

Norma de Cárnicos: Res, Pollo, Cerdo, Pavo y Embutidos

Basado en la NOM-213-SSA1-2002 y otras normas oficiales mexicanas



Introducción

- La producción y manejo de cárnicos está regulada por NOMs.
- Busca garantizar la inocuidad, calidad y salud del consumidor.
- Aplica a res, pollo, cerdo, pavo y productos embutidos.



Nombre de la Norma Clave

- NOM-213-SSA1-2002
- “Productos cárnicos crudos y procesados. Especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.”



Especificaciones Microbiológicas

- Salmonella: Ausente en 25 g de muestra.
- E. coli: Límite permitido según producto.
- Listeria monocytogenes: No presente en productos listos para consumo.



Clasificación y Almacenamiento

- Productos crudos: frescos o refrigerados.
- Procesados: embutidos, jamones, etc.
- Refrigeración: 0 °C a 4 °C, congelación: -18 °C o menos.



Etiquetado Obligatorio

- Nombre del producto y lote.
- Fecha de caducidad y productor.
- Registro sanitario y condiciones de conservación.



Normas Complementarias

- NOM-194-SSA1-2004: Establecimientos tipo TIF.
- NOM-251-SSA1-2009: Higiene en el proceso de alimentos.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010: Etiquetado nutrimental.



Higiene y Buenas Prácticas

- Limpieza de utensilios y manos.
- Evitar contaminación cruzada.
- Uso de agua potable y manejo adecuado de residuos.



Refrigeración y Conservación

- Mantener cadena de frío.
- Evitar recongelar productos.
- Cambios de olor, color o textura = alerta.



Riesgos por Incumplimiento

- Brotes de enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs).
- Pérdida de productos y sanciones legales.
- Daño a la salud pública.



Conclusión

- Cumplir con la NOM-213 y otras normas garantiza seguridad alimentaria.
- Importante para proteger al consumidor y apoyar la salud pública.
- Rol clave del profesional en nutrición y control sanitario.

