

Universidad Nacional Autónoma de México  
FACULTAD DE MEDICINA VETERINARIA Y ZOOTECNIA



ESQUEMA DE UNA OFICINA DE CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS APLICABLE A LOS SERVICIOS COORDINADOS DE SALUD PUBLICA EN EL ESTADO DE TLAXCALA.

T E S I S  
QUE PARA OBTENER EL TITULO DE  
MEDICO VETERINARIO ZOOTECNISTA  
P R E S E N T A

JORGE CASTUERA AYON

ASESOR: M.V.Z. GUSTAVO A. ABASCAL TORRES

MEXICO, D.F. TESIS DONADA POR  
D. G. B. - UNAM 1981



Universidad Nacional  
Autónoma de México



**UNAM – Dirección General de Bibliotecas**  
**Tesis Digitales**  
**Restricciones de uso**

**DERECHOS RESERVADOS ©**  
**PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL**

Todo el material contenido en esta tesis esta protegido por la Ley Federal del Derecho de Autor (LFDA) de los Estados Unidos Mexicanos (México).

El uso de imágenes, fragmentos de videos, y demás material que sea objeto de protección de los derechos de autor, será exclusivamente para fines educativos e informativos y deberá citar la fuente donde la obtuvo mencionando el autor o autores. Cualquier uso distinto como el lucro, reproducción, edición o modificación, será perseguido y sancionado por el respectivo titular de los Derechos de Autor.

"ESQUEMA DE UNA OFICINA DE CONTROL SANITARIO DE  
ALIMENTOS Y BEBIDAS APLICABLE A LOS SERVICIOS -  
COORDINADOS DE SALUD PUBLICA EN EL ESTADO DE -  
TLAXCALA".

- I. RESUMEN
- II. INTRODUCCION
- III. DESARROLLO DEL PROGRAMA  
PROPUESTO
- IV. DISCUSION
- V. CONCLUSION
- VI. BIBLIOGRAFIA

I. - RESUMEN

RESUMEN

"ESQUEMA DE UNA OFICINA DE CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS APLICABLE A LOS SERVICIOS COORDINADOS DE SALUD PÚBLICA EN EL ESTADO DE TLAXCALA".

JORGE CASTUERA AYON

ASESOR: M.V.Z. GUSTAVO A. ABASCAL TORRES.

SE PROPONE LA CREACIÓN DE UNA OFICINA CON FUNCIONES DE VIGILANCIA EPIDEMIOLÓGICA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS QUE SE INTEGRARÍA - AL DEPARTAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE LOS SERVICIOS COORDINADOS DE SALUD PÚBLICA DE LA S.S.A. EN EL ESTADO DE TLAXCALA A PARTIR - DE 1981.

EN LA ACTUALIDAD SE REALIZA EL CONTROL DE ESTOS PRODUCTOS A TRAVÉS DE UN DEPARTAMENTO CON FUNCIONES DE VIGILANCIA POLIVALENTE, SURTIENDO LA NECESIDAD DE PERSONAL ESPECIALIZADO Y DE PROFESIONALES EN EL CAMPO DE LA SALUD PÚBLICA VETERINARIA.

PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE ESTA OFICINA SE PRESENTA UN PROGRAMA DE TRABAJO SEGÚN LOS LINEAMIENTOS DE LA ADMINISTRACIÓN SANITARIA PÚBLICA. LAS ACCIONES QUE DE ÉL SE DERIVAN, SE FUNDAMENTAN - EN LA CODIFICACIÓN SANITARIA MEXICANA EN VIGOR Y EN LAS NORMAS TÉCNICO ADMINISTRATIVAS DERIVADAS DEL PODER DE DECISIÓN CONFERIDA A LAS AUTORIDADES SANITARIAS.

## II. - INTRODUCCION

LOS NUTRIENTES NECESARIOS PARA EL HOMBRE SON OBTENIDOS DE LOS REINOS VEGETAL Y ANIMAL. LAS COSECHAS DE ALIMENTOS DE ESTOS REINOS SE SUCEDEN EN ONDAS RÍTMICAS DE ACUERDO A LAS CONDICIONES AMBIENTALES.

EL HAMBRE DEL HOMBRE Y LA COSECHA DE SU ALIMENTO NO ESTÁN GENERALMENTE EN ARMONÍA DURANTE TODO EL AÑO, EXISTIENDO UNA COMPLICACIÓN ADICIONAL EN EL HECHO DE QUE LOS PRODUCTOS AGROPECUARIOS OBTENIDOS, COMIENZAN A SUFRIR PROCESOS DEGRADATIVOS POCO DESPUÉS DE LA COSECHA, PESCA, SACRIFICIO, ETC., DEBIDO A LA ACTIVIDAD ENZIMÁTICA DEL PROPIO ALIMENTO Y MUCHAS VECES AL RESULTADO METABÓLICO DE ELEMENTOS MICROBIOLÓGICOS PRESENTES "INTRA O EXTRA VITAM". ALGUNAS ALTERACIONES VAN ACOMPAÑADAS CON PRODUCCIÓN DE AGENTES VENENOSOS -- MIENTRAS QUE OTRAS PRODUCEN PÉRDIDAS EN EL VALOR NUTRITIVO DE LOS ALIMENTOS O DETERIORO DE LOS MISMOS.

LA PROGRESIVA DEGRADACIÓN QUE SUFREN LOS ALIMENTOS A PARTIR DE SU SEPARACIÓN EN EL MEDIO NATURAL TERMINA CUANDO ÉSTOS SON CONSUMIDOS, PERO EXISTE LA POSIBILIDAD DE AUMENTAR SU "VIDA ÚTIL" MEDIANTE UN BUEN MANEJO Y FORMAS FÍSICO-QUÍMICAS DE CONSERVACIÓN. EL BUEN MANEJO O MANEJO HIGIÉNICO DE REFERENCIA, CONSIDERA EN PRIMER TÉRMINO, ASPECTOS DE LA PLANTA FÍSICA CON RELACIÓN A LOS REQUISITOS MÍNIMOS DE INGENIERÍA SANITARIA CON QUE DEBE CONTAR TODA INDUSTRIA DEDICADA AL GIRO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS A CUALQUIER NIVEL; EN SEGUNDO TÉRMINO LAS CARACTERÍSTICAS DEL PERSONAL QUE DIRECTA O INDIRECTAMENTE SE RELACIONA CON LOS ALIMENTOS Y/O LAS BEBIDAS Y QUE PUEDE

RESUMIRSE EN SU ESTADO DE SALUD, HÁBITOS DE HIGIENE E INDUMENTARIA ADECUADA A SU ACTIVIDAD; FINALMENTE, LAS CONDICIONES DEL ALIMENTO "PER SE" EN LO RELATIVO A SU CALIDAD SANITARIA, NO DEBEMOS OLVIDAR AQUELLAS SITUACIONES INHERENTES AL PROCESO QUE PARA OFRECER ALIMENTOS Y BEBIDAS HIGIÉNICAS SON NECESARIAS, TAL ES EL CASO DEL TRANSPORTE, ALMACENAMIENTO, TIPO DE ELABORACIÓN, CONSERVACIÓN Y PROTECCIÓN.

LOS PROGRAMAS PARA LA HIGIENE DE LOS ALIMENTOS Y LAS BEBIDAS, POR NORMA GENERAL FORMAN PARTE DE SISTEMAS INSTITUCIONALES Y ÉSTOS NO ESCAPAN LOS CONCEPTOS DE ADMINISTRACIÓN SANITARIA EN LOS QUE SE MANEJAN LOS ASPECTOS POLÍTICOS Y TÉCNICOS, POR OTRA PARTE PARA LOGRAR LA APLICACIÓN DE SISTEMAS DE VIGILANCIA EPIDEMIOLÓGICA DENTRO DEL CONTEXTO "HIGIENE DE LOS ALIMENTOS" SE DEBE PENSAR EN PROGRAMAS OBJETIVOS, REALES, SUSCEPTIBLES DE ALCANZAR LOS PROPÓSITOS QUE SE SEÑALEN DENTRO DE UN MARCO DE REFERENCIA TEÓRICO ACORDE A LOS RECURSOS DE QUE SE DISPONE EN UN LUGAR.

EL FUNCIONAMIENTO DE LA OFICINA PROPUESTA PARA EL CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS CONTEMPLA UN PROGRAMA ACORDE A LOS LINEAMIENTOS DE LA ADMINISTRACIÓN SANITARIA PÚBLICA, LA EJECUCIÓN DE LAS ACCIONES QUE SE DERIVAN DEL PROGRAMA SE FUNDAMENTAN EN LA CODIFICACIÓN SANITARIA MEXICANA EN VIGOR. ASIMISMO SE APOYAN EN LAS DISPOSICIONES DICTADAS POR LAS AUTORIDADES SANITARIAS.

ESTE PROYECTO CONSIDERA LA UTILIZACIÓN RACIONAL DE LOS RECUR-

SOS EXISTENTES EN EL ESTADO DE TLAXCALA, Y DE HECHO CONSTITUYE -  
UNA PROPUESTA CONCRETA PARA LA SOLUCIÓN AL PROBLEMA QUE PLANTEA  
LA PREPARACIÓN, DISTRIBUCIÓN Y CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS -  
ACTUALMENTE FUERA DE UN CONTROL SANITARIO ADECUADO.

