

Tlaquepaque, Jal., 01 de Junio de 2017.

Por este medio le envío a usted el informe anual del 2016.

INGRESOS GENERALES			
CONCEPTO	N°	PRECIO	TOTAL
BOVINOS	10019	\$ 182.00	\$ 1,823,458.00
PORCINOS	38924	\$ 80.00	\$ 3,113,920.00
OVINOS CON MANO DE OBRA	7450	\$ 42.00	\$ 312,900.00
OVINOS SIN MANO DE OBRA	995	\$ 23.00	\$ 22,885.00
CAPRINOS CON MANO DE OBRA	117	\$ 42.00	\$ 4,914.00
ACARREO DE BOVINO	683	\$ 68.00	\$ 46,444.00
ACARREO DE BOVINO FORANEO	99	\$ 93.00	\$ 9,207.00
ACARREO DE PORCINOS	203	\$ 43.00	\$ 8,729.00
ACARREO DE PORCINO FORANEO	106	\$ 56.00	\$ 5,936.00
SANGRE NO NATOS	221	\$ 130.00	\$ 28,730.00
SANGRE DE PORCINO	1819	\$ 7.00	\$ 12,733.00
PIELES	10019	\$ 1.50	\$ 15,028.50
POLLOS	711998	\$ 0.87	\$ 619,438.26
GALLINAS	8500	\$ 0.43	\$ 3,655.00
USO DE AGUA	255	\$ 23.00	\$ 5,865.00
REFRIGERACION POR CANAL POR 24 HORAS	6269	\$ 36.00	\$ 225,684.00
POR EL USO DE AGUA PARA LIMPIEZA DE VARILLAS, MENUDO Y LAVADO DE PATAS Y CABEZAS, POR CADA BOVINO	10019	\$ 23.00	\$ 230,437.00
FORMAS DE ORDEN DE SACRIFICIO DE GANADO	5429	\$ 18.00	\$ 97,722.00
POR EL USO DE AGUA PARA LIMPIEZA DE TRIPAS DE PORCINOS	469	\$ 23.00	\$ 10,787.00
MATANZA DE GANADO EN PLAZA DE TOROS (SIN MANO DE OBRA)	8	\$ 168.00	\$ 1,344.00
		TOTAL	\$ 6,599,816.76

(SEIS MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL OCHOSCIENTOS DIEZ Y SEIS PESOS 76/100 MN)

Atentamente.

LE. Gabriela Vera Tabares  
 Administradora Gral. de Rastro Municipal de San Pedro Tlaquepaque



ADMINISTRACIÓN GENERAL  
 DE RASTROS

# **Rastro y Servicios Complementarios**

## **Coordinación de Servicios Públicos Municipales**

En el presente se hace mención a las actividades realizadas en los últimos seis meses de trabajo por parte de la Jefatura de Rastro y Servicios Complementarios, misma que tiene como función principal, garantizar a los ciudadanos productos cárnicos aptos para el consumo que aseguren la salud pública, brindando un servicio de calidad a los usuarios y vigilando el procesamiento y comercialización de la carne en el municipio de San Pedro Tlaquepaque.

La estructura de este documento está conformada de la siguiente manera:

1. Resumen de Resultados, Octubre-Diciembre 2016
  - 1.1 Inspecciones a Rastro
  - 1.2 Acciones correctivas y mejora continua de Rastro
  - 1.3 Departamento de control y vigilancia de productos cárnicos DECOVIC
2. Avances de la agenda, Enero-Febrero 2017
  - 2.1 Proyectos de Rastro.
  - 2.2 Acciones encaminadas a cumplimiento de proyectos.
  - 2.3 Proyecto del Departamento de control y vigilancia de productos cárnicos DECOVIC

Cabe mencionar que todas las acciones descritas, están encaminadas a tener un rastro TSS (Tipo Secretaria de Salud) digno y en óptimas condiciones de funcionamiento, productividad y sustentabilidad, que brinden un servicio de calidad sanitaria e inocuidad a la carne que consumen los ciudadanos.

### **1. Resumen de resultados, Octubre-Diciembre 2016**

Se trabajó en base a dos proyectos, Mejora continua de rastro y Concientización a los establecimientos que manejan cárnicos, en los cuales nos quedamos en un 20% y 40% de avance respectivamente.

#### **1.1 Inspecciones a Rastro.**

En Julio de 2016 recibimos una inspección por parte de SEDER (Secretaria de Desarrollo Rural), SAGARPA (Secretaria de Agricultura, Ganadería, Desarrollo rural, Pesca y Alimentación) COPRISJAL (Comisión para la protección contra riesgos

sanitarios del Estado de Jalisco) y Fiscalía del Estado de Jalisco, en la cual recibimos observaciones por parte de COPRISJAL siendo un total de 53 puntos a corregir; para Noviembre del mismo año se realizó la revisión de las acciones correctivas a lo anterior, quedando solo 20 puntos a corregir, es decir, restauramos un 62% de las anomalías detectadas, logrando mantener el rastro trabajando sin ninguna suspensión o clausura y acatando las NOM-194-SSA1-2004 y NOM-251-SSA1-2009.

