

**C.C. INTEGRANTES DEL HONORABLE AYUNTAMIENTO CONSTITUCIONAL  
DE PUERTO VALLARTA JALISCO.  
PRESENTES**

El que suscribe, CECILIO LOPEZ FERNANDEZ, en mi carácter de regidor e integrante de este ayuntamiento, de conformidad con lo establecido por el artículo 41 fracción II, de la Ley del Gobierno de la Administración Pública Municipal del Estado de Jalisco, así como los diversos 83 y 85 del Reglamento Orgánico del Gobierno de la Administración Pública del Municipio de Puerto Vallarta Jalisco, me permito presentar para su aprobación, modificación o negación lo siguiente:

**INICIATIVA DE ACUERDO EDILICIO**

La cual tiene por objeto que el ayuntamiento de Puerto Vallarta, Jalisco, autorice la creación del Sistema Municipal de control e Inspección de Productos Cárnicos para el consumo Humano, con el fin de asegurar la calidad, higiene y Sanidad adecuadas de los Productos Cárnicos y derivados que se procesan y se comercializan en el Municipio.

Para ofrecerles un mayor conocimiento sobre la relevancia de la presente iniciativa, me permito hacer referencia de las siguientes:

**CONSIDERACIONES**

Siendo Puerto Vallarta una de las Principales entidades turísticas del país, es fundamental que el Ayuntamiento establezca el Sistema para controlar e inspeccionar los productos Cárnicos y sus derivados para consumo humano que se procesan e ingresan al mercado, garantizando así la salud de los visitantes y de la Población que aquí habitamos.

Evitar intoxicaciones e infecciones; en la población se traduce en salud y mejores condiciones para desarrollar sus actividades productivas y de todo tipo; y en los turistas, garantiza excelente Imagen y referencia que se traduce en un grado de confianza.

Tener un grado de confianza en la estancia, se traduce en el incremento de turistas contribuyendo así al desarrollo Económico de nuestra entidad.

El sistema de Inspección limita la posibilidad de que ingresen al mercado productos cárnicos de mala procedencia y con riesgos de estar infectada y no ser apta para el consumo.

Los productos de mala procedencia pueden ser de animales sacrificados fuera del control de Los rastros oficiales y que también puedan ser consecuencia del Abigeato, es decir el Hurto de ganado.

El abigeato perjudica de manera directa a los ganaderos y/o productores registrados, afectando su economía, pues es un mercado desleal, además de poner en riesgo la salud de la población y los turistas.

El sistema de Inspección sanitaria de productos cárnicos se llevó a cabo en Gobiernos Municipales anteriores, desconociéndose los motivos de abandonar actividad tan necesaria e importante para garantizar la salud del turismo y la Población Local.



**Que yendo más lejos se debe contar con un laboratorio donde se realicen:**

**Pruebas microbiológicas:**

- Organismos indicadores: coliformes, especies Enterobacter, estafilococo, bacterias del ácido láctico, hongos y levaduras
- Patógenos: Salmonela, Campylobacter, Listeria, E. Coli, STEC

**Pruebas químicas:**

- Contaminantes: pesticidas, antibióticos, fármacos, residuos veterinarios, metales pesados
- Alérgenos, incluido el gluten
- Análisis proximales (ceniza, grasa, proteína, sal de humedad)

**Pruebas nutricionales e indicadores de calidad:**

- Paneles nutricionales completos (calorías, carbohidratos, grasa, ácidos grasos)
- Minerales (calcio, hierro, fosfatos, nitrato de sodio)
- Porcentaje de hueso
- Agua agregada, fosfato agregado

**Sistema Municipal de control e Inspección Sanitaria de Productos Cárnicos**

“RESGUARDO”

**Criterios a Establecer y Reglamentar.**

**CONTROL Y VIGILANCIA DE PRODUCTOS CARNICOS**

**Departamento de Inspección.**

1.- Todos los establecimientos que procesen, distribuyan y comercialicen productos cárnicos para el consumo humano y/o animal en cualquier presentación ya sea crudo, cocida o preparada deberán cumplir las especificaciones y pasar la Inspección Zoosanitaria.

