



Gaceta

Municipal de Zapotlán

MEDIO OFICIAL DE DIFUSIÓN Y DIVULGACIÓN DEL GOBIERNO MUNICIPAL DE ZAPOTLÁN EL GRANDE, JALISCO. AÑO 12 NÚM. 252 16 DE NOVIEMBRE DE 2020


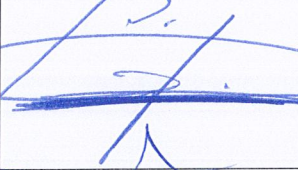

Manual de calidad, Rastro Municipal tipo TIF de
Zapotlán el Grande, Jalisco



Rastro
Servicios Municipales

**MANUAL DE CALIDAD, RASTRO MUNICIPAL TIPO TIF DE
ZAPOTLÁN EL GRANDE, JAL.**

APROBACIÓN DEL MANUAL

		Firma
Elaboró:	C. MVZ Luis Javier Franco Altamirano, Coordinador de Rastro Municipal.	
Revisó:	Lic. Miguel Cárdenas Beltrán, en su carácter del Coordinador General de Administración e Innovación Gubernamental y de Oficial Mayor Administrativo.	
Autorizó:	C. J Jesús Guerrero Zúñiga, Presidente Municipal.	

Número de páginas: 43

Control de Reformas.

Revisión	Fecha de Revisión y autorización	Nombre del documento
01	12 de enero de 2020	Creación del Manual de Calidad de la Coordinación de Rastro Municipal.



Por lo que en los términos de los artículos 45, 46 de la Ley del Gobierno y la Administración Pública Municipal del Estado de Jalisco, y artículos 3 fracción II, 18 y 20 del Reglamento de la Gaceta Municipal de Zapotlán el Grande Jalisco se aprueba el Manual de Calidad de la Coordinación de Rastro Municipal, para su correspondiente publicación en la Gaceta Municipal de Zapotlán, y que tendrá vigencia al día siguiente de su publicación.

ATENTAMENTE

“2020, Año Municipal de las Enfermeras”

“2020 Año del 150 aniversario del natalicio del científico José María Arreola Mendoza”

Ciudad Guzmán, Municipio de Zapotlán el Grande, Jalisco a 30 de enero de 2020.



C. J. JESÚS GUERRERO ZUÑIGA

Presidente Municipal



LIC. MIGUEL CÁRDENAS BELTRÁN.

Coordinador General de Administración e Innovación Gubernamental

INTRODUCCIÓN

Av. Cristobal Colón #62, Centro Histórico
CP 49000, Cd. Guzmán, Zapotlán el Grande, Jal.
Tel: (341) 575 2500
www.ciudadguzman.gob.mx



INTRODUCCIÓN

Con el Manual de Calidad se busca representar la estructura de un sistema de gestión basado en estándares de calidad que aseguran el óptimo ejercicio de los procesos productivos y que constituyen la razón de ser del Sistema de Calidad.

El Manual de Calidad describe de manera clara y coherente el funcionamiento del Sistema de Calidad definiendo para las diferentes etapas del proceso las responsabilidades, procedimientos, instrucciones y registros que aplican, muestra los alcances, las funciones, actividades y responsabilidades del personal, hace referencia a los procedimientos del sistema de calidad.

1.- OBJETIVOS DEL MANUAL DE CALIDAD

- Comunicar la política de calidad, los procedimientos, la estructura documental y requisitos del sistema.
- Describir la manera de cumplir con los requisitos del sistema de calidad.
- Establecer las bases documentadas para auditar el sistema de calidad.
- Establecer medios para el mantenimiento del sistema de calidad.

2.- REFERENCIAS

- 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.
- NOM-051-SCFI/SSA-2010 Especificaciones generales de Etiquetado, para alimentos y bebidas no alcohólicas PRE-ensados.
- Acuerdo por el que se establecen los criterios para determinar los límites máximos de residuos tóxicos y contaminantes, de funcionamiento de métodos analíticos, el programa nacional de control y monitoreo de residuos tóxicos en los bienes de origen animal, recursos acuícolas y pesqueros, y programa de monitoreo de residuos tóxicos en animales, así como el módulo de consulta, los cuales se encuentran regulados por la Secretaría De Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca Y Alimentación. DOF 9 de Octubre de 2014

- NOM-092-SSA1-1994 Método para la cuenta de bacterias aeróbicas en placa.
- NOM-114-SSA1-1994 Método para la determinación de Salmonella en alimentos.
- NOM-115-SSA1-1994 Método para la determinación de Staphylococcus aureus en alimentos.
- NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de Higiene Para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- NOM-127-SSA1-1994 Salud ambiental. Agua para uso y consumo humano. Límites permisibles de calidad y tratamientos a que debe someterse para su potabilización.
- NOM-213-SSA1-2002 Productos y servicios. Productos cárnicos procesados. Especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.
- NOM-033-ZOO-1995 Sacrificio Humanitario de los animales domésticos y silvestres
- NOM-009-ZOO-1994 Proceso sanitario de la carne
- NOM-008-ZOO-1994 Especificaciones zoosanitarias para la construcción y equipamiento de establecimientos para el sacrificio de animales los dedicados a la industrialización de productos cárnicos, en aquellos puntos que resultaron procedentes.

3. DEFINICIONES

ADITIVOS PARA ALIMENTOS, (Ingredientes) Son aquellas sustancias que se adicionan directamente a los alimentos y bebidas durante su elaboración para proporcionar o intensificar aroma, color, sabor, para mejorar su estabilidad o conservación.

ANIMAL PARA ABASTO, Todo animal que se destina para sacrificio, tal como bovinos, porcinos, ovinos, caprinos, equinos, aves, etc.

ANIMAL CAÍDO, Todo animal que por fractura o condición patológica este imposibilitado para entrar por su propio pie a la sala de sacrificio.

ANIMAL SOSPECHOSO, Aquel que durante la inspección sanitaria se le ha encontrado signos de padecer alguna enfermedad o lesiones que haciéndolo impropio para consumo humano pueden ocasionar su decomiso parcial o total.

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM), Conjunto de normas y actividades relacionadas entre sí, destinadas a garantizar que los productos logren y mantengan las especificaciones requeridas para su uso y consumo.

CANAL, Cuerpo del animal desprovisto de piel, cerdas o plumas, vísceras, cabeza y patas.

CARNE, es el tejido animal, principalmente muscular, con o sin tejido conjuntivo, grasa, fibras nerviosas, vasos linfáticos y sanguíneos, de las especies autorizadas para consumo humano.

CONGELACION, Método físico de conservación, se efectúa por medio de equipo especial para lograr una disminución en la temperatura de los productos cárnicos en su centro térmico igual o por abajo de -18°C , frenando así los cambios enzimáticos y microbiológicos propios de la maduración de la carne y grasa en condiciones normales.

CONTAMINACIÓN, la presencia de agentes físicos, químicos o biológicos en la carne o grasa de res, equipo, instalaciones o utensilios que representen un riesgo a la salud del consumidor.

DECOMISO, La carne o grasa animal considerados impropios para el consumo humano y que únicamente podrán ser aprovechados para uso industrial.

DESOLLADO O DESPIELE, Retiro de la piel de los animales.

DESPOJO, Partes no comestibles del animal.

EMPAQUE, Es todo recipiente destinado a contener un producto que entra en contacto con el mismo, conservando su integridad física, química y sanitaria. Se considera envase secundario, aquel que contiene al primero.

ETIQUETADO, Es todo rotulo, marbete, inscripción, imagen u otra forma descriptiva o gráfica, ya sea impresa, marcada o grabada en relieve, hueco estarcido o adherido al envase o empaque del producto.

EMBALAJE, Material que agrupa a varios productos envasados en una unidad para facilitar su manejo, transportación, traslado y almacenamiento para acercarlos a la venta al público.

FAENADO, Eviscerado, desollado y limpieza de la canal.

FECHA DE CADUCIDAD, Fecha límite que se considera un producto envasado, almacenado en las condiciones sugeridas por el fabricante es adecuado para el consumo, después de esta fecha el producto no garantiza sus características sanitarias y nutricionales por lo que no debe comercializarse ni consumirse.

INOCUO, Que no causa daño o enfermedad.

JAULA DE RETENCIÓN, zona delimitada físicamente dentro de la cámara de refrigeración en la cual se depositan carne o grasa para su re-inspección y posterior disposición.

LÍMITE MÁXIMO, Es la concentración permitida de aditivos, microorganismos, parásitos, materia extraña, plaguicidas, biotoxinas, residuos de medicamentos, metales pesados y metaloides en la carne o grasa destinada al consumo humano.

LOTE, Cantidad de unidades de un producto elaborado en un solo proceso con el equipo y sustancias requeridas en un mismo lapso, para garantizar su homogeneidad, por lo tanto, no puede ser mayor que la capacidad del equipo ni integrarse con partidas elaboradas en varios Frecuencias.

MATERIA EXTRAÑA, Es toda aquella sustancia, resto, desecho orgánico o inorgánico, que se presenta en el producto, ya sea por contaminación o por malas prácticas de manejo durante su obtención, considerándose entre otras excretas, ingesta, pelos, fragmentos de hueso e insectos que resultan perjudiciales para la salud.

MÉTODOS DE PRUEBA, Son los procedimientos analíticos utilizados durante el proceso de obtención de la carne para comprobar que un producto satisface las especificaciones que establece la norma, en este caso serán realizadas por un laboratorio externo.

PEPS, Primeras Entradas, Primeras Salidas.

POES, Programa Operacional Estándar de Sanitización

REFRIGERACIÓN, Método de conservación física, se efectúa por medio de equipo especial para lograr una disminución en la temperatura de los productos cárnicos en su centro térmico dentro de un rango de 0 a 4 C°, frenando así los cambios enzimáticos y microbiológicos propios de la maduración de la carne o grasa en condiciones normales.

