



Gaceta

Municipal de Zapotlán

MEDIO OFICIAL DE DIFUSIÓN Y DIVULGACIÓN DEL GOBIERNO MUNICIPAL DE ZAPOTLÁN EL GRANDE, JALISCO. AÑO 11 NÚM. 184 15 DE FEBRERO DE 2019

Manual de responsabilidades del personal del **Rastro Municipal** tipo TIF de Zapotlan el Grande, Jalisco.

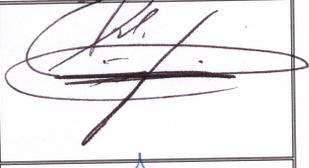




Rastro
Servicios Municipales

**MANUAL DE RESPONSABILIDADES DEL PERSONAL,
RASTRO MUNICIPAL TIPO TIF
ZAPOTLÁN EL GRANDE, JAL.**

APROBACIÓN DEL MANUAL

Elaboró:	C. MVZ Luis Javier Franco Altamirano, Coordinador de Rastro Municipal.	Firma 
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: 23

Control de Reformas.

Revisión	Fecha de Revisión y autorización	Nombre del documento
01	12 de enero de 2019	Creación del Manual de Calidad de la Coordinación de Rastro Municipal.

INTRODUCCION

Con este manual de responsabilidades se busca representar y aclarar las obligaciones y sanción por omisión a las mismas de los ayudantes generales del rastro Municipal tipo TIF de Zapotlán el grande, Jalisco. Con el objetivo de armonizar la convivencia y mejorar los sistemas productivos y de calidad.

Está diseñado de manera clara y coherente, y es basado en la ley de servidores públicos del estado de Jalisco así como los manuales internos de este rastro (calidad y POES).

1. OBJETIVOS DEL MANUAL DE RESPONSABILIDADES

- a. Comunicar a los ayudantes generales (personal de línea) cuales son sus obligaciones internas en la planta así como servidores públicos.
- b. Comunicar a los ayudantes generales (personal de línea) cuales son las sanciones por omisión a el punto anterior.
- c. Mejorar la armonía y convivencia de este establecimiento.
- d. Mejoras los procesos productivos así como el mejoramiento en la aplicación de los manuales de calidad y POES.

2. REFERENCIAS

- a. Ley de servidores públicos del estado de Jalisco
- b. Manual de calidad del rastro TIF de Zapotlán el grande, Jalisco.
- c. Manual de POES del rastro de Zapotlán el grande, Jalisco.

3. DEFINICIONES

- a. ANIMAL PARA ABASTO, Todo animal que se destina para sacrificio, tal como bovinos, porcinos, ovinos, caprinos, equinos, aves, etc.
- b. BUEN AS 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/conjunto de principios básicos con el objetivo de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción y distribución.
- c. CALIDAD, grado en que el conjunto de características cumplen todos los requisitos
- d. CANAL, Cuerpo del animal desprovisto de piel, cerdas o plumas, vísceras, cabeza y patas.
- e. 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.
- f. 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.
- g. CONTROL DE CALIDAD, es un proceso crucial para cualquier proceso productivo, ya que es a través de éste que se garantiza la correcta realización de los procesos llevados a cabo y se asegura que lo producido cumpla con sus correspondientes legislaciones y objetivos planteados. Control de calidad, involucra: pruebas y ensayos técnicos, de laboratorio (científicos), verificación de los productos (calidad de producción), control desde el comienzo, durante y al finalizar el producto (control de calidad).
- h. DESOLLADO O DESPIELE, Retiro de la piel de los animales.

- i. DISCIPLINA, Conjunto de reglas de comportamiento para mantener el orden y la subordinación entre los miembros de un cuerpo o una colectividad en una profesión o en una determinada colectividad.
- j. FAENADO, Eviscerado, desollado y limpieza de la canal.
- k. HIGIENE, combinación de actos y actitudes con el objetivo de mantener el cuerpo, el organismo y la mente en un buen estado de salud.
- l. INOCUO, Que no causa daño o enfermedad.
- m. 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.
- n. POES, Programa Operacional Estándar de Sanitización
- o. PROCESO, secuencia de pasos dispuesta con algún tipo de lógica que se enfoca en lograr algún resultado específico.
- p. RESPONSABILIDAD, La palabra Responsabilidad proviene del término latino responsum (ser capaz de responder, corresponder con otro). La responsabilidad es el cumplimiento de las obligaciones o cuidado al hacer o decidir algo, o bien una forma de responder que implica el claro conocimiento de que los resultados de cumplir o no las obligaciones, recaen sobre uno mismo. La responsabilidad se puede ver como la conciencia acerca de las consecuencias que tiene todo lo que hacemos o dejamos de hacer sobre nosotros mismos o sobre los demás.
- q. SACRIFICIO, Acto que provoca la muerte de los animales por métodos físicos o químicos.
- r. SANCION, aplicación de algún tipo de pena o castigo a un individuo ante determinado comportamiento considerado inapropiado, peligroso o ilegal.

