



“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.