SACRIFICIO, Acto que provoca la muerte de los animales por métodos físicos o químicos.

VISCERA, órganos contenidos en las cavidades torácica, abdominal, pelviana y craneana.

VISCERA VERDE, Vísceras contenidas en la cavidad abdominal excepto el bazo, hígado y páncreas.

VISCERA ROJA, Vísceras contenidas en la cavidad torácica así como el bazo, hígado y páncreas.

4.-SÍMBOLOS Y ABREVIATURAS.

Cuando se haga referencia a los siguientes símbolos y abreviaturas, se entenderán como:

UFC	Unidades Formadoras de Colonias
BPM	Buenas Prácticas de Manufactura
PH	Potencial Hidrógeno
g	Gramos
ml	Mililitros
V	Volumen
mg	Miligramos
log	Logaritmo
°C	Grados Celsius
PPM	Partes Por Millón
Km	Kilómetros

5.- PLANEACION ESTRATEGICA

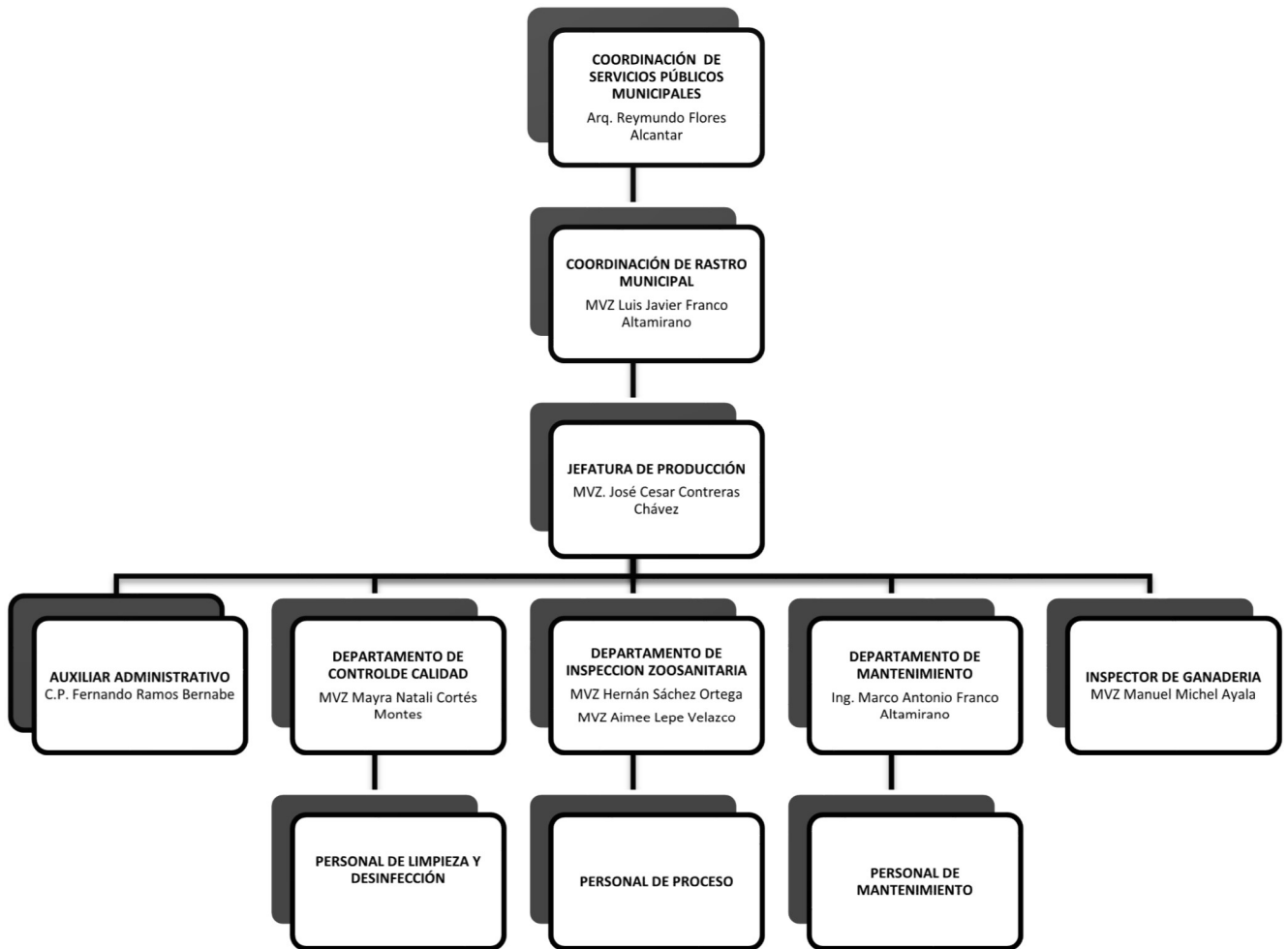
El sistema de calidad se lleva a cabo con el fin de cumplir los requisitos del cliente, se debe garantizar la integridad del sistema de calidad para todas las etapas del proceso, aun cuando sufran modificaciones.

Para cada proceso existen criterios de aceptación / rechazo y acciones que deben tomarse para asegurar el correcto seguimiento del proceso y de esta forma continuar con la siguiente etapa del proceso.

Los criterios de calidad son establecidos y evaluados en base a los procedimientos realizados dentro del Rastro.

Todas las etapas de los procesos, están sujetas a auditorías internas y/o revisiones, que sirven como herramientas para garantizarla integridad del proceso conforme al Sistema de Calidad.

6.- ORGANIZACIÓN



7.- RESPONSABILIDADES Y AUTORIDAD

I.- Coordinador General. Encargado de planear, dotar, coordinar, controlar y supervisar la adecuada, oportuna y eficaz prestación de las funciones y servicios públicos municipales a la población.

II.- Coordinador de rastro. Encargado de administrar, vigilar y coordinar la matanza en el rastro, el Coordinador vigilará y coordinará la matanza en el rastro y en los centros de matanza que funcionen dentro del municipio.

1. Proponer al Oficial Mayor Administrativo, todo lo relacionado a la contratación, sueldos, sanciones y horarios de labores del personal que se requiera;
2. Proponer al Oficial Mayor Administrativo el cambio de horarios generales que requiera la buena administración del Rastro Municipal tipo (TIF);
3. Elaborar los presupuestos de ingresos y egresos del Rastro Municipal tipo (TIF) y presentarlos para su revisión y aprobación de la Hacienda Municipal para su aprobación por el Ayuntamiento por la Comisión Edilicia competente;
4. Someter a consideración y aprobación en su caso, del Pleno del Ayuntamiento, los proyectos y estudios para la ejecución de las obras que se requieran para el debido cumplimiento de los servicios que proporciona el Rastro Municipal, por conducto de la Comisión Edilicia correspondiente;
5. Vigilar que las instalaciones se utilicen adecuadamente;
6. Vigilar el pago de los derechos por los usuarios del Rastro Municipal tipo (TIF);
7. Vigilar en coordinación con el Inspector ganadero municipal, y los médicos veterinarios zoonosológicos bajo su más estricta responsabilidad, que en el rastro se sacrifiquen únicamente animales que estén amparados por la factura de compraventa o patente, guía sanitaria y guía de tránsito, correspondientes a éstos, sin cuyo requisito, no podrán recibirse ni sacrificarse ningún animal;

8. Programar las actividades de matanza y llevar un registro de las mismas;
9. Conservar en buen estado las instalaciones del Rastro Municipal tipo (TIF);
10. Facilitar la labor de los inspectores sanitarios y/o los médicos veterinarios zoonosarios;
11. Vigilar que se lleve a cabo la correcta aplicación de los manuales, catálogos y POES, así como los procedimientos, control interno y políticas de personal dentro del Rastro Municipal tipo(TIF);
12. Informar mensualmente a Tesorería Municipal de los ingresos y egresos relacionados con el fondo revolvente;
13. Informar a la Coordinación Servicios Públicos Municipales de esquilmos, desperdicios y demás derivados no aprovechables para su disposición y destino final;
14. Informar a la Hacienda Municipal de los esquilmos, desperdicios y demás derivados aprovechables para la recaudación de los diversos aprovechamientos que se obtengan de sus productos, servicios o de cualquier otro concepto;
15. Cuidar la conservación y mantenimiento del equipo y mobiliario del Rastro Municipal tipo (TIF), así como de los bienes inmuebles y mantenimiento en perfecto estado de uso y funcionamiento y presentar un inventario periódico sobre los activos fijos del Rastro Municipal tipo (TIF);
16. Rendir a la Coordinación General de los Servicios Públicos Municipales informes mensuales y anuales que comprendan las operaciones correspondientes al Rastro Municipal tipo (TIF), en la forma y términos que le indique la propia Coordinación General;
17. Proporcionar al auditor de la Contraloría Municipal responsable toda la documentación, información y facilidades que requiera para el cumplimiento de sus atribuciones;