LA HIGIENE DE LOS ALIMENTOS HA LLEGADO A CONSTITUIR POR DE  
RECHO PROPIO UNA CIENCIA, PARTE MEDULAR DE LA SALUD PÚBLICA VETE  
RINARIA. SU EJERCICIO SE APOYA EN FORMA DEFINITIVA EN LOS SISTE  
MAS DE VIGILANCIA EPIDEMIOLÓGICA DE LA CADENA ALIMENTARIA DEL HOM  
BRE Y EL ORDEN LÓGICO DE SU PRODUCCIÓN.

EL PROCESO DEGRADATIVO QUE SUFREN LOS ALIMENTOS ESTÁ INFLUEN  
CIADO POR LA ACTIVIDAD BACTERIANA Y ENZIMÁTICA DANDO COMO RESULTA  
DO UNA ALTERACIÓN PREMATURA DE LOS MISMOS, CUYOS EFECTOS PUEDEN -  
DISMINUIR EL VALOR NUTRITIVO DEL PROPIO ALIMENTO O PRODUCIR ENFER  
MEDADES AL SER INGERIDOS. NO DEBEMOS OLVIDAR QUE LOS ALIMENTOS Y  
BEBIDAS CONSTITUYEN UN IMPORTANTE VEHÍCULO EN LA TRANSMISIÓN DE -  
CONTAMINANTES FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS.

LAS ENFERMEDADES GASTROINTESTINALES E INTOXICACIONES ACTUAL  
MENTE OCUPAN EL PRIMER LUGAR EN MOBILIDAD Y SEGUNDO EN MORTALIDAD.  
(17)

LOS MECANISMOS DE CONTROL NECESARIAMENTE DEBEN ESTAR ENFOCA

DOS A LAS CONDICIONES AMBIENTALES EN LOS NIVELES DE PRODUCCIÓN, --  
TRANSFORMACIÓN, DISTRIBUCIÓN Y CONSUMO.

LA VIGILANCIA DE LAS CONDICIONES SANITARIAS DE LAS PLANTAS FÍSICAS DEDICADAS AL PROCESAMIENTO DE LOS ALIMENTOS Y LAS BEBIDAS, LAS CONDICIONES DE HIGIENE, HÁBITOS Y SALUD DEL PERSONAL QUE INTERVIENE Y LAS CARACTERÍSTICAS DEL TRANSPORTE, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS SE MANIFESTARÁ EN LAS CONDICIONES FÍSICO-QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS DEL PRODUCTO FINAL.

LA SISTEMATIZACIÓN DE UN SERVICIO DE CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS INTEGRADO A LA COORDINACIÓN DEL ESTADO DE -- TLAXCALA SUGIERE EN PRIMERA INSTANCIA LA NECESIDAD DE LLEVAR A CABO UN DIAGNÓSTICO DE LA SITUACIÓN ACTUAL QUE GUARDAN LOS ALIMENTOS Y LAS BEBIDAS EN TODAS SUS FASES.

EL ESTADO DE TLAXCALA SE DIVIDE CON FINES DE OPERACIÓN EN CUATRO JURISDICCIONES SANITARIAS; LA JURISDICCIÓN NÚMERO 1 CON SEDE EN LA CIUDAD DE TLAXCALA; LA NÚMERO 2 CON SEDE EN HUAMANTLA; LA NÚMERO 3 CON SEDE EN APIZACO Y LA NÚMERO 4 CON SEDE EN CALPULALPAN. LA ORGANIZACIÓN INTERNA DE LOS SERVICIOS COORDINADOS DE SALUD PÚBLICA EN EL ESTADO, CONSIDERA UN DEPARTAMENTO DE CONTROL SANITARIO CON FUNCIONES PARA VIGILANCIA SANITARIA POLIVALENTE, (19)

RECURSO DE ALTO VALOR PARA SER INTEGRADO A UNA OFICINA DE CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.

III. DESARROLLO DEL  
PROGRAMA PROPUESTO

### III. DESARROLLO DEL PROGRAMA PROPUESTO

#### PROGRAMA DE CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.

##### 1. ANTECEDENTES.

EL ESTADO DE TLAXCALA, TERRITORIALMENTE EL MÁS PEQUEÑO DE LA REPÚBLICA MEXICANA CON 3,914 Kms<sup>2</sup>, SE SITÚA ENTRE 19°6' Y 19°44' - LATITUD NORTE; Y 97°37' Y 89°43' LONGITUD OESTE. LIMITA AL NORTE, - AL SUR Y AL ORIENTE CON EL ESTADO DE PUEBLA, TAMBIÉN AL NORTE CON - EL ESTADO DE HIDALGO. AL PONIENTE CON EL ESTADO DE MÉXICO. (7) SU - CAPITAL ES LA CIUDAD DE TLAXCALA DE XICOTÉNCATL Y POLÍTICAMENTE IN- TEGRAN LA ENTIDAD 44 MUNICIPIOS. EL PRINCIPAL RECURSO PARA LA SA-- LUD LO CONSTITUYE LA SECRETARÍA DE SALUBRIDAD Y ASISTENCIA A TRAVÉS DE LOS SERVICIOS COORDINADOS DE SALUD PÚBLICA EN EL ESTADO.

EL CONTROL SANITARIO DE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS SE HA REA-- LIZADO POR AGENTES SANITARIOS POLIVALENTES. LA INTEGRACIÓN DE LOS SERVICIOS DE SALUD PÚBLICA VETERINARIA AL DEPARTAMENTO DE CONTROL SANITARIO DEL ESTADO, SUPONE UN RECURSO IMPORTANTE PARA LA HIGIENE DE LOS ALIMENTOS E IMPLICA UNA SERIA RESPONSABILIDAD PARA EL PROFE SIONISTA, CUYA LABOR DEBE MANIFESTARSE A TRAVÉS DEL MEJORAMIENTO - DE LAS CARACTERÍSTICAS SANITARIAS DE LOS PRODUCTOS Y SERVICIOS QUE LE COMPETE CONTROLAR.

##### 1.1. TRASCENDENCIA.

SUPUESTAMENTE SE PARTE DE UN UNIVERSO DE TRABAJO POCO CONOCIDO.

SIN EMBARGO ES EVIDENTE QUE LA POBLACIÓN CONSUME ALIMENTOS Y BEBIDAS AL MARGEN DE UN CONTROL SANITARIO ADECUADO. POR EJEMPLO, LOS RASTROS DE LAS CIUDADES DE TLAXCALA, HUAMANTLA, APIZACO Y CALPULALPAN PROVEEN DE CARNE DE BOVINO, SUINO, OVINO Y CAPRINO A SUS RESPECTIVAS ÁREAS - DE INFLUENCIA, Y EN NINGUNO DE ELLOS SE LLEVA A CABO LA INSPECCIÓN - VETERINARIA DE RIGOR. EN EL CASO DE AVES PARA CONSUMO NO EXISTE NINGÚN RASTRO ESPECÍFICO NI SE LLEVA A CABO INSPECCIÓN O SELLADO ALGUNO. LA LECHE Y ALGUNOS DE SUS SUBPRODUCTOS QUE SON SOMETIDOS A PROCESOS DE PASTEURIZACIÓN, POR REGLA GENERAL SALEN DEL ESTADO PARA SER CONSUMIDOS EN EL DISTRITO FEDERAL Y LA CIUDAD DE PUEBLA , DEJANDO - PARA EL CONSUMO LOCAL LECHE CRUDA Y DERIVADOS DE ÉSTA.

## 1.2. POLITICAS

LOS NIVELES QUE RIGEN LOS PROGRAMAS DE SALUD DENTRO DE LOS QUE SE ENCUENTRAN LOS REFERIDOS A LA HIGIENE DE LOS ALIMENTOS SON DE CARÁCTER POLÍTICO Y TÉCNICO, DENTRO DE ESTE ÚLTIMO SE ESTABLECEN PRIORIDADES SANITARIAS, JERARQUIZANDO LA PROBLEMÁTICA EXISTENTE, LA CUAL RESULTA DESPUÉS DE UN DIAGNÓSTICO DE SITUACIÓN, POR LO QUE EL ESPÍRITU QUE DETERMINARÁ LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA EN PRIMERA INSTANCIA, SERÁ EL DETERMINAR DE ACUERDO A LAS NECESIDADES Y RECURSOS LOS PUNTOS DE ATAQUE, DENTRO DE UN CONTEXTO DE INVESTIGACIÓN, DE EDUCACIÓN Y DE VIGILANCIA EPIDEMIOLÓGICA.

## 1.3 CRITERIOS TECNICOS

LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA SUPONE TRES FASES: LA PRIMERA ES DE INVESTIGACIÓN DE LA SITUACIÓN QUE PRIVA EN EL ESTADO PARA LA PREPARACIÓN, VENTA Y CONSUMO DE ALIMENTOS. COMO APOYO FUNDAMENTAL SE PRECISA DE UN LABORATORIO ADECUADAMENTE EQUIPADO PARA LA DETECCIÓN DE ADULTERANTES Y CONTAMINANTES DE LOS ALIMENTOS Y LAS BEBIDAS. DE ACUERDO A LA CAPACIDAD DE TRABAJO DEL LABORATORIO SE PODRÁ ELABORAR UN SUBPROGRAMA DE MUESTREO APLICABLE A LOS DISTINTOS GIROS COMERCIALES, INDUSTRIALES Y DE SERVICIO.