4. RESPONSABILIDADES/OBLIGACIONES

- a. Las personas encargadas de la matanza y faenado de los animales prestarán su servicio a los introductores, debiendo acatar los reglamentos y disposiciones de la jefatura y área médica, para la obtención de un producto (carne) de condiciones aptas.
- b. Portar su gafete para poder ingresar a las instalaciones.
- c. Cumplir con la presentación en tiempo y forma de los análisis solicitados por control de calidad.
 - i. De presentar algún resultado positivo OBLIGATORIO reportar a control de calidad.
 - ii. Debe presentar el certificado expedido por la autoridad municipal, así como su tarjetón de sanidad. Así como portar este diario.
- d. No presentarse a sus labores en estado inconveniente.
- e. Presentarse a las instalaciones con ropa limpia y aseados.
- f. Mujeres cabello bien recogido o corto, hombres cabello corto y rasurados.
 - i. No usar gel, spray o cera para recogerse el cabello (utilizar mousse)
 - ii. No utilizar pasadores o cualquier otra cosa que pueda caer en el producto y contaminarlo.
- g. No usar perfumes
- h. No ingresar con olor penetrante a cigarro
- i. No usar joyería
- j. No uñas largas, ni pintadas.
- k. No ingresar con uñas sucias.

- l. No usar maquillaje, pestañas postizas ni extensiones de cabello.
- m. Asegurarse de que su indumentaria de trabajo se encuentre limpia.
- n. Asegurarse de que su instrumental de trabajo esté completo, limpio y desinfectado.
- o. Portar el uniforme según lo indicado en su puesto (uniforme sanitario, casco, mandil, botas, porta cuchillos, cuchillos, chaira, cadena, guante anti cortadura)
- p. Al ingresar a la planta (área azul) PASAR POR ADUANA.
 - i. LAVADO DE BOTAS, deberá de realizarse con la técnica indicada y aprendida en capacitación.
 - ii. LAVADO DE MANOS, deberá realizarse con la técnica indicada y aprendida en capacitación. (primero jabón, después gel sanitizante)
 - iii. LAVADO DE MANDILES Y CASCOS, asegurarse de que su equipo se encuentre limpio antes de iniciar operaciones.
 - iv. PASAR POR LA CHARCA SANITARIA.
- q. Ingresando a la línea y a su puesto que se le asigne, deberá de:
 - i. Asegurarse que toda es su estación de trabajo (esterilizadores, maquinaria, plataformas, hidráulicos, presión de agua, cámaras frías según corresponda al puesto) funcione ANTES DEL COMIENZO DE LA OPERACIÓN. Así como APAGARLO al final de la producción.
 - ii. De no ser así reportar a la brevedad a su jefe inmediato.
 - iii. ASEGURARSE de que en su lavamanos correspondiente cuente con jabón así como con gel sanitizante, de no ser así reportarlo a su jefe inmediato.
 - iv. RESPETAR el procedimiento y protocolo de su estación de trabajo establecido en el manual de calidad así como ATENDER las indicaciones sobre el mismo procedimiento dadas por los responsables de control de calidad, procesos y/o sanidad (según sea el caso).
 - v. PROCURAR no aumentar los tiempos de producción, bajando el ritmo en su estación al ver que los animales en línea son pocos o existe un espacio de interrupción en la misma.
 - vi. LIMPIAR su área de trabajo en los espacios muertos, procurando no hacerlo al mismo tiempo que su estación esté ocupada por una canal.
 - vii. LIMPIAR Y ESTERILIZAR su material, de preferencia entre animal y animal en las estaciones de contacto directo.
 - viii. PROCURAR no usar un cuchillo no esterilizado que hubiese tenido contacto con agentes contaminantes (cuchillo caído, contaminado con heces, contacto previo con piel, contacto con un animal sospechoso).
 - ix. LAVARSE las manos constantemente con agua y jabón (no enjuagarlas solo con agua) importante no permitir que la sangre del animal se seque en la indumentaria de trabajo o cuerpo del operador (esto es fuente importante de contaminación cruzada)
 - x. NO salir de la línea de producción de la que se encuentra previa autorización de su jefe inmediato.
 - xi. PROCURAR no salir muchas veces al sanitario durante el proceso, ya que esto perjudica tus tiempos de producción y los de la línea en general.
 - xii. Al salir de la línea por cualesquier sea el motivo:
 - 1. No salir con las manos llenas de sangre
 - 2. No salir con sangre y suciedad en su equipo de trabajo.

3. Lavar su mandil y casco en AREA DE LAVADO DE MANDILES, lavarlos y posteriormente colocarlos LIMPIOS en el AREA DE COLGADO DE MANDILES Y CASCOS.
 4. Lavar las botas en la aduana antes de salir así como las manos. Siguiendo el procedimiento indicado y aprendido en las capacitaciones.
 5. Al ingresar al sanitario, BAJARLE AL BAÑO.
 6. Lavarse las manos después de ir al baño.
 7. Ingresar nuevamente por aduana y seguir el protocolo de ingreso aprendido en las capacitaciones.
 8. Verificar nuevamente que su indumentaria de trabajo esté limpia y colocarse de nuevo mandil y casco.
 9. Pasar por charca sanitaria.
 10. Reingreso a línea.
 11. TODAS LAS VECES QUE SALGA Y ENTRE A LA PLANTA (AREA AZUL) DEBE DE REPETIR EL PROTOCOLO SANITARIO DE INGRESO POR ADUANA, SIN IMPORTAR QUE TANTAS VECES SEA NI A QUE ALLA SALIDO.
- xiii. PROHIBIDO ingresar de un área a otra (bovinos a cerdos y viceversa) sin cumplir con la limpieza adecuada y sin paso previo por la charca sanitaria.
 - xiv. EVITAR ensuciar el área que no se encuentre operando, así como dejar llenas de sangre cualesquier estación que no sea la línea de producción en turno. Especialmente en las puertas.
 - xv. AVISAR de cualquier faltante en su área de trabajo a su jefe inmediato de preferencia 15 días antes de que sus insumos se terminen (especialmente en el caso de gambrielado en cerdos y en bovinos la plataforma así como el insensibilizado). Es obligación de los operadores solicitar el material hasta que les sea entregado.
 - xvi. PROHIBIDO jugar durante el proceso de producción.
 - xvii. De no traer cubre bocas queda PROHIBIDO estar platicando o gritando (solo se permite lo indispensable, especialmente en estaciones de contacto directo).
 - xviii. PROHIBIDO manipular cuchillos si no trae su guante anti cortadura. Si su estación de trabajo forzosamente lo requiere no se le permitirá la entrada a la línea de producción hasta que lo porte.
 - xix. PROHIBIDO introducir objetos no autorizados al proceso (consultar previa autorización con el jefe de control de calidad).
 - xx. PROHIBIDO tomar antes, durante y después del proceso material que no le pertenezca sin autorización del propietario.
 - xxi. Cualquier falla técnica en su estación de trabajo OBLIGATORIO reportarla de a su jefe inmediato cuanto antes, no improvisar. Especialmente si esto ocurre antes o al inicio de la operación. Haciendo hincapié en realizar una inspección pre operativa a sus equipos y material de trabajo, con el afán de que si tiene algún faltante o existe una falla poder solucionarla antes de que comience la producción.
 - xxii. No manejar palabras altisonantes.
 - xxiii. Si algún compañero les pide apoyo y por algún motivo no se puede, hacer el comentario con respeto y sin actitud prepotente. Así mismo respetar a sus superiores y las indicaciones dadas por los mismos.
 - xxiv. Respetar la media hora que se asigne para desayuno.