18. Crear, bajo la supervisión de la Coordinación General de los Servicios Públicos Municipales, la organización interna necesaria para atender los requerimientos del Rastro Municipal tipo (TIF) para la eficaz prestación del servicio público;
19. Formular y ejecutar los planes y programas de trabajo con aprobación de las autoridades competentes en la materia con la supervisión de la Coordinación General de los Servicios Públicos Municipales y la Coordinación de Salud Pública Municipal en el ámbito sanitario, procurando siempre mejorar el servicio del Rastro Municipal tipo (TIF), teniendo como objetivos primordiales la higiene e inocuidad de las carnes para así lograr la conservación de la salud en los consumidores de productos cárnicos, así como sus derivados, sin detrimento de la economía del Municipio;
20. Administrar los fondos económicos y bienes con que cuenta la Coordinación a su cargo; integrar, controlar y actualizar el archivo del Rastro Municipal tipo (TIF) para llevar la cuenta pormenorizada del número de cabezas de ganado sacrificadas y rendir un informe de lo anterior mensualmente o cuando lo solicite la autoridad competente;
21. Programar el mantenimiento preventivo semestral y anual de las instalaciones, agrupar a los usuarios según el tipo de animales que se sacrifican dentro del Rastro Municipal tipo (TIF);
22. Procurar evitar cualquier acto de violencia que altere el orden público, quedando facultado para solicitar el auxilio de la fuerza pública;
23. Observar y hacer cumplir las disposiciones contenidas en el presente reglamento;
24. En coordinación con los inspectores y el verificador zoonosanitario permitir que entren al Rastro Municipal tipo (TIF) animales enfermos para su sacrificio y decomiso con el fin de evitar epidemia y epizootia o la matanza clandestina;
25. Cumplir y hacer cumplir lo señalado en las Leyes en la materia;

26. Contar con un botiquín de emergencias para prestar primeros auxilios, así como un equipo contra incendios con carga vigente colocados en sitios estratégicos;
27. No permitir la salida de la carne o pieles de animales sacrificados si previamente no se comprueba que se cubrieron los derechos por los servicios que se hayan prestado;
28. Elaborar los programas de administración para la matanza de semovientes;
29. Vigilar, en conjunto con la Coordinación de Salud Pública Municipal y la Secretaría de Salud el cumplimiento de las disposiciones sanitarias para el Rastro Municipal tipo TIF, así como las disposiciones establecidas en la Ley estatal de salud, su reglamento y demás normas técnicas sanitarias vigentes;
30. Permitir que los inspectores municipales de la Unidad Municipal de inspección y Vigilancia levanten las actas de infracción correspondientes a las violaciones de este reglamento por parte de los prestadores de servicios y/o usuarios;
31. Prohibir el ingreso a las instalaciones del Rastro Municipal tipo TIF de personas en estado de ebriedad o bajo la influencia de alguna droga prohibida por la legislación vigente, o que personas ajenas al establecimiento permanezcan en él fuera de las horas de trabajo, impidiendo también, toda clase de juegos y desorden entre los concurrentes, entre éstos y los empleados del Rastro Municipal tipo TIF, dando cuenta a su superior inmediato, para la corrección de las faltas que advierta;
32. Exigir al personal en turno le dé aviso de inmediato cuando se introduzcan animales dentro de los corrales sin autorización, tenga que ser sacrificado un animal de urgencia, así también cuando algún animal presente características inadecuadas o síntomas de enfermedad, a fin de que ordene la inspección por parte del verificador zoonosanitario y pueda determinarse si está apto para el consumo humano; notificando al introductor sobre dicha situación;

33. Vigilará que el personal de apoyo cumpla con las obligaciones de aseo principalmente en los sanitarios ya que esto puede ser una fuente de contaminación por falta de limpieza y desinfección; del mismo modo vigilará el aseo en las áreas de matanza;
34. Permitir las visitas de verificación que practiquen los inspectores y supervisores de la competencia Federal y Estatal.
35. Las demás que le confiere este reglamento y disposiciones aplicables.

III.- Jefe de Rastro. Planear y Controlar la producción garantizando la higiene e inocuidad de los procesos productivos y los productos así como la eficiencia productiva y mejora continua;

1. Deberá coordinarse con los médicos y autoridades sanitarias correspondientes para que el ganado que se va a sacrificar se recibe y ubica en el corral de desembarque; sea revisado minuciosamente para conocer el 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 trasladara a la sala de matanza para su sacrificio, degüello,
2. Deberá coordinarse con el inspector de la Secretaria de Salud a través del Médico veterinario acreditado o Zoosanitario realizara revisión minuciosa de la carnes y es quien garantiza el buen estado del producto, notificando al Coordinador del Rastro tipo (TIF) para que proceda a la entrega del producto.
3. En caso de que las carnes no reúnan las normas de control de calidad requeridos, procederá al decomiso para su posterior envío a la planta de rendimiento contratada.
4. Es responsable de supervisar el diario funcionamiento del Rastro tipo (TIF) y debe permanecer en él durante las horas de matanza, vigilando el orden interno y checando que se cumpla con la inspección sanitaria, la autorización para el sacrificio y el pago de los derechos respectivos; y

5. Deberá informar al Coordinador del Rastro tipo (TIF) el número de animales que introduzcan, para que aquel elabore un registro y lleve un control de los ingresos a través de la Tesorería municipal.
6. Tener coordinación con el inspector de la Secretaría de Salud, siendo el Médico veterinario acreditado o Zoosanitario, para que éste revise y certifique el estado higiénico-sanitario de las carnes y verifique que se utilicen los procedimientos más adecuados de matanza, con el fin de que la población consuma alimentos sanos.
7. Coordinarse con el cajero o cajera asignada por Tesorería Municipal para reportar los ingresos derivados de la operación del Rastro Municipal tipo (TIF).
8. Tener coordinación con la Dirección de Seguridad pública para la vigilancia al interior del Rastro Municipal tipo (TIF) para asegurar el orden público.
9. La Coordinación con los usuarios para que éstos efectúen el sacrificio y distribución de la carne de acuerdo con el procedimiento establecido en el presente reglamento y demás normas operativas para que las observen y cumplan.
 - a) **Auxiliar administrativo.** Responsable de la administración (finanzas, contabilidad, bancos), responsable de Ser el enlace entre los proveedores de bienes o servicios con el Rastro, elaboración de documentos oficiales, haciendo entrega y recibo de los documentos requeridos (dentro de las normas de confidencialidad);
 - b) **Departamento de control de calidad.** Planifica y define procedimientos de análisis y medición encaminados a la mejora continua de las actividades, a desarrollar no conformidades, acciones correctivas, acciones preventivas, auditorías internas y auto inspecciones;
1. Para garantizar la calidad de proceso del sacrificio de los animales en el Rastro Municipal tipo (TIF), contara con el Área de Control de Calidad la cual estará a cargo de un responsable con el perfil de médico veterinario, ingeniero en alimentos o profesiones afines.

2. El titular del Área de Control de Calidad, para el cumplimiento de su función tendrá las atribuciones de Planear, Implementar y Controlar sistemas y procedimientos de calidad en las áreas de producción, conservación y transporte de productos terminados o en proceso y recepción de materias primas;
 3. Llevar registros de verificación de procedimientos;
 4. Garantizar la inocuidad e higiene de los productos y procesos y demás atribuciones que le señale el Manual de Calidad del Rastro Municipal tipo (TIF).
 5. **A su cargo se encuentra el personal de limpieza y desinfección:**
 - ❖ **Limpieza y desinfección.** Lleva acabo el procedimiento para efectuar los métodos de limpieza, Sanitización y mantenimiento de superficies en contacto con el producto cárnico;
 - Que los locales estén limpios a la hora de comenzar a trabajar.
 - Que el equipo y los utensilios de trabajo estén limpios al inicio de la jornada y que se limpien durante su utilización, cuando se contaminen y al finalizar la producción.
 - Que los productos alimentarios no se contaminen durante la limpieza.
 - Que los detergentes y desinfectantes (o sus restos) no entren en contacto directo o indirecto con el alimento y, además, que no se produzca la recontaminación de superficies.
- c) **Departamento de inspección Zoosanitaria.** Departamento encargado de la verificación ante y post-mortem de los animales propuestos para sacrificio dentro del Rastro Municipal;
1. Corresponde al inspector rendir cuentas a la Secretaría de Salud del Estado, así como al municipio, en los términos de las disposiciones legales en la materia.

2. Corresponde, tratándose de ganado en pié, con un mínimo de 12 horas de anticipación a su sacrificio, el médico veterinario debe practicar un examen a fin de dictaminar si está el animal en condiciones de ser sacrificado y su carne no es dañina al público.
3. Eliminar, animales muertos o por lo menos con síntomas de enfermedad y sobre todo cuando esta sea contagiosa o zoonótica.
4. Decomisar los canales o vísceras de los animales "sospechosos" por tener síntomas de enfermedad o lesión, así como también en el caso de que la carne de los animales sacrificados en el Rastro Municipal tipo (TIF) constituyan un riesgo para el consumo humano por resolución del servicio sanitario, serán destruidas e incineradas.
5. La verificación zoonitaria postmortem, inmediatamente después del sacrificio de los animales.
6. Evitar que se comercialice carne, sin la previa verificación sanitaria, no se podrá disponer de la carne, y una vez realizado el examen y verificadas sus buenas condiciones sanitarias, los canales y demás partes del animal deberá marcarlos con el sello oficial.
7. **A su cargo está el personal de proceso:**

❖ **Personal de procesos.** Realiza el faenado, sacrificio y destazado de animales para consumo dentro del Rastro;

- Atender al público en forma cordial y continua en los servicios que presta el Rastro Municipal tipo (TIF), respetando el horario que la Coordinación del Rastro tipo (TIF) fije para tal efecto;
- Realizar el faenado, sacrificio carga y descarga de las carnes y sus derivados, en los lugares y horarios establecidos para tal efecto;
- Vigilar y cuidar que las instalaciones estén aseadas, limpias, así como los implementos, maquinaria y utensilios que se utilicen y su conservación en buen estado de funcionamiento e higiene;