A.- los verificadores Zoosanitarios al realizar la inspección deberán llevar identificación autorizada y así tendrán libre acceso a los establecimientos que procesen y/o expidan productos cárnicos, incluyendo casas habitación bajo sospecha de matanza clandestina.

B.- Los empleados, conductores de vehículos, así como los propietarios, están obligados a dar facilidades e informes a los Inspectores Zoosanitarios, así como la documentación que acredite la procedencia legal de los productos y subproductos cárnicos.

2.- Las inspecciones que se efectúen en horas hábiles serán de carácter ordinario, y serán extraordinarias cuando se ejecute un operativo en diferentes horarios a los laborales.

3.- Los inspectores Zoosanitarios podrán pedir el apoyo de la fuerza pública cuando consideren necesario para poder realizar su trabajo con seguridad.



4.- Validar que todos los Productos Cárnicos que se comercialicen cumplan con la autorización zoosanitaria correspondiente y que provengan de rastros autorizados SIN SELLOS Y DOCUMENTOS QUE ACREDITEN HABER SIDO INSPECCIONADO. También que no se realicen sacrificios en mercados o en vía pública según art. 7 de la ley Estatal de Salud en materia de mercados y centros de abasto.

5.- Así mismo, queda estrictamente prohibido Comercializar carnes rojas en la vía pública, como tianguis y locales que no reúnan las características sanitarias.

6.- Los inspectores Zoosanitarios deberán ser médicos veterinarios zootecnistas o pasantes de dicha profesión.

7.- Será decomisada la carne que no cuente con sellos o contraseñas necesarias que demuestren que fue inspeccionada por autoridades sanitarias.

Para el desempeño de los trabajos de inspección Zoosanitaria en establecimientos que procesen o industrialicen productos cárnicos el personal deberá contar con:

A.- Bata blanca con mangas cortas con el escudo el H ayuntamiento

B.- Gorra de color blanco

C.- Gancho para la Inspección Sanitaria.

D.- Medio de Intercomunicación.

E.- Camioneta limpia con artesas para el transporte de decomisos

F.- Identificación con fotografía.

#### **INSPECCION ZOOSANITARIA.**

1.- Todos los establecimientos y Rastros en los que se procesen Industrialicen y/o comercialicen Productos de Origen animal para el consumo humano que se ubiquen en el territorio del municipio estarán sujetos a la vigilancia e inspección de H ayuntamiento, efectuándose con base en el reglamento interior.

2.- Los medios veterinarios Zootecnistas tienen las siguientes responsabilidades:

A.- Informar a la SADER cuando detecte la presencia de Plagas o enfermedades que afecten a los animales de abasto siendo de notificación obligatoria, con especial interés en enfermedades zoonóticas como la cisticercosis, la tuberculosis y las enfermedades exóticas como; fiebre aftosa, peste porcina, gusano barrenador, enfermedad vesicular del cerdo, encefalopatía, espongiforme bovina, Hidropericardio, influenza aviar etc. Y las que se enmarquen en la ley de desarrollo pecuario del estado.

B.- Colaborar con las administraciones de los rastros para mejorar el funcionamiento de los servicios.

C.- ser responsable de inspeccionar cada una de las Áreas de Trabajo como corrales de Inspección, cámaras de refrigeración, Áreas de desembarque, hornos crematorios, electrosensibilizadores, sierras corta canales y en general que todo el equipo se encuentre en perfectas condiciones Higiénicas y de funcionamiento, reportando las anomalías que detecte a los administradores.



D.- Hacer cumplir las disposiciones sanitarias en el área de sacrificio sobre la preparación de las canales y las vísceras.

E.- ser responsable de que se realice una eficiente inspección antemorten y Postmortem.}

F.- Vigilar que las operaciones se realizan con las medidas de seguridad adecuadas para evitar accidentes en los trabajadores.

G.- Es responsabilidad del médico autorizado, el manejo de los sellos, tintas y demás equipo que sirva para distinguir los productos aptos para el consumo humano y los que no lo sean.

H.- Enviar de forma obligatoria las muestras de los nódulos linfáticos o ganglios linfáticos con lesiones sugestiva o tuberculosis o reactores a la prueba de tuberculina. Este acompañado con un reporte escrito conforme a la norma oficial mexicana.