- xxv. Mantener limpio el comedor y los sanitarios (el hecho de que se tenga un equipo de limpieza y desinfección no justifica que dejen sucio)
 - xxvi. TODOS deben OBLIGATORIAMENTE al finalizar el proceso dejar limpia su área de cualquier residuo visible. NO pueden salir hasta que todos hayan terminado, para que esto sea posible debes apoyar en otra área ya que hayas terminado tu estación de trabajo. (esto debido a que si salen unos antes y otros después, algunos compañeros se ven afectados ya que les queda menos tiempo que otros para su desayuno). Teniendo en cuenta a la hora de hacer la limpieza que los motores de las maquinas no deben ser mojados con agua directamente ya que estos están solamente diseñados para tolerar salpicaduras. Si consideran algún faltante en su área para poder retirar los residuos visibles solicitarlo a control de calidad.
 - xxvii. Es OBLIGATORIO reportar de inmediato cualquier falla ocurrida con los dispositivos encontrados en su área de trabajo a su JEFE INMEDIATO para que sea reportado al área correspondiente.
 - xxviii. Después de comer, efectuar igualmente lavado de manos y bucal.
 - xxix.
- r. OBLIGACIONES ESPECIFICAS POR AREA
- i. CERDOS
 1. CORRALES: el operador del área de corrales debe asegurarse que su área se encuentre limpia haciendo una limpieza superficial diario y una profunda una vez por semana. Su labor es arrear a los animales hacia el pasillo de baño antemortem. Haciéndolo con la técnica adecuada y con respeto hacia los animales. Una vez que estén en el pasillo de baño antemortem en donde debe abrir la llave de paso para que los cerdos reciban dicho baño, después debe abrir la compuerta que los conduce al pasillo de escurrido y cerrarla. En esta área el operador debe traer mandil, casco y botas. No es necesario un guante anti corte, uniforme sanitario ni cuchillos. SE CONSIDERA AREA NEGRA (muy contaminada), esta persona NO puede ingresar al área azul por ningún motivo. Debe apoyarse con el compañero de escurrido para mantener cerrada la puerta trasera de la línea de producción de cerdo. Debe reportar de inmediato para su aviso a sanidad cuando un puerco se haya ahogado o se encuentre en proceso.
 2. PASILLO DE ESCURRIDO: el operador de este pasillo debe arrear a los cerdos con cuidado y respeto, hacia el cajón de insensibilizado él es el responsable de abrir y cerrar la compuerta de transición al cajón de insensibilizado. Puede apoyar a el compañero del área de insensibilizado. Debe portar casco, mandil, cofia, uniforme sanitario y botas. No es necesario el guante anti cortadura, chaira, porta cuchillo ni cubre bocas ni cuchillos. esta persona no debe de pasar a la mesa de desangrado ni salir a corrales.
 3. CAJON DE INSENSIBILIZADO: el operador de esta área debe de lograr que los cerdos caminen lo más delante posible del cajón de insensibilizado con cuidado y respeto. Una vez logrado esto debe abrir la compuerta inferior del cajón de insensibilizado para que el cerdo ya no pueda moverse, posteriormente mojar

abundante y uniformemente al animal con la manguera que se encuentra en su área, para posteriormente dar una descarga eléctrica de 450v con el insensibilizador, la cual debe durar 5 segundos, pasados estos debe de detener la descarga para evitar lesiones en el animal y abrir la segunda compuerta para que el cerdo caiga a la mesa de desangrado. El operador de esta área también debe de notificar de inmediato: 1) cualquier baja en la presión del agua de la manguera de su área, 2) cualquier variación de voltaje que crea percibir en el insensibilizador ya sea esta negativa o positiva. Esta persona puede apoyar a su compañero de pasillo de escurrido, no puede salir a corrales ni pasar de área de desangrado. El operador de esta área debe portar uniforme sanitario, casco, cofia, mandil y botas. No es necesario que porte cuchillo, chaira, porta cuchillo, cadena, cubre bocas ni guante anti cortaduras.

