

COORDINACIÓN DE RASTRO MUNICIPAL

Temática

INOCUIDAD

Durante el inicio del presente del periodo de Gobierno Municipal, se realizó el cambio de las instalaciones del Nuevo Rastro Municipal de Zapotlán el Grande, en el cual se han impulsado nuevas prácticas de inocuidad en el sacrificio de bovinos y porcinos así como en la posterior producción de cárnicos para el consumo humano, manteniendo el reconocimiento de la Comisión para la Protección de Riesgos Sanitarios del Estado de Jalisco, en buenas prácticas de manufactura el cumplimiento satisfactorio de la normativa en un 89%.

En la actualidad, los procesos que se llevan a cabo en el nuevo rastro construido con características Tipo Inspección Federal (TIF), se han manejado con apego a las normas rectoras de la Comisión para la Protección contra Riesgos Sanitarios del Estado de Jalisco (COPRISJAL), y en congruencia con el acta de verificación sanitaria 451/17 por parte de la mencionada dependencia el día 15 de junio de 2017, en el marco de este informe de Gobierno, destaco el cumplimiento del 89% de los puntos sujetos a revisión, para calificar los establecimientos de sacrificio de bovinos y porcinos para la producción de cárnicos para el consumo humano, apto para la operación, destacando entre otros: las instalaciones, equipos y utensilios, servicios, almacenamiento, el control de operaciones, el agua en contacto con alimentos, el mantenimiento y limpieza, el control de plagas, el manejo de residuos, la salud e higiene del personal, el transporte, la capacitación del personal y el control del aguas residuales.

En el mismo contexto destacan las acciones de seguimiento para impulsar la integración de los requerimientos exigidos por el Servicio Nacional de sanidad, inocuidad y calidad agroalimentaria, que en el mediano plazo impulsen la certificación de la producción de cárnicos para el consumo en la localidad.

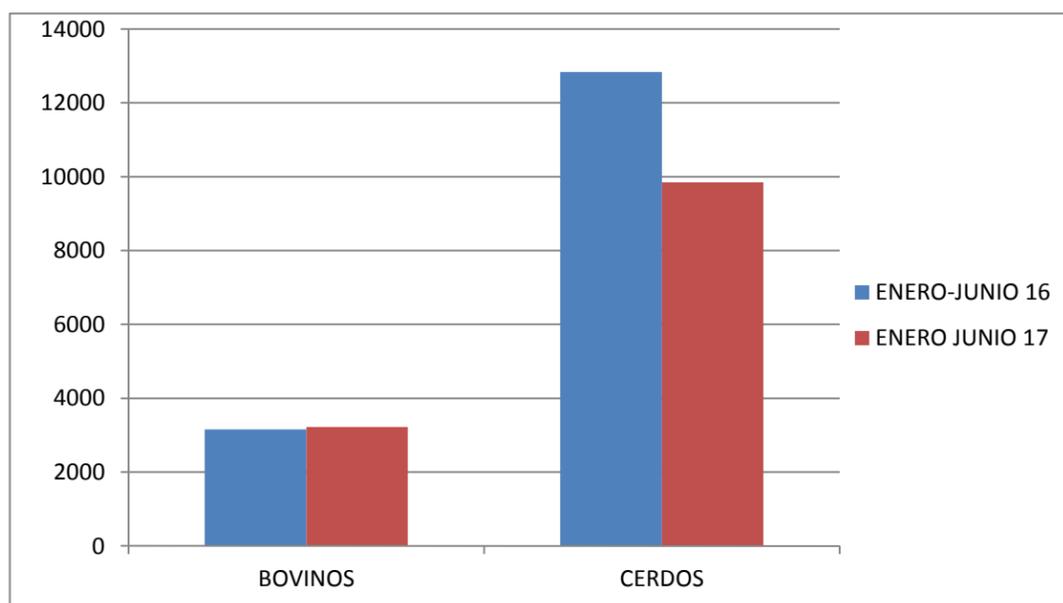


Temática

PRODUCCION DE CARNICOS DERIVADOS DEL SACRIFICIO DE BOVINOS Y PORCINOS.

Durante el presente periodo 2016-2017, posterior al proceso de cambio y adaptación a las nuevas instalaciones del Centro de sacrificio de bovinos y porcinos para la producción de cárnicos en la localidad, se ha impulsado la recuperación de sacrificio de porcinos y bovinos por parte de productores e introductores incorporándose en el padrón de introductores a nuevos usuarios del servicio de otros municipios como Zapotiltic y Tuxpan con volúmenes superiores a los 100 porcinos diarios.

El nuevo rastro municipal, durante el periodo 2016-2017, ha incrementado paulatinamente el volumen de sacrificio, con una tendencia a mantener el punto de equilibrio financiero que lo haga sustentable e impulse el liderazgo de la localidad a nivel regional en la producción de cárnicos. Congruente con lo expresado en el párrafo anterior en el siguiente gráfico se muestran las tendencias que van encaminadas a cumplir la meta de 250 porcinos y 150 bovinos sacrificados diariamente, consolidando así para 2018 la mencionada meta propuesta en el Plan de Desarrollo Municipal. Destacan en los volúmenes la participación de introductores y productores de los Municipios de Zapotiltic y Tuxpan que se han sumado al aprovechamiento de las nuevas instalaciones, mejorando las condiciones de inocuidad y calidad de su producto.



Como muestran las fotografías que a continuación se despliegan, los cambios trascendentales, como consecuencia de la activación de las nuevas instalaciones, la inocuidad del producto se ha hecho evidente, sumándose a mejorar la calidad del producto.



Temática

CAPACITACIÓN DE PERSONAL

Para fortalecer los procesos de producción del Nuevo Rastro Municipal de Zapotlán el Grande e impulsar los mismos a la Certificación Tipo Inspección Federal, se han generado capacitaciones al personal que han consolidado la instrucción en buenas prácticas de manufactura.

A lo largo del periodo 2016-2017 se llevaron a cabo diversas capacitaciones dirigidas al personal que actualmente opera el Nuevo Rastro Municipal de Zapotlán el Grande, por parte de la Cámara de la Industria Alimenticia de Jalisco (CIAJ), Truc Constructores (empresa constructora del rastro), DIKEN International (Empresa proveedora de productos de limpieza y desinfección certificada), Secretaría de Desarrollo Rural (SEDER), con diversas temáticas que sin lugar a duda han generado buenas y mejores prácticas en la producción de cárnicos que en el corto plazo han dado resultado como lo señalado en párrafos anteriores, relacionado con revisiones efectuadas por diversos entes del Gobierno Estatal, rectores del cumplimiento de la normativa sanitaria, legal procedencia del ganado sujeto a sacrificio, manejo de residuos, así como el monitoreo de aguas residuales.