## **1.2 Acciones correctivas y mejora continua de Rastro.**

### **i) Cierre de áreas de sacrificio.**

Una de las anomalías de mayor impacto fue la observación de no contar con puertas en las áreas de bovinos, porcinos, ovi-caprinos y andén de carga, por lo que existía contaminación cruzada, violando el Art. 30, 33 del Reglamento de control sanitario de productos y servicios (RCSPyS) y el Numeral 5.2.1 de la NOM-251-SSA1-2009.

Por ello, se elaboró el proyecto para corregir esta observación, optando por la de mayor costo-beneficio, es así como procedimos a colocar panel y hawaianas, haciendo el cierre total de las áreas de faenado y la separación del área de descanso por especies, evitando la contaminación cruzada, la entrada de lluvia, polvo y fauna nociva.

### **ii) Mejora de vehículos de carga de carne.**

Anteriormente la carga de carne se realizaba en vehículos pick up abiertos, propiciando la contaminación de la carne en el traslado a la carnicería. Debido a esto, concientizamos a los introductores y usuarios del rastro a adquirir su caja seca para el traslado del cárnico, es decir, obligamos a 50 usuarios a invertir en la mejora de sus vehículos, convirtiéndonos en el único rastro municipal de la zona metropolitana que cumple en su totalidad con un transporte de carne en condiciones higiénicas, siguiendo con la inocuidad del producto y obteniendo mayor tiempo de aparador.

### **iii) Concientización del uso de bata y botas a los usuarios.**

Parte importante del rastro son los introductores y usuarios del mismo, quienes solían subirse a las áreas de faenado con botas tipo vaqueras y sin uniforme que pudiera evitar la contaminación cruzada.

En base a esto se concientizó de manera personalizada sobre el uso de cubrepelo (malla, cofia, cachucha o sombrero) bata y botas de hule, logrando que un 90% los utilizaran. Por ende mejoramos la calidad de la carne en aparador y disminuimos los riesgos de salud a la población.

iv) Capacitación.

Se realizó un acuerdo con la Secretaría de Salud Jalisco para realizar un curso sobre "Buenas prácticas de higiene en el proceso de sacrificio de bovino y porcino", logrando capacitar a la totalidad de personal operativo y por primera ocasión al personal administrativo, consiguiendo trabajar en un mismo objetivo, inocuidad y sanidad del rastro.

v) Programa de desinfección y sanitización.

Con el fin de mejorar diversos puntos observados por COPRISJAL, se elaboró un programa de desinfección y sanitización para uso continuo y periódico en el rastro, aquí desarrollamos procesos para la desinfección de áreas de faenado, corrales, chiqueros y oficinas, así como para la sanitización de los mismos, evitando la reproducción de bacterias que afectan tanto a trabajadores, introductores, usuarios y animales.

vi) Decomisos.

Con apoyo de diversos organismos gubernamentales y asociaciones ganaderas, hemos detectado a tiempo diversas enfermedades, de no ser así pondríamos al municipio en contingencia y Secretaría de Salud nos declararía un municipio en riesgo sanitario.

A continuación se muestra la tabla de decomisos de octubre a Marzo:

Especie	Decomisos
<b>Bovino</b>	4 sugestivás a tuberculosis 1 septicemia 1 olor a medicamento 2 muertos en corral
<b>Porcino</b>	1 ascitis 3 septicemia 8 muertos en corral 2 ictericia

Cabe mencionar que nos hemos mantenido libres de cólera porcino, aujezky porcino, brucelosis, encefalopatía espongiforme bovina (mal de las vacas locas), tuberculosis generalizada y presencia de clenbuterol.

### **1.3 Departamento de control y vigilancia de productos cárnicos. DECOVIC.**

El DECOVIC, es el encargado de verificar e inspeccionar continuamente los establecimientos que manejan productos de origen animal y derivados para consumo humano, sin embargo, en esta administración le hemos dado otro sentido, el cual es concientizar, orientar y capacitar a estas personas sobre el correcto manejo del producto cárnico.

Es así, como en este periodo se han monitoreado 3700 establecimientos que comprenden desde centros comerciales, restaurantes, carnicería, pollerías, pescaderías, rosticerías, fondas, frituras, lácteos, entre otros, obteniendo mejoría en el uso de uniforme, lavado y desinfección de su instalación e incluso modificaciones y remodelación conforme a normativas vigentes.

## **2. Avances de la agenda, Enero-Febrero 2017**

En este año 2017 se plantea continuar con la mejora continua y seguimiento a todo aquello que nos lleve a tener un rastro TSS (Tipo Secretaria de Salud) en buenas condiciones de inocuidad y salubridad, sabemos que estamos lejos de un rastro TIF (Tipo Inspección Federal) debido a que no contamos con la ubicación geográfica (fuera

de área habitacional) ni con las condiciones de distribución de áreas, corrales, chiqueros y oficinas para tal objeto.

## **2.1 Proyectos de Rastro.**

Se dará seguimiento a 5 proyectos, de los cuales 4 son directamente del Rastro Municipal.

- i) Capacitación: Continuar con un programa de capacitación continua a los trabajadores para que adopten estándares de calidad e higiene que serán reflejados en una mejora en su desempeño laboral.
- ii) Mejora continua de Rastro: Uno de los programas de mayor importancia es mejorar a cada día las condiciones de infraestructura del rastro, recordando que al iniciar la administración teníamos un atraso de aproximadamente 30 años, en los que no se modernizó ni modificó conforme cambiaban las normativas vigentes.
- iii) Participación en campañas federales y estatales para la detección de enfermedades en el ganado: Nosotros como municipio no podemos solventar los gastos de muestreo de los animales, por ello tenemos que gestionar y trabajar en la participación de estas campañas que nos ayudan a detectar la tuberculosis, brucelosis, cólera porcino, encefalopatía espongiforme bovina (mal de las vacas locas), aujezky y presencia de clembuterol.
- iv) Planta de tratamiento de aguas (Biodigestor): El Rastro municipal por su actividad productiva genera residuos sólidos contaminantes al exterior, debido a esto, existen normas que limitan y rigen las actividades del mismo, como son NOM-001-ECOL-1996 que establece los límites máximos permisibles contaminantes en las descargas en agua y bienes nacionales y la NOM-004-SEMARNAT-2003 protección ambiental, lodos y biosólidos, límites máximos permisibles.

Con este proyecto estaremos dando cumplimiento a las normas antes mencionadas simultáneamente mejoraremos la calidad de vida de los habitantes aleñados, obteniendo también un beneficio económico-productivo como es la reutilización de aguas residuales para lavado de chiqueros y corrales.

## **2.2 Acciones encaminadas a cumplimiento de proyectos.**

- i) Vinculación con secretaria de salud Jalisco para la continuación de la capacitación del año 2016: se está gestionando para lograr nos apoyen de manera gratuita con el curso-capacitación.
- ii) Se lleva a cabo el programa de desinfección y sanitización del rastro de manera continua, con ello hemos disminuido en un 90% la mortalidad de animales en corral.
- iii) Se inicio con la remodelación de áreas de sacrificio, dichas obras comprenden el retiro de enjarres rústicos, azulejos y pisos para reemplazarlo por cemento pulido, dando cumplimiento a las NOM-194-SSA1-2004 y NOM-251-SSA1-2009.
- iv) Implementación de tapetes sanitarios para desinfección de botas y llantas de vehículos, evitando la contaminación cruzada.
- v) Vinculación con Gobierno Estatal y Federal así como con las asociaciones ganaderas y porciculturas para participar en las campañas de detección de tuberculosis, aujeszky, encefalopatía espongiforme bovina (mal de las vacas locas), brucelosis, cólera porcino y presencia de clenbuterol.
- vi) Se hizo el pre-proyecto y cotización aproximada del biodigestor (variación tipo de cambio) y se están buscando presupuestos o recursos alternativos para su ejecución.

Todas estas acciones están encaminadas para la disminución de riesgos sanitarios a la población que consume carne, evitando en cuanto es posible las enfermedades como e-collí, salmonella, tifoidea, brucelosis o cualquier enfermedad gastrointestinal.

## **2.3 Proyecto del Departamento de inspección y vigilancia de productos cárnicos DECOVIC**

Es un proyecto que va encaminado a las visitas y asesoramiento a establecimientos que manejan cárnicos para que hagan conciencia de la importancia del buen manejo de productos, cuyo destino final es el consumo humano. Se plantea un proyecto, donde al final se optimice la calidad y sanidad del producto disminuyendo riesgos a la salud

pública, como por ejemplo, enfermedades gastrointestinales, salmonella, tifoidea, e-coli y brucelosis.

De Octubre 2016 a Marzo 2017 se ha decomisado un total de 437.5 Kg de cárnicos en mal estado, sin sellos sanitarios y con indicios de matanza clandestina no apto para el consumo humano. Es por esto que hemos mantenido al municipio fuera de intoxicaciones masivas o cualquier tipo de riesgo sanitario.