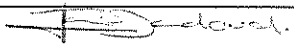




	DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA.		Código: DGI AAP- MINP-08
	DIRECCION DE ESTABLECIMIENTOS TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF)		Página: 1
Dirección de la DGI AAP	Dirección de Establecimientos TIF	Subdirector de área operativa TIF	
Título: MANUAL DE INSPECCION EN ESTABLECIMIENTOS TIF			
Fecha de emisión:		No. de revisión: 1	Próxima revisión: Julio de 2009


ACTUALIZACIÓN DEL MANUAL DE INSPECCION SANITARIA EN ESTABLECIMIENTOS DE SACRIFICIO TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF) 2008.

Elaboró	Revisó	Autorizó
  AHC SUBDIRECCION DE INSPECCION DE INSTALACIONES, ANIMALES, PROCESOS Y PRODUCTOS	 MVZ. JOSE JACOBO LOPEZ CAMERO	 MVZ. OCTAVIO CARRANZA DE MENDOZA

	DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA.		Código: DGIAAP-TIF-02
	DIRECCION DE ESTABLECIMIENTOS TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF)		Página 2 de 30
Dirección de la DGIAAP	Dirección de Establecimientos TIF	Subdirector de área operativa TIF	
Título: MANUAL DE INSPECCION SANITARIA EN ESTABLECIMIENTOS DE SACRIFICIO TIF			
Fecha de emisión:	No. de revisión: 1	Próxima revisión: Julio de 2009	

INDICE

- 1.- introducción.
- 2.- Objetivo.
- 3.- Marco Legal.
- 4.- Definiciones y conceptos.
- 5.- Abreviaturas.
- 6.- Instalaciones.
- 7.- Recepción de Animales.
- 8.- Análisis de documentos.
- 9.- Inspección de los Animales.
- 10.- Inspección Ante-Mortem.
- 11.- Categorías de Dictamen Ante-Mortem.
- 12.- Entrada al Área de Sacrificio.
- 13.- Insensibilizado.
- 14.- Desangrado.
- 15.- Despielado ó Desollado.
- 16.- Eviscerado.
- 17.- Inspección Post-Mortem.
- 18.- Marcado Sanitario.
- 19.- Canales y Partes No Aptas Para el Consumo.
- 20.- Sacrificio de Bovinos.
- 21.- Sacrificio de Porcinos.
- 22.- Sacrificio de Ovinos, Caprinos y Becerros.
- 23.- Sacrificio de Aves.
- 24.- Sacrificio de Equino

	DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA.		Código: DGIAAP-TIF-02
	DIRECCION DE ESTABLECIMIENTOS TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF)		Página 3 de 30
Dirección de la DGIAAP	Dirección de Establecimientos TIF	Subdirector de área operativa TIF	
Título: MANUAL DE INSPECCION SANITARIA EN ESTABLECIMIENTOS DE SACRIFICIO TIF			
Fecha de emisión:	No. de revisión: 1	Próxima revisión: Julio de 2009	

1.- INTRODUCCION

El Sistema Tipo Inspección Federal es un conjunto de normas de control de inocuidad y calidad con un elevado estándar sanitario, que ejerce el Gobierno Federal a través de la Secretaría de Agricultura Ganadería Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA), de acuerdo a las normas oficiales aceptadas internacionalmente que certifican, la construcción de las instalaciones, su conservación e higiene; la maquinaria, equipo e implementos que se utilizan en cada uno de los procesos; así como que cada uno de los procesos que se realizan para producir carne, productos cárnicos y alimentos de manera que, se asegura la obtención de productos inocuos para la población.

La inspección veterinaria que opera en los establecimientos TIF como parte de la Autoridad Competente juega varios roles: detectar las enfermedades de los animales, ejercer el control de las carnes y productos cárnicos, y verificar los sistemas de control de la inocuidad, desarrollados en las empresas.

2.- OBJETIVO

Se redacta este manual para establecer las responsabilidades y estandarizar la labor que desarrolla el MVO, con relación a la inspección sanitaria y las prácticas de higiene durante la producción de carne, productos cárnicos y alimentos dentro de los establecimientos TIF.

3.- MARCO LEGAL

Actualmente el marco legal está constituido por:

Ley Federal de Sanidad Animal

Reglamento de la Industrialización Sanitaria de la Carne


MODIFICACION NOM-008-ZOO-1994, Especificaciones zoosanitarias para la construcción y equipamiento de establecimientos para el sacrificio de animales y los dedicados a la industrialización de productos cárnicos, en aquellos puntos que resultaron procedentes.

NOM-009-ZOO-1994 Proceso sanitario de la carne.

NOM-024-ZOO-1995 Especificaciones y características zoosanitarias para el transporte de animales, sus productos y subproductos, productos químicos, farmacéuticos, biológicos y alimenticios para uso en animales o consumo por estos.

NOM-033-ZOO-1995 Sacrificio humanitario de los animales domésticos y silvestres.

NOM-051-ZOO-1995 Trato humanitario en la movilización de animales.

	DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA.		Código: DGIAAP-TIF-02
	DIRECCION DE ESTABLECIMIENTOS TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF)		Página 4 de 30
Dirección de la DGIAAP	Dirección de Establecimientos TIF	Subdirector de área operativa TIF	
Título: MANUAL DE INSPECCION SANITARIA EN ESTABLECIMIENTOS DE SACRIFICIO TIF			
Fecha de emisión:	No. de revisión: 1	Próxima revisión: Julio de 2009	

4.-DEFINICIONES Y CONCEPTOS

Alimento inocuo: Producto sano, que no es capaz de producir enfermedad.

Animal de abasto: Todo animal que se destina a su sacrificio, tales como bovinos, equinos, ovinos, caprinos, porcinos, aves, etc.

Animal caído: Es aquel o aquellos que por fracturas o alguna condición patológica, estén imposibilitados para entrar por si solos a la sala de sacrificio.

Animal Sospechoso: Significa que durante la Inspección sanitaria se han encontrado en el animal síntomas o signos de padecer alguna enfermedad o lesiones, que haciéndolo impropio para el consumo humano, que pueden ocasionar su decomiso parcial o total.

Canal: El cuerpo del animal desprovisto de piel, cerdas o plumas, cabeza, vísceras y patas.

Carne: Es la estructura compuesta por fibra muscular estriada, acompañada o no de tejido conjuntivo elástico, grasa, fibras nerviosas, vasos linfáticos y sanguíneos, de las especies animales autorizadas para el consumo humano.

Contaminante: Materia indeseable entre las que se incluyen sustancias o microorganismos que hacen que la carne, sus productos y subproductos, no sean aprobados para el consumo humano.

Decomiso: Las canales, vísceras y demás productos de origen animal, considerados impropios para el consumo humano y que únicamente podrán ser aprovechados para uso industrial.

Desollado ó despiele: Retiro de la piel de los animales.


Desplume: Retiro de las plumas del cuerpo del ave.

Despojo: Las partes no comestibles del animal.

Embarque: Total de animales, sus productos o subproductos, que están amparados por un mismo certificado zoosanitario.

Establecimiento: Las instalaciones ubicadas en territorio nacional en donde se desarrollan actividades de sanidad animal o se prestan servicios veterinarios, sujetos a regulación zoosanitaria o de buenas prácticas pecuarias en términos de esta Ley y su Reglamento

Establecimientos Tipo Inspección Federal: Las instalaciones en donde se sacrifican animales o procesan, envasan, empaquetan, refrigeran o industrializan bienes de origen animal y están sujetas a regulación de la Secretaría en coordinación con la Secretaría de Salud de acuerdo al ámbito de competencia de cada Secretaría y cuya certificación es a petición de parte.

	DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA.		Código: DGIAAP-TIF-02
	DIRECCION DE ESTABLECIMIENTOS TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF)		Página 5 de 30
Dirección de la DGIAAP	Dirección de Establecimientos TIF	Subdirector de área operativa TIF	
Título: MANUAL DE INSPECCION SANITARIA EN ESTABLECIMIENTOS DE SACRIFICIO TIF			
Fecha de emisión:	No. de revisión: 1	Próxima revisión: Julio de 2009	

Empacadora: Establecimiento industrializador que comprende desde el reconocimiento y sacrificio de los animales de abasto, pasando por la conservación preparación e industrialización de sus partes comestibles, así como del beneficio de las no comestibles, hasta transformarlas en artículos alimenticios, industriales o medicinales, debidamente empacados y listos para su transporte y venta posterior.

Faenado: Evisceración y eliminación de la piel, cerdas o plumas así como limpieza de la canal.

Insensibilización: Acción por medio de la cual se induce rápidamente a un animal a un estado de inconsciencia.

Inspector oficial auxiliar: Es la persona que posee conocimientos técnicos sobre la inspección de los animales y sus productos, que auxilia al Médico Veterinario oficial o aprobado por la Secretaría de Agricultura y Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación.

Inspección: Acto que realiza la Secretaría para constatar mediante la verificación el cumplimiento de la Ley Federal de salud Animal y las disposiciones que de ella deriven.

Inspección Ante-mortem: Todo procedimiento o prueba realizada por personal competente en los animales vivos con el propósito de lograr un veredicto sobre inocuidad, idoneidad o disposición.

Inspección Post-mortem: Todo procedimiento o prueba realizada por personal competente en todas las partes relevantes de los animales sacrificados/muertos con el propósito de juzgar su inocuidad, idoneidad o disposición.


Inspección veterinaria: Revisión técnica que realiza el personal oficial adscrito a los establecimientos para verificar la sanidad del producto que se produce en un establecimiento TIF.

Lote: Grupo de animales, productos o subproductos de origen animal, productos biológicos, químicos, farmacéuticos y alimenticios para uso en animales o consumo por éstos, agrupado o producido durante un periodo de tiempo determinado bajo las mismas condiciones, identificado de origen con un código específico.

Médico Veterinario Responsable: Médico Veterinario oficial o autorizado por la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, capacitado para realizar la inspección de animales y sus productos.

Médico Veterinario oficial: Profesionista de la medicina veterinaria asalariado por la Secretaría.

Médico Veterinario Autorizado ó Aprobado: Profesionista autorizado por la Secretaría, para prestar sus servicios de coadyuvancia y emisión de documentos en establecimientos TIF destinados al sacrificio y procesamiento, u otros que determine la Secretaría, para garantizar que se lleve a cabo lo establecido en las disposiciones que derivan de esta Ley. Dicho profesionista fungirá como responsable ante la Secretaría.

	DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA.		Código: DGIAAP-TIF-02
	DIRECCION DE ESTABLECIMIENTOS TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF)		Página 6 de 30
Dirección de la DGIAAP	Dirección de Establecimientos TIF	Subdirector de área operativa TIF	
Título: MANUAL DE INSPECCION SANITARIA EN ESTABLECIMIENTOS DE SACRIFICIO TIF			
Fecha de emisión:	No. de revisión: 1	Próxima revisión: Julio de 2009	

Peligro: Agente biológico, químico o físico presente en el alimento, o propiedad de éste, que puede provocar un efecto nocivo para la salud.

Planta Industrializadora: Establecimiento que procesa e industrializa las partes comestibles de los animales hasta transformarlas en productos alimenticios.

Planta de Rendimiento: Fábrica o instalación que cuenta con equipo diverso como generadores de vapor, trituradores, molinos, cocedores, prensas mecánicas o hidráulicas, secadores, tamices, mezcladoras u otros para el beneficio, transformación o aprovechamiento de aquellos subproductos provenientes del sacrificio de animales que no resulten aptos para el consumo humano.

Producto comestible: Es todo aquel producto apto para consumo humano.

Retención: Acto que ordena la Secretaría con el objeto de asegurar temporalmente animales, bienes de origen animal, desechos, despojos, productos químicos, farmacéuticos, biológicos o alimenticios para uso en animales o consumo por éstos, considerados como de riesgo zoonosario.

Sacrificio: Acto que provoca la muerte de los animales por medio de métodos físicos o Químicos.

Secretaría: La Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación.

Visceras: Los órganos contenidos en las cavidades torácica, abdominal, pelviana y craneana.

Viscera roja: Nombre aplicado a las vísceras contenidas en la cavidad torácica, así como al bazo, hígado y páncreas.

Viscera verde: Nombre aplicado a las vísceras contenidas en la cavidad abdominal excepto bazo, hígado y páncreas.

Zoonosis: Enfermedades transmisibles de los animales al hombre.

5.- ABREVIATURAS

TIF Tipo Inspección Federal

MVO Medico Veterinario Oficial

MVA Medico Veterinario Autorizado ó Aprobado


SAGARPA Secretaría de Agricultura Ganadería Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación

OIE Organización Mundial de Salud Animal

NOM Norma Oficial Mexicana

DGIAAP Dirección General de Inocuidad Agroalimentaria, Acuícola y Pesquera.

HACCP Sistema de análisis de riesgo y puntos críticos de control

	DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA.		Código: DGIAAP-TIF-02
	DIRECCION DE ESTABLECIMIENTOS TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF)		Página 7 de 30
Dirección de la DGIAAP	Dirección de Establecimientos TIF	Subdirector de área operativa TIF	
Título: MANUAL DE INSPECCION SANITARIA EN ESTABLECIMIENTOS DE SACRIFICIO TIF			
Fecha de emisión:	No. de revisión: 1	Próxima revisión: Julio de 2009	

BPM Buenas Prácticas de Manufactura

POES Procedimiento Operacional Estándar de Sanitización

6.- INSTALACIONES

Las instalaciones de los establecimientos dedicados al sacrificio de animales de abasto deberán reunir condiciones de diseño y construcción que eviten la contaminación por causas exógenas, como olores objetables, polvo y plagas, así mismo que permitan aplicar regularmente procedimientos de limpieza y desinfección que aseguren la inocuidad de los alimentos.

Se debe contar con todos los servicios necesarios para facilitar una operación higiénica (incluida la inspección de la carne) y estar diseñada de modo que el personal pueda trabajar eficazmente y con seguridad. Es necesario que las normas de diseño y construcción tanto del edificio como del equipo incluido en él, no representen ningún riesgo de posible contaminación directa o indirecta a la carne que se producirá, las instalaciones del establecimientos, así como el equipo deben apearse a lo dispuesto en la NOM –ZOO-008-1994.

Las instalaciones del establecimiento y la ubicación del equipo, debe estar planeado para facilitar su limpieza, mientras se efectúan las operaciones de producción de carne durante la jornada de trabajo, así como al finalizar el turno de producción.