CON LA INFORMACIÓN OBTENIDA DURANTE LA PRIMERA FASE Y EN FORMA CONTINUA SE ESTABLECERÁN SUBPROGRAMAS DE EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN PARA MANEJADORES DE ALIMENTOS Y PERSONAL DE LA PROPIA OFICINA. ESTOS SUBPROGRAMAS DE EDUCACIÓN CONTINUA CONSTITUYEN LA SEGUNDA FASE DEL PROGRAMA.

LA TERCERA FASE COMPRENDE LA VIGILANCIA SANITARIA Y LA EJECUCIÓN DE LAS NORMAS TÉCNICO-ADMINISTRATIVAS CONTENIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA MEXICANA EN VIGOR.

## 2.- OBJETIVOS

### 2.1. OBJETIVOS INMEDIATOS

2.1.1. ESTABLECER LA SITUACIÓN ACTUAL QUE GUARDA LA HIGIENE DE -  
LOS ALIMENTOS Y LAS BEBIDAS EN EL ESTADO.

2.1.2. APLICAR UN SISTEMA DE VIGILANCIA EPIDEMIOLÓGICO DE LOS -  
ALIMENTOS Y LAS BEBIDAS EN EL ESTADO.

2.1.3. VIGILAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS DISPOSICIONES LEGALES EN -  
VIGOR Y LAS NORMAS TÉCNICO-ADMINISTRATIVAS EMANADAS DE LA SUPERIO  
RIDAD, DENTRO DEL ESTADO.

### 2.2. OBJETIVO MEDIATO

2.2.1. CONTRIBUIR A LA DISMINUCIÓN DE LAS TASAS DE MORBI-MORTALI-  
DAD DE LAS ENFERMEDADES OCASIONADAS POR LA INGESTIÓN DE ALIMENTOS  
Y BEBIDAS OBJETABLES, DENTRO DEL ESTADO.

### 3. ORGANIZACION

LA OFICINA DE CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS, SE INTEGRAL AL DEPARTAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE LOS SERVICIOS COORDINADOS DE SALUD PÚBLICA EN EL ESTADO DE TLAXCALA. LA OFICINA SE CONSTITUYE INTERNAMENTE POR UNA JEFATURA, DOS SECCIONES Y CINCO MESAS, LAS CUALES PODRÁN INCREMENTARSE SEGÚN LAS NECESIDADES DEL PROGRAMA Y LA DISPOSICIÓN DE RECURSOS.

#### 3.1 ESQUEMA DE ORGANIZACION

(ANEXO No. 1)

#### 4.- FUNCIONES

DE ACUERDO AL PROGRAMA DE CONTROL SANITARIO PARA 1978 PROPUESTO POR LA OFICIALÍA MAYOR DE LA S.S.A., LAS FUNCIONES DE CADA NIVEL JERÁRQUICO SON:

##### 4.1. DE LA JEFATURA DE LA OFICINA

- PROGRAMAR, DIRIGIR Y EJECUTAR LAS ACCIONES DE LA OFICINA.
- SUPERVISAR Y EVALUAR LAS ACCIONES CONSIDERADAS EN LA PROGRAMACIÓN.
- SUPERVISAR, ASESORAR Y EVALUAR LOS PROGRAMAS DE INSPECCIÓN - DE LA OFICINA Y SECCIONES EN EL ÁREA DE SU COMPETENCIA.
- FORMULAR DICTÁMENES TÉCNICOS PREVIOS SOBRE INSPECCIONES Y AUTORIZACIONES.
- APLICAR EN EL DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES LAS NORMAS TÉCNICAS Y ADMINISTRATIVAS EMANADAS DE LA SUPERIORIDAD.
- COORDINARSE CON LOS DEPARTAMENTOS DE LA JEFATURA DE LOS SERVICIOS COORDINADOS.
- CANALIZAR A LA DIRECCIÓN GENERAL DE CONTROL DE ALIMENTOS, BEBIDAS Y MEDICAMENTOS, LA DOCUMENTACIÓN RELATIVA A: REGISTROS, VIGENCIAS Y CANCELACIONES PARA PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y BEBIDAS; AUTORIZACIONES DE PROPAGANDA, DE RESPONSABLE Y AUXILIAR DE RESPONSABLE; PERMISOS DE IMPORTACIÓN Y EXPORTACIÓN, CERTIFICADOS DE LIBRE VENTA, MODIFICACIÓN A LA FÓRMULA AUTORIZADA, - ANÁLISIS DE CONTROL DE CALIDAD, CERTIFICADOS SANITARIOS Y CERTIFICADOS DE CALIDAD.

- VISITAS DE INSPECCIÓN SANITARIA A ESTABLECIMIENTOS PARA EXPEDICIÓN DE LICENCIAS SANITARIAS.
- EFECTUAR DICTÁMENES TÉCNICOS PARA EL OTORGAMIENTO DE LICENCIA SANITARIA, PARA EL OTORGAMIENTO DE REGISTRO Y DE PROPAGANDA.
- INFORMAR DE SUS ACTIVIDADES A LA SUPERIORIDAD, SEGÚN LAS NORMAS ESTABLECIDAS.

#### 4.2. DE LA SECCION DE INSPECTORES TECNICOS

- EJECUTAR LAS INSPECCIONES EN EL CAMPO, DE ACUERDO A LOS PROGRAMAS DE LA OFICINA POR CUANTO HACE A: REGISTROS, AUTORIZACIONES, PERMISOS, CERTIFICACIONES, MATERIA PRIMA, PRODUCTOS, PROCESOS Y PERSONAS QUE INTERVENGAN EN LOS MISMOS, EN LOS ESTABLECIMIENTOS INDUSTRIALES, COMERCIALES Y DE SERVICIO DEDICADOS AL GIRO DE LOS ALIMENTOS Y LAS BEBIDAS.
- ORDENAR Y LLEVAR A CABO ASEGURAMIENTOS Y DECOMISOS CUANDO LAS CONDICIONES DE LOS ALIMENTOS Y LAS BEBIDAS ASÍ LO EXIJAN.
- SUPERVISAR Y APOYAR DIRECTAMENTE EN EL CAMPO LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS, CONTRIBUIR A LA EVALUACIÓN Y AYUDAR AL JEFE DE LA OFICINA.

#### 4.3. DE LA SECCION DE DICTAMINACION

- DICTAMINAR RESULTADOS DE VISITAS DE INSPECCIÓN SANITARIA PARA EL OTORGAMIENTO DE LA LICENCIA.
- TRAMITAR LAS SOLICITUDES DE REGISTROS, AUTORIZACIONES DE LIBRE VENTA, CANCELACIONES, ETC. A PETICIÓN DE LOS INTERESADOS ANTE LA

**DIRECCIÓN GENERAL.**

- **DICTAMINAR RESULTADOS DE LABORATORIO PARA LAS SOLICITUDES DE OTORGAMIENTO DE REGISTROS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.**
- **VERIFICAR QUE SE CUMPLAN LAS DISPOSICIONES ESTABLECIDAS EN EL CÓDIGO SANITARIO Y SUS REGLAMENTOS, POR LO REFERENTE AL CONTROL SANITARIO EN LAS ÁREAS DE SU COMPETENCIA.**
- **REVISAR Y DICTAMINAR LOS PROYECTOS DE PUBLICIDAD Y PROPAGANDA COMERCIAL DE ALIMENTOS Y BEBIDAS QUE LE SEAN PRESENTADOS EN BASE A LAS DISPOSICIONES ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA.**
- **DICTAMINAR SOBRE LOS REQUISITOS QUE DEBERÁN ACOMPAÑARSE A LOS PRODUCTOS DE IMPORTACIÓN DE MATERIA PRIMA Y PRODUCTOS TERMINADOS DE LOS GIROS QUE LE COMPETE CONTROLAR.**
- **SUPERVISAR Y APOYAR DIRECTAMENTE EN LA OFICINA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS, CONTRIBUIR A LA EVALUACIÓN Y AYUDAR AL JEFE DE LA OFICINA.**

**5.- ACTIVIDADES**

**5.1. ESTABLECER EL UNIVERSO DE TRABAJO DE ACUERDO A UN CENSO REALIZADO EN LOS GIROS CONTEMPLADOS EN EL PROGRAMA.**

**5.1.1. REALIZAR VISITAS CENSALES POR ZONAS PREESTABLECIDAS.**

**5.1.2. RECOPILAR Y PROCESAR LOS DATOS RELACIONADOS CON LOS GIROS CENSADOS.**

5.1.3. INTEGRAR EXPEDIENTES PARA EL REGISTRO DE LOS GIROS.

5.2. ESTABLECER UN SUBPROGRAMA PARA LA HIGIENE DE LA CARNE.

5.2.1. VIGILAR QUE EL GANADO PARA ABASTO SEA SACRIFICADO EN RASTROS O MATADEROS AUTORIZADOS POR LA S.S.A.

5.2.2. ESTABLECER LA INSPECCIÓN SANITARIA VETERINARIA EN LOS RASTROS O MATADEROS AUTORIZADOS POR LA S.S.A.

5.2.3. EJERCER CONTROL SANITARIO SOBRE LAS ZAHURDAS.

5.2.4. EJERCER CONTROL SANITARIO SOBRE LOS OBRADORES DE TOCINERÍA Y LOS PRODUCTOS QUE EN ELLOS SE ELABORAN.

5.2.5. VIGILAR LAS CONDICIONES DE HIGIENE DE LOS ESTABLECIMIENTOS INDUSTRIALES, COMERCIALES Y DE SERVICIO DESTINADOS AL MANEJO DE LA CARNE Y LOS PRODUCTOS CÁRNICOS.

