

MEDICINA VETERINARIA Y ZOOTECNIA

MATERIA: CONTROL TOTAL DE CALIDAD.

MEDICO: MARIA DE LOURDES DOMINGUEZ FIGUEROA.

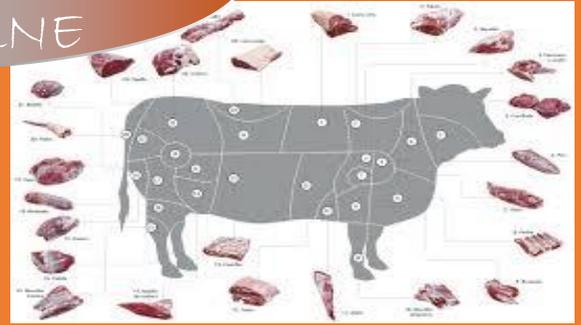
SEPTIMO CUATRIMESTRE.

ESTUDIANTE: SAYURI YAMILET MENDEZ.

PROCESO SANITARIO DE LA CARNE

CONSIDERACIONES

Que los establecimientos de sacrificio de animales de abasto, frigoríficos e industrializadoras de productos y subproductos cárnicos, tienen el propósito de obtener productos de óptima calidad higiénico sanitaria.



OBJETIVO

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.

INSPECCION ANTE-MORTEM

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

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.



EXAMEN PORT-MORTEM

Todo manipuleo que tienda a enmascarar o a desaparecer lesiones en la canal será causa de decomiso parcial o total.

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.

TECNICA DE INSPECCION

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

Cuando una parte de la canal se rechace a consecuencia de lesiones o traumatismos leves, la canal se marcará como retenida hasta retirar la porción dañada, la cual será decomisada. ser exteriorizadas para su correcta inspección.



BIBLIOGRAFIA.

-https://www.provacuno.es/propiedades-de-la-carne-de-vacuno/espanol/carne-de-vacuno_5_1_ap.html

-<https://www.cepmaude.com/cursos/condicionamiento-de-la-carne-para-su-comercializacion-70-horas/>

-<https://higieneambiental.com/inspeccion-post-mortem-en-mataderos>

-<https://www.senasa.gob.pe/senasacontigo/senasa-recomienda-se-adopten-procedimientos-que-garanticen-la-inocuidad-de-la-carne-en-matadero-de-chota/>