



000366

000366

INCIATIVA para efectos de que se adicione al artículo 37 del Reglamento de Comercio y de Servicios del Municipio de Zapopan que los establecimientos que comercialicen carne de ganado bovino, porcino, caprino, lanar, equino y en general, animales de caza autorizados por las autoridades sanitarias para el consumo humano en mayoreo o al detalle, se apeguen a los requisitos y condiciones señalados en el numeral 6.9 al 6.9.11 de la Norma Oficial Mexicana NOM-194-SSA1-2004, relativa a Productos y Servicios. Especificaciones sanitarias en los establecimientos dedicados al sacrificio y faenado de animales para abasto, almacenamiento, transporte y expendio. Especificaciones sanitarias de productos. Así como el contar con los avisos de funcionamiento autorizados por la Secretaría del Estado de Jalisco.

C. Integrantes de este H. Ayuntamiento del Municipio de Zapopan, Jalisco.

Presente.

El que suscribe, Regidor Roberto Carlos Rivera Miramontes, en mi carácter de regidor integrante del H. Ayuntamiento Constitucional del Municipio de Zapopan, Jalisco y en ejercicio de la facultad que me confiere el artículo 115, de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, 73 y 77 fracción II de la Constitución Política del Estado de Jalisco, artículo 50 de la Ley de Gobierno y de la Administración Pública Municipal, 13 y 16, del Reglamento Interno del Ayuntamiento de Zapopan, Jalisco y demás relativos; es interés del que signa el presente escrito, proponer en mi calidad de Regidor integrante de la Comisión de Reglamentos y Puntos Constitucionales de este Honorable Ayuntamiento, una INCIATIVA para efectos de que se adicione al artículo 37 del Reglamento de Comercio y de Servicios del Municipio de Zapopan que los establecimientos que comercialicen carne de ganado bovino, porcino, caprino, lanar, equino y en general, animales de caza autorizados por las autoridades sanitarias para el consumo humano en mayoreo o al detalle, se apeguen a los requisitos y condiciones señalados en el numeral 6.9 al 6.9.11 de la Norma Oficial Mexicana NOM-194-SSA1-2004, relativa a Productos y Servicios. Especificaciones sanitarias en los establecimientos dedicados al sacrificio y faenado de animales para abasto, almacenamiento, transporte y expendio. Especificaciones sanitarias de productos. Así como el contar con los avisos de funcionamiento autorizados por la Secretaría de Salud del Estado de Jalisco.

ANTECEDENTES.

Como Regidor presidente de la Comisión de Salud del Municipio de Zapopan he recibido en varias ocasiones algunas observaciones por parte del gremio de los tablajeros (definirse como carniceros), en las cuales me expresan la problemática que existe en el Municipio sobre el manejo y venta de carne en establecimientos que no cuentan con las mínimas exigencias sanitarias lo cual pone en riesgo la salud de los habitantes de este municipio. Incluso en reuniones que hemos llevado a cabo en su casa gremial, con diferentes dependencias del Ayuntamiento (Dirección de Inspección y Reglamentos y Rastro Municipal), nos han comentado que camionetas tipo Pick-Up, pasan voceando por las colonias del municipio, la oferta de todo tipo de productos cárnicos ahí mismo o al menudeo, sin contar con la más mínima norma sanitaria para poder consumir ese producto confiablemente, ya que se desconoce tanto su procedencia así como su manejo sanitario.

Además del riesgo que puede presentar en la salud de los humanos el consumo de un producto cárnico que no cuente con las restricciones y verificaciones sanitarias correspondientes, los tablajeros, se enfrentan también a un problema de competencia desleal ya que a todo agremiado o comercializador de cualquier producto cárnico que realiza el manejo de sus productos adecuadamente, debe de implementar toda una infraestructura, la cual le permita entregar una carne "limpia" y "sana", en pocas palabras de mucha calidad, lo cual se traduce en la inversión económica de cámaras de refrigeración, refrigeradores de exhibición, rebanadoras eléctricas, sierras eléctricas y muchas otras implementaciones más.

Como ya lo comente en párrafos anteriores, el esfuerzo que han hecho diversas dependencias para poder regular la comercialización de productos cárnicos ha sido muy importante para llegar a presentación de esta iniciativa, por lo cual quiero hacer un reconocimiento a la Directora de Licencias del Municipio, la Lic. Elvia Dora García Carreón, quien ha estado muy interesada y quien ha aportado información de mucha utilidad para estudio y análisis de la presente.

Entrando en materia de estudio de la presente iniciativa, *el actual artículo 37 del Reglamento de Comercio y Servicios del Municipio de Zapopan establece que;*

Artículo 37. *La carne de animales cuya venta sea permitida, y esté destinada para abastecer los establecimientos que se indican en este Reglamento, deben ser sacrificados y preparados para su venta por los rastros autorizados por las autoridades sanitarias y agropecuarias competentes. Los rastros no podrán realizar ventas al menudeo. Por tanto, se prohíbe a dichos establecimientos la comercialización o incluso la tenencia de todo tipo de carnes que no provengan de los rastros antes indicados, debiendo el interesado conservar dentro de los establecimientos, la documentación legal que acredite la procedencia de la carne.*

Si se trata de carne que provenga de otros países, además deberán tener los permisos correspondientes expedidos por las autoridades competentes.

