



MANUAL DE
PROCEDIMIENTO
H. AYUNTAMIENTO
CONSTITUCIONAL
DE TONAYA JALISCO
RASTRO MUNICIPAL
2021-2024

INTRODUCCIÓN

Este manual se creó con el objetivo de dar a conocer a nuestro personal, a nuestros compañeros y al público en general la estructura orgánica que se lleva a cabo en el área de Rastro municipal en cuanto a misión, visión, marco jurídico, organización, atribuciones, objetivos, funciones, así como los servicios que ofrecemos. Este documento comprende a la administración 2018-2021 del H. Ayuntamiento Municipal de Tonaya, Jalisco.

MARCO JURIDICO

Constitución Política De Los Estados Unidos Mexicanos

Constitución Política Del Estado Libre Y Soberano De Jalisco

Ley De Fomento Y Desarrollo Pecuario Del Estado De Jalisco Y Su Reglamento

Reglamento Municipal

Ley Orgánica Municipal Plan De Desarrollo Municipal

Reglamento Del Rastro Municipal De Tonaya Jalisco

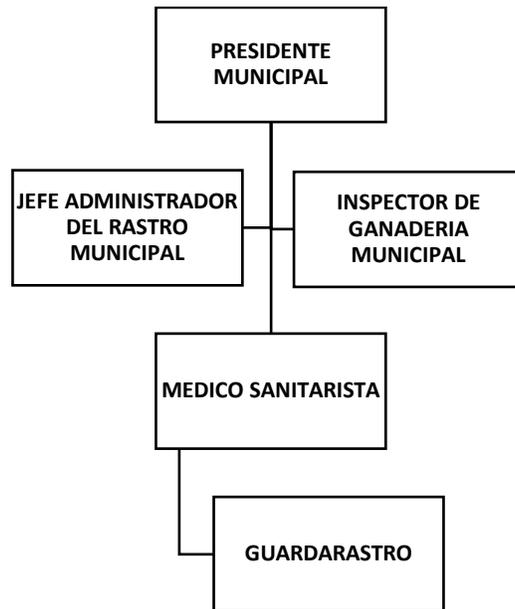
Misión

Mejorar el procesamiento de la carne para consumo humano en el municipio y proporcionar a la población Tonayense y alrededores, carne saludable y de calidad.

Visión

Ser el mejor rastro municipal de la región Sierra de Amula, en brindar un servicio de calidad e higiene, ser ejemplo en cuanto a trato; tanto al personal, como introductores y tablajeros y en desempeño funcional en el procesamiento de carne.

ORGANIGRAMA



OBJETIVOS

Mantener una limpieza e higiene al 100% mediante el Programa de Limpieza y Desinfección del Rastro Municipal de Tonaya Jalisco, elaborado e implementado en el año 2019.

Optimizar los procesos en la matanza de animales buscando mantener siempre las condiciones higiénicas, sanitarias e inocuidad que garanticen la calidad de la carne destinada al consumo humano.

Conservar una buena armonía con todos los usuarios directos e indirectos del establecimiento, lo cual beneficiara para lograr una mejor atención y servicio a cualquier individuo que solicite algún servicio del Rastro Municipal.

Realizar las labores de trabajo con empeño, y a su vez gestionar recursos para tener lo indispensable, con la finalidad de estar en condiciones óptimas tanto en lo material como en lo personal.

Proteger las instalaciones del Rastro, así como las herramientas de trabajo y la integridad física de cada uno de los trabajadores y usuarios.

PROCEDIMIENTOS

Los servicios que presta el rastro municipal, versan principalmente en el procesamiento de la carne, siguiendo un exhaustivo mecanismo, que a continuación se describirá para satisfacer la demanda de carne en el municipio.

Recepción de ganado: Este es el principio del proceso a desarrollarse en el Rastro Municipal, se recibe ganado de ambas especies a diario, un día antes de su sacrificio; esto para realizar la inspección antemortem. Se piden los documentos del animal, si por cualquier razón, la persona que lleva el ganado, no trae consigo la documentación necesaria; el ganado no se recibe hasta llevar los papeles.

Verificación de propiedad: Una vez que los animales son introducidos al rastro municipal, se verifica mediante la documentación recibida, expedida por los delegados de la asociación ganadera local correspondiente; la propiedad de los animales, garantizando la seguridad de los introductores con apoyo del área de seguridad pública.

Custodia de los animales: Después de la recepción y verificación de propiedad, se procede a encerrar los animales a los corrales de descanso destinados a cada introductor, alistándolos para el sacrificio.

Sacrificio: Esta actividad la realizan los matanceros que cumplen con todas las reglas de higiene que el reglamento rige, realizando el acto de una manera menos dolorosa y rápida, evitando un sacrificio inhumano para los animales.

Inspección sanitaria: Este proceso es el más importante de toda la cadena de servicios, es realizada por un Médico Veterinario capacitado para tal hazaña, detectando en ese momento que la carne es apta para su consumo humano, y decomisando aquella carne que no cumpla con los estándares de salubridad.

Sellado de las piezas: una vez hecha la inspección por el médico, el mismo o cualquier personal del rastro autorizado, realiza el sellado de la carne; solo en las extremidades anteriores y posteriores, requisito primordial para sacar la carne del rastro, el sellado es óptimo para el traslado y consumo de los productos cárnicos.

Limpieza de las áreas de trabajo: Después de concluir con las faenas y por requisito de salubridad, es necesario lavar y desinfectar las áreas de trabajo con cloro, agua y jabón biodegradable, por lo que se realiza la

limpieza de las áreas de matanza, los corrales y el área de carga, así como también las áreas comunes como sanitarios y oficina.

Organización y reuniones con usuarios del rastro y carniceros del municipio: Actividad que se realiza periódicamente con el objetivo de conocer inquietudes de las personas, así como recoger quejas de los usuarios y personas que hacen que el rastro funcione adecuadamente.