- Acatar las disposiciones que establezca la Coordinación del Rastro tipo (TIF);
- Usar las instalaciones del Rastro Municipal tipo (TIF) para lo que exclusivamente se hayan destinado;
- Deberá desempeñar con higiene y limpieza sus labores;
- Durante su permanencia dentro del Rastro Municipal tipo (TIF) deberá de portar el uniforme sanitario que consta de cofia, cubre boca, pantalón y playera o camisa de color blanco, mandil de hule, botas anti derrapantes, herramienta y utensilios de trabajo en buenas condiciones sanitarias;
- Contribuir a la buena conservación del edificio e instalaciones, sujetándose en todo al Reglamento, a las disposiciones sanitarias, de seguridad y a las que dicte el Presidente Municipal;
- Guardar el debido orden y tener un trato respetuoso y cortés con sus compañeros, introductores y visitantes;
- Sujetarse a las disposiciones de las Leyes sanitarias, normas técnicas y demás legislación aplicable, a lo establecido por la Coordinación Municipal tipo (TIF) para la recepción, inspección médica sanitaria, sacrificio y entrega de canales y subproductos de ganado mayor o menor, así como a las órdenes de la autoridad municipal competente;
- Respetar los horarios de sacrificio señalados por la Coordinación Municipal tipo (TIF);
- El personal durante su horario de trabajo deberá mostrar cuando así le sea requerido el gafete sanitario vigente expedido por la Coordinación de salud Pública Municipal que será refrendado cada dos meses previos a exámenes de laboratorio tales como coproparasitoscópico seriado, reacciones febriles, antidoping y aquellas que se consideren necesarios por vigilancia sanitaria o requisitos comerciales;
- Durante su permanencia dentro del Rastro Municipal tipo (TIF) el personal está obligado a comportarse correctamente,

absteniéndose de proferir insultos, dedicarse a la práctica de cualquier juego así como arrojar cualquier objeto.

d) **Departamento de mantenimiento.** Es responsable de planear, dirigir y controlar el buen funcionamiento del equipo, dar mantenimiento a las instalaciones y equipo. Debe procurar el desarrollo e innovación tecnológica en la maquinaria;

1. Deberá elaborar bitácoras de cloración del agua.
2. Llevar la programación de los servicios de mantenimiento a los diferentes equipos.

3. **A su cargo está el personal de mantenimiento:**

- ❖ **Personal de mantenimiento.** Realiza el trabajo de reparación de equipos y maquinaria.
 - Dar mantenimiento al equipo y maquinaria del Rastro, conservándolo siempre en buen estado.
 - Vigilar que los depósitos de agua se encuentren suficientemente abastecidos para cubrir las necesidades del Rastro.
 - Vigila que las instalaciones del rastro no sufran daño por parte de los usuarios o el personal.

e) **Inspector de ganadería.** El Rastro Municipal tipo (TIF) deberá contar con un Inspector Ganadero Municipal el cual dará.

1. Vigilar, bajo su más estricta responsabilidad, que en el Rastro Municipal tipo (TIF) se sacrifiquen únicamente animales que estén amparados por la factura de compraventa o patente, guía sanitaria y guía de tránsito, correspondientes a éstos, sin cuyo requisito, no podrá recibirlo ni sacrificarse ningún animal;
2. Dar aviso inmediato de la aparición de epizootias y epidemias en los ganados, tanto a la
3. Coordinación de Salud Pública Municipal como a la Secretaría de Salud, así como a la unión y/o asociaciones ganaderas locales;

4. Gestionar, ante el Gobierno Municipal con la debida oportunidad, se dicten las medidas que requiera el mejoramiento o reparación de las instalaciones del Rastro Municipal tipo (TIF);
5. No permitir el sacrificio sin previa insensibilización tal como lo marca la NOM-033-ZOO-1995 del Sacrificio Humanitario de los animales domésticos y silvestres.

8.- ESTRUCTURA DOCUMENTAL

La estructura documental definida para el sistema de calidad se muestra en el siguiente listado:

1er. Nivel: Manual de calidad: establece la política de calidad y describe el sistema de calidad y los procedimientos.

2do. Nivel: Registros de Calidad: contiene la información que muestra en forma objetiva el cumplimiento y comportamiento del sistema de calidad.

9.- POLITICA DE CALIDAD

Somos un Rastro que brinda el servicio de sacrificio y faenado de reses y cerdos con un esquema de calidad que busca exceder las expectativas del mercado, bajo sistema TIF y la mejora continua.

9.1.- OBJETIVOS DE CALIDAD.

- Satisfacer las especificaciones y requerimientos de los clientes.
- Optimizar la productividad de nuestros procesos a través de la mejora continua.
- Contar con personal capacitado y calificado.
- Mantener las instalaciones en condiciones de Higiene y Seguridad, para garantizar la inocuidad de los procesos y productos.

9.2.- DIFUSION DE LA POLITICA DE CALIDAD.

Establece el compromiso del Coordinador y su personal para el cumplimiento de las expectativas de sus clientes. Ha sido difundida y explicada para que sea entendida por el personal de todos los niveles del Rastro y capacitación de inducción y re-inducción del personal.

10. PLAN DE CALIDAD

10.1. MEDICIÓN ANÁLISIS Y MEJORA.

El área de calidad ha planificado, definido procedimientos de análisis y medición encaminados a la mejora continua de las actividades, a desarrollar no conformidades, acciones correctivas, acciones preventivas, auditorías internas y auto inspecciones.

10.2.- NO CONFORMIDADES

La ocurrencia de una condición de material no conforme durante la recepción de animales para abasto, proceso, producto terminado, aditivos, empaque, se documenta y dispone acorde al procedimiento:

Procedimiento de Producto No Conforme

- i. Notificar inmediatamente la no conformidad a control de calidad.
- ii. Control de calidad evaluará la no conformidad.
- iii. Control de calidad identificará el lote en cuestión con etiquetas de producto No Conforme y se detendrá hasta tomar acciones correctivas.
- iv. Control de calidad rastreará en el proceso así como en la hoja de trazabilidad para encontrar las posibles fallas.
- v. Proceder al procedimiento de acciones correctivas.
- vi. Documentar la no conformidad.

10.3.- ACCIONES CORRECTIVAS

La acción tomada para eliminar la causa de una No Conformidad detectada u otra situación indeseable se realiza acorde al Procedimiento de Acciones Correctivas, el cual garantiza el establecimiento de acciones, para eliminar las causas de No Conformidades y las derivadas de problemas detectados.

Procedimiento de Acciones Correctivas

- i. Control de calidad determinará si la no conformidad o queja representa un riesgo de inocuidad o solo es una falla de calidad.
- ii. Ante una falla de calidad se corregirá de acuerdo al tipo de falla y control de calidad determinará el uso y destino del producto.
- iii. Ante un riesgo de inocuidad se rechazará el producto y el destino del producto será planta de rendimiento como decomiso. Si el producto ha salido de la planta seguir el procedimiento de recuperación de producto.

- iv. Las acciones correctivas tomadas se documentarán en el registro de la no conformidad o queja.

10.4.- SEGUIMIENTO Y MEDICIÓN DE LOS PROCESOS

El objetivo del sistema de gestión de la calidad, es asegurar la conformidad de los distintos productos para satisfacer los requisitos de los clientes. El seguimiento se realiza a través de las verificaciones durante cada etapa del proceso productivo, los cuales están referenciados en los procedimientos correspondientes a cada etapa del proceso.

10.5.- SEGUIMIENTO Y MEDICIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO

Seguimiento al producto terminado se realiza a través de las verificaciones efectuadas durante su desarrollo y las evaluaciones microbiológicas realizadas al producto, dichos controles están referenciados en los procedimientos correspondientes del proceso y las disposiciones sanitarias.

10.6.- ANÁLISIS DE DATOS

La organización ha establecido una base de datos para el registro de los animales para abasto, producto en proceso y producto terminado, estos puntos tienen como objeto determinar la administración del sistema de inventarios, rendimientos y costos.

Base de datos de resultados microbiológicos de producto terminado y superficies.

10.7.- CERTIFICADO DE CALIDAD

Es el documento que garantiza la calidad e inocuidad de un producto basado en parámetros medidos durante su proceso de transformación, microbiológicos y de proceso, desde la recepción de animales para abasto hasta producto terminado que el responsable de Calidad valida.

10.8.- TRAZABILIDAD

Tiene como objetivo hacer posible identificar el origen y las diferentes etapas del proceso de producción y distribución de los productos elaborados en la planta y así tener un respaldo ante cualquier eventualidad.

Procedimiento de Trazabilidad

- i. Cada lote de producto será registrado en la hoja de trazabilidad, que es un formato individual donde se plasma toda la información de elaboración desde recepción de animales de abasto, proceso, producto terminado, almacén y salida de planta.

- ii. La distribución se controla identificando los números de lote en la factura del cliente a quien se ha enviado el producto y así poder recuperar el producto ante una eventualidad. Los documentos generados serán revisados y archivados para su control.
- iii. Las salidas de cada lote se controlan mediante el formato de primeras entradas primeras salidas (PEPS) de almacén.
- iv. Los documentos generados se archivan en control de calidad para su control.

10.9.- RECUPERACION DE PRODUCTO

Procedimiento de recuperación de producto

- i. Cuando control de calidad determina que una no conformidad representa un riesgo de inocuidad y el producto ha salido de la planta se inicia el proceso de recuperación.
- ii. Se identifica el periodo de salida en los registros PEPS.
- iii. Se identifican los clientes a los que se les ha enviado el producto en cuestión mediante el archivo de facturación.
- iv. El representante de ventas del establecimiento le notificará a los clientes la situación de riesgo por escrito y solicitará la recuperación de dicho producto.
- v. El producto recuperado se dispondrá de acuerdo a lo dictaminado en las acciones correctivas de la no conformidad.
- vi. Se llevará registro del producto recuperado.

10.10- INVESTIGACIÓN Y SEGUIMIENTO DE QUEJAS

Ante la ocurrencia de una queja de un cliente o consumidor se llevará el siguiente procedimiento:

- i. Administración recibirá las quejas de clientes o consumidores y registrará la queja en el formato de quejas recabando la mayor información posible.
- ii. Inmediatamente se entregará la queja a Control de Calidad.
- iii. Control de Calidad investigará las posibles fallas rastreando el producto por trazabilidad y determinará si existe un riesgo sanitario.
- iv. Continuará con el procedimiento de acciones correctivas.