I.- Elaborar Informes de Operación, producción e Inspección a la autoridad Estatal y Municipal correspondiente.

J.- Efectuar los decomisos necesarios derivados de la inspección Zoonosanitaria y que resulten no aptos para el consumo humano.

K.- Control en archivo de los decomisos, generando un reporte diario.

L.- cumplir y hacer cumplir las normas Oficiales mexicanas en el ámbito sanitario y en lo referente al sacrificio de animales, cumpliendo la Ley estatal y de protección animal.

M.- el médico veterinario zootecnista autorizado y el oficial, son los únicos autorizados para determinar si las canales son aptas para el consumo humano.

O.- En caso de emergencia zoonosanitaria, todos los médicos veterinarios deberán asistir a la Sader

p.- El médico veterinario deberá seleccionar y supervisar el uso de desinfectantes y detergentes que se utilicen en la limpieza del equipo y vehículos de los rastros e instalaciones que operen productos cárnicos.

Q.- la temperatura de las cámaras de refrigeración deberán verificarse tres veces por turno y generando reportes.

R.- Material que sea decomisado total o parcialmente será desnaturalizado con ácido fénico, diésel o cualquier otro material que asegure su deshecho separándolos de los productos en buen estado.

3.- Las vísceras, los órganos y las canales rechazadas, serán enviados para su industrialización a las plantas de rendimiento autorizadas o al horno crematorio la norma oficial mexicana.

4.- El producto decomisado a las plantas de rendimiento se hará en vehículos oficiales, previa desnaturalización y bajo ninguna circunstancia los particulares, aun siendo los propietarios.

5.- si el decomiso es la totalidad de una canal (tuberculosis) será enviada a la planta de rendimiento y el resultado económico de la venta será a beneficio del propietario

6.- Queda estrictamente prohibido el acceso a personas no autorizadas en las áreas de matanza, excepto en circunstancias extraordinarias con el permiso adecuado.



7.- las personas que sufran enfermedades contagiosas no podrán operar con productos cárnicos, en especial tratándose de enfermedades zoonóticas antropozoonóticas.

8.- El equipo, los utensilios y la maquinaria en general serán desinfectados cuando hayan estado en contacto con productos cárnicos que no sean aptos para consumo humano sin excepción cuando se trate de enfermedades sugestivas a problemas linfogranulomatosos y zoonóticas, siendo responsable el operario

9.- Será obligatorio el sangrado eficiente posterior a insensibilizar al animal.

10.- Las canales de cerdo se inspeccionará el codillo o masas musculares por el médico veterinario zootecnista a fin de detectar cisticercos, abscesos etc.

11.- Todos los productos cárnicos, embutidos, jamones, salchichas, tocinos envasados deberán llevar etiqueta con los datos de fecha de elaboración caducidad y el nombre de la empresa que los elaboro.

12.- Los médicos veterinarios autorizados del departamento de control y vigilancia deberán verificar las veces que consideren necesarias los productos de origen animal en restaurantes, tiendas o establecimientos que comercializan o distribuyan dichos productos, a fin de garantizar que se encuentren en condiciones óptimas para el consumo humano.

13.- Si alguno de los productos cárnicos empaquetados no presenta su etiqueta o si por fecha de caducidad estén vencidos, o por diagnóstico organoléptico presentan lesiones sugestivas o descomposición se procederá con acta administrativa y se dará parte a la autoridad competente.

14.- si durante la inspección antemorten se detectan animales y/o reactores a la tuberculina o brucelosis serán sacrificados al final de la matanza.

