

Control de calidad

**MATERIA:**

7°B

**CUATRIMESTRE:**

M.V.Z María De Lourdes Domínguez

**MEDICO:**

Proceso sanitario de la carne

**TEMA:**

Ancheyta Maldonado Alondra Guadalupe

**INTEGRANTE:**

Lic. Medicina veterinaria y zootecnista

**LICENCIATURA:**

Tapachula, Chiapas a 01 de noviembre de 2024

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

En México existe una norma oficial mexicana encargada de dicho proceso conocida como NOM-009-ZOO-1994, Proceso sanitario de la carne. (Actualmente se encuentra en revisión dentro del SENASICA).

- La producción de carne lleva a cabo un proceso durante el cual existen riesgos de contaminación física, química o biológica.
- Repercutiendo en la inocuidad del producto y la salud pública de la población que lo consuma.



## Objetivo y obligatorio

Establecer los procedimientos que deben cumplir los establecimientos destinados al sacrificio de animales y los que industrialicen, procesen, empaquen, refrigieren productos o subproductos cárnicos para consumo humano, con el propósito de obtener productos de óptima calidad higiénico-sanitaria.

## Manipulación de la carne

- Obtención de la canal, inspección, almacenamiento y conservación de la carne fresca.
- Transporte, empaque exhibición y venta.
- Recepción de materia prima, almacenamiento y conservación de la carne para proceso industrial.
- Sanidad y manejo.
- Empaque de los productos cárnicos, transporte, distribución, exhibición y venta.



## Tipo de inspección

- Inspección ante-mortem.

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

- Inspección postmortem.

Observación macroscópica, palpación de órganos, corte de músculos, corte laminar de nódulos linfáticos, de cabeza, vísceras y de la canal en caso necesario.

- Reinspección en los establecimientos.

Toda clase de carnes y productos, serán reinspeccionados cuantas veces sea necesario por el personal oficial, hasta el momento de salir del establecimiento, a fin de asegurar su buen estado para el consumo humano.

- Inspección a la entrada del establecimiento.

El personal oficial procederá a la reinspección de las canales o subproductos cárnicos procedentes de otro establecimiento. Si se encuentran alteraciones que los hagan impropios para el consumo humano, serán decomisados y se dispondrá de ellos en la forma en que previene esta Norma.



BIBLIOGRAFÍA:

[\\*NOM-009-ZOO-1994\\_161194\\_Orig.pdf](#)

[PROCESO SANITARIO DE LA CARNE Y SU IMPACTO EN EL CONSUMIDOR](#)

[Higiene, sanidad y manipulación de carnes.](#)