4. MESA DE DESANGRADO. La labor del operador de esta área es propiamente el sacrificio de los animales, debe de hacerlo de acorde a la NOM 033 ZOO 1995, que marca que se considera como sacrificio humanitario: Desangrado por corte de vena cava anterior (vena cava craneal) introduciendo el cuchillo abajo del brazuelo izquierdo. Este se deberá realizar dentro de los 20 segundos después de la insensibilización. Debe asegurarse que el animal se encuentra muerto antes de introducirlo al escaldado. Así mismo se considera como sacrificio: Desangrado por corte de vena cava anterior. Este se deberá realizar antes de 30 segundos después de la insensibilización. Debe asegurarse que el animal se encuentra muerto antes de ingresar al escaldado. Siendo responsabilidad total del operador de esta área el verificar que los animales hayan fallecido antes de ser introducidos a la payla, esto lo debe de realizar verificando la inexistencia de los reflejos palpebral, respuesta de amenaza, consensual y respuesta pupilar. debe de esterilizar su cuchillo entre animal y animal. En la mesa de desangrado se encuentra una palanca la cual durante el proceso el operador debe verificar que vaya a SANGRE y al finalizar el proceso que vaya hacia AGUA. El operador de esta área debe portar uniforme sanitario, mandil, botas, cofia, cubre bocas, porta cuchillo, cuchillo, chaira y guante anti cortadura.
5. ESCALDADO. El operador de esta área es el responsable de “dar punto” a los cerdos, esto quiere decir que debe verificar que el pelo de los cerdos pueda desprenderse con facilidad así como las pezuñas. Lo debe hacer mediante la verificación de la temperatura del agua antes y durante el proceso esto de acorde al parámetro que tenga establecido control de calidad (60°C con producto PORK SCALD y 62.5°C sin PORK SCALD). El tiempo que el cerdo permanezca en la payla es total responsabilidad del operador de esta área. Una vez que los cerdos estén en punto debe subirlos al brazo de la peladora y accionar la palanca de la misma para que caigan en la peladora, el tiempo que los cerdos permanezcan en la peladora es total responsabilidad del operador de esta área. Puede y debe

apoyar a su compañero de desangrado para verificar que los animales estén muertos. QUEDA PROHIBIDO realizar algún procedimiento si el animal aun está vivo. El personal de esta área debe portar uniforme sanitario, casco, mandil, botas, cofia no es necesario un porta cuchillos, cuchillos, chaira, cubre bocas ni guante anti cortadura. Se le proporcionara una lámpara para la verificación de respuesta pupilar. A su vez debe coordinarse con sus compañeros de mesa de gambrielado para la acción de la palanca que libera los cerdos a dicha mesa.

6. 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. En esta área en cuanto caiga el cerdo a la mesa, los operadores (dos) deben de retirar de inmediato las pezuñas dando preferencia a las extremidades posteriores. Una vez realizada esta operación inmediatamente se hace una incisión en el “talón” del cerdo paralela al tendón de Aquiles y procurando con sumo cuidado el no incidir dicho tendón (esto puede provocar que un cerdo caiga al piso), dichas incisiones deben de ser lo suficiente para colocar el gambriel, el que a su vez se coloca en el gancho de la rola y posteriormente en conjunto se coloca en el elevador de esta área. Una vez el cerdo en riel, cualquier de los operadores de esta área deben de pasar el cerdo a la siguiente estación. Los operadores de esta área deben de portar: uniforme sanitario, casco, cofia, cubre bocas, mandil, botas, cadena, porta cuchillos, cuchillo, chaira, gancho y guante anti cortadura. Deben coordinarse con su compañero de escaldado para liberar a los cerdos de peladora a mesa de gambrielado.
7. CHAMUSCADO. El operador de esta área realiza su labor con soplete a llama directa para eliminar las cerdas de los pliegues y lugares donde la depiladora no logró removerlos. Debe hacerlo girando al cerdo en “cuartos” y pasando el soplete solo una vez y de manera rápida para evitar dañar la piel del cerdo, debiendo poner especial atención en la cabeza y debajo de las orejas del animal. Debe de pasar el cerdo con cuidado a la siguiente estación. El operador debe portar: uniforme sanitario, casco, cofia, cubre bocas, mandil, botas, cadena, cuchillo, porta cuchillo y chaira así como guante anti cortadura.
8. DETALLADO, los operadores de esta área (dos) deben detallar 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. Una persona se encuentra sobre plataforma y es la encargada de depilar al cerdo hasta poco antes de las extremidades anteriores del cerdo, la persona que se encuentra en piso es la responsable de detallar las extremidades anteriores y la cabeza del cerdo. Los operadores de esta área deben de portar casco, cofia, mandil, uniforme sanitario, botas, cuchillos, chaira, porta cuchillo y guante anti cortadura, no es necesario el cubre bocas. Es obligación de quien está en piso mover a los cerdos a la

siguiente estación y de quien está en plataforma recibir los cerdos de la estación anterior.