Además, se realizará el decomiso cuando:

- a.- Cerdos que muestran síntomas de fiebre porcina clásica.
- b.- Los bovinos que presentes epiteloma de los ojos.
- c.- Los animales afectados por fiebre carbonosa y nunca serán descuartizados no enviados a planta de rendimiento

15.- Las canales de animales afectadas por lesiones de las siguientes enfermedades:

- Fiebre carbonosa
- Gurma o paperas.
- Púrpura hemorrágica
- Carbón sintomático
- Encefalomielitis tóxica.
- Azoturia (hemoglobinuria enzootica)
- Encefalomielitis equina infecciosa
- Durina (trypansomatosis venérea)
- Anemia infecciosa
- Osteoporosis generalizada
- Influenza aguda
- Claudicación inflamatoria aguda
- Muermo (lamparones)
- Fístula extensa
- Las canales que presenten los testículos que desprendan el clásico olor a verraco
- Canales que presentan tuberculosis miliar generalizada



16.- cuando se presentan enfermedades septicémicas se hará decomiso total si la patología primaria es difícil de determinar

**En Locales, tiendas y restaurantes donde se expendan Productos Cárnicos y derivados para el consumo Humano deberán:**

A.- Quienes Laboren dentro de estos sitios, y que tengan contacto con los productos cárnicos y sus derivados deberán presentar sin excepción alguna su Certificado o tarjeta de salud expedida por la autoridad Sanitaria correspondiente para evitar la contaminación de dichos productos.

B.- El personal encargado de manipular los productos, deberá llevar Mandil y Gorra que le cubra la cabeza permaneciendo limpios y se cambiaran cada turno o Jornada laboral.

C.- Las tiendas y los locales donde se comercializan productos cárnicos, deberán las paredes lisas y protegidas con pintura lavable con una altura mínima de 2 metros.

D.- Los huecos de desagües, ventiladores y ventanas deberán protegerse con tela metálica o algo equivalente para evitar la entrada de roedores e insectos.

E.- Los Mostradores deberán ser de material impermeable y de fácil limpieza, los cuales permanecerán siempre higiénicos.

F.- Los utensilios empleados en la manipulación de los productos cárnicos, como cuchillos, hachas sierras y molinos permanecerán siempre limpios.

G.- Los Locales donde se comercialicen productos cárnicos deberán contar con cámaras de Refrigeración en Perfecto estado y deberá contar con el termómetro marcando la temperatura reglamentaria de la ley estatal en materia de rastros y de salud.

H.- los locales donde se comercialicen productos cárnicos para el consumo humano evitara la entrada de perros y gatos, con excepción de los lazarillos.

I.- Estas tiendas y locales deberán contar con un botiquín con medicamentos básicos e instrumentos de curación para dar los primeros auxilios ante cualquier accidente que sufra el personal.

**INSPECCION ZOOSANITARIA. CAUSAS DE DECOMISO TOTAL O PARCIAL.**

Cuando hay Toxemia se hará decomiso total.

**CUANDO HAY PIEMIA:**

a.- Serán decomisadas en su totalidad cuando implique septicemia o toxemia

b.- Serán aprobadas con restricción cuando los abscesos estén perfectamente identificados eliminando las partes afectadas, el resto podrá ser aprobado si está en buen estado.

**EN CASO DE ERICPELA PORCINA:**

a.- Decomiso total si hay lesiones en piel de petequias, así como en riñones y haya ganglios linfáticos hemorrágicos y congestión de órganos parenquimatosos.

b.- Decomiso total de la Canal cuando encuentren erisipela asociada con artritis y lesiones degenerativas en órganos internos.



c.- Decomiso parcial, eliminando tejidos dañados siempre que no haya daños de trastornos septicémicos.

En la fiebre porcina clásica el decomiso es total con todo y vísceras siendo obligatorio el envío de muestras de tejido dañado a los laboratorios oficiales de patología animal.

Cuando hay pericarditis (incluyendo reticulitis traumática) la disposición de las canales será:

**DECOMISO TOTAL:**

a.- Cuando haya pericarditis aguda o purulenta con cambios septicémicos

b.- Cuando haya edema Generalizado.

c.- Si los tejidos (grasa y músculos) muestran inflamación serosa, sin tomar en cuenta el tipo de pericarditis

**DECOMISO PARCIAL CON RESTRICCIÓN:**

a.- en los casos en los que la pericarditis esta localizada sin cambios septicémicos o secundarios

**EN CASO DE ARTRITIS Y POLIARTRITIS:**

Sera decomiso total.

a.- En Artritis Asociada con lesiones como hemorragias y aumento de tamaño en ganglios linfáticos, petequias y degeneración de órganos.

b.- En artritis asociadas con caquexias

En artritis donde sea imposible retirar lesiones.