Los pisos, paredes y techos del Establecimiento deben ser de materiales impermeables resistentes al uso y a la corrosión, que permitan una fácil limpieza y mantenimiento. Los techos deberán mantenerse libres de cualquier material que pueda contaminar. Las paredes internas deben ser lisas y planas, deben instalarse protecciones para evitar que sean dañadas por el movimiento de los carros que transportan producto, las uniones de pared con pared y el zoclo sanitario deben ser redondeadas con el objeto de evitar acumulación de residuos orgánicos y facilitar su limpieza; los pisos no deben presentar ranuras, ni depresiones que puedan acumular suciedad o grasa, deben estar inclinados hacia el drenaje.

Los marcos y puertas de todas las unidades deberán estar bien sellados. Se debe contar con barreras o filtros mecánicos que eviten el ingreso de contaminantes. El establecimiento debe contar con suficiente espacio para la ubicación del equipo sin que este pegado a las paredes, para evitar congestionamientos y facilitar los recorridos de inspección.

En el almacén, el material y equipo deben colocarse en forma ordenada sobre plataformas de 30 cm de altura, para permitir una limpieza rutinaria de los pisos y paredes lo mismo debe hacerse si existe un taller de reparación.

Los exteriores del establecimiento deben estar libres de basura, así como de cualquier acumulación de material o equipo; se debe controlar el crecimiento de hierbas y arbustos alrededor del mismo, estas acumulaciones propician el desarrollo de fauna nociva, que provoca que los programas de control de plagas no sean efectivos.

Es necesario que las áreas destinadas al material y producto no comestible, también se ajuste a lo dispuesto en las Normas Oficiales aplicables.

	DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA.		Código: DGIAAP-TIF-02
	DIRECCION DE ESTABLECIMIENTOS TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF)		Página 8 de 30
Dirección de la DGIAAP	Dirección de Establecimientos TIF	Subdirector de área operativa TIF	
Título: MANUAL DE INSPECCION SANITARIA EN ESTABLECIMIENTOS DE SACRIFICIO TIF			
Fecha de emisión:	No. de revisión: 1	Próxima revisión: Julio de 2009	

7.-RECEPCION DE ANIMALES

En este punto el MVO debe verificar que las instalaciones de los corrales y áreas de recepción de ganado, cumplan lo dispuesto en la normatividad vigente, así como ponderar el Bienestar Animal, en esta etapa se debe verificar el origen de los animales por medio de análisis de los documentos que acompañan el embarque. Se debe constatar que los vehículos utilizados después de desembarcar a los animales sean lavados y desinfectados.

El establecimiento debe contar con un "manual de procedimientos" donde se indique el tratamiento dado a los animales en las diferentes etapas, desde su llegada al establecimiento hasta su sacrificio, incluyendo su estadía en los corrales. El MVO debe tener conocimiento de este manual.

8.-ANÁLISIS DE DOCUMENTOS

Al momento de la llegada de los animales se debe realizar la revisión del certificado zoonosanitario de importación o de movilización nacional según sea el caso y constatar que se cumple con la información registrada en éste. Tal como el número de animales, el medio de transporte (características), el fleje utilizado para asegurar las puertas del transporte, la identificación y origen de los animales.

En caso de que un embarque no presente certificado zoonosanitario (nacional o de importación) o que los datos registrados en éste certificado zoonosanitario presenten discrepancias o presenten alteraciones, no se permitirá que los animales sean admitidos en el establecimiento o si es el caso no sean ingresados al sacrificio.

En esta etapa se debe asegurar que los animales estén perfectamente identificados con la finalidad de asegurar durante su estancia en corrales y sus diferentes etapas de proceso en el establecimiento, se pueda realizar en caso de ser necesario el seguimiento de los mismos hacia su origen, así como de poder identificar que producto se obtuvo de los animales y el destino final del producto obtenido de esos animales.


9.-INSPECCIÓN DE LOS ANIMALES

Todo el ganado en pie que se presenta para sacrificio en los establecimientos TIF debe examinarse en el establecimiento por un MVO o un MVA, bajo la supervisión de un Médico Veterinario Oficial.

Debe llevarse a cabo una inspección a la llegada de los animales o antes de que se cumplan 24 horas de su llegada al establecimiento y menos de 24 horas antes del sacrificio.

Además, el veterinario oficial podrá decidir llevar a cabo una inspección de los animales en cualquier otro momento (se sugiere una inspección por lote de animales cada 24 hrs.), mientras permanezcan los animales en los corrales del establecimiento.

Si ya se ha llevado a cabo una inspección ante-mortem y hay una demora de más de 24 hrs. con respecto al sacrificio, se deberá volver a realizar la inspección ante-

	DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA.		Código: DGIAAP-TIF-02
	DIRECCION DE ESTABLECIMIENTOS TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF)		Página 9 de 30
Dirección de la DGIAAP	Dirección de Establecimientos TIF	Subdirector de área operativa TIF	
Título: MANUAL DE INSPECCION SANITARIA EN ESTABLECIMIENTOS DE SACRIFICIO TIF			
Fecha de emisión:	No. de revisión: 1	Próxima revisión: Julio de 2009	

mortem, de modo que esta tenga lugar en un plazo no mayor a 24 hrs. antes del sacrificio de los animales.

Sólo se deberá proceder al sacrificio de animales que han cumplido un periodo mínimo de descanso (cuadro 1) y siempre posterior a la inspección ante-mortem.

Será necesario que los animales hayan reposado antes de la matanza a fin de que sus condiciones fisiológicas sean óptimas y se asegure que no quedan ocultas sinologías de enfermedades o defectos.

Cuadro 1. Periodos mínimos de descanso en animales previo al sacrificio en establecimientos TIF.

ESPECIE	PERIODO MINIMO DE ESCANSO
Ovinos	24 hrs.
Porcinos	12 hrs.
Equinos	6 hrs.
Bovino	3 hrs.
Aves	El tiempo que dura la inspección ante-mortem es suficiente para su descanso y ventilación.
El tiempo de reposo podrá reducirse a la mitad del mínimo señalado, cuando el ganado provenga de lugares cuya distancia sea menor de 50 kilómetros.	


10.-INSPECCION ANTE-MORTEM

La inspección ante-mortem deberá permitir determinar si existen señales:

De que se haya puesto en peligro el bienestar de los animales durante su transporte y durante su estancia en los corrales del establecimiento; o de que se presente cualquier condición que pueda ser perjudicial para la Salud Humana o la Sanidad Animal, prestando especial atención a la detección de zoonosis y de enfermedades que figuren en el listado de la OIE.

La inspección post-mortem debe consistir en un examen clínico de manera individual o por lotes de animales, este examen debe ser rápido, con el animal de pie, en estática y dinámica para determinar si es apto para el sacrificio.

Se debe comprobar si los animales exhiben un aspecto exterior sano; se debe observar su manera de andar, si presentan cojera, así como el grado y la causa de la cojera, se prestará atención sobre el estado de carnes, postura.

	DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA.		Código: DGIAAP-TIF-02
	DIRECCION DE ESTABLECIMIENTOS TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF)		Página 10 de 30
Dirección de la DGIAAP	Dirección de Establecimientos TIF	Subdirector de área operativa TIF	
Título: MANUAL DE INSPECCION SANITARIA EN ESTABLECIMIENTOS DE SACRIFICIO TIF			
Fecha de emisión:	No. de revisión: 1	Próxima revisión: Julio de 2009	

La superficie corporal (piel, pelo, color superficial, lesiones peculiares), reflejan con frecuencia el estado sanitario y trato del que fueron objeto los animales. Se prestará atención a las lesiones subcutáneas. Se debe verificar los labios morros, La vulva, vagina y mamas no deben presentar abultamientos o enrojecimiento que aporten información de enfermedades generales. En el reconocimiento del sistema respiratorio se debe observar las aberturas nasales, observar si hay tos, ruidos respiratorios anormales, flujo nasal, respiración dificultosa, etc.