11. DISPOSICIONES SANITARIAS

Los productos deben ajustarse a las siguientes disposiciones.

11.1.- Conservación en refrigeración conforme lo descrito en este manual en punto 3 (Definición para refrigeración).

11.2.- No rebasar los límites de contaminantes establecidos dentro de este establecimiento señalado a continuación.

LIMITE MAXIMO EN CANAL DE RES Y CERDO

Mesofílicos aerobios 5 log UFC/g

Coliformes totales 3 log ufc/g

Salmonella spp Ausencia en 25gr de muestra

Staphylococcus Aureus menor de 100 UFC/g

LIMITE MAXIMO SUPERFICIES VIVAS E INERTES

Mesofílicos aerobios 10 000 UFC/ cm²

Coliformes totales 100 NMP/cm²

11.3.- No presentar anomalías

- Olor (*Sui generis de la res*)
- Color (Normal que es rojo brillante en carne y blanco cremoso para la grasa)
- Consistencia de la carne y grasa(No debe presentar adhesividad o áreas con material pegajoso)
- Superficie de la carne y grasa (No debe presentar quemaduras por refrigeración)

12.- MUESTREO

El procedimiento de muestreo de los productos debe sujetarse a lo que establece la Ley General de Salud.

Las muestras que se tomen deben ser en cantidad suficiente para realizar los análisis y para dejar muestras testigo. Estas se deben recolectar de manera aleatoria, sanitaria y en recipientes esterilizados y de materiales inertes. Toda muestra se debe identificar.

Transportar la muestra al laboratorio bajo refrigeración (hielera) a una temperatura de 0 a 4°C. El inicio de análisis debe realizarse dentro de las 48 horas siguientes a la toma de muestra.

Toda medida que se tome para acortar el tiempo comprendido entre la recolección de las muestras y su entrega al laboratorio, contribuirá notoriamente a evitar falsedad en la imagen microbiológica. Ya que los cambios que puede sufrir la muestra durante su transporte son tanto cualitativos como cuantitativos.

Al arribo al laboratorio se entrega la muestra en recepción de muestras a contra recibo de orden de trabajo. El laboratorio se responsabiliza de recibir, preparar y analizar las muestras así como entregar informe de resultados al responsable de control de calidad para que se efectúen las medidas preventivas o correctivas según sea el caso.

13.- ETIQUETADO

La etiqueta de los productos, además de cumplir con lo establecido en el Reglamento y la Norma Oficial Mexicana correspondiente, debe sujetarse a lo siguiente:

13.1.- Las etiquetas, marcas, leyendas y cualquier inscripción comercial que los establecimientos pretendan fijar a los productos terminados, deben ser aprobados por la Secretaria.

13.2.- Los datos que debe contener una etiqueta son los siguientes:

- Nombre del producto
- Número oficial del establecimiento
- Leyenda “Inspeccionado y Aprobado por SAGARPA México”
- Ingredientes que contiene en orden descendente.
- Razón social y dirección del productor o empacador, incluyendo código postal
- Número de lote

- Contenido neto
- Condiciones de conservación en refrigeración.
- LEYENDA EN REFRIGERADOS: “Consérvese en refrigeración de 0 a 4 °C”,
- La fecha de caducidad indicando día, mes y año.

14.- EMPAQUE Y EMBALAJE

14.1.- EMPAQUE Los productos se deben envasar en recipientes de tipo sanitario, elaborados con materiales inocuos y resistentes a las distintas etapas del proceso, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren sus características físicas, químicas y organolépticas.

14.2.- EMBALAJE Se deben usar envolturas de material resistente que ofrezcan la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución.

15. OPERACIONES

PREPARACION PARA INICIAR ACTIVIDADES DENTRO DE LA PLANTA

Para poder ingresar al área de producción y cámaras, iniciamos por el control limpieza personal, así como los uniformes adecuados, limpios y desinfectados, para este control tenemos únicamente un ingreso a planta, por el cual se encuentra el área de lavandería, donde se encuentra a diario uniformes limpios por el proceso en el lavado y secado, el personal pasa por su uniforme de trabajo, de ahí pasa a la ducha para minimizar así la entrada de gérmenes del exterior a la planta, una vez bañados entregan su ropa de calle al área de lavandería, terminado el proceso de limpieza del personal, se encuentra listo para ingresar a producción, que primero pasan por la aduana sanitaria, en la que se encuentra el área para lavar y desinfectar las botas especiales anti hongos, lavado y se desinfecta nuevamente las manos, acompañado de cubre boca y cubre pelo, es importante mencionar que para entrar a cada una de las diversas áreas que existen en la planta se cuenta con lavamanos de pedestal, con jabón y desinfectante, para no contaminar una área de otra, además del control de limpieza, cada área tiene sus propios productos y material (escobas, cepillos etc.).

Es importante mencionar que las instalaciones cuentan con paredes y techos de panel que nos permiten aislar las posibles bacterias y las temperaturas de un lugar y otro, los pisos tiene un terminado liso y recubierto de pintura epóxica que impide

la acumulación de residuos, en la pared inferior de cada muro se cuenta con el machuelo de forma curva para detectar fácilmente las zonas que pudieran tener o guardar residuos, cada cámaras cuenta con su equipo de refrigeración, para mantener la temperatura adecuada, además contamos con puertas especiales que impiden la salida y entrada de temperaturas diferentes.

Toda la maquinaria utilizada en todos los procesos está diseñada para trabajo en procesos de alimentos y las superficies de contacto con el producto es 100% de acero inoxidable grado alimenticio y esto nos ayuda para que no se nos contamine el producto, antes y después del proceso.

15.1- SACRIFICIO Y FAENADO DE RES

RECEPCIÓN DE ANIMALES PARA ABASTO

Todo animal para abasto que llega al Rastro deberá contar con certificado zoosanitario y debe estar perfectamente identificado (con la finalidad de poder realizar el seguimiento desde corrales y en las diferentes etapas del proceso, hasta identificar los productos obtenidos y el destino final).

CORRALES

Los animales para abasto permanecen en corrales un mínimo de 3 horas para descanso y en este periodo se hace la inspección ante-mortem donde se hace un examen individual para comprobar que los animales exhiben un aspecto exterior sano y que no representan un riesgo de inocuidad. Si el periodo de descanso se extiende por más de 24 horas será necesario hacer una reinspección ante-mortem.

ENTRADA AL AREA DE SACRIFICIO

Los animales que se presentan para sacrificio reciben un baño y se reposan el tiempo necesario para un escurrimiento completo de manera que estén lo suficientemente limpios y no represente un riesgo de contaminación durante el sacrificio y faenado.

INSENSIBILIZADO

El proceso de insensibilizado se apega a lo dispuesto en la NOM-033-ZOO-1995, Sacrificio humanitario de los animales domésticos y silvestres, haciendo uso del cajón de insensibilizado y pistola de perno cautivo.

DESANGRADO

Una vez que el animal ha sido insensibilizado, es sujetado e izado con la cabeza hacia abajo. El desangrado se realiza dentro de 30 segundos después del insensibilizado por corte de yugular provocando un sangrado rápido, profuso y completo. Tras la incisión del vaso sanguíneo, no se someterá a ninguna otra

operación hasta que cese el sangrado. La sangre se cuece y se envía a planta de rendimiento.

DESOLLADO

Remoción de cabeza. La cabeza se desprende jalándola hacia un lado para evitar contaminarla con el contenido gástrico al momento de cortar el tracto digestivo, el cuál debe amarrarse antes del corte para evitar que salga el contenido del rumen. Deben separarse los cuernos, conductos auditivos, labios y toda la piel antes del lavado de la cabeza. Se debe lavar a chorro las cavidades nasales y orales antes de lavar el exterior, el lavado se hace en el área específica para evitar salpicaduras a las canales adyacentes.

La canal se desolla haciendo una incisión longitudinal comenzando por los cuartos traseros y hacia abajo, procurando usar el cuchillo de tal manera que se evite el contacto directo del exterior de la piel con la canal expuesta. Se tendrá especial cuidado en remover el pene y la ubre respectivamente en machos y hembras para evitar contaminación de la canal con orina o fluido lácteo. El esfínter del ano deberá quedar intacto. La piel se envía a cuarto de pieles.

EVISCERADO

El eviscerado se hace haciendo el aserrado del pecho seguido de una incisión en la cavidad abdominal teniendo especial cuidado en la remoción del paquete visceral para evitar en todo momento contaminación de la canal con fluidos contaminantes, se separan las vísceras rojas de las verdes para ser enviadas a inspección y luego al lugar específico de lavado de vísceras rojas y verdes por separado. Una vez lavadas se envían a cámara para su enfriamiento de 0 a 4 °C. Se hace la inspección post-mortem a toda canal y sus vísceras para garantizar que el producto es apto para consumo humano.

CORTE DE CANAL

Se hace un corte longitudinal por la columna vertebral separando en mitades la canal y posteriormente se lava a chorro con suficiente presión para garantizar la remoción de partículas, pelo o cualquier material extraño a la canal. El lavado se hace de arriba hacia abajo, se deja escurrir y luego se envía a cámara canalera para su enfriamiento de 0 a 4°C.

EMBARQUE

Las canales y vísceras que han alcanzado su enfriamiento de 0 a 4°C son llevadas al andén de carga y luego de ser inspeccionadas se cargan en vehículos que cumplen debidamente con las condiciones sanitarias para transportar el producto a su destino.

15.2- SACRIFICIO Y FAENADO DE CERDO

RECEPCIÓN DE ANIMALES PARA ABASTO

Todo animal para abasto que llega al Rastro deberá contar con certificado zosanitario y debe estar perfectamente identificado (con la finalidad de poder realizar el seguimiento desde corrales y en las diferentes etapas del proceso, hasta identificar los productos obtenidos y el destino final).