5.2.6. VIGILAR QUE LOS ESTABLECIMIENTOS DESTINADOS AL MANEJO DE LA CARNE Y LOS PRODUCTOS CÁRNICOS CUENTEN CON LICENCIA SANITARIA VIGENTE.

5.2.7. VIGILAR LAS CONDICIONES SANITARIAS DE LOS VEHÍCULOS DESTINADOS AL TRANSPORTE DE CARNES Y SUS DERIVADOS.

5.2.8. VIGILAR LAS CONDICIONES DE SALUD, HÁBITOS DE HIGIENE E INDUMENTARIA DEL PERSONAL AL SERVICIO DE LOS ESTABLECIMIENTOS DESTINA-

DOS AL MANEJO DE CARNES Y SUS DERIVADOS.

5.2.9. EJERCER EL CONTROL SANITARIO SOBRE LAS CARNES FRÍAS COMESTIBLES POR CUANTO HACE A: REGISTROS Y AUTORIZACIONES DE LIBRE VENTA; AUTORIZACIÓN DE PROYECTOS DE ETIQUETA; PERMISOS DE IMPORTACIÓN Y EXPORTACIÓN; LOCALES DESTINADOS A LA ELABORACIÓN, ENVASE, VENTA, ALMACENAMIENTO O DEPÓSITO; ASÍ COMO DE LAS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS, BROMATOLÓGICAS, TOXICOLÓGICAS Y ORGANOLÉPTICAS DE LOS PRODUCTOS.

5.2.10. LLEVAR UN CONTROL ESTADÍSTICO DE LOS RESULTADOS DE LAS INSPECCIONES TÉCNICAS EFECTUADAS.

5.3. ESTABLECER UN SUBPROGRAMA PARA EL CONTROL SANITARIO DE LA LECHE Y SUS DERIVADOS.

5.3.1. VIGILAR LAS CONDICIONES DE HIGIENE PREEVALENTES DURANTE LA OBTENCIÓN (ORDEÑO), ELABORACIÓN, ALMACENAMIENTO, ENVASE, TRANSPORTE Y VENTA AL PÚBLICO DE LA LECHE Y LOS PRODUCTOS ELABORADOS A PARTIR DE SUS COMPONENTES NATURALES O ARTIFICIALES.

5.3.2. COORDINADAMENTE CON LAS AUTORIDADES LOCALES REPRESENTANTES DE LA S.A.R.H., ASÍ COMO CON LAS AUTORIDADES REPRESENTANTES DEL GOBIERNO DEL ESTADO, ESTABLECER UN CALENDARIO DE ACTIVIDADES TENDIENTE A PROPORCIONAR INFORMACIÓN SOBRE LA SITUACIÓN ACTUAL DEL HATO - LECHERO EN EL ESTADO, REFERENTE A SU NÚMERO, UBICACIÓN, CONDICIONES ZOOSANITARIAS, PRODUCCIÓN Y DESTINO DEL PRODUCTO.

5.3.3. HACER MUESTREO DE LECHE EN EL MOMENTO DE SU DISTRIBUCIÓN AL PÚBLICO, DESTRUYENDO AQUEL PRODUCTO QUE NO REUNIERE LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Y ORGANOLÉPTICAS ENMARCADAS DENTRO DE LA LEGISLACIÓN SANITARIA.

5.3.4. EJERCER CONTROL SANITARIO SOBRE LOS PRODUCTOS ELABORADOS A PARTIR DE LA LECHE.

5.4. ESTABLECER UN SUBPROGRAMA PARA LA VIGILANCIA SANITARIA DE PESCADOS Y MARISCOS.

5.4.1. VIGILAR LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Y BACTERIOLÓGICAS DEL AGUA EN LAS ZONAS DE PESCA DEL ESTADO.

5.4.2. EJERCER CONTROL SANITARIO SOBRE LOS GIROS COMERCIALES, INDUSTRIALES Y DE SERVICIO DEDICADOS AL MANEJO DE PESCADOS Y MARISCOS.

5.4.3. COMPROBAR QUE LOS GIROS DEDICADOS AL RAMO CUENTEN CON LICENCIA SANITARIA.

5.4.4. VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LO DISPUESTO EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA EN LO REFERENTE AL USO DE TARJETAS DE SALUD.

5.4.5. VIGILAR LAS CARACTERÍSTICAS SANITARIAS DE LOS VEHÍCULOS DESTINADOS AL TRANSPORTE DE PESCADOS Y MARISCOS.

5.4.6. COMPROBAR LA PROCEDENCIA DEL PRODUCTO.

5.4.7. VERIFICAR QUE EL PRODUCTO SE ENCUENTRE EN CONDICIONES PROPIAS PARA EL CONSUMO HUMANO EN EL MOMENTO DE SU VENTA.

5.4.8. LLEVAR UN CONTROL ESTADÍSTICO DE LOS RESULTADOS DE LAS INSPECCIONES TÉCNICAS EFECTUADAS.

5.5. ELABORAR UN SUBPROGRAMA DE INSPECCIÓN DE AVES Y HUEVO.

5.5.1. DADO QUE EN EL ESTADO, AL MOMENTO NO SE CUENTA CON UN RASTRO ESPECÍFICO PARA AVES, SOLAMENTE SE PUEDE PROCEDER A VERIFICAR QUE EL PRODUCTO QUE SE EXPENDE SEA SACRIFICADO EN RASTROS AUTORIZADOS, MEDIANTE LOS SELLOS REGLAMENTARIOS.

5.5.2. VERIFICAR QUE LOS GIROS DEDICADOS AL MANEJO DEL PRODUCTO - CUENTEN CON LICENCIA SANITARIA EN VIGOR.

5.5.3. COMPROBAR EL ADECUADO USO DE TARJETAS DE SALUD.

5.5.4. VIGILAR LAS CARACTERÍSTICAS SANITARIAS DE LOS VEHÍCULOS DESTINADOS AL TRANSPORTE DE LOS PRODUCTOS.

5.5.5. VERIFICAR QUE EL PRODUCTO LLEGUE AL CONSUMIDOR EN CONDICIONES ADECUADAS PARA SU ALIMENTACIÓN.

5.5.6. LLEVAR UN CONTROL ESTADÍSTICO DE LOS RESULTADOS DE LAS INSPECCIONES TÉCNICAS EFECTUADAS.

5.6. DICTAMINAR LAS INSPECCIONES ACTUARIADAS.

5.6.1. CALIFICAR Y PROMOVER LA APLICACIÓN DE SANCIONES ECONÓMICAS Y MEDIDAS DE SEGURIDAD EN MATERIA DE SALUD PÚBLICA CUANDO ASÍ SE - REQUIERA DE ACUERDO A LO ESTABLECIDO POR LA CODIFICACIÓN SANITARIA MEXICANA EN VIGOR.

5.7. DIAGRAMA DE FLUJO

(ANEXO No. 2)

## 6.- METAS

EL PROGRAMA CONTEMPLA TRES ETAPAS; LA PRIMERA A CORTO PLAZO - SE DESARROLLARÁ DURANTE EL PRIMER AÑO; LA SEGUNDA ETAPA CONSIDERADA A MEDIANO PLAZO SE INICIA A PARTIR DEL SEGUNDO AÑO Y TENDRÁ LA MISMA DURACIÓN; LA TERCERA ETAPA CONSIDERADA A LARGO PLAZO SE INICIA AL CONCLUIR LA ETAPA A MEDIANO PLAZO Y SU DURACIÓN ES DE DOS - AÑOS.

### 6.1. A CORTO PLAZO.

6.1.1. LEVANTAR UN CENSO DE LOS GIROS DEDICADOS A LOS ALIMENTOS Y LAS BEBIDAS, QUE PERMITA CONOCER LA SITUACIÓN EXISTENTE EN EL ESTADO.

6.1.2. CAPACITAR AL PERSONAL TÉCNICO QUE INTERVENDRÁ EN EL PROGRAMA.

6.1.3. ANÁLISIS DE LA INFORMACIÓN PROPORCIONADA POR EL CENSO Y - JERARQUIZACIÓN DE LA PROBLEMÁTICA EXISTENTE.

### 6.2. A MEDIANO PLAZO.

6.2.1. IMPLEMENTAR LOS SISTEMAS DE INSPECCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO A LA JERARQUIZACIÓN QUE SE DETERMINE.

6.2.2. ESTABLECER SUBPROGRAMAS DE EDUCACIÓN HIGIÉNICA PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS.

6.2.3. INTEGRAR EL SERVICIO DE INSPECCIÓN SANITARIA VETERINARIA EN LOS RASTROS ESTABLECIDOS EN LA ENTIDAD.

6.2.4. APOYAR LAS ACTIVIDADES DE INSPECCIÓN SANITARIA VETERINARIA EN LAS ÁREAS DE INFLUENCIA DE LOS RASTROS QUE CUENTEN CON EL SERVICIO A TRAVÉS DE CAMPAÑAS ESPECIALES PARA LA DETECCIÓN DE CARNES Y SUBPRODUCTOS CLANDESTINOS.

6.2.5. EFECTUAR INSPECCIÓN SANITARIA VETERINARIA DE PESCADOS Y MARISCOS EN MERCADOS.

6.2.6. REALIZAR UN ESTUDIO SOBRE PRODUCCIÓN DE LECHE EN EL ESTADO.

6.2.7. ESTABLECER VIGILANCIA SANITARIA DE EXPENDIOS DE POLLO Y HUEVO EN LA ENTIDAD.

6.2.8. ESTABLECER VIGILANCIA SANITARIA SOBRE LOS GIROS DEDICADOS A LA PRODUCCIÓN Y AL SERVICIO DE LAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS.

