

Los Rastro Tipo Inspección Federal son aquellas instalaciones dedicadas al sacrificio de animales, proceso de envasado, empackado, refrigerado o industrializado y que están sujetos a regulación por parte de la SAGARPA

En este contexto, **el sello TIF es símbolo de calidad e inocuidad** a nivel Nacional e Internacional.

En los rastros TIF, se siguen procedimientos específicos y con todo el cuidado necesario para el sacrificio de los animales, esto implica la inspección y buenas prácticas ante-mortem de los animales en los corrales de reposo hasta llegar al canal antes de ser llevados a los cuartos fríos donde también se supervisa para que la temperatura de estos sea la adecuada durante el tiempo que se encuentren alojados ahí.

Es importante saber que la calidad de la carne depende del manejo del animal, desde su crianza hasta el momento del sacrificio.

Enlistamos de manera breve el proceso de buenas prácticas por el que pasa el animal hasta el momento de ser distribuido.

- Transporte. EL animal vivo se debe de llevar al rastro, considerando su seguridad, confort y bienestar. Tomando en cuenta revisiones periódicas durante el tiempo de viaje.
- Descarga de animales en corrales de reposo. Es importante y necesario el buen manejo con calidad y amabilidad de los animales, ya que esto minimiza los niveles de estrés del animal. Durante su estancia en este espacio, debe realizarse una inspección, ya que antes de sacrificio es necesario saber la condición del animal y saber qué cambios sufrió durante el traslado. El tiempo recomendado para los porcinos en el área de reposo es de 12 a 24 horas máximo.
- Baño, Ante-Mortem. Esta área debe contar con todos los elementos necesarios como sistema de aspersión, secado, drenaje, etc.
- Insensibilización o noqueo. La inconciencia inmediata es importante para evita el sufrimiento del animal.
- Degollado y desangrado, remoción y desollado de cabeza, desprendimiento de esófago, desollado de canal, corte de pecho, eviscerado. Los procesos antes mencionados, deben de tener todo el cuidado y calidad de buenas prácticas para evita contaminación y obtener el mejor producto en canal.
- Inspección Post-Mortem. Importante paso, para poder descartar enfermedades como la tuberculosis, se realiza cabeza, vísceras, hígado entre otros órganos.
- Corte simétrico de canal e inspección. Es importante hacer cortes anteriormente de partes específicas para evitar dañar toda la canal

- Lavado de canales. Lavar de la parte superior a la inferior de la canal es lo adecuado con agua caliente y la menor cantidad que se pueda. EL objetivo es quitar mugre visible y dejar con mejor apariencia.
- Almacenado de canales. Es importante retardar el crecimiento bacteriano al mismo tiempo que es necesario sacar y distribuir el producto lo más pronto posible

SAGARPA a través de FIRCO por medio del Programa de Productividad y Competitividad Agroalimentaria otorga apoyos para el desarrollo de Infraestructura a Rastros y Establecimientos Tipo Inspección Federal (TIF), impulsando la calidad y la inocuidad de productos cárnicos con infraestructura para establecimientos Tipo Inspección Federal por medio de apoyos para que nuevos establecimientos logren la certificación TIF o bien para aquellos cuyo objeto de modernización y rehabilitación de sus instalaciones requieran la certificación de una nueva área de sacrificio o proceso.