9. CORTE DE PECHO, en esta estación el operador debe incidir en las apófisis xifoides del animal, inclinar un poco el cuchillo hacia esternocostal y seguir de manera recta la incisión hasta terminar esta sección anatómica. En esta área se marcará la piel de los cerdos con el orden de producción así como al introductor al que le pertenecen las canales. Debiendo traer dos cuchillos uno para retirar el exceso de agua de la piel y poder marcarlos, y otro para la incisión directa en puercos, debiendo tener cuidado es esterilizar ambos. El operador de esta área debe de portar casco, cofia, cubre bocas, uniforme sanitario, botas, mandil, porta cuchillos, cuchillos, chaira, guante anti cortadura. El operador debe de mandar el cerdo a la siguiente estación. A partir de esta área se considera como área blanca, ninguna persona de áreas anteriores debe pasar aquí ni las personas de esta área deben de moverse a área gris, para evitar contaminación cruzada.
10. INSPECCION/CORTE CABEZA, en esta sección, los operadores (dos) hacen el retiro de parpados y oídos así como el de la lengua, inmediatamente después se realiza la inspección de la cabeza. Deben portar uniforme sanitario, botas, casco, cofia, cubre bocas, mandil, cadena, porta cuchillo, cuchillos, chaira y guante anti cortadura. Es responsabilidad de quien retira lengua mandar a los cerdos a la siguiente estación y de quien retira parpados y oídos de recibirlo de la estación anterior.
11. EVISCERADO. El operador de esta área debe iniciar 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, 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 debiendo enviarlos por la banda correspondiente VERIFICANDO que no se mezclen, de pasar esto debe limpiar las bandas de nuevo. Debe de portar: uniforme sanitario, botas, casco, cofia, cubre bocas, cadena, porta cuchillo, cuchillo, chaira y guante anti cortadura. Es responsabilidad del operador de esta área pasar el animal a la siguiente estación.
12. LAVADO DE CANAL. El operador de esta área debe apoyar al compañero de eviscerado en la recepción del cerdo, debe de lavar el cerdo de arriba hacia abajo para retirar sangre de la piel y limpiar la canal por dentro. Después dejarla escurrir un minuto para pasarlo a cámara fría. Es responsabilidad del operador de esta área el prender los controles de refrigeración de la cámara canalera. Debe portar: uniforme sanitario, botas, casco, cofia, no es necesario guante anti cortaduras, cubre bocas ni otro instrumental.
13. AREA DE VISCERAS ROJAS. Es el encargado de lavar las vísceras rojas (hígado, pulmón, corazón y bazo) y colgarlas en

el carro percha. Debe asegurarse que la cámara fría de su área esté prendida al iniciar el proceso y este apagada al final del mismo. Debe portar: uniforme sanitario, botas, casco, cofia, cubre bocas, cadena, porta cuchillo, chaira, cuchillo y guante anti cortadura.

14. AREA DE VISCERAS VERDES. su función es recibir las vísceras verdes del animal (intestinos) limpiarlos y colgarlos en el carro percha, el buche debe de lavarse en el dispositivo especial y a su vez colgarse con las demás vísceras verdes que correspondan. El operador debe asegurarse que la cámara de su área funcione y se encuentre prendida al iniciar al proceso y apagarla al finalizar el mismo. El operador debe portar, casco, cofia, cubre bocas, uniforme sanitario, botas, cadena, porta cuchillo, cuchillo, chaira y guante anti cortadura.

s. OBLIGACIONES ESPECIFICAS POR AREA

i. AREA DE BOVINOS

1. CORRALES: el operador del área de corrales debe asegurarse que su área se encuentre limpia haciendo una limpieza superficial diario y una profunda una vez por semana. Su labor es arrear a los animales hacia el pasillo de baño antemortem. Haciéndolo con la técnica adecuada y con respeto hacia los animales. Una vez que estén en el pasillo de baño antemortem en donde debe abrir la llave de paso para que los bovinos reciban dicho baño, después debe abrir la compuerta que los conduce al pasillo de escurrido y cerrarla. En esta área el operador debe traer mandil, casco y botas. No es necesario un guante anti corte, uniforme sanitario, cofia ni cubre bocas, ni cuchillos. SE CONSIDERA AREA NEGRA (muy contaminada), esta persona NO puede ingresar al área azul por ningún motivo. Debe apoyarse con el compañero de escurrido para mantener cerrada la puerta trasera de la línea de producción de bovino.
2. PASILLO DE ESCURRIDO: el operador de este pasillo debe arrear a los bovinos con cuidado y respeto, hacia el cajón de insensibilizado. Él es el responsable de abrir y cerrar la compuerta de transición al cajón de insensibilizado. Puede apoyar a el compañero del área de insensibilizado. Debe portar casco, mandil, cofia, uniforme sanitario y botas. No es necesario el guante anti cortadura, cubre bocas ni cuchillos. esta persona no debe de pasar a la mesa de desangrado ni salir a corrales. Se considera AREA GRIS.
3. CAJON DE INSENSIBILIZADO. Él operador de esta área es responsable de abrir la compuerta de paso a los animales al cajón de insensibilizado donde debe de cerrarla de inmediato al pasar el o los animales adecuados para el espacio de esta área, en este cajón y con mucho cuidado debe de preparar la pistola de perno cautivo, hace una línea imaginaria de la base medial de cada cuerno hacia la comisura interna del ojo contralateral, en la Insensibilización para ganado cebú adulto Se debe utilizar una pistola de perno cautivo de penetración, cuyo punto de

aplicación en la línea mediana será 2 a 3 cm abajo y atrás de la cresta nugal. El cañón del pistolete será dirigido hacia la cavidad bucal en donde crucen estas líneas imaginarias es el lugar anatómico donde debe colocar la pistola de perno cautivo y ejecutar el disparo. Con esto se inducirá una crisis epileptiforme primero en fase exitatoria, debe de verificar que pase esta y cuando venga la fase de relajamiento debe abrir la compuerta del cajón de insensibilizado y cerrarlo nuevamente. El operador de esta área debe de portar casco, cofia, mandil, uniforme sanitario, botas no es necesario que porte cuchillos, cubre bocas, porta cuchillos ni guante anti cortaduras. al terminar las operaciones debe dejar limpia su área retirando cualquier residuo visible. Puede apoyar a su compañero de área de escurrido y debe coordinarse muy bien con el compañero de izado/desangrado.

