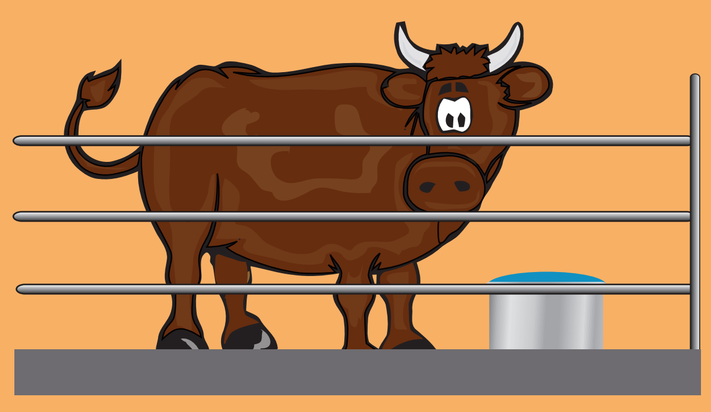
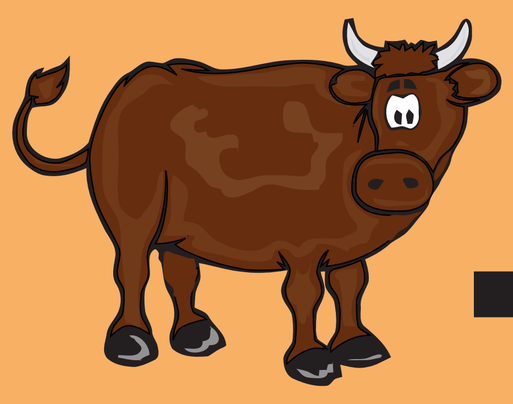
PROCESO EN RASTROS Y MATADEROS QUE FAENAN BOVINOS



Corrales de Descanso
Sólo para bovinos, con sombra y agua fresca

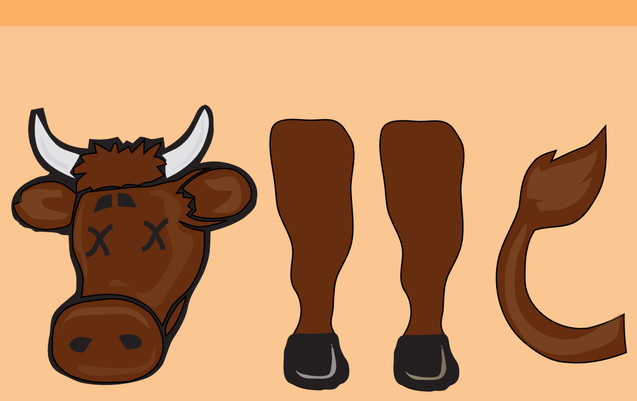


Inspección *Ante mortem*
Máximo de 24 horas previo al sacrificio

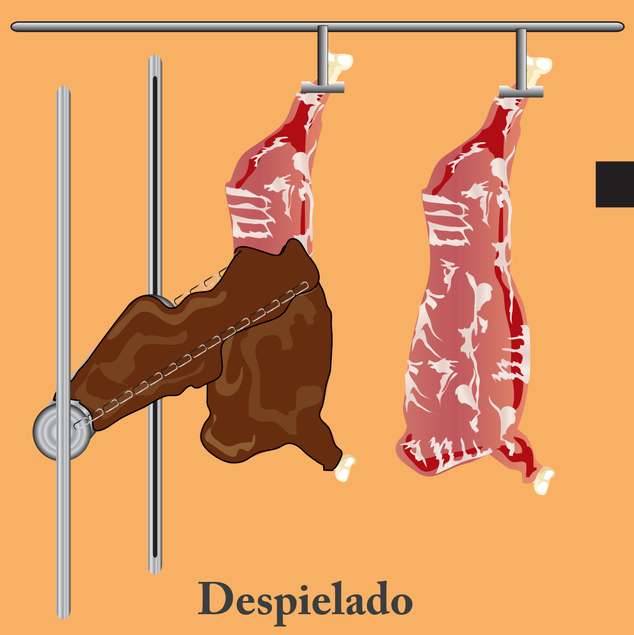
Área o Cajón para la Insensibilización
El sacrificio humanitario evita dolor y sufrimiento innecesario a los animales

Izado
Altura y distancia suficiente para evitar tocar piso y paredes

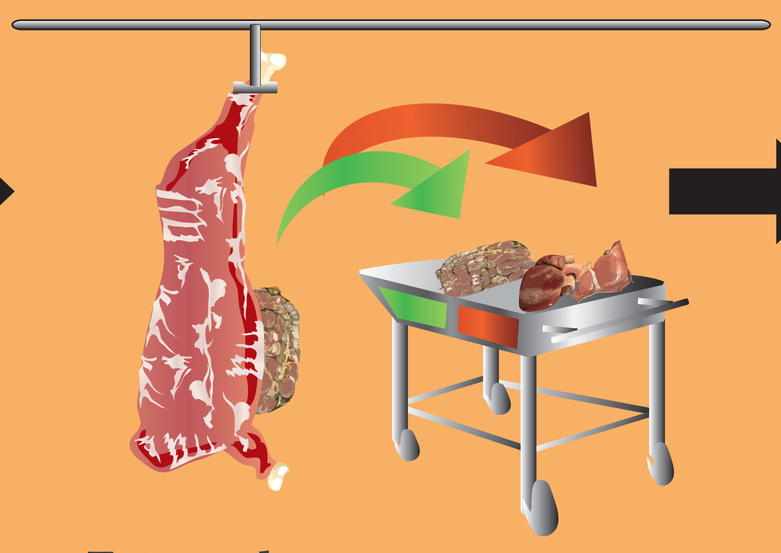
Desangrado
Corte de yugular, colectar sangre para consumo en recipientes limpios