### 6.3. A LARGO PLAZO

6.3.1. GESTIONAR EL INCREMENTO DE LAS ÁREAS DE COBERTURA DE LOS RASTROS EXISTENTES EN EL ESTADO.

6.3.2. GESTIONAR LA CONSTRUCCIÓN DE RASTROS O MATADEROS EN LAS LOCALIDADES QUE CARECEN DE ELLOS.

6.3.3. ESTABLECER VIGILANCIA SANITARIA DE LOS ALIMENTOS Y LAS BEBIDAS QUE SE EXPENDEN EN LA VÍA PÚBLICA EN EL ESTADO.

6.3.4. ESTABLECER VIGILANCIA SANITARIA SOBRE LA LECHE Y SUS SUBPRODUCTOS A TRAVÉS DE CAMPAÑAS ESPECIALES DENTRO DEL ESTADO.

6.3.5. EJERCER CONTROL SANITARIO SOBRE TODOS LOS GIROS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS ESTABLECIDOS EN EL ESTADO QUE NO FUERON CONSIDERADOS DURANTE LOS AÑOS ANTERIORES.

## 7.- LIMITES.

### 7.1. GEOGRAFICOS.

- LAS CUATRO JURISDICCIONES SANITARIAS COMPRENDIDAS DENTRO DEL -  
ESTADO DE TLAXCALA.

### 7.2. DE UNIVERSO.

- GIROS COMERCIALES, INDUSTRIALES Y DE SERVICIO DEDICADOS A ALI-  
MENTOS Y BEBIDAS.

### 7.3. DE TIEMPO.

- PARTIENDO DEL 1º DE ENERO HASTA EL 31 DE DICIEMBRE DE 1981 PA-  
RA EL LOGRO DE LAS METAS A CORTO PLAZO.
- DEL 1º DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DE 1982 PARA EL LOGRO DE -  
LAS METAS A MEDIANO PLAZO.
- PARA LA OBTENCIÓN DE LAS METAS A LARGO PLAZO Y EL LOGRO DE -  
LOS OBJETIVOS SE TRABAJARÁ EN UNA ETAPA QUE INICIA EL 1º DE -  
ENERO DE 1983 Y DEBERÁ CONCLUIRSE EN DOS AÑOS.

## 8.- ACTIVIDADES GENERALES.

### 8.1. COORDINACION.

INTERNAMENTE LA JEFATURA COORDINARÁ LAS ACTIVIDADES DE LAS SECCIONES Y MESAS QUE LA INTEGRAN. ASIMISMO CON OTRAS OFICINAS PERTENECIENTES AL DEPARTAMENTO DE CONTROL SANITARIO. EN CASO DE REQUERIRSE ESTA COORDINACIÓN SE HARÁ EXTENSIVA A OTROS DEPARTAMENTOS DE LA INSTITUCIÓN A TRAVÉS DE LOS CONDUCTOS ADECUADOS.

EXTERNAMENTE SE COORDINARÁN LAS ACTIVIDADES DE LA OFICINA CON OTRAS INSTITUCIONES DE LA PROPIA S.S.A., LABORATORIO REGIONAL DE PATOLOGÍA ANIMAL DE LA S.A.R.H., AUTORIDADES MUNICIPALES, ESTATALES Y FEDERALES CUANDO SE REQUIERA SU APOYO Y PARTICIPACIÓN.

### 8.2. ASESORIA.

DE ACUERDO A LAS POLÍTICAS ESTABLECIDAS POR LA PROPIA JEFATURA DE LOS SERVICIOS COORDINADOS, ES FACULTAD DEL TITULAR DE LA MISMA, DICTAR LAS NORMAS DE CARÁCTER ADMINISTRATIVO QUE RIGEN A LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS, PARA LO CUAL SE RECIBIRÁ LA ASESORÍA DIRECTA DEL JEFE DEL DEPARTAMENTO QUIEN ADEMÁS GESTIONARÁ, EL APOYO TÉCNICO DE ORGANISMOS DE INVESTIGACIÓN Y DOCENCIA.

### 8.3. SUPERVISION.

EN PRIMERA INSTANCIA, LA SUPERVISIÓN SE REALIZARÁ EN ORDEN JERÁRQUICO POR EL C. JEFE DE LA COORDINACIÓN Y POR EL C. JEFE DEL

DEPARTAMENTO DE CONTROL SANITARIO, EN VIRTUD DE SU CARGO, ASIMISMO POR LAS PERSONAS A QUIEN SE DELEGUE ESTA ACTIVIDAD.

CORRESPONDE AL JEFE DE LA OFICINA DETERMINAR LAS APTITUDES, - ACTITUDES Y DISPONIBILIDAD DEL PERSONAL A SU CARGO, DURANTE EL DESARROLLO DE LOS PROGRAMAS, PARA LLEVAR A CABO ESTA FUNCIÓN SE IMPLEMENTARÁN, VISITAS NORMATIVAS DENTRO DEL ÁREA DE TRABAJO; REVISIÓN - DE LA INFORMACIÓN ESCRITA, ENTREVISTAS PERSONALES Y REUNIONES EN LOS GRUPOS DE TRABAJO.

#### 8.4. EVALUACION.

LA EVALUACIÓN SE HARÁ CONSIDERANDO COMO PARÁMETROS: EL DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES; EL COMPLEMENTO DE LAS METAS Y EL LOGRO DE LOS OBJETIVOS.

##### 8.4.1. INDICES DE EVALUACION PERIODICA.

EN BASE A LA EJECUCIÓN DE LAS ACTIVIDADES SE CONSIDERA:

DEL 70% AL 100%	- BUENO
DEL 50% AL 70%	- REGULAR
MENOS DEL 50%	- MALO

##### 8.4.2. INDICES DE EVALUACION FINAL.

EN BASE AL LOGRO DE LAS METAS Y OBTENCIÓN DE LOS OBJETIVOS:

DEL 90% AL 100%	- EXCELENTE
DEL 80% AL 89%	- BUENO
DEL 70% AL 79%	- DEFICIENTE
MENOS DEL 69%	- MALO

## 8.5. INFORMACION.

### 8.5.1. INFORMACION PERIODICA.

LAS MESAS DE ALIMENTOS PROCESADOS, ALIMENTOS ZOOGENOS, BEBIDAS ALCOHÓLICAS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS QUE INTEGRAN LA SECCIÓN DE INSPECTORES TÉCNICOS, INFORMARÁN DIARIAMENTE A TRAVÉS DE SUS ACTAS DE INSPECCIÓN A LA SECCIÓN DE DICTAMINACIÓN SOBRE EL RESULTADO DE SUS ACTIVIDADES. LA MESA DE CALIFICACIÓN Y SANCIONES, INTEGRADA A LA SECCIÓN DE DICTAMINACIÓN, DE IGUAL MANERA INFORMARÁ A AQUELLA SOBRE EL DESARROLLO DE SUS ACTIVIDADES.

LA SECCIÓN DE DICTAMINACIÓN CONDENSARÁ LA INFORMACIÓN DIARIA UTILIZANDO EL FORMATO QUE APARECE EN EL ANEXO No. 7.

LA JEFATURA DE LA OFICINA INFORMARÁ SEMANALMENTE A LA JEFATURA DEL DEPARTAMENTO DE CONTROL SANITARIO SOBRE EL AVANCE DEL PROGRAMA, PARA LO CUAL SE UTILIZARÁ EL FORMATO CONTENIDO EN EL ANEXO No. 8.

#### 8.5.2. INFORMACION FINAL.

LA JEFATURA DE LA OFICINA CONDENSARÁ LOS CONTROLES ESTADÍSTICOS LLEVADOS POR CADA MESA Y SECCIÓN SEMESTRALMENTE. ESTO, AUNADO A LOS RESÚMENES QUE SE DEBERÁN ELEBORAR A PARTIR DE LOS FORMATOS - CONTENIDOS EN LOS ANEXOS 7 Y 8, PERMITIRÁN LA ELABORACIÓN DE UN IN FORME GRÁFICO, NUMÉRICO, DESCRIPTIVO Y NARRATIVO DE LOS AVANCES EN LA PROGRAMACIÓN.

9.- RECURSOS.

9.1. HUMANOS.

9.1.1. PERSONAL TECNICO:

JEFATURA DE OFICINA:	UN M.V.Z.
SECCIÓN DE INSPECTORES:	TRES PASANTES DE VETERINARIA EN SERVICIO SOCIAL
SECCIÓN DE DICTAMINACIÓN:	UN Q.F.B.

