro deberán utilizar el equipo de seguridad que consta de Botas de plástico antiderrapante, Mandil de plástico, casco de seguridad (en caso de ser sacrificio aéreo), además los otros que la administración del rastro crea convenientes.

RECEPCION DEL GANADO

El Ganado deberá de ingresar a los corrales del Rastro Municipal 24 horas como mínimo y hasta 72 horas antes del sacrificio en bovinos; y 12 horas hasta 24 horas antes del sacrificio en porcinos, el tiempo de reposo podrá reducirse a la mitad del mínimo señalado, cuando el ganado provenga de lugares cuya distancia sea menor de 50 Kilómetros. Todo esto en base a lo que indica la NOM-009-ZOO-1994.

En la estancia de los animales en el corral de recepción, **NO** debe de recibir alimento, solo debe contar con agua limpia para beber.



En los corrales del Rastro se realizara la primer inspección o inspección antemortem, la realizara el Médico Veterinario Zootecnista, donde se separaran los animales que se vean sospechosos o afectados por alguna enfermedad y se decidirá el orden que seguirá el sacrificio de los animales.

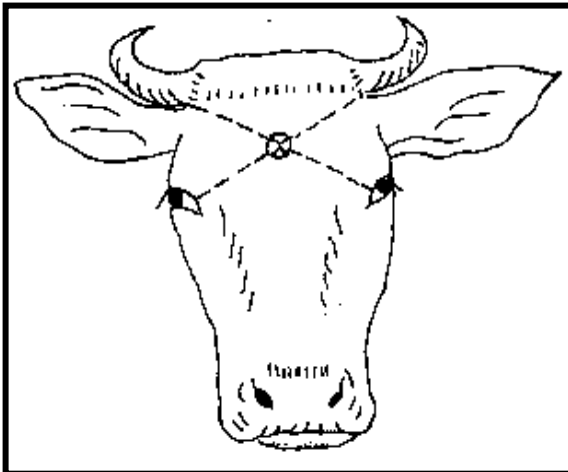


PROCESO DE SACRIFICIO DE BOVINOS.

Se conducirá el animal del corral al cajón de aturdido, en calma y sin estresarlo.



Ya en el cajón se procede a insensibilizarlo por medio de la pistola de Perno Cautivo o cash.



Aturdido el animal se procede al desangrado y colgado para un mejor desangrado por gravedad. Este se debe de realizar como máximo en los siguientes 30 segundos después del aturdido.



Se procede a quitar patas delanteras y cabeza y se comienza el despielado.

Ya retirada la cabeza se procederá a la inspección que realizara el Médico Veterinario.



En la plataforma de transferencia se procede a quitar patas traseras, ligar el ano para evitar la salida de contenido intestinal y se continúa con el despielado.

Se termina de despielar en las plataformas o con despieladora, según sea el caso.



Ya despielado el animal se procede a la evisceración donde se separan vísceras verdes y vísceras rojas.



Se corta el pecho ya sea con sierra o hacha con mango de plástico.

Las vísceras se enjuagaran para su posterior inspección por el médico sanitaria y dictamine si van para el consumo, se decomisan total o parcialmente.

Se continuara trabajando con las vísceras según sea el caso particular de cada rastro se lavaran a fondo o solo un enjuague para quitar contenido y residuos.



Se continúan con la línea de sacrificio y se procede a la división de canal o cuartos según sea el caso y se realizara con sierra de canal o con hacha de plástico según sea el caso.

