Agropecuario Forestal y Pesca, y para ello, voy a pasar lista, Química Laurel Carrillo Ventura presentó una justificación, Saúl López Orozco, y Cecilio López Fernández, presente, que en virtud de que tenemos quórum somos 2 de uno, 2 de 3 perdón, que procedo con el orden del día, sí ahorita estamos solos en la distancia adecuada, te presento la Orden del día, que tiene con la lista de asistencia, que ya se dio la declaración del quórum, también ya se dio, en la aprobación del orden del día, la aprobación del Acta de la Sesión anterior y quinto punto que Análisis, Discusión de las modificaciones que este proponiendo el Reglamento del Rastro, como sexto punto tenemos asuntos generales y clausura de la sesión, habiendo ya pasado por la cuestión de que hay quórum, someto a tu consideración la aprobación de este, orden del día, votos a favor. 2 votos a favor, una abstención por falta por ausencia, y en contra cero, viene en el cuarto punto, someto a tu consideración la aprobación del Acta que de esta comisión del día 27 Octubre del 2020, emitiendo así la lectura, si así lo deseas, en su caso, okey, entonces de votos a favor dos, 0 en contra, de la que aprobación del Acta anterior bueno como quinto punto como recordaras Saúl, hay una iniciativa que tiene que ver con la con el Resguardo, la inspección de los productos cárnicos, que ingresan a Puerto Vallarta, más allá de lo que se procesa en el Rastro y para ello, bueno de acuerdo a la mesa de trabajo que tuvimos se sugirió que de ser integrada a esta iniciativa en el reglamento para hacer una valoración y proceder en su caso, la aprobación entonces con tu permiso voy a verte, lo que considero prudente para este aspecto del resguardo y la inspección, en el reglamento, en el artículo quinto la idea es agregar una coordinación de inspectores, que bueno sí pero en el artículo 2 del apartado 5, los artículos apartado 5, seria agregar coordinador de inspectores, y los Inspectores de Resguardo pues hay Inspectores en el Rastro pero por la idea es que haya Inspectores que puedan salir a recorrer las diferentes instancias en Puerto Vallarta, que en el artículo 3, dice este Reglamento tiene aplicación cuando los Rastros Municipales, como en los particulares que operan con las autoridades respectivas, la modificación que propongo este Reglamento tiene aplicación tanto en los Rastros como Municipales, como en los particulares que operen con las autoridades respectivas, así como en locales Tiendas y Restaurantes donde se procesen expidan productos cárnicos derivados para el consumo humano dentro del Municipio, en el artículo 33, se pretende que el artículo 33 bis, en donde se establecería todos los establecimientos que procesen distribuyen y comercializan productos cárnicos para el consumo humano y/o animal en cualquier presentación ya sea crudo o cocido preparada deberán de cumplir con las especificaciones y pasar la inspecciones zoosanitarias, los verificadores o sanitarios deberán llevar su identificación autorizada y así tendrá libre acceso a los establecimientos que procesen y/o expidan productos cárnicos incluyendo casas habitación bajo sospecha de matanza clandestina, los empleados conductores de vehículos así como los propietarios están obligados a dar facilidades e informes de los inspectores zoosanitarios así como la documentación que acredite la procedencia legal de los productos y subproductos cárnicos, que en el artículo 34 dice el servicio de Inspección sanitaria el Rastro estará integrado por Médicos Veterinarios especializados el cual aquí está mal, digo el cual tendrá la obligación de hacer cumplir las disposiciones sanitarias de Ley de la Ley general de salud y el presente Reglamento, la propuesta del 34 el servicio de inspección sanitaria del Rastro estará integrado por el Coordinador de Inspección y por Médicos Veterinarios, bueno quitar especializados yo agrego zootecnistas o pasantes de dicha profesión, los cuales tendrán la obligación de hacer cumplir las disposiciones sanitarias de la Ley General de Salud, Estatal, y del presente reglamento, agregar el artículo 34 bis las inspecciones que se efectuó en horas hábiles serán de carácter ordinario y

