Durante el sacrificio y la evisceración

El encargado debe registrar:
- Fecha de sacrificio
- Identificación de los animales sacrificados
- Introductor de los animales al rastro
- Cantidad de animales sacrificados

Asímismo, las canales deben contar con una identificación individual que permita saber de cual animal se obtuvo, quién fue su introductor y el establecimiento de engorda. Las partes de la canal deben estar identificadas para asociarlas con la canal de la cual provienen.

Durante la inspección postmortem

En el establecimiento se deben mantener identificadas la canal y sus partes.
Registrar los resultados de la inspección.
En caso de rechazo de productos, se debe documentar:
- Cantidad de piezas y peso
- Causa del rechazo
- Animal del que se obtuvo el producto
- Procedencia del animal
- Destino del producto rechazado

Durante la salida de los productos

Si cuenta con cámara de conservación, el personal encargado debe registrar la temperatura, por lo menos una vez al día.
El encargado de embarque o despacho de productos debe registrar en una bitácora o formato específico:

-La fecha y hora de salida de productos.
- Cantidad de piezas y peso
- Productos despachados: debe registrarse el número de identificación de cada canal o producto, el cual debe permitir saber de cuál animal se obtuvo, quién fue su introductor y el establecimiento de engorda
- Temperatura de los productos
- Destino (indicar nombre o razón social y dirección del comprador de los productos)
- Datos del transporte (placas, compañia, responsable del transporte)

Los registros deben:
- **Conservarse por un año.**
- **Estar firmados por la persona que los llenó.**
- **Ser revisados periódicamente.**

En caso de errores no se debe tachonear, ni borrar; para corregir hay que trazar una línea en seguida anotar el dato y poner el nombre de quién realizó la correción.

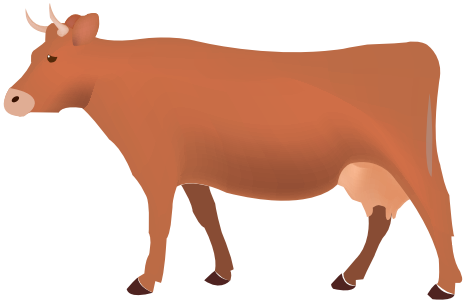
Cantidad
15 ~~4~~ kg
20 kg

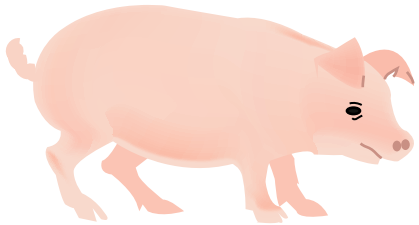
Cantidad
~~15~~ 14 kg Juan Pérez
20 kg

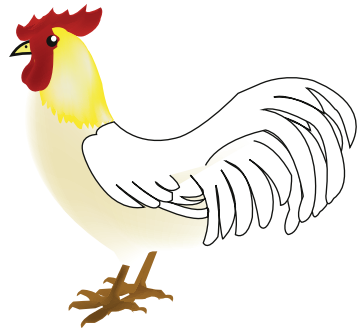
www.cofepris.gob.mx
Centro de Atención Telefónica
01 800 033 50 50

¿De dónde viene y a dónde va?

Trazabilidad en Rastros y Mataderos





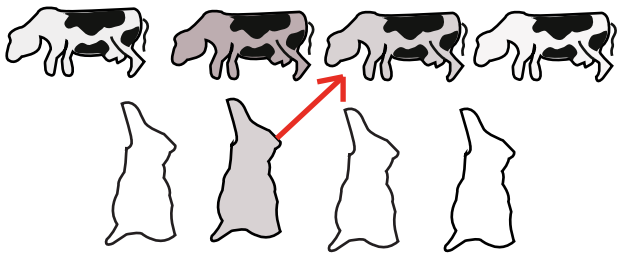


SALUD
SECRETARÍA DE SALUD

Cofepris
Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios

¿Qué es la trazabilidad o rastreo?

Es un sistema que sirve para identificar el origen de los animales y el destino de sus productos utilizando documentos que lo comprueben, tales como: bitácoras, facturas y registros.



¿Por qué debo implementar un sistema de trazabilidad?

Es un requisito establecido en la Norma Oficial Mexicana NOM-194-SSA1-2004 "Productos y servicios, especificaciones sanitarias en los establecimientos dedicados al sacrificio y faenado de animales para abasto, almacenamiento, transporte y expendio. Especificaciones sanitarias de productos.

¿Cuáles son las ventajas de la trazabilidad?

-Permite el control de entradas de ganado y de salidas de productos
-Permite la identificación de las causas de contaminación, y facilita la implementación de acciones correctivas y preventivas
-Facilita la ubicación de productos contaminados para su retiro del mercado y evitar que lleguen al consumidor final

¿Cómo se implementa un sistema de rastreo?

Para rastrear el origen de los animales, asi como el destino de sus productos, es indispensable:
a) Que los animales estén identificados individualmente.
b) Registrar el nombre completo del productor o engordador, la dirección de la unidad de producción así como el nombre completo y la dirección del introductor.
c) Que la identificación aparezca en todos los documentos que hagan referencia a estos animales.
d) Que los productos obtenidos cuenten con una identificación que los relacione con los animales de los que provienen.

Los documentos deben contener información sobre:

- Origen del ganado.
- Ingreso del ganado al rastro o matadero.
- Manejo del ganado y sacrificio.
- Manejo adecuado de los productos.
- Salida y destino de los productos.

Los registros deben estar firmados por las personas que los llenaron, y deben ser revisados por el jefe de quién los llenó.

¿Qué información debo recabar?

Durante la recepción de los animales

Al ingresar, todos los animales deben estar identificados ya sea con un arete, fierro u otro dispositivo y deben contar con un certificado zoosanitario.

El encargado de recepción debe solicitar copia del certificado zoosanitario y de la guía de tránsito, la cual debe mencionar a todos los animales que ingresan al establecimiento. El encargado también debe anotar en una bitácora o libreta de registro:

- Fecha de ingreso de los animales
- Procedencia del ganado (establecimiento de engorda) y, nombre del productor/engordador
- Nombre y domicilio del introductor
- Total de animales ingresados por cada introductor
- Número de certificado zoosanitario y número de guía de tránsito

Durante la inspección antemortem

El personal que realice la inspección debe registrar en la bitácora la siguiente información sobre los animales sanos, enfermos, caidos o muertos:
- Procedencia (establecimiento de engorda)
- Número de identificación del animal
- En su caso, causa del rechazo, de la enfermedad o de la muerte
- Destino del animal