

UNIVERSIDAD DEL SURESTE
MEDICINA VETERINARIA Y ZOOTECNIA

TAPACHULA CHIAPAS

MAESTRO:

MARIA DEL LOURDES
DOMÍNGUEZ

MATERIA:

CONTROL TOTAL DE
CALIDAD

PROYECTO:

PROCESO SANITARIO DE
LA CARNE

ALUMNA:

ALONDRA CABRERA
CRUZ

3 PARCIAL

PROCESO SANITARIO DE LA CARNE

Que es necesaria la estandarización de los sistemas de inspección ante y post-mortem en todos los rastros, frigoríficos empacadoras y establecimientos industrializadores de productos y subproductos cárnicos de la República Mexicana.

INSPECCIÓN ANTE-MORTEM

No podrá sacrificarse ningún animal dentro del establecimiento, sin previa autorización del médico veterinario oficial o aprobado. Cuando por cualquier circunstancia un embarque, lote o animal no hubiere sido inspeccionado al llegar al establecimiento, será alojado en los corrales a disposición del médico veterinario oficial o aprobado.



INSPECCIÓN

Durante el reconocimiento del ganado en pie, si el médico veterinario oficial o aprobado sospecha de alguna enfermedad infecto-contagiosa, para cuyo diagnóstico sea imprescindible la colaboración del laboratorio aprobado, se procederá a la toma y envío de muestras debiendo retener y marcar al animal como "SOSPECHOSO"



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.



DESTINO DE LAS CANALES INSPECCIONADAS

Cuando las canales y otros órganos que se envíen a la planta de rendimiento o al horno incinerador y sean manejados manualmente, deberán ser desnaturalizados con ácido fénico crudo u otras sustancias autorizadas por la Secretaría, con el fin de evitar que sean utilizados para el consumo humano





REFERENCIAS

<https://comecarne.org/wp-content/uploads/2013/07/NOM-009-Z00-19942.pdf>