serán extraordinarios con los ejecute un operativo en diferentes horarios en el artículo 37, dice la inspección sanitaria se realiza en los animales son sus carnés cuantas veces se considere necesario a juicio de las autoridades municipales correspondientes pero por lo menos debería hacerse una revisión previa al sacrificio y otra posterior, no tengo 37 la propuesta es la inspección sanitaria se realizará, en los animales o en sus carnes cuantas veces se considere necesario a Juicio de las Autoridades Municipales correspondientes además deberá hacerse una revisión previa al sacrificio y otra posterior cuál será decomisada la carne que no cuente con sellos o contraseñas necesarias que demuestren que fue inspeccionada por las autoridades sanitarias, la carne decomisada que sea apta para el consumo humano pero que sea de dudosa procedencia oh no se justifique su lugar importación sea re direccionada a centros de ayuda social tales como Asilos de ancianos, Casa Hogar, Asociaciones Civiles, como Alcohólicos Anónimos y Asociaciones, sin fines de lucro, **en el artículo 39** queda prohibido en general la entrada a los lugares en que se realice la inspección sanitaria de los animales, o de sus carnes **en la debe decir** queda prohibido al público en general la entrada a los lugares en que se realice la inspección sanitaria de los animales de sus carnes. Para el desempeño de los trabajos de inspección zoosanitaria, en establecimientos que procesen o industrialicen productos cárnicos el personal deberá contar con bata blanca, con mangas cortas con el escudo del ayuntamiento gorra de color blanco o gancho para inspección sanitaria medio de intercomunicación camioneta limpia con artesas para el transporte de decomisos identificación con fotografía asesoría jurídica integral para el eficaz de desarrollo sustentable de su actividad, **en el artículo 40** no se permite la salida de carnes de los Rastros ni comercializar la misma cuando no cuente con los sellos, **que el artículo 40 bis** validar todos los productos cárnicos que comercialicen con la autorización sanitaria correspondiente y que provengan de rastros autorizados con sellos y documentos que acrediten haber sido inspeccionados quedando prohibido que se realicen sacrificios en mercados o vía pública así mismo, quedó estrictamente prohibido comercializar con carnes rojas en la vía pública, como Tianguis y Locales que no reúnen las características sanitarias, **el artículo 42** queda prohibido sacrificar animales que no hayan sido inspeccionados previamente por las Autoridades Municipales correspondientes, **en el artículo 42 bis** los inspectores zoosanitarios podrán pedir, el apoyo de la fuerza pública cuando considere necesario para poder realizar su trabajo con seguridad, los criterios en los que se basarán los inspectores para desarrollar su actividad dentro del Municipio en Locales Tiendas y Restaurantes donde se expenden productos cárnicos y derivados para el consumo humano serán los siguientes, 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 expedido por la autoridad sanitaria, el personal encargado de manipular los productos deberán llevar mandil, y gorra que le cubre la cabeza permaneciendo limpios y se cambiaran cada turno o jornada laboral, las tiendas y locales donde se comercializan productos cárnicos deberán detener las paredes lisas y protegidas con pintura lavable con una altura mínima de 2 metros, los huecos de desagüe y ventanas deberán protegerse con tela metálica o algo equivalente para evitar la entrada de roedores y de insectos, los utensilios empleados para la manipulación de los productos cárnicos como cuchillos, hachas, sierras y molinos permanecerán siempre limpios, los locales donde se comercializan 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, los locales donde se comercializan cárnicos

para el consumo humano evitaron la entrada de perros y gatos con excepción de los lazarillos, 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 sufre el personal, lo que se refiere **al capítulo 5 de la inspección sanitaria** propongo **debe decir el 35 bis,** todos los establecimientos y rastros en donde se procesen industrialicen y/o comercialicen productos de origen animal para el consumo humano que se ubican en el territorio del Municipio estarán sujetos a la vigilancia e inspección del H. Ayuntamiento, efectuando con base en el Reglamento interior, los Médicos Veterinarios Zootecnistas, tienen las siguientes responsabilidades informar a la SADER cuando se detecte la presencia de plagas y enfermedades que afecten a los animales de abasteciendo de notificación obligatoria, con especial interés en enfermedades zoonoticas, como la eisticercosis, tuberculosis y las enfermedades exóticas, como fiebre aftosa peste porcina, gusano barrenador, enfermedades vesicular del cerdo encefalopatía espongiforme bovina, hidrocardio, hydropericardio influenza etcétera, y las que marquen en la Ley de Desarrollo Pecuario del Estado, colaborar con las administraciones de los Rastros para mejorar el funcionamiento de los servicios, ser responsable de la inspección de cada una de las áreas de trabajo como corrales de inspección, cámaras de refrigeración, aire desembarque, hornos crematorios, electro sensibilizado eres sierras cortas, cierres 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, hacer cumplir las disposiciones sanitarias en el área de sacrificio sobre la preparación de las canales y las vísceras, ser responsable de que se realice una eficiente inspección antemorten, pos morten, vigilar las operaciones que se realizan con las medidas de seguridad adecuadas para evitar accidentes en los trabajos, es responsabilidad del médico autorizado el manejo de los sellos y tintas y demás equipo que sirva para distinguir los productos aptos para el consumo humano y los que no lo sean, enviar de forma obligatoria, en las muestras de los nódulos linfáticos o ganglios linfáticos con lesiones digestivas o tuberculosis o reactores a la prueba de tuberculina, este acompañado con un reporte escrito conforme a la norma oficial mexicana, elaborar informes de Operación, Producción e Inspección a la Autoridad Estatal y Municipal correspondiente, efectuar decomisos necesarios derivados de la inspección Zoosanitaria y que resulte no aptos para el Consumo Humano, Control en Archivo de los decomisos generando un reporte diario cumplir y hacer cumplir las normas Oficiales Mexicanas, en el ámbito sanitario y en lo referente al sacrificio de los animales cumpliendo la Ley Estatal y de Protección Animal, el Médico Veterinario Zootecnista, autorizado y el oficial son los únicos autorizados para determinar si las canales son óptimas para el Consumo Humano aptas, en caso de emergencia zoosanitaria todos los Médicos veterinarios deberán asistir a la SADER, el Médico Veterinario deberá seleccionar y supervisar el uso de desinfectantes y detergentes que se utilicen en la limpieza del equipo y vehículos en los rastros e instalaciones que operen productos cárnicos, la temperatura de las cámaras de refrigeración deben verificarse 3 veces por turno generando reportes, material que sea decomisado total o parcialmente será desnaturalizado, con ácido fenico, diésel o cualquier otro material que asegure su desecho reparándolos separándolos de los productos en buen estado, que las vísceras los órganos y los canales rechazadas serán en enviados para su industrialización a las plantas de rendimiento autorizadas o al horno crematorio según la norma oficial mexicana, el producto decomisado a las plantas de rendimiento serán validación oficial previa desnaturalización y bajo ninguna circunstancia los particulares aun siendo los propietarios, siendo comienzos la totalidad de un