CORRALES

Los animales para abasto permanecen en corrales un mínimo de 12 horas para descanso y en este periodo se hace la inspección ante-mortem donde se hace un examen individual para comprobar que los animales exhiben un aspecto exterior sano y que no representan un riesgo de inocuidad. Si el periodo de descanso se extiende por más de 24 horas será necesario hacer una reinspección ante-mortem.

El tiempo de descanso en corrales puede reducirse a la mitad si el lugar de procedencia de los animales está a una distancia menor a 50 km del rastro.

ENTRADA AL AREA DE SACRIFICIO

Los animales que se presentan para sacrificio reciben un baño y se reposan el tiempo necesario para un escurrimiento completo de manera que estén lo suficientemente limpios y no represente un riesgo de contaminación durante el sacrificio y faenado.

INSENSIBILIZADO

El proceso de insensibilizado se apega a lo dispuesto en la NOM-033-ZOO-1995, Sacrificio humanitario de los animales domésticos y silvestres, haciendo uso del cajón de insensibilizado y aturdimiento por descarga eléctrica.

DESANGRADO

Una vez que el animal ha sido insensibilizado, cae a la mesa de desangrado. El desangrado se realiza dentro de 30 segundos después del insensibilizado por incisión en la vena cava anterior, provocando un sangrado rápido, profuso y completo. Tras la incisión del vaso sanguíneo, no se someterá a ninguna otra operación hasta que cese el sangrado. La sangre se cuece y se envía a planta de rendimiento.

ESCALDADO

El animal desangrado se somete a escaldado por inmersión en agua a 60°C con la finalidad de ablandar las cerdas de la piel.

DEPILADO

Luego del escaldado se somete a la depiladora la cual por acción mecánica desprende la mayoría de las cerdas de la piel.

GAMBRIELADO

Cuando sale de la depiladora, el cerdo cae a la mesa de gambrielado, donde se retiran las pezuñas y se coloca el gambriel de las patas traseras y se engancha al riel transportador.

CHAMUSCADO

El chamuscado se hace con soplete a llama directa para eliminar las cerdas de los pliegues y lugares donde la depiladora no logró removerlos.

RASURADO

Se detalla a mano con cuchillo para remover toda partícula remanente de las cerdas, después del chamuscado para presentar las canales limpias se hace un lavado de arriba abajo.

DECAPITADO

Remoción de cabeza. Se hace parcialmente quedando unida a la canal para su inspección. Debe removerse párpados y oídos.

EVISERADO

El eviscerado se hace haciendo una incisión en la cavidad abdominal con el filo del cuchillo hacia afuera teniendo especial cuidado para evitar en todo momento contaminación de la canal con fluidos contaminantes, después de abrir el área pélvica debe ligarse el recto para evitar contaminación con heces, se abre el resto del abdomen y se separan las vísceras rojas de las verdes para ser enviadas a inspección y luego al lugar específico para lavado de vísceras rojas y lavado de vísceras verdes por separado. El lavado de vísceras se hace al chorro de agua excepto los buches que son lavados mecánicamente con un equipo especializado. Una vez lavadas, las vísceras se envían a cámara para su enfriamiento de 0 a 4 °C. Se hace la inspección post-mortem a toda canal y sus vísceras para garantizar que el producto es apto para consumo humano.

CORTE DE CANAL

Se hace con sierra circular un corte longitudinal por la columna vertebral separando la columna pero sin cortar la piel evitando separar en mitades la canal y posteriormente se lava a chorro con suficiente presión para garantizar la remoción de partículas, pelo o cualquier material extraño a la canal. El lavado se hace de

arriba hacia abajo, se deja escurrir y luego se envía a cámara canalera para su enfriamiento de 0 a 4°C.

EMBARQUE

Las canales y vísceras que han alcanzado su enfriamiento de 0 a 4°C son llevadas al andén de carga y luego de ser inspeccionadas se cargan en vehículos que cumplen debidamente con las condiciones sanitarias para transportar el producto a su destino.

16. CONTROLES

16.1- CONTROL DEL PRODUCTO

Cada lote de producto terminado será inspeccionado por un Responsable de Control de Calidad para verificar que no presente ningún tipo de contaminación con materia extraña y el empaque se encuentre en buen estado, también se revisará el etiquetado para verificar que el lote, contenido neto y fecha de caducidad sean las correctas del producto.

Con frecuencia mensual se realizará la toma de muestras de producto terminado, para realizar el análisis microbiológico, se toman en consideración las normas: NOM-092-SSA1-1994, NOM-111-SSA1-1994, NOM-112-SSA1-1994, NOM-114-SSA1-1994, NOM-115-SSA1-1994 Y NOM-009-ZOO-1994

Acción correctiva: el lote de un producto que no cumple satisfactoriamente con las disposiciones sanitarias no es apto para consumo humano y será enviado a planta de rendimiento como decomiso.

El responsable de control de calidad llevará registros de las operaciones realizadas en el formato correspondiente anexo.

16.2- CONTROL DE TEMPERATURAS (Frecuencia Diario)

El área de Control de Calidad será la responsable de llevar el manejo de las temperaturas de las cámaras, mediante lecturas cada hora, lo cual se vacía en los registros que se realizan para tal efecto.

- La temperatura Cámara canalera de Res 0 a 4 °C
- La temperatura Cámara de vísceras rojas de Res 0 a 4 °C
- La temperatura Cámara de vísceras verdes de Res 0 a 4 °C

- La temperatura Cámara canalera de Cerdo 0 a 4 °C
- La temperatura Cámara de vísceras rojas de Cerdo 0 a 4 °C
- La temperatura Cámara de vísceras verdes de Cerdo 0 a 4 °C

Se verificará que los productos se encuentren separados de la pared 30 cm., para permitir la adecuada circulación del aire.

Acciones Correctivas en caso de que alguna temperatura esté fuera de rango, se informará de inmediato al personal de mantenimiento y al jefe de control de calidad, mantener las cámaras cerradas para evitar ganancia de calor.

16.3- CONTROL DE HIGIENE Y DESINFECCION (Frecuencia Diario)

La inspección de Higiene y Desinfección de instalaciones, equipo y maquinaria, se realiza de acuerdo a lo establecido en el programa POES.

16.4- CONTROL DE HIGIENE DEL PERSONAL (Frecuencia Diario)

El control de higiene del personal será responsabilidad del área de Control de Calidad y se verificará haciendo recorridos en las instalaciones de manera diaria (tres veces durante el turno) para confirmar que se cumpla con los siguientes puntos:

Todos los empleados antes de pasar a las áreas de proceso, cambiarán su ropa de uso por el uniforme limpio que será proporcionado por la empresa, y pasará a través del aduana sanitaria, donde se lavarán y desinfectaran manos y calzado.

Se verificará que los empleados tengan un alto grado de limpieza personal, debiendo tener el cabello recortado, uñas limpias y cortas, bañados antes de ingresar a planta.

La inspección del personal abarca a todos los elementos que se encuentren en las áreas de proceso y almacenamiento, y se realiza durante el ingreso a las áreas, para asegurarse de que todos los operarios tengan el equipo adecuado no usen joyería, perfume o maquillaje y se da seguimiento también durante las operaciones, que no usen durante sus labores, accesorios como plumas, lapiceros u objetos similares que puedan desprenderse de los bolsillos y caer en el producto, tampoco se permitirá que utilicen joyas o adornos, broches para el pelo, pasadores, pinzas, aretes, sortijas, pulseras, relojes, collares y otros que puedan caer en los productos en proceso y contaminarlos, aun cuando se suponga que se portan protegidos o cubiertos.

Los empleados usarán cubre pelo y cubre boca, el cubre pelo debe mantener bajo sí todo el cabello y el cubre boca debe proteger nariz y boca.

Los empleados tendrán la obligación de seguir las instrucciones mencionadas y tener además, cuidados especiales para no contaminar los productos con nada como expectoraciones, mucosidad, pelo, cosméticos o cualquier otra sustancia extraña; no escupir, ni limpiarse la nariz cuando se encuentren en áreas de trabajo.

Acciones correctivas: Al personal que no cumpla con lo dispuesto en este artículo no se le permitirá el ingreso al área de proceso hasta que no haya eliminado la desviación.

El responsable de control de calidad llevará registros de las operaciones realizadas en el formato correspondiente anexo.

16.5- CONTROL DE CALIDAD DEL AGUA (Frecuencia Diario)

El agua que se utiliza en la planta tiene un proceso de clorinación automática con alarma para asegurar su potabilidad, la concentración de cloro será monitoreada diariamente por el área de Control de Calidad mediante la toma de muestras al inicio de operaciones y después cada cuatro horas, los parámetros a considerar serán de 0.5 a 1.5 ppm. El área de Control de Calidad será responsable de enviar al laboratorio muestras de agua para su análisis bacteriológico cada mes y fisicoquímicos cada seis meses, se muestrean diferentes tomas de agua de la planta y se identifica cada una de estas con un número, por si se da el caso de que los resultados del laboratorio determinen contaminación entonces se proceda de inmediato a tomar la acción correctiva y preventiva.

El tanque cisterna de almacenamiento de agua recibirá mantenimiento preventivo cada seis meses.

Los análisis de agua se basan en la NOM-009-ZOO-1994, NOM-127-SSA1-1994 y NOM-112-SSA1-1994.

Acciones correctivas: en caso de que alguna lectura de cloro este fuera de rango informar de inmediato al personal de mantenimiento y al jefe de control de calidad.

El responsable de control de calidad llevará registros de las operaciones realizadas en el formato correspondiente anexo.

16.6- CONTROL DE MEDIO AMBIENTE (Frecuencia mensual)

Para realizar el análisis microbiológico del medio ambiente se toma en consideración las siguientes normas, NOM-092-SSA1-1994, NOM-111-SSA1-1994.