9.1.2. PERSONAL ADMINISTRATIVO.

JEFATURA DE OFICINA:	UNA SECRETARIA
SECCIÓN DE INSPECTORES:	DOS AGENTES SANITARIOS
SECCIÓN DE DICTAMINACIÓN:	UN AGENTE SANITARIO

9.2. MATERIALES.

9.2.1. MOBILIARIO.

JEFATURA DE OFICINA:	1 ESCRITORIO Y SILLÓN EJECUTIVOS
	1 ESCRITORIO Y SILLA SECRETARIAL
	1 MESA DE JUNTAS p/10 PERSONAS CON 10 SILLAS

SECCIÓN DE INSPECTORES:

1 ARCHIVERO DE 4 GAVETAS  
1 LIBRERO CON LLAVE  
4 ESCRITORIOS Y SILLAS SECRETARIALES

SECCIÓN DE DICTAMINACIÓN:

4 ARCHIVEROS DE 2 GAVETAS  
1 ESCRITORIO Y SILLA SECRETARIAL  
1 ARCHIVERO DE 3 GAVETAS

9.2.2. EQUIPO DE CAMPO.

JEFATURA DE OFICINA:

UN AUTOMÓVIL DE TIPO SEDÁN

SECCIÓN DE INSPECTORES:

UNA CAMIONETA TIPO PICK UP  
DOS AUTOMÓVILES TIPO SEDÁN

9.2.3. INDUMENTARIA Y EQUIPO.

SECCIÓN DE INSPECTORES:

OVEROLES  
BOTAS  
CASCO  
PETOS  
CUCHILLOS Y CHAIRAS  
GUANTES

9.2.4. PAPELERIA:

IMPRESOS Y ACCESORIOS QUE  
APARECEN EN LOS ANEXOS

9.2.5. OTROS:

TINTA Y SELLOS SANITARIOS  
GASOLINA, LUBRICANTES, RE-  
FACCIONES.

## 10.- PRESUPUESTO

10.1. LOS PUESTOS DE NUEVA CREACIÓN QUE REQUERIRÁN DE CONTRATACIÓN SON:

JEFATURA DE OFICINA:	UN M.V.Z. DE TIEMPO COMPLETO Y COMPENSACIÓN UNA SECRETARIA DE TIEMPO - COMPLETO
SECCIÓN DE INSPECTORES:	TRES PASANTES DE VETERINARIA EN SERVICIO SOCIAL CON BECA. PARA SU PARTICIPACIÓN EN EL PROGRAMA EN FORMA DE TIEMPO COMPLETO, SE REQUIERE QUE LA COORDINACIÓN PROPORCIONE UNA COMPENSACIÓN.
SECCIÓN DE DICTAMINACIÓN:	UN Q.F.B. CON 6 HORAS DIARIAS

10.2. LOS PUESTOS QUE SE CUBRIRÁN CON EL PERSONAL YA EXISTENTE SON:

SECCIÓN DE INSPECTORES:	DOS AGENTES SANITARIOS
SECCIÓN DE DICTAMINACIÓN:	UN AGENTE SANITARIO

10.3. MANTENIMIENTO DE VEHÍCULOS: GASOLINA.- 250 LITROS SEMANALES

LUBRICANTES

GASTOS VARIOS E IMPREVISTOS: (AFINACIONES, LLANTAS,  
FRENOS Y OTRAS REFAC-  
CIONES)

10.4. LA DOTACIÓN DE MOBILIARIO, EQUIPO E INDUMENTARIA CORRESPONDE A LA S.S.A., A TRAVÉS DE LOS S.C.S.P.E.T. DE LOS RECURSOS SEÑALADOS SOLAMENTE SERÁ NECESARIA LA ADQUISICIÓN DE AQUELLOS QUE A LA FECHA NO SE ENCUENTREN EN EXISTENCIA EN LA COORDINACIÓN.

#### IV. - DISCUSSION

#### IV. DISCUSION.

LOS RESULTADOS DE LA ADECUADA EJECUCIÓN DE LA PROGRAMACIÓN - SEÑALADA PARA LA OFICINA DE CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS APLICABLE A LOS SERVICIOS COORDINADOS DE SALUD PÚBLICA EN EL ESTADO DE TLAXCALA, DEBERÁ CONDUCIR AL LOGRO DE LOS OBJETIVOS SEÑALADOS EN EL MISMO MARCO DE REFERENCIA.

LA INTEGRACIÓN DE LOS SERVICIOS DE SALUD PÚBLICA VETERINARIA AL SECTOR SALUD EN EL ESTADO DE TLAXCALA, IMPLICAN UNA SERIA RESPONSABILIDAD PARA LOS PROFESIONISTAS DE ESTA ÁREA, Y DEBERÁ MANIFESTARSE A CORTO PLAZO MEDIANTE LA DETECCIÓN DE PROBABLES CONTAMINACIONES DE LOS PRODUCTOS Y SERVICIOS QUE LE COMPETE CONTROLAR; Y A LARGO PLAZO, LA DISMINUCIÓN DE LAS TASAS DE ATAQUE DE LAS ENFERMEDADES OCASIONADAS POR LA INGESTIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS OBJETIVAS.

LA INVESTIGACIÓN EPIDEMIOLÓGICA DE LAS POSIBLES CONTAMINACIONES (ENDÓGENAS Y EXÓGENAS) DE LOS ALIMENTOS, LA EDUCACIÓN PARA LA SALUD Y EL CONTROL SANITARIO, CONSTITUYEN LAS PREMISAS SOBRE LAS CUALES SE DESARROLLA EL PROGRAMA PROPUESTO.

LA IMPORTANCIA DE LA PARTICIPACIÓN DE LA MEDICINA VETERINARIA EN MATERIA DE SALUD PÚBLICA QUEDA DEFINITIVAMENTE ESTABLECIDA EN 1762, AL FUNDARSE EN LYON, FRANCIA LA PRIMER ESCUELA MODERNA DE VETERINARIA. (6)

A SU CURSO INAUGURAL ASISTIERON MÉDICOS DE VARIOS PAÍSES PARA

ESTUDIAR ESTA "NUEVA CIENCIA" Y SU RELACIÓN CON LA MEDIDA TRADICIONAL. (6)

LOS ANTECEDENTES DE LA PARTICIPACIÓN GUBERNAMENTAL EN INTERÉS DE LA HIGIENE DE LOS ALIMENTOS LOS PROPORCIONA ALEMANIA EN EL SIGLO XVII CON EL PROGRAMA FORMULADO POR LUDWIG VON SECKENDORFF. ESTE TRABAJO SEÑALA LA INSPECCIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CONTRA LAS ENFERMEDADES INFECCIOSAS. (6)

"LA SALVAGUARDA DE LOS ABASTECIMIENTOS DE CARNE DEPENDEN DE LA IMPLEMENTACIÓN DILIGENTE DE LA LEGISLACIÓN RELACIONADA CON LAS CONSTRUCCIONES, OPERACIONES E INSPECCIÓN DE LA CARNE JUNTO CON MEDIDAS DE CONTROL APLICABLES A LAS SIGUIENTES SITUACIONES: (20)

- 1.- EL USO DE PREPARACIONES QUÍMICAS Y FARMACÉUTICAS EN LAS GRANJAS.
- 2.- LA PROMOCIÓN DE MEDIDAS TENDIENTES A MEJORAR LAS CONDICIONES ZOOSANITARIAS DEL GANADO Y DE SU CUIDADO EN GENERAL DURANTE EL TRANSPORTE, SACRIFICIO Y PERMANENCIA DE LOS PRODUCTOS EN LOS SITIOS DESTINADOS A SU MANEJO.
- 3.- EXAMEN ANTEMORTEM PARA ELIMINAR A LOS ANIMALES NO APTOS Y PARA PREVER LOS EXÁMENES POST-MORTEM ESPECIALES.
- 4.- EXAMEN POST-MORTEM DE CANALES Y VÍSCERAS INMEDIATAMENTE DESPUÉS DEL SACRIFICIO, INCLUYENDO PRUEBAS DE LABORATORIO CUANDO SEA NECESARIO.
- 5.- RETIRO DE LOS PRODUCTOS NO APTOS PARA CONSUMO HUMANO Y SU DES

TRUCCIÓN EFICIENTE EN PLANTAS PROCESADORAS LOCALIZADAS FUERA DE LAS PLANTAS DESTINADAS AL MANEJO DE CARNES.

6.- ALTOS ESTANDARES DE HIGIENE EN TODAS LAS FASES, DESDE LA GRANJA, A LA PLANTA DE SACRIFICIO, PLANTAS PROCESADORAS, CÁMARAS FRIGORÍFICAS, RESTAURANTES Y EL HOGAR DEL CONSUMIDOR";(20)

EN LO REFERENTE A LA HIGIENE DE LOS PRODUCTOS PESQUEROS, ES IGUALMENTE IMPORTANTE LA APLICACIÓN DE LA LEGISLACIÓN EN LO REFERENTE A ZONAS DE PESCA, TRANSPORTE Y REFRIGERACIÓN Y EXPENDIO DE LOS PRODUCTOS. PROBABLEMENTE LOS PRODUCTOS PESQUEROS SEAN LOS DE MÁS FÁCIL DESCOMPOSICIÓN. AUNQUE SIGNIFICAN UN PRODUCTO DE ALTO CONTENIDO PROTEÍNICO, TAMBIÉN LO ES DE ALTO RIESGO. (5)

EL TIEMPO TRANSCURRIDO ENTRE LA PESCA Y EL CONSUMO, ASÍ COMO LAS CONTAMINACIONES OCURRIDAS EN ESE LAPSO PUEDEN SER MUY VARIABLES, LIMITANDO LA "VIDA ÚTIL" DEL PRODUCTO Y TRANSFORMÁNDOLO DE UN PRODUCTO DE MUY ALTO VALOR NUTRITIVO A UNO DE ELEVADA TOXICIDAD. (5)

"LA HIGIENE DE LA LECHE HA SIDO SIEMPRE UN IMPORTANTE OBJETIVO DEL VETERINARIO, YA QUE SÓLO SE PUEDE GARANTIZAR LA SANIDAD Y PERFECTA CONSERVACIÓN DE LA MISMA CUANDO SE OBTIENE EN DEBIDA FORMA DE VACAS SANAS Y SE SOMETE A MANIPULACIÓN ESMERADA". (1)

LA LECHE COMO TODOS LOS ALIMENTOS ZOOGENOS DE ALTO VALOR NUTRITIVO PARA EL HOMBRE, TAMBIÉN LO SON PARA MICROORGANISMOS QUE

ENCUENTRAN EN ELLOS LOS REQUERIMIENTOS PARA SU METABOLISMO.