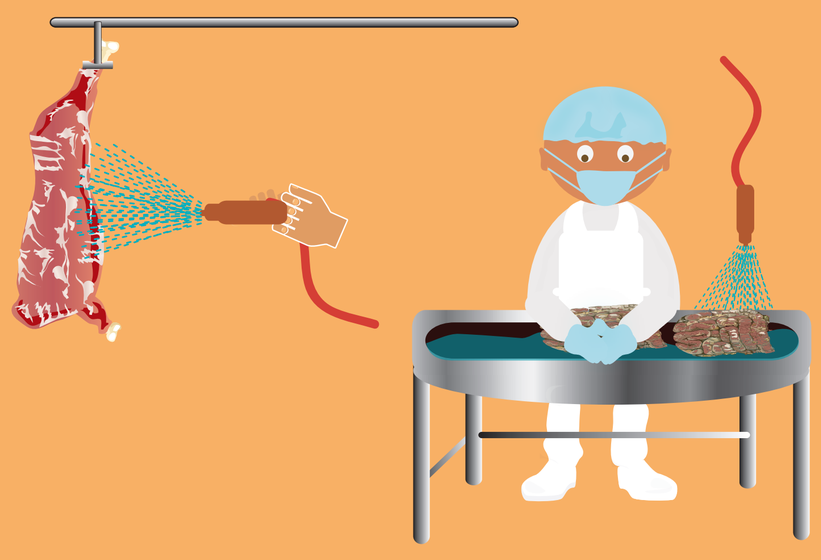
Corte de Cabeza, Patas y Cola
Identificarlas con la canal para inspección *post mortem*



Despielado
Evitar la contaminación de la canal durante su retiro

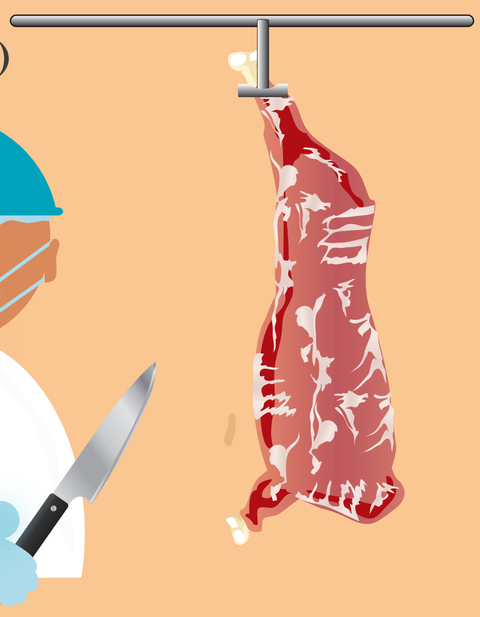


Eviscerado
Realizar en un lapso menor a 30 minutos evitando contaminar la canal y depositando las vísceras en contenedores limpios

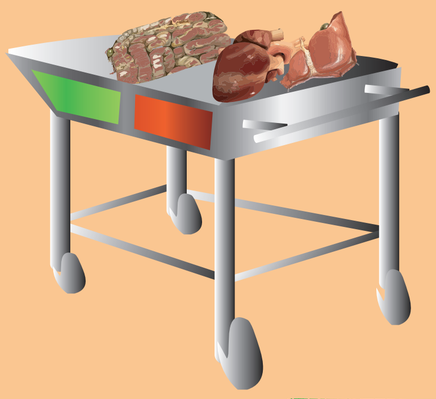


Lavado de canal y vísceras
Lavar al chorro de agua potable, limpiar, tallar, lavar, y enjuagar vísceras

Corte de canal
Realizar con sierra limpia y desinfectada



Inspección *Post Mortem*
La inspección (examen visual, palpación e incisión de nódulos linfáticos) se complementa con exámenes de laboratorio cuando así lo determina el médico veterinario.

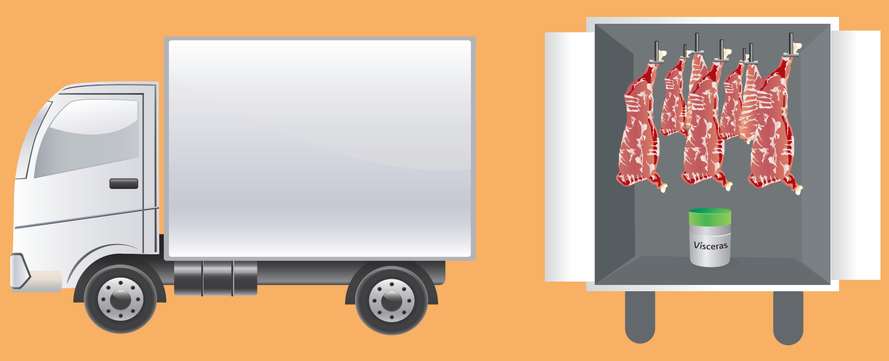


APROBADO ✓

RECHAZADO ✗

Corte en Cuartos o Piezas
Realizar con cuchillos y sierras limpias y desinfectadas

Refrigeración
Canales y vísceras por separado a 4°C



Transporte
Sanitario, cerrado, limpio y desinfectado con o sin refrigeración

RECUERDA NO COMER NI FUMAR DURANTE TODO EL PROCESO
RECUERDA LAVAR TUS MANOS Y EQUIPO CON FRECUENCIA

SALUD
SECRETARÍA DE SALUD

Cofepris
Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios