



UNIVERSIDAD DEL SURESTE
CAMPUS TAPACHULA



LICENCIATURA EN MEDICINA VETERINARIA Y ZOOTECNIA
7° CUATRIMESTRE

NOMBRE DEL ALUMNO:
KEREN CECILIA MÉNDEZ MORENO

CONTROL TOTAL DE CALIDAD

NOMBRE DEL DOCENTE:
MVZ. DOMINGUEZ FIGUEROA MARIA DE
LOURDES

EL PROCESO SANITARIO DE LA CARNE

Limpieza y desinfección periódica de las instalaciones, equipo y utensilios.



Eliminación de residuos de manera periódica y almacenamiento en recipientes identificados y con tapa



Retiro de los desechos generados durante la producción o elaboración al menos una vez al día.



Marcado de las canales y productos aprobados para consumo humano con 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



EXAMEN POST-MORTEM

La inspección higiénico-sanitaria de las canales, vísceras y cabeza, debe ser realizada por el médico veterinario oficial o aprobado y/o por el personal oficial auxiliar.



Esta norma surgió con la necesidad de asegurar que la carne cumpla con los estándares de calidad e inocuidad y para ello se requiere ser aplicada y vigilada en los establecimientos de sacrificio