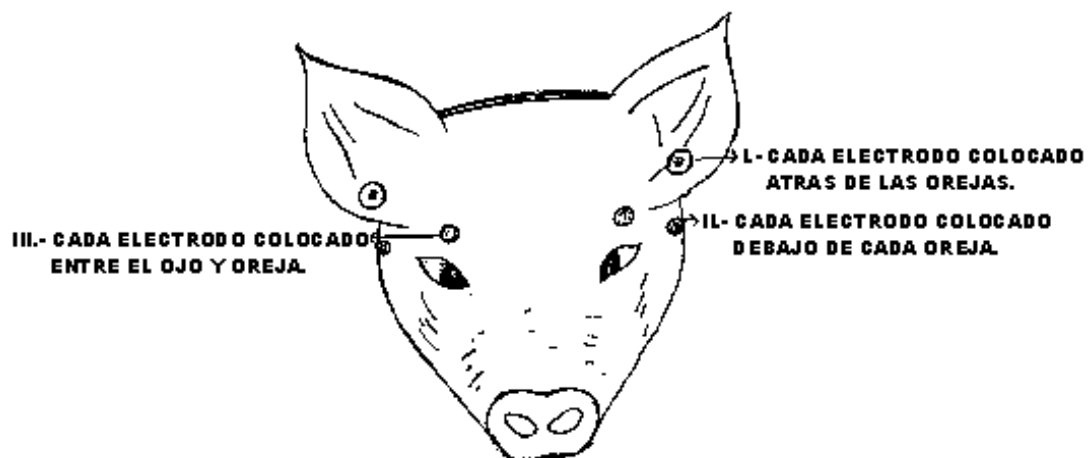


PROCESO DE SACRIFICIO DE PORCINOS

Se conduce al cerdo tranquilamente y sin estresarlo a el área de insensibilizado.



Después se procede a insensibilizar por el método de electro insensibilización, recuerde colocar el bastón de insensibilizado de la manera correcta para mantener un resultado optimo.



Se mantiene presionado el electrodo 6 segundos según el tamaño del cerdo.

Se procede al desangrado del animal, de preferencia este debe ser aéreo para por medio de la gravedad obtener un mejor resultado.

Evitamos que la carne se contamine por la secreción de adrenalina y toxinas en la canal por falta de una correcta insensibilización.



Para después realizar el primer depilado tratando de no dañar la piel.

Después de esto se pasa al eviscerado en el cual serán retiradas y separadas las vísceras rojas de las vísceras verdes, para que posteriormente sean revisadas por el MVZ.



Después de este paso el médico sanitarista revisara la canal junto con la cabeza para asegurar que la canal se encuentra libre de cualquier patología o enfermedad.



A continuación se procede al partido de la canal o despielado según sea el caso, ya que no en todos los municipios se realiza este procedimiento, esto también puede ser realizado sobre mesas ya que los cerdos no son animales tan pesados.

Posteriormente se procede al último enjuague de la canal donde se eliminara cualquier resto de sangre que pudiera haber quedado.



TRANSPORTE DE LA CARNE

La Carne deberá de transportarse en camionetas con caja cerrada o caja seca, se debe mantener una distancia suficiente entre canales para que no tengan contacto entre ellas, ni contacto con las paredes de la caja. Se debe de tener un sistema para mantener las canales colgadas o si se van a transportar en el piso tratar de que sea en cajas grandes de plástico para evitar el contacto con el piso de la caja.



Si cada persona recoge la carne en sus vehículos, tratar de que siempre vaya cubierto con una lona o plástico limpio, que evite su contaminación en el trayecto a la carnicería.



LIMPIEZA DE LAS INSTALACIONES

Al terminar la jornada laboral la limpieza se debe de realizar de la siguiente manera para obtener unos mejores resultados y optimizar la higiene.

Limpeza física. Consiste en barrer y recoger toda la suciedad de mayor tamaño que pudiera tener la sala, pedazos grandes de grasa, piel o cuajos de sangre.

Remojo. Consiste en mojar rápidamente las superficies de trabajo en las cuales ya se comienza a pegar o a secar la suciedad y para obtener un mejor resultado con el paso siguiente.

Limpeza Química o Enjabonado. Se realiza con el detergente que sea determinado por la administración del rastro, el cual debe ser de preferencia desengrasante y biodegradable.



