

Nombre de alumnos: Sergio Ramon Rodríguez Mandujano.

Nombre del profesor: Carlos Bermúdez.

Nombre del trabajo: Super nota.

Materia: Control de calidad.

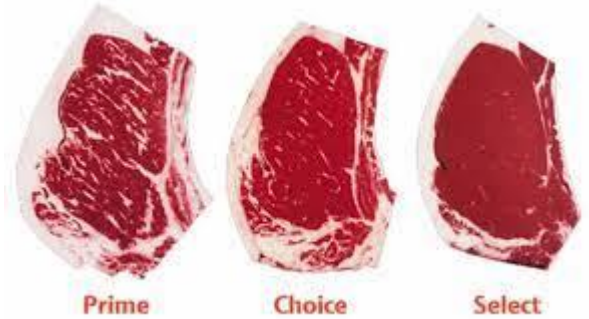
PASIÓN POR EDUCAR

Grado: 7°

Grupo: Medicina veterinaria y Zootecnia

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.



Prime

Choice

Select

La autoridad responsable deberá tener el poder legal para establecer y hacer que se cumplan los requisitos sobre la higiene de la carne, y tener la última palabra en la verificación de que estos requisitos se están cumpliendo. El encargado del establecimiento (matadero) deberá tener la responsabilidad de producir carne que sea inocua e idónea conforme a los requisitos sobre higiene de la carne. Deberá existir una obligación legal por parte de grupos relacionados para proporcionar cualquier información y asistencia requerida por la autoridad competente.



Los programas sobre higiene de la carne deberán tener como principal objetivo la protección de la salud pública y deberán basar sus decisiones en la evaluación científica sobre los posibles riesgos a la salud humana y considerar todos los peligros alimenticios, identificados en investigaciones, monitoreo y otras actividades de relevancia.



Los principios del análisis de riesgos para un alimento seguro deberán ser aplicados cuando sea posible y apropiados al diseño e implementación de programas sobre la higiene de la carne

NORMA DOMINICANA
NORDOM 697
HIGIENE DE LAS CARNES
FIAMBRE - ESPECIFICACIONES

Para que el **EMPAQUE** de un **PRODUCTO CÁRNICO** cumpla con buenas prácticas de calidad, debe ser acondicionado de manera que no quede expuesto a la humedad y a las contaminaciones.

Deben ser de material inocuo que no transfiera

- ✔ olor
- ✔ sabor
- ✔ ni color

indispensable, al producto.

Cuando sea posible y práctico, las autoridades competentes deberán formular objetivos de inocuidad alimentaria (FSOs, del inglés food safety objectives) de acuerdo a un enfoque basado en el riesgo para expresar objetivamente el nivel de control de riesgos que es requerido para lograr los objetivos de salud pública.