No obstante lo dispuesto en este artículo, las autoridades municipales podrán autorizar el sacrificio de animales para consumo humano en lugares diversos a los rastros, cuando sus productos no se destinen a fines comerciales y sean consumidos por los interesados en el mismo domicilio en que se sacrifiquen.

Las carnicerías y toda clase de establecimientos que usen cámaras de refrigeración, tendrán prohibido causar ruidos, trepidaciones o producir substancias contaminantes que ocasionen molestias a las personas o sus bienes.

Como podemos leer el artículo que precede, los requisitos que actualmente establece el reglamento de comercio y servicios para el municipio de Zapopan, para poder comercializar productos cárnicos son generales y no regula nada referente al manejo, conservación y distribución del producto en mención. Lo cual da entrada a que actualmente negocios cuyo giro principal no es el de la carne o sus derivados, distribuyan y comercialicen este tipo de insumos.

Por lo que la propuesta que se establece en esta iniciativa sobre todo en aras de proteger la salud de los zapopaneros, es la de adicionar un párrafo al artículo 37 del Reglamento de Comercio y Servicios del Municipio de Zapopan. Quedando el artículo como sigue;

Artículo 37. La carne de animales cuya venta sea permitida, y esté destinada para abastecer los establecimientos que se indican en este Reglamento, deben ser sacrificados y preparados para su venta por los rastros autorizados por las autoridades sanitarias y agropecuarias competentes. Los rastros no podrán realizar ventas al menudeo.

Todo establecimiento que quiera comercializar carne de ganado bovino, porcino, caprino, lanar, equino y en general, animales de caza autorizados por las autoridades sanitarias para el consumo humano en mayoreo o al detalle, deberán apegarse a los requisitos y condiciones señalados en el numeral 6.9 al 6.9.11 de la Norma Oficial Mexicana NOM-194-SSA1-2004, relativa a Productos y Servicios. Especificaciones sanitarias en los establecimientos dedicados al sacrificio y faenado de animales para abasto, almacenamiento, transporte y expendio. Especificaciones sanitarias de productos. Así como contar con los avisos de funcionamiento autorizados por la Secretaría de Salud del Estado de Jalisco.

Por tanto, se prohíbe a dichos establecimientos la comercialización o incluso la tenencia de todo tipo de carnes que no provengan de los rastros antes indicados, debiendo el interesado conservar dentro de los establecimientos, la documentación legal que acredite la procedencia de la carne.

Si se trata de carne que provenga de otros países, además deberán tener los permisos correspondientes expedidos por las autoridades competentes.

No obstante lo dispuesto en este artículo, las autoridades municipales podrán autorizar el sacrificio de animales para consumo humano en lugares diversos a los rastros, cuando sus productos no se destinen a fines comerciales y sean consumidos por los interesados en el mismo domicilio en que se sacrifiquen.

Las carnicerías y toda clase de establecimientos que usen cámaras de refrigeración, tendrán prohibido causar ruidos, trepidaciones o producir substancias contaminantes que ocasionen molestias a las personas o sus bienes.

A) Lineamientos de la NOM-194-SSA1-2004, relativa a Productos y Servicios. Especificaciones sanitarias en los establecimientos dedicados al sacrificio y faenado de animales para abasto, almacenamiento, transporte y expendio.

La NOM-194-SSA1-2004 del numeral 6.9 al 6.9.11, establece básicamente los requisitos con los que deben de contar aquellas personas o comercios que vendan al mayoreo o menudeo cualquier producto cárnico. Y que son los siguientes:

6.9 Establecimientos de venta al mayoreo y al detalle.

6.9.1 Instalaciones y equipo.

6.9.1.1 En caso de ser anexos o adyacentes a los establecimientos dedicados al sacrificio y faenado, o almacenamiento de los productos objeto de esta Norma, deben estar separados físicamente de las mismas y sin ningún tipo de acceso del personal a dichas áreas.

6.9.1.2 Deben contar como mínimo con los siguientes muebles y utensilios:

i) Unidades de refrigeración o congelación, vitrinas o mostradores con termómetro.

ii) Todas las superficies que entren en contacto con los productos, deben ser lisas, impermeables y de fácil limpieza.

6.9.1.3 El molino que se emplee para elaborar carne molida debe desarmarse, lavarse con agua, detergente y desinfectarse por lo menos al inicio y al final de la jornada de trabajo.