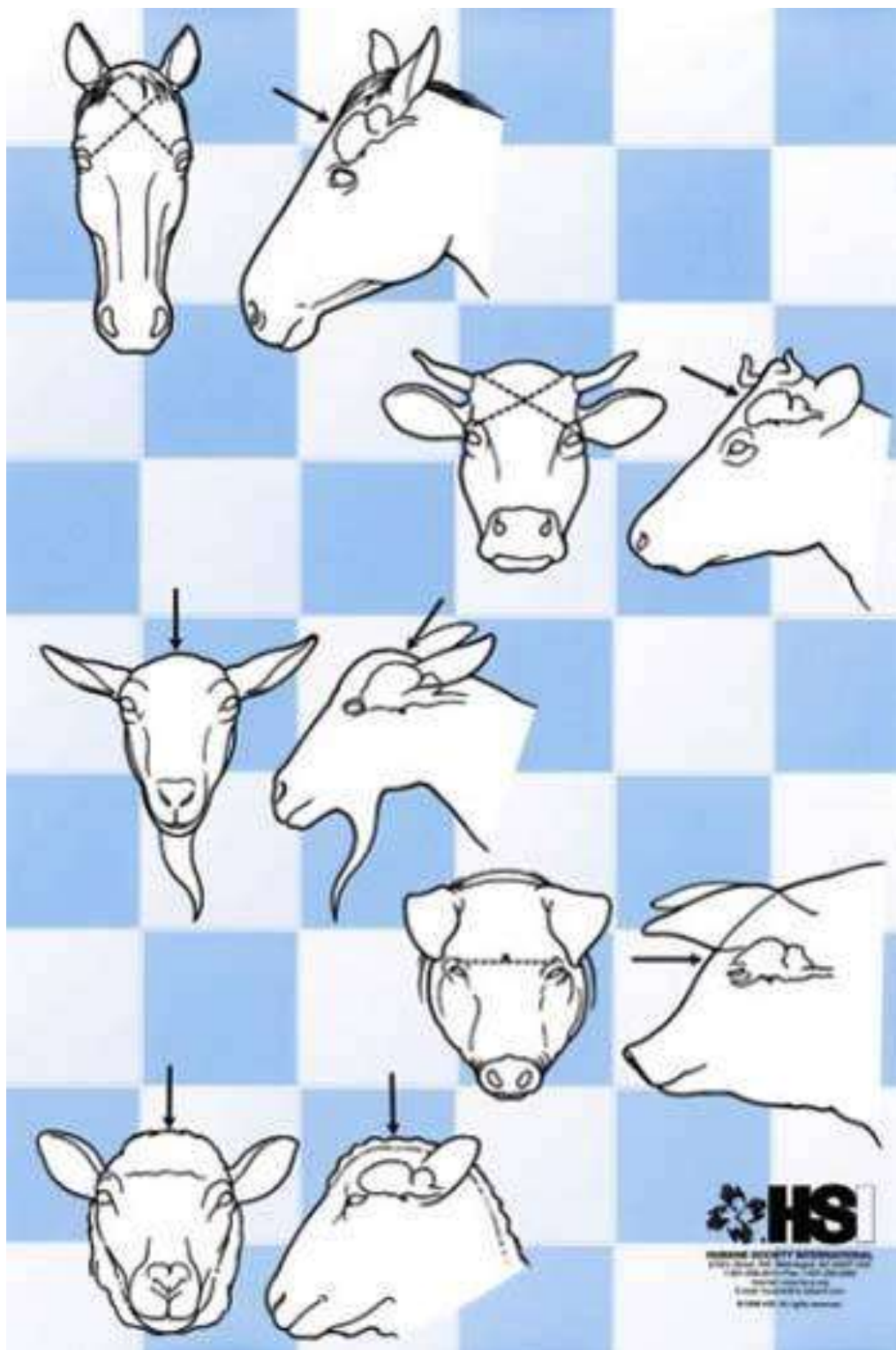
Primer Enjuague. Se procede a eliminar toda la espuma o restos de jabón de las superficies donde fueron utilizados.

Desinfección. Ya retirado de las superficies el jabón el paso siguiente es realizar una desinfección la cual se realizara con el producto químico que determine la administración del rastro y se le dejara su tiempo de acción.

Segundo Enjuague. Se realiza igual que el primero para eliminar los restos del desinfectante que pudieron haber quedado después de darles su adecuado tiempo de acción. Hay que tener en cuenta que hay algunos desinfectantes que no necesitan ser enjuagados por lo cual no será necesario este paso.

Secado. Se procede a eliminar el exceso de humedad o charcos de las superficies donde haya quedado un exceso de agua, con esto no le damos la oportunidad de que se forme moho o lama.

PUNTOS DE APLICACIÓN DE DISPARO PARA INSENSIBILIZACIÓN CON PISTOLA DE PERNO CAUTIVO



LEYES A CONSIDERAR DENTRO DE LAS FUNCIONES DE LOS RASTROS MUNICIPALES

Rastro Municipal

Según la Ley de fomento y desarrollo pecuario del Estado de Jalisco

Establecimiento registrado donde se sacrifican las especies domesticas productivas, para la comercialización de carnes y subproductos destinados a la alimentación humana.

