



Universidad del sureste

Lic. Medicina Veterinaria y Zootecnia

7to Cuatrimestre Grupo B

Asignatura:

Control total de calidad

Docente:

María de Lourdes Dominguez Figueroa

Tema:

Proceso Sanitario de la Carne (Super Nota)

Alumno:

Margarita Concepción Martínez Trujillo

Fecha:

Sábado 2 de Noviembre del 2024

PROCESO SANITARIO DE LA CARNE

NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-009-ZOO-1994, PROCESO SANITARIO DE LA CARNE,

- LOS ESTABLECIMIENTOS DE SACRIFICIO DE ANIMALES DE ABASTO, FRIGORÍFICOS INDUSTRIALIZADORAS DE PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS CÁRNICOS, TIENEN EL PROPÓSITO DE OBTENER PRODUCTOS DE ÓPTIMA CALIDAD HIGIÉNICO- SANITARIA.
- LOS ESTABLECIMIENTOS TIPO INSPECCIÓN FEDERAL, GARANTIZAN PRODUCTOS DE ÓPTIMA CALIDAD HIGIÉNICO-SANITARIA CON RECONOCIMIENTO INTERNACIONAL
- QUE LOS PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS CARNICOS PUEDEN SER UNA FUENTE DE ZONOSIS Y DISEMINADORES DE ENFERMEDADES A OTROS ANIMALES Y CONSECUENTEMENTE, AFECTAN A LA SALUD PÚBLICA, LA ECONOMIA Y EL ABASTO NACIONAL.
- 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

- 4.1. NO PODRÁ SACRIFICARSE NINGÚN ANIMAL DENTRO DEL ESTABLECIMIENTO SIN PREVIA AUTORIZACIÓN DEL MÉDICO VETERINARIO OFICIAL O APROBADO.
- 4.2. LA INSPECCIÓN ANTEMORTEM DEBE REALIZARSE EN LOS CORRALES DEL ESTABLECIMIENTO CON LUZ NATURAL SUFICIENTE O EN SU DEFECTO, CON UNA FUENTE LUMÍNICA NO MENOR DE 60 CANDELAS,
- 4.3. EL MÉDICO VETERINARIO OFICIAL O APROBADO, VIGILARÁ QUE LA INSENSIBILIZACIÓN PARA EL SACRIFICIO DE LOS ANIMALES, SE REALICE DE FORMA HUMANITARIA CON PISTOLA DE ÉMBOLO OCULTO, ELECTRICIDAD O CUALQUIER OTRO MÉTODO AUTORIZADO POR LA SECRETARÍA.
- 4.4. LA ENTRADA DE LOS ANIMALES A LOS ESTABLECIMIENTOS DEBE HACERSE EN PRESENCIA DEL MÉDICO VETERINARIO OFICIAL O APROBADO, QUIEN ADEMÁS DE EFECTUAR LA PRIMERA INSPECCIÓN, VERIFICARÁ LA EXACTITUD DE LOS DATOS CONSIGNADOS EN LA DOCUMENTACIÓN QUE ACOMPAÑA AL EMBARQUE.



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

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

Destino de las canales

- 9.1. DE ACUERDO AL RESULTADO DE LA INSPECCIÓN, LAS CANALES PUEDEN SER LIBERADAS PARA CONSUMO NACIONAL, EXPORTACIÓN O CONSERVA
- 9.2. 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.
- 9.3. CUANDO LAS CANALES Y OTROS ÓRGANOS QUE SE ENVIEN 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.

EXAMEN POST-MORTEM

- 7.1. TODO MANIPULEO QUE TIENDA A ENMASCARAR O A DESAPARECER LESIONES EN LA CANAL SERÁ CAUSA DE DECOMISO PARCIAL O TOTAL.
- 7.2. 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.
- 7.3. PARA SU INSPECCIÓN, LAS CABEZAS DE LOS ANIMALES DEBERÁN PRESENTARSE LIBRES DE CUERNOS, LABIOS PIEL Y CUALQUIER CONTAMINANTE. SU LAVADO SERÁ CON AGUA A PRESIÓN, MEDIANTE UN TUBO DE DOBLE CANALADURA QUE SERÁ INTRODUCIDO EN LAS FOSAS NASALES.
- 7.4. SON CONSIDERADOS NO COMESTIBLES LOS ÓRGANOS REPRODUCTORES DE MACHOS Y HEMBRAS, VESÍCULA BILIAR, PULMONES Y TRÁQUEA, BAZO, RECTO, TONSILAS, ÓRGANOS DEL APARATO URINARIO, PÁNCREAS, GLÁNDULAS MAMARIAS EN PRODUCCIÓN Y NONATOS.
- 7.5. LA INSPECCIÓN HIGIÉNICO-SANITARIA DE LAS CANALES, VISCERAS Y CABEZA, DEBE SER REALIZADA POR EL MÉDICO VETERINARIO OFICIAL O APROBADO Y/O POR EL PERSONAL OFICIAL AUXILIAR.

ETIQUETADO

16.1. LAS ETIQUETAS, MARCAS, LEYENDAS Y CUALQUIERA INSCRIPCIÓN COMERCIAL QUE LOS ESTABLECIMIENTOS PRETENDAN FIJAR A LA CARNE Y SUS PRODUCTOS, DEBEN SER APROBADAS POR LA SECRETARÍA

16.2. LOS DATOS QUE DEBE CONTENER UNA ETIQUETA SON LOS SIGUIENTES:

- NOMBRE DEL PRODUCTO,
- NÚMERO OFICIAL DEL ESTABLECIMIENTO,
- LEYENDA DE "INSPECCIONADO Y APROBADO SARH MÉXICO".
- INGREDIENTES EN CANTIDADES DE INCLUSIÓN YA SEA EN PORCENTAJES O GRAMOS
- RAZÓN SOCIAL Y DIRECCIÓN DEL PRODUCTOR O EMPACADOR, INCLUYENDO EL CÓDIGO POSTAL.
- NÚMERO DE LOTE
- CONTENIDO NETO,
- CONDICIONES DE MANEJO, YA SEA EN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN
- EN EL CASO DE QUE EL PRODUCTO SEA ELABORADO PARA OTRA EMPRESA, DEBERÁ DECIR: "ELABORADO POR.." PARA.

SANCIONES

EL INCUMPLIMIENTO A LAS DISPOSICIONES CONTENIDAS EN ESTA NORMA SE SANCIONARÁ CONFORME A LA LEY FEDERAL DE SANIDAD ANIMAL Y LA LEY FEDERAL SOBRE METROLOGIA Y NORMALIZACIÓN.

BIBLIOGRAFÍA

- [HTTPS://COMECARNE.ORG/WP-CONTENT/UPLOADS/2013/07/NOM-009-ZOO-19942.PDF](https://comecarne.org/wp-content/uploads/2013/07/nom-009-zoo-19942.pdf)
- [HTTPS://WWW.GOB.MX/AGRICULTURA/D OCUMENTOS/NORMA-OFICIAL-MEXICA-NOM-009-ZOO-1994](https://www.gob.mx/agricultura/documentos/norma-oficial-mexicana-nom-009-zoo-1994)