6.9.2 Recepción de los productos.

Durante la recepción, el encargado del establecimiento debe:

i) Rechazar aquellos productos que presenten alteraciones de coloración, olor y textura.

ii) Verificar que las vísceras y productos troceados lleguen dentro de envases cerrados.

iii) Colocar de inmediato los productos en refrigeración.

iv) Llevar registro de la procedencia del producto, incluyendo como mínimo: fecha, denominación del producto, procedencia, cantidad total, temperatura, número de lote; fecha de sacrificio o fecha de envasado y/o fecha de caducidad según corresponda; país de origen y quién realizó la recepción. Para venta al mayoreo, se debe llevar registro de los productos que salen debiendo indicarse: fecha de salida, destino, cantidad, lote, temperatura del producto, datos que identifiquen al transporte (placas, responsable o chofer, compañía, etc.), temperatura del transporte.

6.9.3 Información y orientación.

i) Deben existir letreros visibles para el comprador con leyendas precautorias, las letras deben ser de colores contrastantes con el fondo. Dependiendo de los productos ofrecidos en el expendio las leyendas deben ser las siguientes:

i.1 "Conserve el producto en refrigeración o congelación";

i.2 "Por su salud, prefiera para su compra el pollo que se expende eviscerado" o "Compre el pollo que se expendan eviscerado";

i.3 "Asegúrese que el pollo y la carne que compra no presente coloración verdosa ni olor desagradable"; o

i.4 Leyendas equivalentes.

ii) En los establecimientos de venta al detalle, dependiendo de los productos ofrecidos por el establecimiento deben hacer figurar además las siguientes:

ii.1 "Por la salud de su familia, enjuague perfectamente el pollo y la carne antes de cocinarlos",

ii.2 "Este producto debe consumirse bien cocido o frito", o

ii.3 Leyendas equivalentes

6.9.4 Al momento de pesar los productos debe evitarse el contacto directo con la báscula.

6.9.5 No debe permitirse la acumulación de sangre, grasa, despojos y otros desechos en las superficies donde se corte, cuente, pese o almacene, ni en los utensilios, mismos que deben lavarse con agua caliente y detergente por lo menos al término de la jornada y antes de iniciar el trabajo del día, así como cada vez que se contaminen o se corten productos de diferentes especies.

6.9.6 En los expendios donde se comercialice carne de distintas especies u otros alimentos, las unidades de refrigeración deben ser exclusivas para cada tipo de producto, de no ser posible, se deben mantener separados físicamente. Los productos crudos siempre se deben colocar en la parte inferior de la unidad de refrigeración.

6.9.7 En el caso de venta de aves domésticas, las vísceras deben ser revisadas y distribuirse por separado de las canales, o podrán hacerlo dentro de la canal, siempre y cuando se depositen en envases limpios, de material inocuo y cerrados, de tal manera que se evite el contacto con la canal.

6.9.8 En establecimientos que vendan pollo y que no cuenten con refrigeradores, las vísceras y el pollo deben mantenerse separados y cubiertos con hielo molido.

6.9.9 En el caso de las aves domésticas, el producto fraccionado que no haya sido vendido debe mantenerse en recipientes distintos a los del producto entero y en refrigeración o con hielo molido.

6.9.10 Cuando las aves domésticas y sus productos se conserven en piletas, éstas deben lavarse con agua y detergente y desinfectarse cada vez que se depositan distintos lotes.

6.9.11 El material que se utilice para envolver o empacar los productos que se expendan debe ser inocuo y resistente, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren sus características físicas, químicas o sensoriales.

Como podemos ver, si anexamos este requisito al artículo 37 del Reglamento de Comercio y Servicios Municipio ya cualquier comercio que no cuente con las normas sanitarias correspondientes no podrá expedir ningún artículo cárnico el cual pueda llegar a perjudicar la salud de los zapopanos.

B) Aviso de funcionamiento de la Secretaría de Salud Jalisco.

El aviso de funcionamiento es el formulario por medio del cual cualquier persona o comercio que necesite vender cualquier producto cárnico o de regulación especial, solicita que su negociación sea inspeccionada por el departamento de Regulación Sanitaria de la Secretaría de Salud Jalisco y cuyo resultado establece si es una persona o comercio apto para poder expender carne de cualquier tipo.

Dicha solicitud de aviso de funcionamiento se anexa a la presente iniciativa para los efectos ilustrativos correspondientes.

Por lo anteriormente expuesto ante Ustedes, pongo a consideración de H. órgano de Gobierno la siguiente:

INICIATIVA.

PRIMERO.- Se me tenga por presentado en tiempo y forma la presente **INICIATIVA.**

SEGUNDO.- Se turne el presente para su estudio y aprobación a las Comisiones Colegiadas y Permanentes de Reglamentos y Puntos Constitucionales.

TERCERO.- Se me tengan por presentados los anexos correspondientes

A T E N T A M E N T E

ZAPOPAN JALISCO AL DIA DE SU PRESENTACION


REGIDOR ROBERTO CARLOS RIVERA MIRAMONTES.
PRESIDENTE DE LA COMISION DE SALUD DE ZAPOPAN