4. IZADO/DESANGRADO. El operador de esta área es el responsable de recibir a los animales del cajón de insensibilizado, colocarles el pial, subirlos al riel y hacer el picado para su desangrado. Comienza cuando el animal cae del cajón de insensibilizado, debe verificar que haya pasado la fase excitatoria de la crisis epileptiforme del animal inducida por el disparo con perno cautivo, esto para poder colocar el pial sin ningún riesgo para él. Inmediatamente mediante los controles manuales asignados a su área debe comenzar el izado del animal, subir hasta que la rola quede unos 10cm arriba del riel y verificar que la rola quede correctamente colocada en el mismo, una vez asegurado, debe de mover al animal al área específica de desangrado en donde procederá al sacrificio humanitario Desangrado por corte de yugular. Se deberá realizar dentro de los 30 segundos después de practicada la insensibilización. El operador es el responsable de verificar que el animal ya no cuente con signos vitales mediante la verificación de los reflejos palpebral, respuesta pupilar y consensual. Para finalizar una vez verificada la muerte del animal procederá al corte de cuernos y patas anteriores debiendo colocar estos a un lado del área de desangrado y evitar que restos de los mismos caigan en la rejilla que lleva la sangre al área de cocimiento. Esta persona debe de tener cuidado de esterilizar el cuchillo que utiliza entre animal y animal, Debe de portar uniforme sanitario, cofia, cubre bocas, casco, mandil, botas, cadena, porta cuchillo, cuchillo, chaira y guante anti cortadura. Debe de coordinarse bien con su compañero de insensibilizado y con sus compañeros de desollado 1, apoyando a estos últimos a mover el animal que al no encontrarse eviscerado es muy pesado.
5. DESHOLLADO 1. En esta área se encuentran dos operadores, quienes son responsables de coordinarse entre sí para realizar las siguientes actividades; deben de comenzar el desollado de las extremidades anteriores y de la cabeza, teniendo cuidado de retirar la piel que se encuentra entre los cuernos y de retirar piel hasta terminada las vértebras cervicales. Debiendo tener cuidado en dejar la menor cantidad de piel posible en la cabeza

del animal. Entre ellos deben asignar quien recibe el animal de la estación anterior y quien lo lleva a la siguiente. Deben de estar al pendiente de avisar al compañero de la siguiente estación cuando vayan a mover un animal para evitar accidentes. Ellos deben de acercarse al esterilizador más cercano para poder esterilizar sus cuchillos e instrumental entre animal y animal. Deben de portar uniforme sanitario, botas, casco, cofia, cubre bocas, mandil, cadena, porta cuchillos, cuchillo, chaira y guante anti cortadura.

6. PLATAFORMA. Dos operadores, el primer operador es el responsable de recibir al animal de la estación anterior, además de retirar la pata contralateral al pial de izado, del ligue de ano y recto además de comenzar el desollado en la pierna contralateral al izado. El operador dos comienza cuando su compañero haya terminado, él debe de colocar rola en la extremidad que dejo terminada su compañero, con el ascensor y por medio de los controles asignados a su área debe de colocar esta rola un poco por encima del riel y descenderla con cuidado hasta que ensamble correctamente la rola con el riel, en seguida procede a retirar el pial colocado en izado, retira la pata, corta la cola a la altura de la borla, así como comenzar el desollado de la extremidad restante, una vez finalizado debe de colocar una rola y hacer el mismo procedimiento que la extremidad anterior, una vez colocada debe usar los controles para colocar la rola en el riel, ya en su posición las dos extremidades correctamente debe usar los controles para el descenso de la transferencia y apoyar a su compañero de desollado 2 para mover la canal a la siguiente estación. Deben de tener especial cuidado y estar al pendiente de que no haya nadie abajo y de ser así avisar cuando vayan a mover una canal o avisar de algún riesgo de caída. Deben de portar uniforme sanitario, botas, casco, cofia, cubre bocas, mandil, cadena, porta cuchillos, cuchillo, chaira y guante anti cortadura.
7. DESHOLLADO 2. El operador de esta área debe de comenzar 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 ano debe de quedar intacto. El operador de esta área además debe procurar limpiar la plataforma mínimo cada dos animales, esto debido a que algunas canales vienen muy sucias y alcanzar a contaminar la plataforma que a su vez contamina la carne de las canales limpias. Así como dejar limpio de cualquier residuo visible. Deberá portar uniforme sanitario, botas, casco, cofia, cubre bocas, mandil, cadena, porta cuchillos, cuchillo, chaira y guante anti cortadura. debe de apoyar al compañero de la estación anterior a trasladar la canal a su estación y apoyar a el compañero de la siguiente estación para colocarlo frente a la banda de despielado.

