

# ¿DE DÓNDE VIENE Y A DÓNDE VA?

## Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios

Oklahoma No. 14, Col. Nápoles, Delegación Benito Juárez,  
C.P. 03810, Ciudad de México.

Centro de atención telefónica (CAT):  
Tel:01 800 033 5050  
De lunes a viernes: de 8:30 a 18:00 hrs.

[www.cofepris.gob.mx](http://www.cofepris.gob.mx)  
[normascofepris@cofepris.gob.mx](mailto:normascofepris@cofepris.gob.mx)



## Trazabilidad en rastros y mataderos

**SALUD**  
SECRETARÍA DE SALUD



**Cofepris**   
Comisión Federal para la Protección  
contra Riesgos Sanitarios

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 cual animal se obtuvo, quien 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, compañía y responsable del transporte).



¿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 las 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.



### ● Durante la recepción de animales



Al ingresar, todos los animales deben estar identificados ya sea con 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*

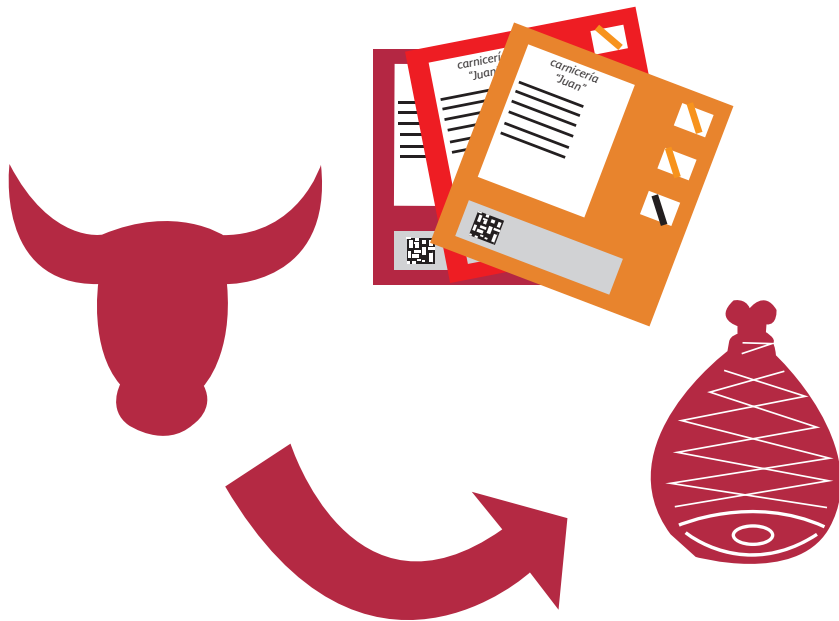
El personal que realice la inspección debe registrar en la bitácora la siguiente información sobre los animales sanos, enfermos, caídos o muertos:

- Procedencia (establecimiento de engorda).
- Número de identificación animal.
- En su caso; causa del rechazo, de la enfermedad o de la muerte.
- Destino animal.

## ¿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 los comprueben, tales como: bitácoras, facturas y registros.



## Registros

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 tachar ni borrar, para corregir hay que trazar una línea y enseguida anotar el nombre de quien realizó la corrección.

cantidad
15 kg
20 kg

Ejemplo de forma incorrecta.

cantidad
<del>15 kg</del> 14 kg
20 kg

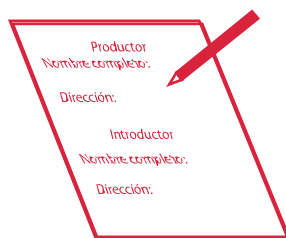
Ejemplo de forma correcta.

## ¿Cómo se implementa un sistema de rastreo?



Para rastrear el origen de los animales, así como el destino de sus productos, es indispensable:

- Que los animales estén identificados individualmente.
- La información sobre el establecimiento del cual provienen los animales.
- Que la identificación aparezca en todos los documentos que hagan referencia a estos animales.
- Que los productos obtenidos cuenten con una identificación que los relacione con los animales de los que provienen.



### ● Durante la inspección *postmortem*

En el establecimiento se deben mantener identificadas la canal y sus partes, así como 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.

## ● Durante el sacrificio y la evisceración

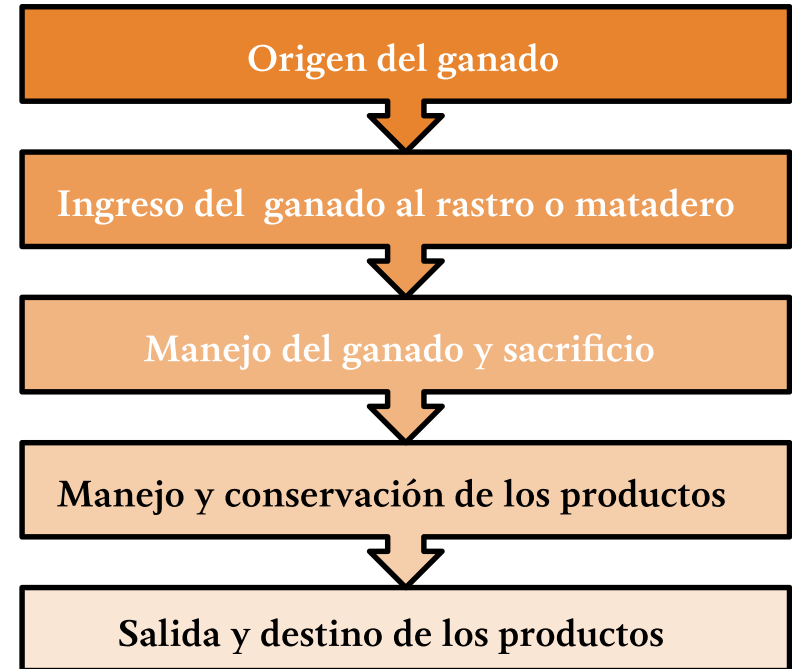
El encargado debe registrar:

- Fecha de sacrificio.
- Identificación de los animales sacrificados.
- Cantidad de animales sacrificados.

Así mismo, 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.

Los documentos deben contener información sobre:



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