LEY DE FOMENTO Y DESARROLLO PECUARIO DEL ESTADO DE JALISCO

Art 3.- Se declaran actividades de interés público, quedando sujetas a las disposiciones de la presente Ley, su reglamento y demás normatividad aplicable en materia de sanidad animal, de salud humana y protección ecológica, las siguientes actividades, ya sea que se realicen de forma eventual o habitual.

III. La generación y adopción de reglamentos, **NOM** y **NM** que regulen los estándares de calidad, el mejoramiento genético, la utilización de semen o embriones, la producción **el sacrificio**, la movilización, sanidad, transporte y comercialización de especies domesticas productivas y de sus productos y subproductos, así como la clasificación, composición, inocuidad, calidad higiénica de estos últimos, y en general, la regulación de cualquier otra actividad que se encuentre relacionada con el desarrollo pecuario.

V. La participación y apoyo a los servicios de sanidad animal, así como a las **campañas zoonitarias** vigentes para las diferentes especies domesticas productivas, con el objeto de erradicar sus enfermedades y elevar el estatus sanitario del sector pecuario en el Estado.

VI. La clasificación, selección y etiquetado de la calidad de **carnes en canal**, cortes, piezas de carne, despojos al menudeo y de los productos y subproductos de las especies domesticas productivas.

X. Cualquier otra que se derive o que sea necesaria para la realización de las actividades señaladas anteriormente.

Art 6.- Para la realización de las actividades a que se refiere la presente Ley, se deberá contar con las instalaciones, equipo, materiales y utensilios adecuados de acuerdo a los requerimientos técnicos, sanitarios y de inocuidad de cada una de las especies domesticas productivas para su reproducción, explotación y **sacrificio**, mediante la aplicación de las normas técnicas establecida para tal efecto.

Art 10.- Compete a la Secretaría, en lo concerniente a la actividad pecuaria, las siguientes atribuciones:

XXXII. Reglamentar el sistema de clasificación y **selección de canales**, cortes y procesados de las especies domesticas productivas, en **concordancia con las normas oficiales mexicanas** respectivas.

XXXIII. Vigilar y aplicar, en coordinación con la Secretaría de Salud, las disposiciones relacionadas con la inocuidad de los alimentos de **origen animal**.

XXXIV. Inspeccionar los **rastros** y otros lugares donde se **sacrifiquen** especies domesticas productivas, para verificar el estricto **apego a las normas** de la materia.

Art 14.- Son atribuciones de los Ayuntamientos:

V. Prestar el servicio público de **Rastro**, conforme a la reglamentación aplicable.

VI. Mantener y fortalecer las actividades inherentes al servicio del **resguardo de Rastro** de acuerdo a las necesidades del municipio.

Art 15.- Son atribuciones de la Secretaría de Salud:

II. Supervisar el cumplimiento de las **disposiciones higiénicas y sanitarias en los Rastros Municipales** de conformidad con lo dispuesto por la legislación sanitaria.

Art 17.- Los **inspectores de ganadería municipales**, tendrán las siguientes obligaciones y atribuciones:

IV. Inspeccionar los establecimientos públicos de su área de jurisdicción, donde se comercialicen especies domesticas productivas, productos o subproductos, así como los **Rastros y lugares autorizados para el sacrificio**.

VI. Apoyar a las autoridades federales, estatales, municipales, organizaciones pecuarias y organismos auxiliares de cooperación en la implementación de campañas zoonosanitarias y de esquemas para el mejoramiento de la calidad de los productos y subproductos pecuarios. Vigilar que los **rastros municipales** y centros de sacrificio verifiquen y retengan la documentación que ampare la legal procedencia de los animales.

Art 105.- Además de las disposiciones de esta Ley, serán aplicables al **sacrificio sanitario** de las especies productivas domesticas destinadas al consumo humano, las contenidas en los siguientes ordenamientos:

- Ley Federal de Sanidad Animal
- Las NOM y NM en materia Zoonosanitaria
- La Ley Estatal de Salud.

Art 107.- Los animales destinados al **sacrificio para consumo humano** solo podrán sacrificarse:

I. En los **Rastros** o centros debidamente autorizados, dando cumplimiento a los requisitos mencionados en la presente Ley y en el reglamento respectivo.

