



“Universidad del Sureste”

Turno matutino.

Control total de calidad.

“Calidad de la carne.”

Presenta:

Yadira Barrios López

Séptimo Cuatrimestre 'U'.

Medicina Veterinaria y Zootecnia.

Catedrático:

MVZ. Sergio Chong Velázquez

Viernes 04 de diciembre de 2020

Tapachula, Chiapas, México.

# Calidad de la carne

La carne tiene que ser inocua e idónea para el consumo humano, y todos los sectores interesados incluyendo el gobierno, la industria y los consumidores, deben contribuir con su parte para poder lograr este objetivo.

## Higiene de la carne

Se define como “todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad e idoneidad de los alimentos en todos los pasos de la cadena productiva del alimento”.

## Proceso de análisis de riesgo

- **Evaluación del riesgo.** Una evaluación cuantitativa de la información sobre los peligros potenciales a la salud debido a la exposición a varios agentes.
- **Manejo del riesgo.** Un proceso de balancear las políticas alternativas a la luz de los resultados de la evaluación de riesgos y, seleccionar e implementar opciones apropiadas de control incluyendo medidas regulatorias.
- **Comunicación del riesgo.** Un proceso interactivo de intercambio de información y de opinión entre los asesores de riesgo, administradores de riesgo y otras partes interesadas.

## HACCP

Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control. Es un sistema de control de alimentos más sofisticado que las GHP, que “identifica, evalúa y controla los peligros para la seguridad de los alimentos”.

## Ventajas del HACCP

Usa el enfoque de control de puntos críticos en manejo de alimentos para prevenir problemas de inocuidad. El sistema, que está basado en la ciencia y es sistemático, identifica peligros específicos y medidas para su control a fin de asegurar la inocuidad. Incluyen el uso más efectivo de los recursos, ahorros en la industria y una respuesta más rápida a problemas de inocuidad. mejora la responsabilidad y el nivel de control en la industria de alimentos.

## Componentes de análisis de riesgos

- **Evaluación del riesgo.** Debería ser un ejercicio científico que genere una estimación cuantitativa de riesgos asociados con un alimento.
- **Manejo del riesgo.** Una parte importante es la decisión basada en el riesgo sobre un nivel deseado de protección de salud pública.
- **Comunicación del riesgo.** La evaluación y el manejo del riesgo deberían de ser envueltos en un “mar de comunicación”.

## Evaluación del riesgo

- **Paso 1.** Actividades preliminares del manejo del riesgo.
- **Paso 2.** Evaluación de opciones de manejo del riesgo.
- **Paso 3.** Implementación de medidas.
- **Paso 4.** Monitoreo y Revisión.