Los animales sospechosos de padecer alguna enfermedad que pudiera determinar que no fueran aptos para consumo humano, deben ser llevados al corral de animales sospechosos para realizar un examen clínico y comprobar los parámetros fisiológicos (temperatura, estado de las mucosas, respiración, estado sensorial, etc.), además de las lesiones o anomalías que puedan presentarse, con el fin de realizar un dictamen preciso con respecto al estado del animal.

La inspección ante-mortem deberá asegurar que aquellos animales cuya carne puede ser apta para el consumo humano (animal sospechoso) pero que requieren una manipulación especial durante el sacrificio y el faenado, así como aquellos animales que exigirán una atención especial durante la inspección post-mortem, sean identificados y manipulados o inspeccionados de manera más cuidadosa para descartar algún problema. Si durante la inspección ante-mortem se observa alguna enfermedad o afección que no impida que el animal sea sacrificado para el consumo humano, deberá identificarse el animal y autorizarse su matanza, que irá seguida de una inspección veterinaria post-mortem.


Los resultados de la inspección ante-mortem deben registrarse en el formato correspondiente y el correcto llenado es responsabilidad del MVO.

La información generada y registrada en la inspección ante-mortem debe ser proporcionada al MVO que vaya a realizar la inspección post-mortem. Esta información es especialmente importante cuando el MVO que realiza la inspección ante-mortem dictamina que se puede proceder a la matanza de un animal sospechoso en condiciones especiales de higiene.

11.-CATEGORÍAS DE DICTAMEN ANTE-MORTEM

Derivado de la inspección ante-mortem los animales pueden ser sujetos de la siguiente clasificación:

- Aprobado para el sacrificio animal que no presenta un riesgo aparente a la salud de la población. Se terminara de constatar en el examen post-mortem.
- Decomiso en pie animal que no es apto para el consumo ya que se diagnostica una enfermedad o defecto que además de representar un riesgo a la salud puede representar riesgo a la salud animal.
- Animal sospechoso animal que debe ser sometido a un examen minucioso para determinar si es apto para sacrificio o en su caso es rechazado.
- Animales en descanso obligatorio animales que no han cumplido un periodo de descanso según lo dispuesto en la NOM.
- Sacrificio humanitario o de urgencia animales con lesiones traumáticas recientes a los cuales se les debe evitar un sufrimiento innecesario.

	DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA.		Código: DGIAAP-TIF-02
	DIRECCION DE ESTABLECIMIENTOS TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF)		Página 11 de 30
Dirección de la DGIAAP	Dirección de Establecimientos TIF	Subdirector de área operativa TIF	
Título: MANUAL DE INSPECCION SANITARIA EN ESTABLECIMIENTOS DE SACRIFICIO TIF			
Fecha de emisión:	No. de revisión: 1	Próxima revisión: Julio de 2009	

Los animales sospechosos podrán ser aprobados para sacrificio en condiciones especiales, en estos casos el MVO o MVA que realiza la inspección ante-mortem puede sospechar que las conclusiones de la inspección post-mortem podrían dar lugar a un decomiso parcial o total de la canal. Como ejemplo animales sospechosos de melanosis.

12.-ENTRADA AL ÁREA DE SACRIFICIO

Solo podrán entrar al área de sacrificio animales vivos o animales insensibilizados que vayan a ser sujetos a un sacrificio de emergencia por cuestiones de Bienestar Animal, este ultimo siempre bajo supervisión de un MVO.

No debe usarse para el arreo de ganado ningún objeto que pueda causarles estrés innecesario ó traumatismos.

Los animales que se presenten para la matanza deberán estar suficientemente limpios, de manera que no representen un riesgo de contaminación durante la matanza y faenado, se debe verificarse que el tiempo de escurrimiento posterior al baño sea suficiente, pues los animales deben estar apenas húmedos para evitar posible escurrimiento de agua que pueda ser un factor de contaminación por este hecho. En caso de no cumplirse esto, el MVO debe parar el proceso y exigir se cumplan estas disposiciones.


13.-INSENSIBILIZADO

El procedimiento de insensibilizado, debe ser apegado a lo dispuesto a la NOM-033-ZOO-1995 Sacrificio Humanitario de los animales domésticos y silvestres.

Los animales insensibilizados por medios mecánicos aplicados a la cabeza, deben presentarse en una posición que permita aplicar y hacer funcionar el aparato con facilidad y precisión. Podrán, utilizarse medios de restricción de los movimientos de la cabeza.

Las características de un buen insensibilizado para el caso de pistola de perno cautivo son:

- El animal posterior al insensibilizado debe caer, puede presentar rigidez muscular la que debe disminuir gradualmente, no debe haber intentos de incorporación, pueden presentarse movimientos de pateo pero la cabeza debe estar relajada con los músculos del cuello sin fuerza.
- La respiración debe ser arrítmica puede existir jadeo o resuello.
- Los ojos deben permanecer quietos, con la pupila dilatada, no debe existir reflejo corneal.
- La lengua debe estar fuera de la boca.
- El animal ya colgado debe tener la espalda recta y la cabeza debe estar colgando sin fuerza, no debe presentar arqueado de la espalda ni reflejo de enderezamiento.

	DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA.		Código: DGIAAP-TIF-02
	DIRECCION DE ESTABLECIMIENTOS TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF)		Página 12 de 30
Dirección de la DGIAAP	Dirección de Establecimientos TIF	Subdirector de área operativa TIF	
Título: MANUAL DE INSPECCION SANITARIA EN ESTABLECIMIENTOS DE SACRIFICIO TIF			
Fecha de emisión:	No. de revisión: 1	Próxima revisión: Julio de 2009	

14.-DESANGRADO

La operación del sangrado debe ser verificado periódicamente por el MVO, este procedimiento de sangrado debe ser adecuado y los operarios deben llevar a cabo Buenas Prácticas de Manufactura.

Todos los animales llevados a la zona de matanza deberán ser sacrificados sin demora. Las operaciones de insensibilización y sangrado de los animales no deberán efectuarse a una velocidad superior a aquella, a la que puedan admitirse los cuerpos de los animales para su faenado.

El sangrado de los animales se debe realizar dentro de los 30 segundos después de la insensibilización, se deberá efectuar de manera que se provoque un desangrado rápido, profuso y completo. El desangrado debe realizarse por corte de yugular, tras la incisión del vaso sanguíneo, no se someterá a los animales a ninguna otra operación de preparación de la canal hasta que haya cesado el sangrado.

La operación de aturcido, sujeción, izado y el sangrado de los animales, deberá efectuarse de manera secuencial a un solo animal, nunca a dos animales o mas de manera simultánea.

15.-DESPIELADO O DESOLLADO

A partir de esta etapa y durante todo el proceso, el MVO debe supervisar que las canales estén separadas unas de otras para evitar el contacto entre ellas y así evitar el riesgo de contaminación. Las canales se mantendrán separadas hasta que hayan sido examinadas y aprobadas por el MVO, y no entrarán en contacto sino con las superficies o equipo esenciales para la manipulación, faenado e inspección.