canal, será enviada a la planta o de rendimiento y el resultado económico de la venta será a beneficio del propietario, queda estrictamente prohibido el acceso a personas no autorizadas en la serie de matanza excepto en circunstancias extraordinarias con el permiso adecuado las personas que sufren enfermedades contagiosas no puedan operar productos cárnicos en especial tratándose enfermedades zoonotica, antropozonicas, el equipo los utensilios y la maquinaria 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 digestivas a problemas linfogranulomatosos, malogran toso, y zoonotica, siendo responsable el operario, será obligatorio sangrado eficiente posterior a la insensibilidad racional, los canales de cerdo. Se inspeccionara el codillo o masas musculares por el médico veterinario zootecnista, a fin de detectar cisticercos abscesos, etcétera, todos los productos cárnicos embutidos jamones salchichas tocino los envasados deberán llevar etiqueta con los datos de fecha de elaboración caducidad y el nombre de la empresa que los elaboró, los Médicos Veterinarios autorizados del departamento de Control y Vigilancia deberán verificar las veces que se considere necesario los productos de origen animal en restaurantes tiendas y establecimientos que comercializados fluida en dichos productos a fin de garantizar que se encuentren en condiciones óptimas para el consumo humano, si alguno de los productos cárnicos etiquetados no presenta su etiqueta, o su fecha de caso de caducidad estén vencidos o por diagnóstico órgano eléctrico presentan lesiones sugestivas o descomposición se procederá una acta administrativa y se dará parte correspondiente si durante la inspección ante mortem se detectan animales yo reactores a tuberculina serán ser sacrificados al final de la matanza, además se realizará el decomiso cuando los cerdos que muestran síntomas de fiebre porcina clásica los bovinos que presenten epitelioma en los ojos los animales afectados con fiebre carbón con fiebre carbón y nunca serán descuartizados no enviados a planta de rendimiento los canales de animales afectados por lesiones de las siguientes enfermedades venéreas las enfermedades que este tipifica los médicos zootecnistas, especializados qué es, la propuesta obviamente la tienes que estudiar no sé si ahorita tengas algún comentario en observación y adelante, **en la voz del Regidor Saúl López,** que tal buenos días presidente la Comisión de Fomento Agropecuario, te felicito que sigas en este tema porque es un tema sumamente muy importante, la verdad es algo muy necesario que se tiene que realizar aquí en Puerto Vallarta, sabemos que, lo que contemplación estas modificaciones del Reglamento, Rastro implica todo un actividad ejecutiva, operativa es en dónde, hay que analizarlo y analiza el bienestar de esta información que traes la veo muy completa algunos detalles no solamente de la escritura que te voy a mencionar por ahí y de orden, mencionabas 42 bis que sólo desea 42 y modificar el artículo pero eso es eso es la forma, sin embargo es supervisar básicamente es producto cárnico para seguridad del ciudadano punto y del turista no de todo lo que implica no desde el ser humano no lo veo muy completo creo que esto y si se llega a realizar el Regidor y quiero que importante que se analice con el área operativa, que hagamos una mesa de trabajo donde esté la operativa en donde, ya de acuerdo las modificaciones que estas planteando en el terreno en el este, activo pues en el terreno laboral fuera verlo y plasmarlo como seria quienes serían porque si se hablan de técnicos zootecnistas son términos un poco complicados decir pero bueno y qué si es que si existen que se estén casi tengamos que existen registrados para que pueda andar esta esta inspección, creo que está muy bien está muy completa solamente dos cosas, una analizar bien el contenido para poder aportar y segundo que el área técnica también lo valore y en una mesa trabajo lo podamos éste