El procedimiento a seguir es el siguiente; seleccionar el área a muestrear, barrer literalmente el ambiente con la caja de Petri sin tapadera o placa petrifilm 3M abierta, una vez realizado lo anterior, colocar la caja 10 o 15 minutos en el lugar específico que se desea muestrear, tapar la muestra, e identificar para ser trasladada al laboratorio. La persona encargada del muestreo deberá utilizar guantes desechables y cubrir boca para evitar una posible contaminación de la muestra que altere el resultado del análisis. Este procedimiento se llevará a cabo cada mes por responsable de control de calidad.

El responsable de control de calidad llevará registros de las operaciones realizadas en el formato correspondiente anexo.

16.7- CONTROL DEL EMBARQUE (Frecuencia diario)

Control de calidad es responsable de verificar cada embarque de producto, considerando la temperatura del transporte que debe ser de 0 a 4 °C en refrigeración, así mismo se realizará una inspección utilizando la vista, tacto y olfato en el vehículo para asegurar que esté libre de contaminantes externos como polvo, piedras, grasa, olores extraños, etc., evitando con lo anterior la posible proliferación de microorganismos patógenos que pudieran desarrollarse durante el manejo y transporte de los productos.

Acción correctiva: Los transportes que no cumplen con lo dispuesto en este artículo no serán embarcados.

El responsable de control de calidad llevará registros de las operaciones realizadas en el formato correspondiente anexo.

16.8- CONTROL DE EQUIPO Y UTENSILIOS

Se verificará que todos los equipos y utensilios de la planta o que se pretendan introducir sean apropiados para el uso que se les vaya a dar y también que cumplan con las disposiciones de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, además, que sean materiales y diseños adecuados, para que sean accesibles a la limpieza y mantenimiento. Los lubricantes, maquinaria y equipo y cualquier otro fluido que se utilicen la planta deberán ser de origen orgánico y grado alimenticio (vegetal o animal).

Se debe verificar que los equipos se encuentren en condiciones inocuas para evitar la contaminación del producto, para ello es necesario realizar con una frecuencia mensual, análisis bacteriológicos de superficies para maquinaria y utensilios, de acuerdo con la NOM-008-ZOO-1994, NOM-092-SSA1-1994 y la NOM-112-SSA1-1994.

Acción correctiva: los equipos y utensilios que no cumplan con lo dispuesto en este artículo deberán eliminarse de las áreas productivas o almacén.

El responsable de control de calidad llevará registros de las operaciones realizadas en el formato de no conformidades anexo.

16.9- CONTROL DE ENFERMEDADES (Frecuencia Semestral)

Todo el personal de operación sin excepción deberá someterse a revisiones diarias de condiciones de salud así como a los exámenes médicos que se mencionan a continuación de forma semestral.

Acciones correctivas al personal que no cumpla con lo dispuesto en este artículo no se le permitirá el ingreso al área de proceso hasta que no haya eliminado la desviación.

El responsable de control de calidad llevará registros de las operaciones realizadas en el formato correspondiente anexo.

Enfermedades Visibles: Ninguna persona con erupciones en la piel, heridas o quemaduras, úlceras, yagas o cualquier otra fuente de contaminación microbiana (gripe, catarro, tos, infecciones de la garganta) podrá trabajar o estar presente donde exista una razonable posibilidad de contaminar los productos o de transmitir alguna enfermedad a otra persona.

Enfermedades no Visibles u Ocultas: Para poder diagnosticar algunas patologías infecciosas que muchas veces no proporciona un cuadro clínico claro que oriente hacia la etiología precisa es necesario contar con un programa semestral de análisis basado en:

- Biometría Hemática (BH)
- Reacciones Febriles (RF)
- General de Orina
- Coproparásitoscopico
- Exudado faríngeo

BH Permite evaluar cuantitativa y morfológicamente a los diferentes componentes de la sangre: Leucocitos, Eritrocitos y Paquetas. En procesos infecciosos deberán valorarse en forma específica a los diferentes tipos de Leucocitos, ya que debido al tipo de infección, estos pueden sufrir alteraciones en el número, como NEUTROFILIA: Infecciones parasitarias, bacterianas y virales, NEUTROPENIA:

Tifoidea, mononucleosis, paludismo, sepsis severa. LINFOCITOS: Mononucleosis, Hepatitis, TB. BRUCLOSIS, Sífilis, LINFOPENIA: Sepsis, linfoma. MONOCITOSIS: TB, Endocarditis bacteriana, Paludismo, Sarcoidosis. EOSINOFILIA: Parasitosis (unsinarias, estrongiloides, trichuris, triquina, filaria, cisticerco).

HEMOCULTIVO Útil en sospecha de bacteriemias o septicemias, choque postoperatorio inexplicable o posterior a manipulación de tracto digestivo o urinario, fiebre inexplicable con duración de varios días, septicemia por heridas infectadas, fiebre en pacientes con uso de caracteres arteriales o venosos.

REACCIONES FEBRILES Prueba para medir títulos de aglutininas dirigidas contra Ag, o IH de la Salmonella. Su utilidad se limita al diagnóstico de fiebres entéricas e infecciones invasivas crónicas. Las RF deben ser solo utilizadas como guía, la certeza diagnóstica radica en el aislamiento de la bacteria en sangre o heces.

GENERAL DE ORINA Permite evaluar cualitativa y cuantitativamente a los diferentes componentes de la orina: PH, Densidad, Glucosa, Cetona, Proteína, Nitritos, Bilirrubina, Hemoglobina, etc.

UROCULTIVO Se utiliza en caso de sospecha de infecciones bacterianas de vías urinarias.

PARASITOSCOPIO Y CORPOCULTIVO Útil para diferenciar parásitos e infecciones entericas bacterianas y virales de microorganismos parasitarios. El coprocultivo debe usarse en caso de sospecha de infección por Salmonella, Shigella, Yersinia, Vibrio. E. Coli enteropatógena, Estafilococo y virus.

EXUDADO FARINGEO Útil para el diagnóstico de infecciones crónicas con reservorio en garganta o aparato respiratorio (p.ej. E. Colli, estreptococcus pyogenes, streptococcus, pneumoniae, staphilococcus aureus, candida albicans, etc.)

- Investigación por análisis: se realizarán análisis coproparasitológicos seriados para investigar parásitos intestinales que deben ser negativos.
- Se realizarán reacciones febriles para investigar portadores sanos, el cual debe ser negativo.
- También se realizará exudado faríngeo para investigar portadores de streptococcus aureus, E. Beta hemolítico y otras enfermedades, lo cual debe reportar negativo.
- Los análisis de VH y general de orina se realizan para comprobar el estado de salud de los trabajadores y prevenir enfermedades.

- Las investigaciones mencionadas se practican al personal que maneja los productos para aprobar su entrada a la planta y posteriormente se repiten cada seis meses, todos estos estudios son avalados por médicos y laboratorios aprobados.

LAVADO DE MANOS:

- El lavado de manos es el **PROCEDIMIENTO MÁS IMPORTANTE** para la prevención de las enfermedades transmitidas por los alimentos.
- Su objetivo es el de reducir el número de gérmenes en la piel que potencialmente puedan ser transmitidos **A TRAVÉS DE LAS MANOS** del personal.
- Los gérmenes de la piel pueden ser clasificados como:

RESIDENTES: Se encuentran en las capas superficiales aunque un porcentaje (10-20%) puede ubicarse en capas más profundas. Pueden ser reiteradamente cultivados, causar infecciones de tipo oportunista (cirugía, prótesis, catéteres, etc.) y necesitar el lavado con soluciones antisépticas (remoción química) para su muerte o inhibición.

TRANSITORIOS: Son contaminantes recientes que pueden sobrevivir durante un tiempo limitado y adquiridos de personal contaminado o infectado. Son patógenos verdaderos que pueden causar infecciones. Pueden ser removidos con el lavado de manos con jabón (remoción mecánica).

El uso de uñas largas, esmalte y alhajas interfieren con una buena higiene. El uso de guantes no excluye la necesidad del lavado de manos antes y después de su uso.

INFRAESTRUCTURA PARA EL LAVADO DE MANOS Y BOTAS:

Las estaciones de lavado y áreas de sanitización deben contar con:

- Lava botas
- Vado sanitaria
- Lavamanos
- Jaboneras con jabón líquido o soluciones antisépticas (las soluciones deben ser mantenidas de acuerdo a lo establecido por las normas de uso de acuerdo a la especificación del fabricante)
- Se puede complementar el lavado de manos con el uso de alcohol glicerinado

- Toallas desechables o dispositivo eléctrico de secado
- Bote de basura con tapa

PROCEDIMIENTO DE LAVADO DE MANOS:

El lavado de manos es el procedimiento más importante en materia de prevención de infecciones, logra reducir los índices de infección hasta un 50%, recordar lavar las manos antes y después de cada procedimiento, antes de comer y después de usar el sanitario.

INDICACIONES:

- Al comenzar la tarea diaria
- Antes y después de empezar las actividades
- Antes y después de la preparación y consumo de alimentos
- Después de tocar elementos contaminados (ejemplo: utensilios contaminados, botes de basura, equipo de limpieza, etc.), y todas las veces que las manos se conviertan en un factor contaminante
- Después de ir al sanitario
- Después de estornudar, toser, tocarse el cabello, etc.
- Al finalizar las tareas del día

PROCEDIMIENTOS:

- Verificar que estén todos los elementos necesarios
- Abrir la llave mediante la utilización de los sistemas hidráulicos (pedal) o fotoeléctricos
- Mojarse las manos y muñecas hasta los pliegues del codo
- Tomar jabón o solución antiséptica y colocar en las manos, haciendo espuma
- Frotar las manos entre sí, en especial en yemas, espacios interdigitales, dorso hasta la muñeca y hasta los pliegues del codo durante 60 segundos.
- Enjuagar las manos con abundante agua con las manos hacia arriba
- Secarse con toallas desechables o con aire

- Depositar la toalla en los recipientes dispuestos para tal fin
- El uso de cepillo para la piel de manos y antebrazo no se recomienda ya que este procedimiento determina la producción de micro excoriaciones y la remoción de la flora residente de las capas profundas de la piel que facilitan la re contaminación. Solo se utilizará para la limpieza de uñas. El uso reiterado de soluciones antisépticas pueden producir lesiones en la piel. Se recomienda el uso de los productos hidratantes (cremas). El personal que tenga lesiones o infecciones en la piel de las manos, deberá abstenerse de realizar actividades dentro de las áreas de producción.