Además el MVO debe verificar las Buenas Practicas de Higiene y Buenas Prácticas de Manufactura durante este procedimiento.


16.-EVISCERADO

La evisceración debe efectuarse en un lapso menor de 30 minutos, a partir del momento en que ha sido sacrificado el animal. Si por causas de fuerza mayor se extendiera dicho lapso, todas las canales deben ser sometidas a toma de muestras para su examen bacteriológico.

En esta etapa la inspección del MVO debe constatar las Buenas Prácticas de Manipulación de las vísceras, así como de la ligadura del recto, con el fin de minimizar el riesgo de contaminación de contenido gastrointestinal por ruptura o escurrimiento.

17.-INSPECCIÓN POST-MORTEM

En caso de que algunas partes del animal diferentes a la canal, fueran a ser sujetas de aprovechamiento deberán identificarse correctamente con el mismo sistema y numero de identificación de la canal correspondiente y no podrán ser retiradas del área de sacrificio, hasta obtener el dictamen final emitido por el MVO.

	DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUICOLA Y PESQUERA.		Código: DGIAAP-TIF-02
	DIRECCION DE ESTABLECIMIENTOS TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF)		Página 13 de 30
Dirección de la DGIAAP	Dirección de Establecimientos TIF	Subdirector de área operativa TIF	
Título: MANUAL DE INSPECCION SANITARIA EN ESTABLECIMIENTOS DE SACRIFICIO TIF			
Fecha de emisión:	No. de revisión: 1	Próxima revisión: Julio de 2009	

La inspección post-mortem deberá efectuarse de modo sistemático con objeto de asegurar que la carne aprobada para el consumo humano sea inocua y sana, tan pronto como lo permita el faenado.

Los procedimientos de inspección deberán asegurar la ausencia de toda contaminación identificable en la inspección post-mortem y reducir al mínimo posible las posibilidades de que haya una contaminación invisible

Durante la inspección post-mortem, el MVO coteja la información, obtenida durante la inspección ante-mortem, con la que puede obtener del examen de la cabeza, canal y vísceras. Cuando en esta fase no se pueda adoptar una decisión sobre la idoneidad para el consumo humano, la canal y todas las partes del animal podrán retenerse adecuadamente protegidas hasta que se disponga de pruebas confirmatorias con las cuales se puede autorizar la canal para su consumo o se procede a su decomiso. La inspección post-mortem deberá ser eficiente y eficaz, lo que exige una adaptación de los procedimientos a las circunstancias concretas. Para hacerlo en la debida forma se necesita un análisis oficial de los riesgos.


Deben ser considerados no comestibles los órganos reproductores de machos y hembras, vesícula biliar, pulmones y tráquea, bazo, recto, tonsilas, órganos del aparato urinario, páncreas, glándulas mamarias en producción y nonatos. Estos productos deben ser eliminados y retirados del área de sacrificio de manera inmediata.

Para la inspección de la cabeza esta deberá presentarse desprovista de piel y perfectamente limpia, en el caso de las vísceras se dispondrá de mesas o carros de inspección, donde deben estar separadas las vísceras rojas de las verdes.

Una vez concluida la inspección post-mortem. El inspector emite un dictamen en el que se especifica si el animal está en condiciones de ser autorizado para el consumo humano.

La carne puede declararse:

- a) Incondicionalmente inocua y sana y por consiguiente apta para el consumo humano.
- b) condicionalmente apta para el consumo humano, en cuyo caso será necesario aplicar un tratamiento prescrito para hacerla inocua y sana.
- c) Aislamiento y retención de la carne hasta efectuar una nueva inspección, de acuerdo con la enfermedad o padecimiento de que se trate, donde se puede recurrir a pruebas de laboratorio para asegurar que la carne es apta o si es necesaria destruirla.
- d) Totalmente inadecuada para el consumo humano, y que por lo tanto deberá ser decomisada o eliminada de otro modo; en caso de que sea inadecuada para el consumo humano, habrá que adoptarse una decisión posterior en cuanto a si la carne se puede utilizar para algún otro fin o si es necesario destruirla.
- e) Parcialmente inadecuada para el consumo humano, lo que exige retirar y eliminar las partes anormales antes de que la carne restante pueda ser aprobada como apta para el consumo humano; deberá adoptarse una decisión posterior en cuanto a si las partes retiradas por no ser aptas para el consumo humano se pueden utilizar para algún otro fin o si es necesario destruirlas

	DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUICOLA Y PESQUERA.		Código: DGIAAP-TIF-02
	DIRECCION DE ESTABLECIMIENTOS TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF)		Página 14 de 30
Dirección de la DGIAAP	Dirección de Establecimientos TIF	Subdirector de área operativa TIF	
Título: MANUAL DE INSPECCION SANITARIA EN ESTABLECIMIENTOS DE SACRIFICIO TIF			
Fecha de emisión:	No. de revisión: 1	Próxima revisión: Julio de 2009	

- f) Apta para el consumo humano, si bien su distribución deberá restringirse a una zona geográfica limitada, por razones de sanidad animal.

18.-MARCADO SANITARIO

El marcado sanitario de las canales debe ser colocado por el MVO ó bajo su vigilancia y será su responsabilidad el correcto uso, el sellado deberá ser aplicado después de la inspección post-mortem y cuando los controles oficiales no hayan detectado deficiencias que impliquen que la carne no sea apta para el consumo humano.

Las tintas empleadas para este marcado serán indelebles, atóxicas y de grado alimenticio, para el caso de los productos considerados de exportación, se deberá cumplir con lo dispuesto por los países a los cuales se pretende exportar. En el caso de vísceras, éstas serán marcadas con sello eléctrico

Cuando la tinta, sellos, marcadores y demás materiales necesarios para estas funciones no se encuentren en uso, se guardarán bajo llave u otro sistema de seguridad controlado por el MVO.

19.-CANALES Y PARTES NO APTAS PARA EL CONSUMO


Las canales y otras partes pertinentes decomisadas por la autoridad sanitaria, que lleva a cabo la inspección post-mortem como peligrosas o no aptas para el consumo humano deberán ser identificadas según proceda y manipuladas de manera que se evite la contaminación cruzada de la carne de otras canales y partes pertinentes. Se deberá dejar constancia de la razón del decomiso, pudiéndose realizar pruebas de laboratorio confirmatorias si se considera necesario.

Cuando en las canales, vísceras u órganos se descubra cualquier lesión o condición que los haga impropios para el consumo humano, serán rotulados, sellados o marcados con la leyenda "Inspeccionado y Rechazado SAGARPA, México"; procediéndose de inmediato a su separación o depósito en recipientes, compartimientos o locales especiales acondicionados para tal objeto, quedando desde ese momento bajo el control del MVO ó del MVA adscrito a la planta.

Con base en las lesiones que presenten las canales, vísceras u órganos, el MVO ó MVA, podrá llevar a cabo los siguientes procedimientos:

- Destrucción inmediata en la planta de rendimiento u horno incinerador o desnaturalización con ácido fénico crudo u otras sustancias autorizadas por la Secretaría.
- Aprovechamiento total o parcial en la elaboración de productos no comestibles para uso industrial.

El personal oficial adscrito al establecimiento, cuidará de que se observen todas aquellas medidas sanitarias necesarias para la correcta limpieza y desinfección de la maquinaria, equipo y del personal que estuvo en contacto con las canales, vísceras y órganos de los animales rechazados durante la inspección.

	DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUICOLA Y PESQUERA.		Código: DGIAAP-TIF-02
	DIRECCION DE ESTABLECIMIENTOS TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF)		Página 15 de 30
Dirección de la DGIAAP	Dirección de Establecimientos TIF	Subdirector de área operativa TIF	
Título: MANUAL DE INSPECCION SANITARIA EN ESTABLECIMIENTOS DE SACRIFICIO TIF			
Fecha de emisión:	No. de revisión: 1	Próxima revisión: Julio de 2009	

Las canales, vísceras y órganos rechazados se almacenarán en forma separada de los productos comestibles hasta su disposición final.

REQUISITOS ESPECIFICOS

20.-SACRIFICIO DE BOVINOS

INSENSIBILIZACIÓN Y DESANGRADO

Los métodos utilizados para manejar, insensibilizar, sujetar y desangrar deben ser, en general, sanitarios y humanos. Los corrales de recepción y los pasadizos deben mantenerse limpios, para evitar que se ensucie el ganado. No debe haber sobrepoblación de animales, para evitar caídas, golpes, contusiones y atascamientos en los pasadizos.

Los corrales de recepción, trampas de retención y cajones de insensibilización, deben ser limpiados a fondo antes del inicio de las operaciones del día.

El ganado debe ser bañado y dejarse escurrir antes de pasar al cajón de insensibilización. El área seca o donde caen los animales insensibilizados debe mantenerse limpia, no debe desangrarse a los animales en esta área.

Es conveniente desangrar a los animales inmediatamente después de su insensibilización. Para evitar la contaminación cruzada entre las canales, no se deben insensibilizar varios animales a la vez.


El área de insensibilización y el área seca deben estar construidas de tal manera que si algún animal no queda totalmente inconsciente, este no tenga posibilidad de pasar al área de sacrificio. Por lo anterior debe haber una cerca de aproximadamente un metro de alto construida de material inoxidable, alrededor del área seca, para evitar eventualidades.

Para la insensibilización de los bovinos se debe utilizar pistola de perno oculto, esta no deberá ser de tipo neumático debido a que puede introducir aire y partículas extrañas a la cavidad craneana. Si esta pistola introduce piel y tejidos a la cavidad craneana, estos tendrán que retirarse después de que la cabeza haya sido desprendida y desollada. Los tejidos que sufran hemorragias, y los cerebros contaminados con sustancias extrañas deben ser decomisados.

REMOCIÓN Y DESOLLADO DE CABEZA

Esta actividad, será después de que el animal este totalmente desangrado.

Cuando empiece el desollado de las cabezas estas ya deben estar separadas en las canales o colocadas de tal manera que se evite la contaminación de otras áreas. Las cabezas desolladas no deben de estar en contacto con otras canales el piso o las estructuras del edificio. Las cabezas deben desprenderse del resto del cuerpo lo más pronto posible para disminuir la cantidad de contaminación.

	DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA.		Código: DGIAAP-TIF-02
	DIRECCION DE ESTABLECIMIENTOS TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF)		Página 16 de 30
Dirección de la DGIAAP	Dirección de Establecimientos TIF	Subdirector de área operativa TIF	
Título: MANUAL DE INSPECCION SANITARIA EN ESTABLECIMIENTOS DE SACRIFICIO TIF			
Fecha de emisión:	No. de revisión: 1	Próxima revisión: Julio de 2009	

La cabeza debe desprenderse procurando que no se contamine con el contenido gástrico del animal. Esto puede lograrse jalando la cabeza hacia un lado en el momento de cortar el tracto digestivo. La extracción del contenido del rumen es extremadamente difícil, debido a su constitución, los cuchillos del desollador deben limpiarse y desinfectarse entre cada animal frecuentemente.

Deben separarse los cuernos, conductos auditivos, labios y toda la piel antes del lavado de las cabezas. El equipo para limpiar y descornar debe asearse después de preparar cada cabeza. Además de debe limpiarse y esterilizarse el equipo, cuando se haya utilizado en animales sospechosos.

El lavado de las cabezas debe realizarse en compartimientos o áreas en donde las salpicaduras de agua no constituyan un peligro potencial de contaminación para los canales adyacentes. Se debe de lavar a chorro tanto cavidades nasales como orales, antes de lavar las superficies exteriores de la cabeza. Antes de la inspección, las cabezas deben estar completamente libres del pelo u otros contaminantes.

Debe haber una iluminación de una intensidad de 60 candelas en los gabinetes o compartimiento en las que se lavan las cabezas.

Los ganchos para cabezas de los gabinetes de lavado deben ser removibles y giratorios a menos que exista equipo para esterilizarlo (incluyendo un termómetro), estos ganchos deben limpiarse después de que se retiren las cabezas, y antes de colocar las siguientes. Si se trata de cabezas de animales sospechosos, o frecuentemente enfermos, además de limpiarlos se deben esterilizar.

Los percheros de inspección deben de esterilizarse después de que se hayan utilizado para inspeccionar cabezas retenidas y deberán contar con un esterilizador. La temperatura mínima de agua será de 82.5° C para verificar esto se debe instalar un termómetro convenientemente localizado.

DESPRENDIMIENTO DE ESÓFAGO


El desprendimiento del esófago debe hacerse en el momento en el que se desprenda la cabeza del resto de la canal. Antes de cortarlo se debe amarrar este conducto, para evitar que salga el contenido del rumen.

El desprendimiento del esófago generalmente se realiza con una varilla metálica cortada en una forma de tirabuzón, la cual se introduce hasta su base. Esto desprende al esófago de los ligamentos que la unen con la tráquea y los pulmones, permitiendo extraerlo sin desgarrarlo.

Es necesario desprender el esófago antes de remover las demás vísceras, evitando contaminar y de ser posible cerca del área de desangrado.

DESOLLADO DE LA CANAL

Deben separarse las cuatro patas antes de hacer alguna otra incisión al resto del cuerpo.

	DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA.		Código: DGIAAP-TIF-02
	DIRECCION DE ESTABLECIMIENTOS TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF)		Página 17 de 30
Dirección de la DGIAAP	Dirección de Establecimientos TIF	Subdirector de área operativa TIF	
Título: MANUAL DE INSPECCION SANITARIA EN ESTABLECIMIENTOS DE SACRIFICIO TIF			
Fecha de emisión:	No. de revisión: 1	Próxima revisión: Julio de 2009	

En los machos, la remoción del pene debe hacerse de tal manera que se evite la contaminación con orina de la canal.

Al remover las patas delanteras se debe procurar exponer lo menos posible los tejidos se debe hacer una sola incisión con la que se corte al mismo tiempo la piel y la articulación.

Excepto en las incisiones para empezar las operaciones de desollamiento en la nuca y en las patas, el corte debe hacerse con la hoja del cuchillo hacia fuera, con objeto de evitar la contaminación de la carne con pelo.

Debe haber suficiente separación entre las canales de los animales, para evitar la contaminación de las canales desolladas, esto se hará por medio de topes en los rieles.

Las ubres deben separarse de tal manera que su contenido lácteo no contamine el resto de la canal, si ocurriera una contaminación accidental de la cual, las partes contaminadas deberán ser desprendidas y eliminadas inmediatamente. Además no debe permitirse tampoco que el contenido de las ubres contaminen las paredes, los pisos o el equipo.