complementar y adelante regidor logró un muy bien muy amable muy completo y se va a ser para servir, para que los ciudadanos tengamos mayor seguridad y certeza de lo que estamos adquiriendo quien puerto Vallarta, es cuanto presidente, muchas gracias Saúl Regidor **en la voz del Regidor Cecilio López,** estoy acostumbrado a nombrar que por tu nombre si pues como se ha comentado en otras ocasiones alguna ocasiones se llevó a efecto en Vallarta, y por algo o por no sé por qué motivos se dejó de hacer y es una labor necesaria e importante, entonces se presume normalmente que no hay riesgos pero una de las cosas que comentó Lino es el presidente de la asociación agropecuaria digo de ganaderos aquí en la zona, el comentó un problema que desde un inicio me hizo ver lo que es el abigeato, donde hay introducción de carne derivado del robo y otra que acaba de comentar es que está entrando en este mismo contexto el producto de Centroamérica, y eso pues puede afectar en muchas formas no igual y no aunque se esté verificando o no sé qué no esté verificando pero eso es un detalle no y afectan a la salud afecta la economía de los mismos cuál ganaderos es un detalle que se tiene que hacer en el Reglamento hay algún hay algún concepto de inspección y resguardo pero allí está muy vago, está muy vago, y además no se hace a nivel del Municipio no se hace se hace nivel de la Rastro entonces queda ahí la lo la cuestión es importante, como tú dices ser una mesa de trabajo voy a voy a platicar con los diferentes el interesados para volver a realizar otro mesa de trabajó ya con ésta con este planteamiento ya ellos darán sus opiniones y puntos de vista de que se tiene que hacer todo yo consideró que es fundamental no fueron las principales demandas quede yo recibí las primeras de mesas de trabajo del consejo, entonces es algo bien importante bueno pues vamos a todos les sigue seguimiento necesitará mesas de trabajo y de alguna manera que presentarse los para que lo analicen, entonces no habiendo más que tratar en relación a este punto pasamos a los asuntos generales que tienes algún asunto general buen yo nada más quiero comentar desde que iniciamos con esta Administración en el hecho de que no hayan suficientes Regidores el hecho de que no había presupuesto para el sector, en efecto la Agropecuario el hecho de que en los que los Presupuestos de Ingresos de Egresos no aparezca la partida o aparezca en ceros, pues eso demuestra que en todas estas Administraciones el Sector Primario, ahí ha estado abandonado no le den la importancia todo ha sido al Turismo, eso es lo negativo, porque finalmente todos dependemos del sector primario y si no se le da importancia y no se le da vamos a comer a hoteles, restaurantes restaurante del que depende no entonces es importante que se cambie esta idea y que sigue dando sé que muchos conflictos al Gobierno Estatal, Federal y toda esta situación provoca que el sector primario los pescadores y lo sabes cómo están tú estás consiente de que no tienen ningún respaldo ningún apoyo y están sufriendo, entonces bueno pues desde aquí ,desde aquí desde esta pequeña trinchera donde vemos 2 cuando somos 3 interesados en el sector, si manifiesto mi total desacuerdo con esta postura de este Gobierno y de los anteriores de dejar de lado el sector primario, es cuánto por el por este momento esté de regidor pasamos el punto de cierre de la sesión, siendo las 11 40 demos por terminada esta Sesión muchas gracias por tu asistencia.

C. Cecilio López Fernández
Presidente de la Comisión de Fomento Agropecuario, Forestal y Pesca

C. Saúl López Orozco Regidor
integrante de la Comisión de Fomento Agropecuario, Forestal y Pesca

Q.F.B. María Laurel Carrillo Ventura Regidora
Integrante de la Comisión de Fomento Agropecuario, Forestal y Pesca

Acta de la Reunión de Trabajo de la Comisión Edilicia Permanente de Fomento Agropecuario, Forestal y Pesca celebrada el día 30 de Noviembre del año 2020 dos mil veinte.