Sera Decomiso Parcial:

a.- Cuando las lesiones estén bien localizadas y puedan ser retiradas.

b.- Cuando no existan cambios sistémicos o toxémicos.

c.- Se tendrá especial cuidado al remover la capsula articular sin ser abierta para evitar contaminación.

**EN CASO DE GASTROENTERITIS SRA DECOMISO TOTAL.**

a.- En enteritis aguda con hemorragias extensivas o gangrena

b.- En cualquier grado de gastroenteritis con cambios sistémicos

c.- Podrá ser aprobado en caso que se demuestre que la lesión es localizada sin cambios sistémicos en la canal, después de decomisar y quitar los tejidos dañados.

**EN CASOS DE NETRITIS O PIELONEFRITIS**

**DECOMISO TOTAL:**

a.- Existe nefritis, inflamación, aumento del tamaño del riñón, hemorragias, aumento de tamaño en ganglios linfáticos, cambios sistémicos.



- b.- Abscesos múltiples en riñón con cambios sistémicos.
- c.- Pielonefritis asociada con cambios sistémicos en órganos parenquimatosos.
- d.- Cambios en ganglios linfáticos.

**DECOMISO PARCIAL:**

En todas las canales con nefritis que no muestre cambios sistémicos después de separar y decomisar tejidos dañados.

**EN CASOS DE MASTITIS.**

- a.- Sera decomiso total con evidencia en cambios degenerativos sistémicos secundarios.
- b.- Siendo decomiso parcial cuando la mastitis es perfectamente localizada, y el animal este en buenas condiciones se retiran las glándulas mamarias.

**EN CASO DE METRITIS.**

Es decomiso Total cuando la metritis es crónica con material purulento y se hace evidentes cambios sistémicos secundarios con degeneración de tejidos.

**EN CASO DE NECROBASIOLOSIS**

Sera Decomiso total:

- a.- En lesiones múltiples generalizadas por bacteria en circulación sanguínea
- b.- Lesiones asociadas con Toxemia
- c.- lesiones asociadas con emaciación.

Sera decomiso Parcial en aquellos casos en los que no hay cambios sistémicos, y la canal esta normal, decomisar solo tejidos comprometidos.

**EN CASOS DE LISTERIOSIS:**

- a.- Sera decomiso Total cuando hay signos de septicemia en inspección postmortem
- b.- Sera parcial si la canal es normal, decomisar la cabeza.

**EN CASOS DE LIFADENITIS CASEOSA (OVINOS)**

Sera decomiso total:

- a.- Canales que muestren lesiones marcadas en vísceras y ganglios linfáticos
- b.- Canales delgadas que muestren lesiones extensas en cualquier parte del canal.
- c.- Canales bien nutridas, pero que muestran lesiones extensivas en vísceras y ganglios linfáticos y numerosas.



Aprobado por Cocción.

- a.- Canales con lesiones marcadas en vísceras y pequeñas lesiones en otras partes del organismo
- b.- Canales delgadas con pequeñas lesiones y lesiones marcadas en los ganglios linfáticos.
- c.- Canales en buen estado de carnes, con lesiones bien macadas en vísceras y en ganglios linfáticos de la canal.

Decomiso Parcial, cuando la condición se leve y localizada en pocos ganglios linfáticos u órganos, el órgano o partes serán decomisados.

#### EN CASOS DE ACTINOBACILOSIS Y ACTINOMICOSIS

Sera decomiso total:

- a.- cuando hay lesiones generalizadas
- b.- Cuando hay fiebre en la inspección ante mortem y lesiones activas en la inspección post mortem.
- c.- Lesiones Múltiples en grado agudo y progresivo.
- d.- Asociado con caquexia
- c.- con evidencias de complicaciones sistémicas con cambios en órganos parenquimatosos

Sera decomiso parcial, cuando hay lesiones en mandíbula bien localizadas sin supuración ni trayectos fistulosos sin afectación en ganglios linfáticos.