POR TAL MOTIVO EN ESTE PRODUCTO LAS CONTAMINACIONES PUEDEN -  
OCURRIR: EN EL ANIMAL (MASTITIS, TUBERCULOSIS, ETC.), EN EL MEDIO  
EXTERIOR (POLVOS, GOTAS DE AGUA, ETC.) Y POR EL HOMBRE MISMO (MA-  
NOS, EXPECTORACIONES, VESTIDOS SUCIOS, ETC.). (4)

V. - CONCLUSION

SE PRESENTA UNA PROPUESTA PARA INCREMENTAR EL CONTROL SANITARIO DE LOS ALIMENTOS Y LAS BEBIDAS DENTRO DEL ESTADO DE TLAXCALA, PARA LO CUAL SE PROPONE LA CREACIÓN DE UNA OFICINA CON FUNCIONES ESPECÍFICAS PARA ESTE FIN.

EL FUNCIONAMIENTO DE LA OFICINA SE BASA EN LA APLICACIÓN DE UN PROGRAMA DE TRABAJO ACORDE A LOS LINEAMIENTOS DE LA ADMINISTRACIÓN SANITARIA Y UNA ADECUADA FUNDAMENTACIÓN DE LAS ACCIONES QUE SE DERIVAN DEL MISMO EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA MEXICANA EN VIGOR.

LA ELABORACIÓN DEL PROGRAMA SE REALIZA CONFORME A LA SIGUIENTE "GUÍA":

1. ANTECEDENTES, 2. OBJETIVOS, 3. ORGANIZACIÓN, 4. FUNCIONES,
5. ACTIVIDADES DE CADA NIVEL, 6. METAS, 7. LÍMITES, 8. ACTIVIDADES GENERALES, 9. RECURSOS, 10. PRESUPUESTO DEL PROGRAMA, 11. ANEXOS.

VI. - BIBLIOGRAFIA

## VI. BIBLIOGRAFIA

- 1.- ALAIS, C.: CIENCIA DE LA LECHE. COMPAÑÍA EDITORIAL CONTINENTAL, S.A. MÉXICO. 1976.
- 2.- FARCHMIN, G.: INSPECCIÓN VETERINARIA DE ALIMENTOS. EDITORIAL ACIBIA. ZARAGOZA, ESPAÑA. 1967.
- 3.- JAWETZ, E.: MANUAL DE MICROBIOLOGÍA MÉDICA. 5ª. EDICIÓN. EDITORIAL EL MANUAL MODERNO. MÉXICO. 1973.
- 4.- LERCHE, M.: INSPECCIÓN VETERINARIA DE LA LECHE. EDITORIAL - ACIBIA. ZARAGOZA, ESPAÑA. 1969.
- 5.- PÉREZ SALMERÓN, L.A.: INSPECCIÓN DE LOS ALIMENTOS PESQUEROS. U.N.A.M. FAC. DE MED. VET. ZOOTEC. 1979.
- 6.- SCHWABE, W.C.: MEDICINA VETERINARIA Y SALUD PÚBLICA. EDITORIAL NOVARO. MÉXICO. 1968.
- 7.- SECRETARÍA DE GOBERNACIÓN.: IX CENSO GENERAL DE POBLACIÓN Y VIVIENDA. MÉXICO. 1970.
- 8.- SECRETARÍA DE GOBERNACIÓN.: CÓDIGO SANITARIO DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS. DIARIO OFICIAL DE LA FEDERACIÓN. MÉXICO. 13 DE MARZO DE 1973.
- 9.- SECRETARÍA DE GOBERNACIÓN.: INSTRUCTIVO PARA EL CONTROL SANITARIO DE LAS AVES DESTINADAS AL CONSUMO PÚBLICO. DIARIO - OFICIAL DE LA FEDERACIÓN. MÉXICO. 7 DE MAYO DE 1969.
- 10.- SECRETARÍA DE GOBERNACIÓN.: REGLAMENTO DE CARNES FRÍAS COMESTIBLES. DIARIO OFICIAL DE LA FEDERACIÓN. MÉXICO. 28 DE AGOSTO DE 1956.

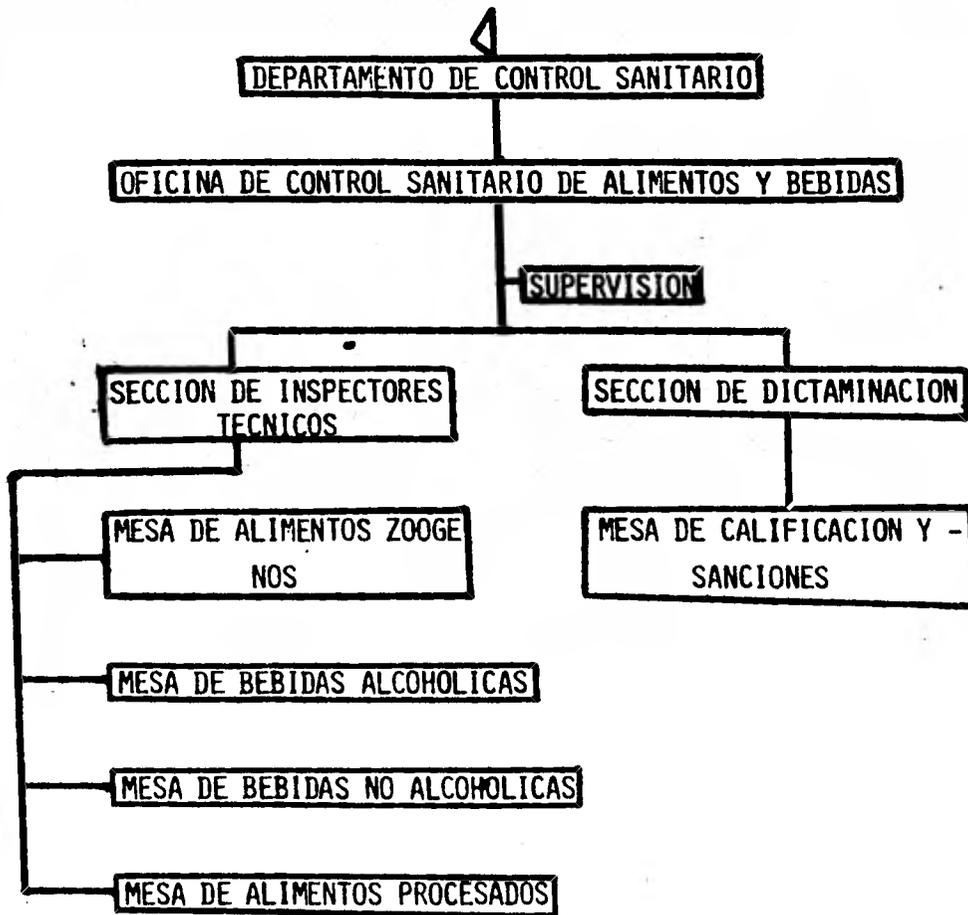
- 11.- SECRETARÍA DE GOBERNACIÓN.: REGLAMENTO DE CARNES PROPIAS PARA EL CONSUMO, PREPARADOS QUE DE ELLAS SE DERIVAN Y ESTABLECIMIENTOS RELACIONADOS CON LOS MISMOS PRODUCTOS. DIARIO OFICIAL DE LA FEDERACIÓN. MÉXICO. 30 DE MARZO DE 1926.
- 12.- SECRETARÍA DE GOBERNACIÓN.: REGLAMENTO DE INSPECCIÓN SANITARIA DE AVES DESTINADAS AL PÚBLICO PARA ALIMENTACIÓN. DIARIO OFICIAL DE LA FEDERACIÓN. MÉXICO. 7 DE ENERO DE 1942.
- 13.- SECRETARÍA DE GOBERNACIÓN.: REGLAMENTO DE PRODUCTOS DERIVADOS DE LA LECHE Y SUBSTITUTOS DE ELLOS. DIARIO OFICIAL DE LA FEDERACIÓN. MÉXICO. 27 DE AGOSTO DE 1953.
14. SECRETARÍA DE GOBERNACIÓN.: REGLAMENTO PARA EL CONTROL SANITARIO DE LA LECHE. DIARIO OFICIAL DE LA FEDERACIÓN. MÉXICO. 24 DE SEPTIEMBRE DE 1976.
- 15.- SECRETARÍA DE GOBERNACIÓN.: REGLAMENTO PARA EL CONTROL SANITARIO DE OSTRAS Y ALMEJAS. DIARIO OFICIAL DE LA FEDERACIÓN. MÉXICO. 6 DE MARZO DE 1941.
16. SECRETARÍA DE GOBERNACIÓN.: REGLAMENTO PARA EL REGISTRO DE COMESTIBLES, BEBIDAS Y SIMILARES. DIARIO OFICIAL DE LA FEDERACIÓN. MÉXICO. 5 DE MARZO DE 1941
- 17.- SECRETARÍA DE SALUBRIDAD Y ASISTENCIA.: BOLETÍN EPIDEMIOLOGICO. MÉXICO. ENERO A DICIEMBRE DE 1979.
- 18.- SECRETARÍA DE SALUBRIDAD Y ASISTENCIA.: EL DISEÑO Y LA APLICACIÓN DE LOS ESTANDARES MICROBIANOS EN EL CONTROL SANITARIO DE LOS ALIMENTOS. DIRECCIÓN GENERAL DE INVESTIGACIÓN EN SALUD PÚBLICA. MÉXICO. 1976.

