



Nombre: Eduardo Avendaño Moreno

Asignatura: Control total de la calidad

Tema: Proceso sanitario de la carne

Docente: María de Lourdes Domínguez

Cuatrimestre: 7to Cuatrimestre

En México existe una norma oficial mexicana encargada de dicho proceso conocida como NOM-009-Z00-19949, Proceso sanitario de la carne. 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 (rastró TIF), Frigorífico y establecimientos industriales.



## Revisiones ante-mortem

En la inspección ante-mortem se examinarán los animales en estática y en movimiento, con el fin de apreciar posibles claudicaciones, lesiones de piel y cualquier otra anomalía. Los animales que se consideren sospechosos de padecer alguna enfermedad, deberán separarse en un corral exprofeso, procediéndose a su examen clínico y la toma de muestra en su caso, para determinar el estado de salud y tomar la decisión de sacrificarlo por separado o proceder su decomiso.



## Sellos en las canales

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. Los sellos tendrán el número del establecimiento autorizado por la Secretaría de 1 cm de altura, así como las leyendas "Inspeccionado y Aprobado, SARH, México", "Inspeccionado y Aprobado para Cocción SARH, México", "Inspeccionado y Rechazado, SARH, México", según sea el caso.



## Transporte

Sólo se permitirá en vehículos en buen estado, limpios y acondicionados para el objeto; requiriéndose para los productos refrigerados, que los vehículos estén provistos de refrigeración o congelación y forrados de materiales lisos, impermeable, de fácil aseo, aprobados por la Secretaría.





Referencias

[Norma Oficial Mexicana NOM-009-ZOO-1994, Proceso sanitario de la carne.](#)