#### EN CASOS DE TUBERCULOSIS.

Será decomiso total:

- a.- Existe generalización a través del aparato circulatorio, lesiones en ganglios linfáticos hepáticos de cualquier canal.
- b.- Existan lesiones asociadas con fiebre en inspección ante mortem.
- c.- existan lesiones asociadas con caquexias.
- d.- Lesiones en musculo, huesos, articulaciones u órganos y ganglios
- e.- Lesiones activas múltiples agudas
- f.- Lesiones generalizadas.

Decomiso de Órganos y ganglios linfáticos que presentes lesiones tuberculosas y estén bien localizadas.

Las Canales aprobadas sin restricción para consumo humano.

- a.- Ganado bovino; solo los no reactivos y sin lesiones se aprueban
- b.- En cerdo, si la lesión localizada y limitada a un foco primario (ganglios cervicales, mesentéricos y mediastinos).



**CANALES O PARTES APROBADAS POR COCCIÓN.**

- a.- Ganado bovino: Los reactores positivos a tuberculina se aprobarán si las lesiones son localizadas.
- b.- Los animales que son reactores negativos, con lesiones localizadas, la canal se aprobara por cocción.
- c.- las canales de porcinos con lesiones de tuberculosis en dos focos primarios deberán ser aprobados para cocción, los focos primarios incluyen los ganglios linfáticos mesentéricos, mediastinos y cervicales
- d.- cuando haya absceso en ganglio cervical y mesentéricos y no sea tuberculoso, será aprobado sin restricción, pero si la lesión es tuberculosa se aprobará para cocción.

**MARCO NORMATIVO**

El artículo 115, fracción II, de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, establece que los Ayuntamientos tienen la facultad, para aprobar de acuerdo de las leyes en materia municipal, que deberán expedir las legislaturas de los Estados, los bandos de policía y buen gobierno, los reglamentos, circulares y disposiciones administrativas de observancia general dentro de sus respectivas jurisdicciones que organicen la administración pública municipal, regulen las materias, procedimientos, funciones, servicios públicos de su competencia y aseguren la participación ciudadana y vecinal.

Que en concordancia con lo anterior, la Constitución Política de Jalisco, en su artículo 77, fracción II, Inciso b, igualmente señala que los ayuntamientos tendrán facultades para aprobar, de acuerdo con las Leyes en materia Municipal que expida el Congreso del Estado , los reglamentos, circulares y disposiciones administrativas de observancia general dentro de sus respectivas jurisdicciones con el objeto de regular las materias, procedimientos, funciones y servicios públicos de su competencia.

Que en ese orden , el numeral 37, fracción II, de la Ley del Gobierno y la Administración Pública del Estado de Jalisco, contempla que el Ayuntamiento tiene la obligación de aprobar y aplicar sus presupuestos de egresos, bandos de policía y buen gobierno, reglamento, circulares y disposiciones administrativas de observancia general que organicen la administración pública municipal, regulen las materias, procedimientos, funciones y servicios públicos de su competencia y aseguren la participación ciudadana y vecinal.

El que suscribe, en mi carácter de regidor e integrante de este ayuntamiento de conformidad con lo establecido por el artículo 41 fracción II, de la ley del gobierno de la administración pública municipal del estado de Jalisco, así como los diversos 83 y 85 del reglamento orgánico del gobierno de la administración pública del municipio de puerto Vallarta Jalisco.




Una vez expuesto y fundado lo anterior, me permito someter a su consideración los siguientes:

### PUNTOS RESOLUTIVOS

**PRIMERO.** - Se turne para su estudio y el dictamen de la presente iniciativa de Acuerdo Edilicio a la Comisión de Reglamentos y Puntos Constitucionales, Comisión de Turismo y desarrollo económico, Comisión de Gobernación, Comisión de Hacienda, Comisión de Ordenamiento Territorial, Comisión de Salud y Comisión de Inspección, Comisión de Servicios Públicos.

**SEGUNDO.** - Se establezcan mesas de trabajo necesarias.

Atentamente  
Puerto Vallarta, Jalisco, a 30 de Julio de 2019.



LIC. CECILIO LOPEZ FERNANDEZ  
REGIDOR MUNICIPAL