8. DESPIELADO. En esta estación el operador debe de recibir el animal de la estación anterior, colocar al animal en posición, pialar las extremidades anteriores y fijar esto al poste de retención. Una vez asegurado, con el control manual asignado a su área debe manipular la despieladora para retirar la piel completamente de la canal, una vez despielada la canal debe de quitar el pial de la misma, para pasarlo a la siguiente estación, después de esto la piel que quedo en la despieladora deberá colocarla con cuidado en la banda transportadora, deberá acomodarla y doblarla y colocar encima de esta las patas que correspondan al animal en cuestión para lo cual deberá coordinarse con sus compañeros de plataforma y de izado/desangrado. Una vez colocada así la piel accionara la banda para que la piel y patas sean recibidas en el área de pieles. Después de esto debe lavar y sanitizar sus manos con el material encontrado en su área (jabón y gel). Apoyará en el retiro de cabeza, teniendo cuidado de esterilizar su material entre un animal y otro y respetar la técnica indicada en el punto de retiro de cabeza, así como deberá tener sumo cuidado en que la cadena del pial (especialmente la parte que está en contacto directo con la canal) NO toque el piso, además de limpiar la misma de manera periódica. Deberá portar uniforme sanitario, casco, cofia, cubre bocas, mandil, botas, cadena, porta cuchillo, cuchillo, chaira y guante anti cortadura. Esta área es considerada de transición entre área gris y blanca, el personal de esta área puede apoyar en el retiro de cabeza y ayudar a mover el animal a la siguiente estación, pero no debe de moverse estaciones atrás ni delante de su área.
9. CORTE DE CABEZA. Los operadores (2) desprenderla 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 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. El operador de esta área se apoyara con su compañero de despielado para acelerar el corte de cabezas. La cabeza cae en un carrito transportador y debe ser llevada al área de lavado de cabezas en donde será lavada por el personal de esta área. Debe ayudar a mover la canal a la siguiente estación, es considerada esta ya un AREA BLANCA por lo que no puede regresarse a ninguna parte anterior del proceso y tampoco pasar al área de vísceras. Deberá portar casco, cofia, cubre bocas, uniforme sanitario, mandil, botas, cadena, porta cuchillo, cuchillo, chaira, guante anti cortadura. deberá de esterilizar sus cuchillos obligatoriamente entre animal y animal debiendo hacerlo en el esterilizador más cercano a su área (sin pasar a área gris)
10. CORTE DE PECHO. Su labor consiste en realizar el acerrado de pecho, comenzando en apófisis xifoides inclinando un poco

la cierra hacia un costado y cranealmente hacia la intersección clavicular. Una vez hecho este corte a cuchillo completara la incisión, debiendo separar tráquea de esófago y desprender completamente la tráquea para facilitar el trabajo del operador de eviscerado. Una vez hecho deberá mover la canal a la siguiente estación. Deberá portar uniforme sanitario, casco, cofia, cubre bocas, mandil, botas, cadena, cuchillo, chaira, porta cuchillo y guante anti cortadura. esta persona no debe pasar a área gris ni tampoco entrar a vísceras.

11. EVISCERADO. El operador de esta área deberá de realizar 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 y se envían por las bandas correspondientes SIN MEZCLARLAS bajo ninguna circunstancia. En caso de ruptura de alguna víscera deberá ir por la manguera más cercana y enjuagar la canal inmediatamente. Deberá pedir apoyo a los circulantes para esterilizar su cuchillo entre animal y animal OBLIGATORIAMENTE. También deberá marcar con un marcador asignado cada víscera con la numeración que corresponda a la canal. Una vez terminado el eviscerado debe de mover la canal a la siguiente estación. Deberá portar uniforme sanitario, casco, cofia, cubre bocas, mandil, botas, cadena, cuchillo, porta cuchillo, chaira y guante anti cortadura (el cual deberá esterilizar al menos cada 4 animales).
12. CORTE DE CANAL. El operador de esta área debe verificar antes de iniciar la operación que: funcione su plataforma, esterilizador, sierra y controles hidráulicos. Podrá hacer con su cuchillo una línea guía en dirección caudo craneal, en los cebuinos puede incidir completamente la joroba, posteriormente con la sierra se realiza un corte longitudinal por la columna vertebral en dirección caudo craneal separando en mitades la canal. Deberá mover la canal a la siguiente estación. Deberá portar uniforme sanitario, casco, cofia, cubre bocas, mandil, botas, cadena, cuchillo, chaira, porta cuchillo, guante anti cortadura. su sierra debe esterilizarla entre animal y animal así como su cuchillo obligatoriamente.
13. LAVADO DE CANAL. El encendido de la cámara canalera queda bajo su responsabilidad así como verificar su apagado. Debe de lavar 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. Deberá portar uniforme sanitario, casco, cofia, cubre bocas, mandil, botas no es necesario cuchillo, porta cuchillo, chaira ni guante anti cortadura. Al finalizar la jornada deberá limpiar su área de cualquier residuo visible.
14. AREA DE LAVADO DE CABEZA. El operador de esta área debe lavar a chorro primero las cavidades nasales y orales antes de lavar el exterior. Se colocara en el área de escurrido de

cabezas. Y posteriormente en el carro percha de cabezas, el personal de esta área deberá numerar las cabezas y dicha cabeza corresponderá con la numeración de los animales y las pieles. Deberá remover cualquier resto de piel que haya quedado en la cabeza del animal. Deberá portar uniforme sanitario, casco, cofia, cubre bocas, mandil, botas, cadena, cuchillo, chaira, porta cuchillo y guante anti cortadura.

15. AREA DE VISCERAS ROJAS. El operador de esta área debe de verificar que su esterilizador funcione antes de comenzar la producción y apagarlo al terminar la misma. Es el encargado de lavar las vísceras rojas (hígado, pulmón, corazón y bazo) y colgarlas en el carro percha. Debe asegurarse que la cámara fría de su área esté prendida al iniciar el proceso y este apagada al final del mismo. Debe portar uniforme sanitario, botas, casco, cofia, cubre bocas, cadena, porta cuchillo, chaira, cuchillo y guante anticortadura. se considera AREA CONTAMINADA por lo que no puede moverse de su área para un proceso anterior ni a vísceras verdes.