LAVADO DE BOTAS:

Las condiciones para realizar un lavado efectivo de botas son:

- Contar con jabón en los dispensadores
- Contar con un lava botas mecánico o cepillo

Debe realizar el lavado de botas todo el personal que ingrese a las áreas de producción y entre en contacto con la elaboración de alimentos así como los visitantes.

INDICACIONES:

Es indispensable el lavado de botas de manera frecuente y minuciosa con un agente de limpieza autorizado, con agua potable y con cepillo.

- Al comenzar la tarea diaria
- Al entrar a las áreas de sanitización para ingresar a las áreas de producción
- Después de tocar elementos contaminados y todas las veces que las botas se vuelvan un factor contaminante
- Al finalizar las tareas del día

PROCEDIMIENTO

- Verificar que estén todos los elementos necesarios
- Abrir la llave mediante la utilización de sistema hidráulico (pedal)
- Mojar la bota
- Tomar jabón o solución antiséptica con el cepillo y tallar completamente toda la superficie de la bota, haciendo espuma durante 60 segundos

- Enjuagar la bota con abundante agua
- Esperar unos segundos a que se escurra el exceso de agua y repetir la operación con la otra bota

Acciones correctivas al personal que no cumpla con lo dispuesto en este artículo no se le permitirá el ingreso al área de proceso hasta que no haya eliminado la desviación.

El responsable de control de calidad llevará registros de las operaciones realizadas en el formato correspondiente anexo.

16.10. CONTROL DE FAUNA NOCIVA (Frecuencia Diario)

Para evitar contaminación por fauna nociva, se instalará y se mantendrá de manera permanente una barrera perimetral exterior de control de roedores con cebos químicos, trampas mecánicas en interior de la planta en puntos estratégicos y para el control de insectos se mantendrá un programa de fumigación mensual en muros exteriores y pasillos internos y como soporte lámparas “dioneas” con trampa de goma no tóxica en interiores.

El programa de fumigación y cebos se llevará a cabo por empresa subcontratada pero supervisada por Control de Calidad de acuerdo al “Control Integrado de Plagas”.

Procedimiento de Control Integrado de Plagas:

- i. El administrador contratará a una empresa especialista en control de fauna nociva. Esta empresa deberá demostrar que tiene la capacidad controlar los requerimientos de la planta y deberá contar con técnicos capacitados en control de plagas y uso de pesticidas en plantas procesadoras de alimentos.
- ii. Se firmará contrato de manera anualizada por las dos partes implicadas y en él se detallarán los compromisos y obligaciones.
- iii. La empresa fumigadora ejecutará las aplicaciones de pesticidas y monitoreará los niveles de infestación.
- iv. Control de calidad verificará la ejecución y eficiencia del programa.
- v. Acción correctiva Ante una falla del programa se seguirán las acciones establecidas en el programa de control. Ante un incumplimiento por parte de la empresa fumigadora se reevaluará su contrato y de ser necesario se contratara a otra empresa fumigadora.

El responsable de control de calidad llevará registros de las operaciones realizadas en el formato correspondiente anexo.

16.11.- CONTROL DE PROVEEDORES

Tiene como objetivo desarrollar una cartera de proveedores confiables que garanticen la calidad de los productos y servicios que provean a la planta para la elaboración de productos. Los proveedores serán evaluados por Control de Calidad de acuerdo al procedimiento "Procedimiento de control de proveedores".

Procedimiento de control de proveedores:

- i. Los proveedores deberán garantizar por escrito mediante carta compromiso y/o fichas técnicas la calidad e inocuidad de los productos o servicios que ofrecen.
- ii. El responsable de control de calidad verificará que los productos o servicios proveídos cumplan con los requerimientos del establecimiento, de ser así se catalogará como proveedor confiable.
- iii. Acción correctiva: Si un proveedor no cumple con los requerimientos del establecimiento, será rechazado, control de calidad le solicitará acciones correctivas y si reincide se catalogará como proveedor no confiable y deberá ser descartado de proveeduría.
- iv. El Responsable de control de calidad llevará registros de las actividades en el formato correspondiente anexo.

16.12.- CALIBRACIÓN DE EQUIPO

Para asegurar la confiabilidad de las lecturas y operación de los equipos de control, estos serán calibrados por el departamento de mantenimiento con una frecuencia mensual. Acción correctiva: El equipo que no cumpla con la calibración será reemplazado por otro equipo que sí cumpla.

El responsable de Mantenimiento llevará registros de las operaciones realizadas en el formato correspondiente anexo y serán verificadas y archivadas por el responsable de control de calidad.

17.- CAPACITACIÓN Y ADIESTRAMIENTO

Todo personal que su trabajo implique participar cualquier etapa de producción debe recibir capacitación de inducción antes de operar por primera vez y deberá recibir

capacitación de refuerzo cada mes. Responsables: Administrador y Control de Calidad.

Se programan para todo el personal vigente sesiones mensuales donde se informe de los principales riesgos de contaminación de los productos, de las condiciones sanitarias que deben conservarse, como evitar los riesgos de la contaminación, del manejo de las técnicas adecuadas para el manejo de los alimentos, de los principios para proteger los productos y además, se les proporcionará adiestramiento sobre las técnicas de limpieza e higienización de los utensilios, de los equipos y del local de las áreas de trabajo.

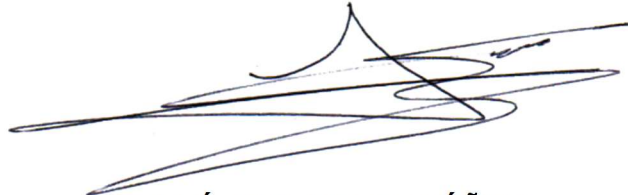
PROGRAMA DE CAPACITACIÓN A PERSONAL DE NUEVO INGRESO

- Riesgo de contaminación de productos
- Condiciones sanitarias dentro de un establecimiento TIF
- Como evitar contaminación cruzada
- Técnicas de limpieza para personal de operación.
- Técnicas de limpieza e higiene de equipo y utensilios.
- Buenas Prácticas de Manufactura (BPM's)

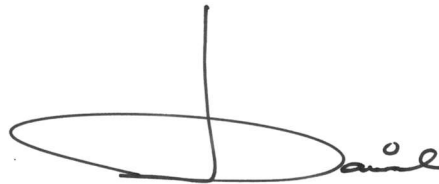
18.- CONCLUSIONES

La realización de este programa es con el fin de mantener la calidad sanitaria de los productos de sacrificio y faenado, lo que permitirá mantenerse de acuerdo a lo establecido por las autoridades y de que éste Rastro tenga certeza de estar manejando productos con la mejor calidad para beneficio del consumidor.

Para publicación y observancia, promulgo el presente **MANUAL DE CALIDAD, RASTRO MUNICIPAL TIPO TIF DE ZAPOTLÁN EL GRANDE, JAL**, en el municipio de Zapotlán el Grande Jalisco, a 16 dieciséis de noviembre del año 2020.



J. JESÚS GUERRERO ZÚÑIGA
Presidente Municipal



LIC. FRANCISCO DANIEL VARGAS CUEVAS
Secretario General.

El que suscribe C. Licenciado FRANCISCO DANIEL VARGAS CUEVAS, Secretario General del H. Ayuntamiento Constitucional del Municipio de Zapotlán el Grande, Jalisco, con las facultades que me confiere el artículo 63 de la Ley de Gobierno y la Administración Pública Municipal del Estado de Jalisco, por el presente hago constar y

-----CERTIFICO-----

Que con fecha 16 dieciséis de noviembre del 2020, fue oficialmente publicado en la Gaceta Municipal de Zapotlán órgano oficial informativo del Ayuntamiento MANUAL DE CALIDAD, RASTRO MUNICIPAL TIPO TIF DE ZAPOTLÁN EL GRANDE, JAL; para que de conformidad con lo que establece la fracción III del Artículo 45 de la Ley del Gobierno y la administración Pública Municipal del Estado de Jalisco y Artículo 18 y 3 fracción II del Reglamento de la Gaceta Municipal del Municipio de Zapotlán el Grande, Jalisco, lo que se asienta en vía de constancia para los efectos legales a que haya lugar.-----

ATENTAMENTE:

“2020 año Municipal de las Enfermeras.”

“2020, Año del 150 aniversario del Natalicio del Científico José María Arreola Mendoza”

Cd. Guzmán, Municipio de Zapotlán el Grande, Jalisco. 16 de noviembre de 2020.



LIC. FRANCISCO DANIEL VARGAS CUEVAS
Secretario General



Gobierno Municipal
de Zapotlán el Grande, Jal.
2018-2021

La presente fue publicada en la Gaceta Municipal de Zapotlán El Grande.

Correspondiente al día 16 de noviembre del año 2020

En Ciudad Guzmán, Municipio de Zapotlán el Grande, Jalisco.

El presente ejemplar fue publicado con un tiraje de 20 ejemplares, el día 16 del mes de noviembre de 2020, por el área de Diseño Gráfico, adjunto a la Dirección de Prensa y Publicidad del H. Ayuntamiento de Zapotlán el Grande, Jalisco; y fueron entregados para su distribución a la Oficina de Secretaría General. -----