



**CONTROL DE CALIDAD  
MATERIA**

**7-B  
CUATRIMESTRE**

**M.V.Z MARIA DE LOURDES DOMINGUEZ FIGUEROA  
MÉDICO**

**PROCESO SANITARIO DE LA CARNE  
TEMA**

**ANGEL ARMANDO HERNÁNDEZ GÓMEZ  
ALUMNO**

**LIC. MEDICINA VETERINARIA Y ZOOTECNIA  
LICENCIATURA**

# PROCESO SANITARIO DE LA CARNE (NOM-009-ZOO-1994)

## inspección ante-mortem

No podrá sacrificarse ningún animal dentro del establecimiento, sin previa autorización del médico veterinario oficial o aprobado.

Los animales deberán permanecer en los corrales de descanso el periodo de tiempo que a continuación se indica



ESPECIE	MINIMO	MAXIMO
Bovinos	24hrs	72hrs
Ovinos	12hrs	24hrs
Porcinos	12hrs	24hrs
Equinos	6 hrs	12 hrs



Después de ser sacrificados los animales, las canales, órganos y tejidos, serán sometidos a un examen macroscópico. En caso necesario, se complementará con un examen microscópico y/o bacteriológico.

## destino de los canales de inspección

Las canales, vísceras y cabezas no aptas para el consumo humano, se enviarán para destruirse a la planta de rendimiento o al horno incinerador, conforme a lo que disponga el médico veterinario oficial o aprobado.



## inspección post-mortem

Todo manipuleo que tienda a enmascarar o a desaparecer lesiones en la canal será causa de decomiso parcial o total.

## marcado de las canales inspeccionadas

Para el marcado de las canales y productos aprobados para consumo humano se utilizará tinta de color rojo; para productos aprobados para cocción tinta azul; en el caso de carne y productos de equino, se empleará tinta de color verde. Los productos decomisados deberán marcarse con tinta negra. Las tintas empleadas serán indelebles y atóxicas con características iguales para todos los establecimientos. En el caso de vísceras, éstas serán marcadas con sello eléctrico.

<https://comecarne.org/wp-content/uploads/2013/07/NOM-009-ZOO-19942.pdf>



**Trazabilidad y seguridad alimentaria, características diferenciales de la Carne Silvestre**

Procedente de animales criados en total libertad, la Carne Silvestre de Europa destaca por su gran calidad y extraordinario sabor...

 Interempresas

<https://www.cvpconosur.org/wp-content/uploads/2020/10/InspanteypostMortemDra.Schiaffinooct20.pdf>