16. AREA DE VISCERAS VERDES. Los operadores de esta área (3) tienen por función recibir las vísceras verdes del animal (intestinos y menudos). El operador debe asegurarse que la cámara de su área funcione y se encuentre prendida al iniciar al proceso y apagarla al finalizar el mismo. El operador debe portar, casco, cofia, cubre bocas, uniforme sanitario, botas, cadena, porta cuchillo, cuchillo, chaira y guante anti cortadura. tanto para intestinos como para menudos existe un carro percha, debiendo los responsables del área verificar que sean colocados en el orden correcto. El operador del área de menudos debe incidir la capa que recubre a los menudos y separar estos de manera que el rumen y el retículo queden en uno solo y el omaso y abomaso por separado, deberá enjuagarlos de todo residuo y contenido y colgarlos en el carro percha. A su vez deberá verificar que el mecanismo de la basooka funcione de manera correcta, y entre menudo y menudo enviar el contenido de los mismos a la planta de tratamiento. De igual manera los intestinos deben ser separados del mesenterio de manera manual auxiliándose con el cuchillo, para ser lavados por dentro y fuera y después colgados en su carro percha correspondiente. Además de colocar los cebos en las cajas adecuadas que traiga cada introductor que así lo requiera.

○ PROCESOS ANEXOS

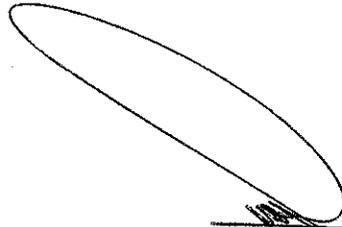
▪ CUARTO DE PIELES (BOVINOS). El operador de esta área es el responsable de recibir las pieles que vienen de la banda de despielado debe mantenerlas en un orden adecuado y colocarlas en el piso para que puedan recogerlas posteriormente, debiendo verificar que las pieles y patas estén completas, que pertenezcan al mismo animal, y del embarque de las mismas. Debe portar uniforme sanitario, cofia, mandil, botas, no es necesario cubre bocas, cuchillo, chaira, porta cuchillo, ni guante anti cortadura.

- **COCIMIENTO DE SANGRE.** El operador de esta área deberá estar al pendiente de los cárcamos de cerdas y el cárcamo de sangre. Debiendo primero asegurarse que en el cárcamo de cerdas todos los pelos hayan quedado en la canastilla del área y de haber hecho recircular el agua. Deberá desechar las cerdas posteriormente a la basura y dejar limpio el cárcamo de cualquier residuo visible. En cuanto al cárcamo de sangre, deberá operar el mecanismo de este para la succión y el cocimiento de la sangre y su posterior envío a la planta de tratamiento. Deberá portar casco, cofia, uniforme sanitario y botas, no son necesarios cubre bocas, cadena, porta cuchillo, cuchillo ni guante anti cortadura.
- **RECOLECCION DE BILIS.** Quedará a cargo de los operadores de vísceras rojas en bovinos.
- **RECOLECCION DE SANGRE.** Queda a cargo de la empresa con la cual exista un convenio en su momento.

ATENTAMENTE

“2019 AÑO DEL LXXX ANIVERSARIO DE LA ESCUELA SECUNDARIA LIC. BENITO JUAREZ”

Ciudad Guzmán, Municipio de Zapotlán el Grande, Jalisco a 12 de enero de 2019.



**ARQ. REYMUNDO FLORES ALCANTAR;
COORDINADOR GENERAL DE SERVICIOS PÚBLICOS.**



**MVZ LUIS JAVIER FRANCO ALTAMIRANO;
COORDINADOR DE RASTRO MUNICIPAL.**

Para publicación y observancia, publico el presente MANUAL DE RESPONSABILIDADES DEL PERSONAL DEL RASTRO MUNICIPAL TIPO TIF ZAPOTLAN EL GRANDE, JALISCO. En el MUNICIPIO DE ZAPOTLÁN EL GRANDE, JALISCO, a los 15 quince días del mes de febrero del 2019.

A handwritten signature in black ink, consisting of several overlapping loops and horizontal strokes, positioned above the name of the signatory.

C. J. JESUS GUERRERO ZUÑIGA
Presidente Municipal.

A handwritten signature in blue ink, featuring a large, stylized initial 'M' followed by a horizontal line and a diagonal stroke, positioned above the name of the signatory.

MIGUEL CÁRDENAS BERNAL
COORDINADOR GENERAL DE ADMINISTRACIÓN E INNOVACIÓN GUBERNAMENTAL
Y OFICIAL MAYOR ADMINISTRATIVO.

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 15 quince de febrero del 2019, fue oficialmente publicado en la Gaceta Municipal de Zapotlán órgano oficial informativo del Ayuntamiento el MANUAL DE RESPONSABILIDADES DEL PERSONAL DE RASTRO TIPO TIF ZAPOTLÁN EL GRANDE, JALISCO; 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

"2019, AÑO DEL LXXX ANIVERSARIO DE LA ESCUELA SECUNDARIA LIC. BENITO JUAREZ"
CIUDAD. GUZMÁN, MUNICIPIO DE ZAPOTLÁN EL GRANDE, JALISCO A 15 DE FEBRERO DEL 2019.



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 15 de febrero del año 2019.

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

El presente ejemplar fue publicado con un tiraje de 20 ejemplares, el día 15 del mes de febrero de 2019, 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. -----