Art 108.- Solo podrán **sacrificarse animales sometidos a encierro de 24 hrs.** Antes del mismo o de acuerdo a lo previsto en la NOM respectiva, con el objeto de efectuar la inspección ante mortem por los MVZ oficiales.

Art 109.- Se **prohíbe el sacrificio de animales en estado de gestación**, así como en estado de desnutrición o acentuada flacura, a menos que un MVZ oficial lo autorice mediante la justificación técnica debidamente sustentada.

Art 110.- Los animales **no podrán permanecer por más de 48 horas en los rastros** sin que hayan sido sacrificados.

Art 111.- El **administrador del rastro** será responsable si autoriza el sacrificio de animales que presenten irregularidades en su documentación con respecto a los semovientes.

Art 115.- El **administrador del Rastro** tendrá las siguientes funciones, sin perjuicio de las que establezcan otras disposiciones aplicables.

I. **Vigilar** en forma coordinada el cumplimiento de **las disposiciones sanitarias** administrativas y fiscales a que están sujetas esta clase de establecimientos.

X. **Establecer en el Rastro un horario** para la recepción, sacrificio, inspección y retiro de los canales, sus productos y despojos en la jornada de trabajo, divulgando dicho horario entre los usuarios.



- XII. Apoyar en el decomiso que considere el médico oficial y disponer racionalmente de los despojos, a fin de garantizar el **no consumo** de estos productos por la población humana o animal.
- XIII. Establecer, en coordinación con el MVZ responsable, el **orden de matanza**, el programa de lavado, higienización, desinfección, y mantenimiento de las instalaciones y equipo del rastro.
- XIV. Colaborar con las autoridades zoonosanitarias federales y con los MVZ oficiales, en la **toma de muestras biológicas** de los animales sacrificados, proporcionándoles información acerca del origen de los mismos, a fin de integrar la estadística epizootiológica estatal.
- XV. **Aplicar las normas sanitarias de sacrificio** y manejo de las canales y de los despojos en su caso, así como la clasificación de canales y cortes.
- XVI. Elaborar en coordinación con el MVZ, un **reporte mensual zoonosanitario** que contenga los **hallazgos de lesiones patológicas** sobresalientes en los animales sacrificados.

Art. 116.- En los **rastros** se dará información clara y oportuna a los interesados sobre los requisitos para hacer uso de los servicios que ahí se prestan y se **facilitara la introducción y sacrificio** de ganado a los productores, sin más trámite que presentar su orden de sacrificio expedida por inspector de ganadería y haber cumplido las NOM señaladas en la presente Ley y en el reglamento.

LEY FEDERAL DE SANIDAD ANIMAL

Art 7.- Los funcionarios y empleados públicos federales, estatales y municipales, en la esfera de sus respectivas competencias, deberán auxiliar a la Secretaría en el desempeño de sus atribuciones cuando esta lo solicite y estarán obligados a denunciar los hechos de que tengan conocimiento sobre presuntas infracciones a esta Ley o de las disposiciones que de ella deriven.

Art 23.- El sacrificio de animales destinados para abasto, se realizara conforme a las técnicas de sacrificio que determine la Secretaría. Las disposiciones de sanidad animal, establecerán las medidas, condiciones y procedimientos necesarios para la insensibilización y sacrificio de animales.

Art 167.- Las infracciones a lo dispuesto por esta Ley y demás disposiciones que emanen de la misma, serán sancionadas administrativamente por la Secretaría, sin perjuicio de las penas que correspondan cuando sean constitutivas de delito.

IV. Incumplir la regulación en materia de sacrificio humanitario de los animales, conforme lo dispone el artículo 23 de esta Ley.

NORMAS OFICIALES MEXICANAS A CONSIDERAR DENTRO DE LAS FUNCIONES DE LOS RASTROS MUNICIPALES

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. Proceso Sanitario de la Carne.

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

NOM-120-SSA1-1994. Bienes y servicios. Prácticas de higiene y sanidad para el proceso de alimentos, bebidas no alcohólicas y alcohólicas.

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

NOM-001-ECOL-1996. Límites máximos permisibles de contaminantes en las descargas de aguas residuales en aguas y bienes nacionales.

NOM-002-ECOL-1996. Que establece los límites máximos permisibles de contaminantes en las descargas de aguas residuales a los sistemas de alcantarillado urbano o municipal.