- 19.- SECRETARÍA DE SALUBRIDAD Y ASISTENCIA.: PLAN BÁSICO. SERVICIOS COORDINADOS DE SALUD PÚBLICA EN EL ESTADO DE TLAXCALA. TLAXCALA. TLAX. 1978.
- 20.- THORNTON, H. Y GRACEY, J:F.: TEXTBOOK OF MEAT HYGIENE. EDITORIAL THE UNIVERSITY PRESS. ABERDEEN, INGLATERRA. 1976.

11. ANEXOS

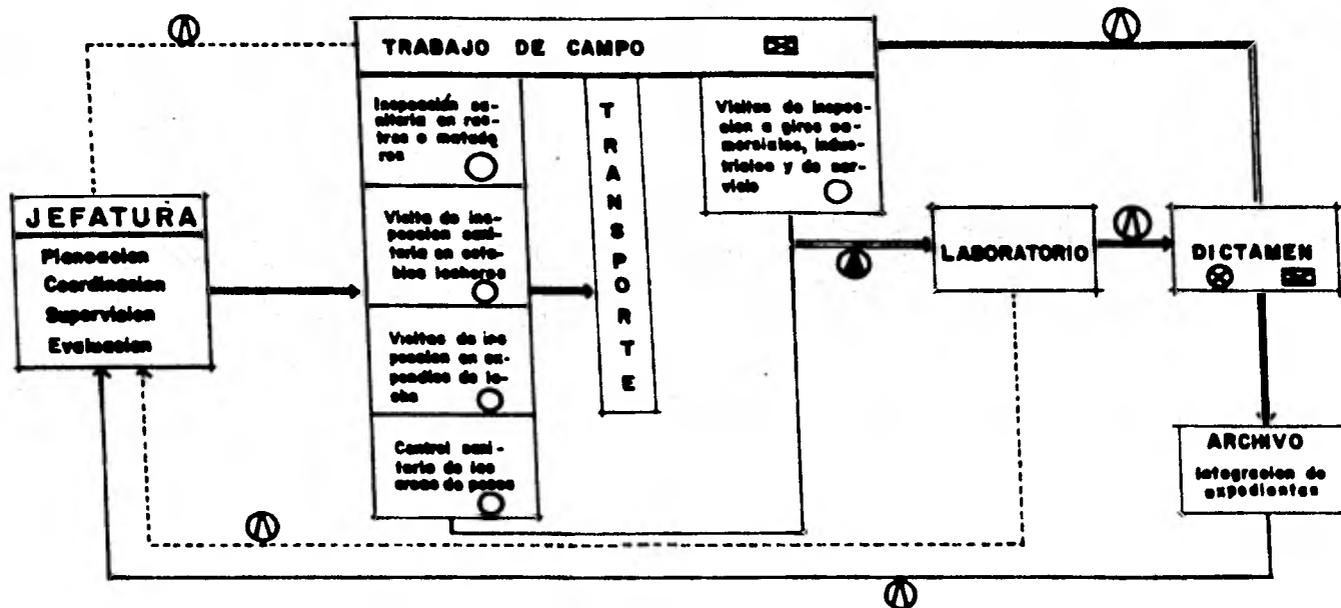
ANEXO No. 1

ESQUEMA DE ORGANIZACION



# ANEXO NO 2

## DIAGRAMA DE FLUJO



- Muestras
- ☒ Medidas de seguridad
- ⊗ Promoción de sanciones
- ⊕ Envío de muestras
- Ⓜ Envío de información
- Supervisión

CRONOGRAMA PARA LA MESA DE ALIMENTOS ZOOGENOS

JURISDICCIÓN	ENE.	FEB.	MAR.	ABR.	MAY.	JUN.	JUL.	AGO.	SEPT.	OCT.	NOV.	DIC.
1	1				3	2						
2			1		3			2				
3		1					2					
4			1				3		2			

- 1.- ESTABLECER UN SUBPROGRAMA PARA LA HIGIENE DE LA CARNE
- 2.- ESTABLECER UN SUBPROGRAMA PARA CONTROL DE LECHE
- 3.- ESTABLECER UN SUBPROGRAMA DE INSPECCIÓN DE AVES Y HUEVO
- 4.- ESTABLECER UN SUBPROGRAMA DE VIGILANCIA DE LOS PRODUCTOS DE LA PESCA

CRONOGRAMA PARA LA MESA DE ALIMENTOS PROCESADOS

	JURIS DICCIÓN	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ENE	↓ ↓ I	-		-	-		-	-	-		
FEB	↓ ↓ I	-	-	-	-		-		-	-	
MAR	↓ ↓ I	-	-	-	-	-	-		-	-	
ABR	↓ ↓ I	-	-	-	-		-	-	-	-	
MAY	↓ ↓ I	-	-				-			-	
JUN	↓ ↓ I	-			-		-	-		-	
JUL	↓ ↓ I	-			-		-			-	
AGO	↓ ↓ I	-			-		-			-	
SEP	↓ ↓ I	-			-		-			-	
OCT	↓ ↓ I	-			-					-	
NOV	↓ ↓ I	-			-	-	-			-	
DIC	↓ ↓ I	-			-		-	-		-	

- 1 RESTAURANTES Y SIMILARES
- 2 INDUSTRIAS DE CONSERVAS
- 3 PASTAS Y MOLES
- 4 ESCUELAS
- 5 TERMINALES, RUTAS TURÍSTICAS Y CORREDORES INDUSTRIALES
- 6 ABARROTES Y MISCELÁNEAS
- 7 TORTILLERÍAS Y MOLINOS
- 8 PANADERÍAS Y SIMILARES
- 9 MERCADOS FIJOS Y MÓVILES
- 10 OTROS

A N E X O No. 5

CRONOGRAMA PARA EL CONTROL DE  
BEBIDAS NO ALCOHOLICAS

FÁBRICAS DE HIELO				NEVERIAS, PALETERIAS Y SIMILARES				BEBIDAS NO EMBOTELLADAS				BEBIDAS EMBOTELLADAS				JURISDICCIÓN
I	II	III	IV	I	II	III	IV	I	II	III	IV	I	II	III	IV	
																MES
-	-	-	-					-	-	-	-					ENE
				-	-	-	-									FEB
												-	-	-	-	MAR
-				-				-								ABR
	-				-				-							MAY
		-				-				-						JUN
			-				-				-					JUL
												-				AGO
-				-				-					-			SEP
	-				-				-					-		OCT
		-				-				-					-	NOV
			-				-				-					DIC

CRONOGRAMA PARA EL CONTROL DE BEBIDAS ALCOHOLICAS

INDUSTRIAS  
DESTILADORAS,

RESTAURANTES  
CON VENTA DE LI  
CORES EN LOS --  
ALIMENTOS.

EXPENDIOS EN  
BOTELLA CERRA  
DA.

EXPENDIOS AL  
COPEO.

CENTROS NOC-  
TURNOS Y CA-  
BARETS.

MES					
ENE		I	I II III IV		I
FEB		II		I II III IV	II
MAR		III	I II III IV		III
ABR		I IV			IV
MAY		II		I II III IV	I
JUN	I	III			II
JUL		I IV			III
AGO		II		I II III IV	IV
SEP		III			I
OCT		I			II
NOV		II	I II III IV		III
DIC	I II III IV	III IV		I II III IV	IV

ANEXO No. 7 FORMATO PARA CONDENSACION DIARIA DE INFORMACION

FOLIO \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
DIA MES AÑO

M E S A :	NUMERO DE INSPECCIONES	NUMERO DE ACTAS DICTAMINADAS
ALIMENTOS ZOOGENOS	_____	_____
ALIMENTOS PROCESADOS	_____	_____
BEBIDAS NO ALCOHOLICAS	_____	_____
BEBIDAS ALCOHOLICAS	_____	_____
TOTAL	_____	_____

ASEGURAMIENTOS \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

DECOMISOS \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

DEVOLUCION DE ARTICULOS ASEGURADOS \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

CLAUSURA \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

MULTAS	MONTO
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____

ANEXO No. 8

FORMATO PARA INFORMACION SEMANAL

FOLIO \_\_\_\_\_ SEMANA \_\_\_\_\_ DEL \_\_\_\_\_ AL \_\_\_\_\_  
DIA MES DIA MES

GIROS VISITADOS \_\_\_\_\_ ACTAS LEVANTADAS \_\_\_\_\_

ACTAS DICTAMINADAS \_\_\_\_\_ ACTAS CON SANCIONES \_\_\_\_\_

ACTAS SIN SANCIONES \_\_\_\_\_

ASEGURAMIENTOS \_\_\_\_\_

DEVOLUCION DE ARTICULOS ASEGURADOS \_\_\_\_\_

DECOMISOS \_\_\_\_\_

CLAUSURAS \_\_\_\_\_

MULTAS \_\_\_\_\_ MONTO \_\_\_\_\_