Durante las operaciones de desollado debe procurarse que las superficies exteriores de la piel no entren en contacto con la carne viva de la canal. Cada área desollada debe tener suficiente superficie para permitir enrollar la piel antes de continuar esta operación en otro lugar. En el faenado sobre riel, las operaciones de desollado deben empezar en los cuartos traseros y de ahí continuara hacia abajo. Con el cuchillo manejado de tal modo que se evite el contacto directo del exterior de la piel con la canal expuesta.

En todos los tipos de operaciones de faenado, debe dejarse hasta el final la operación de desprendimiento de recto. La piel del perineo debe hacerse a un lado sobre el ano, dejando intacto el esfínter anal.


Como generalmente la cola está muy contaminada con orina y sustancias fecales deben lavarse cuidadosamente tanto las herramientas como las manos cuando se desprenda. Esto es particularmente importante cuando el empleado este realizando otras actividades simultaneas.

El aserrado del pecho se realiza después de descuerar la canal y se debe esterilizar la sierra entre cada corte.

EVISCERACIÓN

Antes de abrir la cavidad abdominal, debe removerse cualquier contaminente que esté presente en la línea media. En las hembras el útero es el órgano que se separa en primer lugar. Se debe prestar especial atención a los úteros grávidos o infectados, para impedir la contaminación con fluidos patológicos de la canal y demás vísceras.

La incisión dentro de la cavidad pélvica para desprender el conducto anal debe ser hecha por personal adiestrado en el manejo sanitario de los productos.

	DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA.		Código: DGIAAP-TIF-02
	DIRECCION DE ESTABLECIMIENTOS TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF)		Página 18 de 30
Dirección de la DGIAAP	Dirección de Establecimientos TIF	Subdirector de área operativa TIF	
Título: MANUAL DE INSPECCION SANITARIA EN ESTABLECIMIENTOS DE SACRIFICIO TIF			
Fecha de emisión:	No. de revisión: 1	Próxima revisión: Julio de 2009	

Antes de iniciar la evisceración debe atarse el recto, para evitar el escurrimiento de orina y contenidos fecales.

La extracción de la vejiga se puede realizar de muchas maneras. Cualquiera que sea la manera debe evitarse la contaminación de la canal, y/o las vísceras con la orina.

La remoción de las vísceras de la canal constituye la fase más importante de la operación de faenado. La obtención de buenos resultados desde el punto de vista sanitario depende de la habilidad manual del empleado para cortar y liberar las vísceras de sus ligamentos evitando la contaminación.

Si se llega a contaminar la canal se tendrá, que limpiar y removerse con cuchillo la superficie de los tejidos afectados.

Cuando se efectúa la evisceración se debe hacer ligaduras en el extremo anterior del intestino delgado, conectado con el estomago y el extremo inferior del esófago. Las ligaduras en cada una de estos puntos deben ser dobles, de manera que si el contenido estomacal o intestinal pasa mas allá de la primera ligadura sea bloqueado por la segunda.

Si el animal va a ser eviscerado sobre un carro de inspección o mesa de inspección móvil, esta debe ser limpiada y esterilizada con agua a 82.5° C. se necesita un termómetro para constatar la temperatura del agua.


En el eviscerado sobre carritos, después de la inspección el útero y su contenido se retiran a los contenedores de decomisos. El uso rutinario de carros para la inspección de vísceras no requiere de agua esterilizada a 82.5 °C, a menos que estos se contaminen con el contenido visceral de una canal decomisada o con material purulento, (hígados decomisados por telangiectacia, fasciolosis), estos podrán limpiarse únicamente con agua corriente después de remover las viseras.

Sin embargo, para evitar la acumulación de grasa en la bandeja, esta debe lavarse periódicamente con agua caliente.

Debe tenerse cuidados al lavar a chorro los carritos de inspección a fin de que no resulten contaminados otros equipos o productos por lo que se debe usar protectores a los lados.

El eviscerado debe llevar puesto un mandil limpio y botas fabricadas con un material aceptable como plástico o hule las botas deben ser blancas o de un color que las identifique como de uso exclusivo del departamento de eviscerado.

El compartimiento para lavar las botas debe estar convenientemente localizado y construido de tal manera que no se salpiquen las canales o vísceras durante su operación.

	DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA.		Código: DGIAAP-TIF-02
	DIRECCION DE ESTABLECIMIENTOS TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF)		Página 19 de 30
Dirección de la DGIAAP	Dirección de Establecimientos TIF	Subdirector de área operativa TIF	
Título: MANUAL DE INSPECCION SANITARIA EN ESTABLECIMIENTOS DE SACRIFICIO TIF			
Fecha de emisión:	No. de revisión: 1	Próxima revisión: Julio de 2009	

CORTE DE LA CANAL

Antes de cortar o incidir la canal se debe limpiar toda contaminación contusiones, quistes y tejidos enfermos del área media del cuerpo. Esto es necesario para impedir que la sierra o cuchillo de destazar diseminen estos contaminantes en toda la canal.

Deben removerse del cuello los coágulos de sangre y los tejidos contusos esta remoción debe hacerse antes de la inspección sobre el riel.

El lavado de las canales debe efectuarse hasta que esté completo el faenado, y la inspección. Esta inspección es necesaria para asegurar una remoción completa de la contaminación superficial ocasionada por exudado

y otros exudados patológicos en caso de que estuvieran presentes.

El lavado debe hacerse con agua caliente y con suficiente presión para asegurar una completa remoción del pelo, la suciedad y otros materiales extraños. Esta operación se debe realizar en un área específica para evitar contaminar otros productos.

El lavado debe comenzar en la parte superior de la canal y terminar en la parte inferior. Debe completarse totalmente el lavado antes de enmantar la canal (el cual será opcional).

Las agujas utilizadas para fijar las mantas debe ser de acero inoxidable deben limpiarse y esterilizarse antes de colocarlas.


ENCEFALOPATIA ESPONGIFORME BOVINA (EEB)

El MVO debe asegurarse que los procedimientos para evitar los riesgos por EEB se lleven a cabo en cada uno de los establecimientos.

- No se deberá permitir la entrada de animales caídos o con problemas ambulatorios, los cuales deberán ser sacrificados, declarados no aptos, ser decomisados y destruidos.
- No debe permitirse el uso de pistolas para insensibilizado que inyecten aire a la cavidad craneana.
- Asegurar que se retire el material considerado de riesgo, el cual debe separarse y destruirse, por ningún motivo debe destinarse para la alimentación humana ni para alimentación de rumiantes.
- Determinación de edad de los animales sacrificados.
- Evitar la separación mecánica de la carne.

El material de Riesgo que debe retirarse en función de la edad es:

- En rumiantes de 30 meses de edad ó más se debe retirar - Cerebro, cerebelo, ojos, amígdalas ó tonsilas, bazo, el ganglio trigémino médula espinal (excluyendo las vertebrae de la cola, el proceso transverso de las vertebrae torácicas - lumbares y las alas del sacro) é ileon distal.
- En animales de menos de 30 meses de edad se debe retirar - Únicamente las amígdalas ó tonsilas é ileon distal.

	DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUICOLA Y PESQUERA.		Código: DGIAAP-TIF-02
	DIRECCION DE ESTABLECIMIENTOS TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF)		Página 20 de 30
Dirección de la DGIAAP	Dirección de Establecimientos TIF	Subdirector de área operativa TIF	
Título: MANUAL DE INSPECCION SANITARIA EN ESTABLECIMIENTOS DE SACRIFICIO TIF			
Fecha de emisión:	No. de revisión: 1	Próxima revisión: Julio de 2009	

21.- SACRIFICIO DE PORCINOS

Todos los corrales deben estar techados. Las medidas sanitarias que se deben aplicar a los corrales, corredores, rampas y áreas de noqueo para porcinos son similares a las que se refieren tratándose de bovinos.

Los porcinos deberán ser sometidos a baño antes de ser sacrificados.

INSENSIBILIZACIÓN

Deberá realizarse con aturdidor eléctrico y sujeción en cajón de acuerdo a la NOM-033-ZOO-1995, sacrificio humanitario de los animales domésticos y silvestres.

DESANGRADO

El desangrado debe hacerse de manera completa y se realizará introduciendo el cuchillo abajo del brazuelo izquierdo para incidir la vena cava anterior. El cuchillo deberá ser lavado y esterilizado entre canal y canal.

Debe asegurarse que el animal este muerto antes de introducirlo al tanque de escaldado.

ESCALDADO

El tanque de escaldado debe contar con vertedor de derrames, este debe drenarse y limpiarse diariamente, reabasteciéndose con agua limpia antes de las operaciones diarias. La eficacia del escaldado depende principalmente de la temperatura del agua y de la manera como circule, así como la capacidad del mismo.

La temperatura de agua para escaldado debe ser de 60° C, si se utilizan aditivos para escaldar, estos deben ser aprobados por la Dirección de Inocuidad Agroalimentaria.

DEPILADO


Las maquinas depiladoras deben mantenerse en buenas condiciones para que puedan remover las cerdas de manera eficaz.

CHAMUSCADO

El chamuscado debe estar equipado con un arrancador / interruptor automático, para impedir que se quemen los cerdos cuando pare la cadena.

RASURADO

Una vez terminado la fase de chamuscado, se debe de desprender el exceso de cerdas mediante el rasurado, de manera mecánica o manual para presentar las canales limpias.

	DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA.		Código: DGIAAP-TIF-02
	DIRECCION DE ESTABLECIMIENTOS TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF)		Página 21 de 30
Dirección de la DGIAAP	Dirección de Establecimientos TIF	Subdirector de área operativa TIF	
Título: MANUAL DE INSPECCION SANITARIA EN ESTABLECIMIENTOS DE SACRIFICIO TIF			
Fecha de emisión:	No. de revisión: 1	Próxima revisión: Julio de 2009	

RETIRO DE PEZUÑAS

Después del rasurado se deben retirar las pezuñas mediante el uso de pinzas.

LIMPIEZA DE LA CANAL

Antes de decapitar al animal debe removerse todo vestigio de suciedad, pelo y coágulos. Es importante que el establecimiento limpie adecuadamente los porcinos antes de decapitarse y/o eviscerarlos. Este requerimiento es con el fin de evitar la contaminación de las superficies de corte, el lavado se realizará de arriba hacia abajo.

Los inspectores asignados a la inspección cervical son los que deben determinar si las canales han sido adecuadamente limpiadas.

DECAPITADO

El decapitado debe ser parcial, la cabeza solo podrá ser separada después de ser inspeccionada, los cuchillos y demás herramientas utilizadas deben esterilizarse entre cada decapitamiento.

EVISGERADO

La evisceración se inicia haciendo un corte a la canal por la línea media abdominal, con un cuchillo con el filo hacia fuera de la cavidad para evitar la perforación de vísceras.

Después de abrir el área pélvica, se debe retirar la vejiga y el ano, en el caso de hembras se debe retirar el aparato reproductor.


Antes de iniciar la evisceración debe atarse el recto para evitar la contaminación con contenidos fecales.

Cuando se efectúa la evisceración se deben hacer ligaduras en el extremo anterior del intestino delgado, próximo al estomago y el extremo inferior del esófago. Las ligaduras en cada una de estos puntos deben ser dobles. Posteriormente se extraen las vísceras, colocan e identifican en charolas para su inspección, estas deben de estar separadas en vísceras verdes y vísceras rojas.

Los úteros grávidos o infectados, deben retirarse evitando contaminar la canal y demás vísceras.

Los órganos contaminados deben ser decomisados, si alguna parte de la canal se contamina, tendrá que removerse bajo la supervisión del médico responsable. El equipo utilizado, deberá ser lavado y esterilizado con agua a 82.5° C.

El inspector de vísceras debe observar las canales y los métodos que los empleados del establecimiento utilizan para manipularlas. Debe vigilar particularmente que los empleados desinfecten sus implementos de trabajo después de cada canal. Se deben de usar fichas de identificación (para canal y vísceras) en número progresivo.

	DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA.		Código: DGIAAP-TIF-02
	DIRECCION DE ESTABLECIMIENTOS TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF)		Página 22 de 30
Dirección de la DGIAAP	Dirección de Establecimientos TIF	Subdirector de área operativa TIF	
Título: MANUAL DE INSPECCION SANITARIA EN ESTABLECIMIENTOS DE SACRIFICIO TIF			
Fecha de emisión:	No. de revisión: 1	Próxima revisión: Julio de 2009	

Los carros de inspección deben lavarse periódicamente en un lugar específico con agua caliente, evitando contaminar otros equipos o productos.

CORTES Y REMOCIÓN DE PARTES

La limpieza de la canal, se realizará mediante el retiro de las partes afectadas por abscesos, cicatrices de castración, penes y tejidos anexos, estos deben removerse y decomisarse. La sierra o cuchillo utilizados para destazar canales decomisadas deben lavarse y esterilizarse con agua 82.5° C después de cada uso.

Los cuellos de las canales deben presentarse limpios, removerse coágulos, heridas de incisión y otros tejidos, en donde se haya cortado la piel durante el escaldado o el depilado.

CORTE DE LA CANAL

Para facilitar su manejo la canal será cortada por la mitad formando dos medias canales.

LAVADO DE LA CANAL

Después de las operaciones de inspección y faenado debe lavarse por última vez la canal, para remover los residuos de hueso, coágulos y material extraño.

REFRIGERACIÓN DE CANALES

Todas las canales, vísceras y cabezas deberán ser sometidas a refrigeración en cámaras a 0 grados centígrados hasta que alcancen una temperatura entre 5 y 6 grados centígrados.

22.- SACRIFICIO DE OVINOS, CAPRINOS Y BECERROS

MANEJO ANTES DEL SACRIFICIO


Los corrales de recepción, las mangas y los pasillos deben mantenerse limpios, para evitar que se ensucie el ganado. Debe evitarse la sobrepoblación de animales, la cual puede originar caídas, golpes, contusiones y atascamientos en los pasillos.

BAÑO DE ASPERSIÓN

Los caprinos, becerros y ovinos de razas sin lana, deben ser sometidos a baño de aspersión.

INSENSIBILIZACIÓN

La insensibilización deberá ser de acuerdo a la NOM-033-ZOO-1995, sacrificio humanitario de los animales domésticos y silvestres.

	DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA.		Código: DGIAAP-TIF-02
	DIRECCION DE ESTABLECIMIENTOS TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF)		Página 23 de 30
Dirección de la DGIAAP	Dirección de Establecimientos TIF	Subdirector de área operativa TIF	
Título: MANUAL DE INSPECCION SANITARIA EN ESTABLECIMIENTOS DE SACRIFICIO TIF			
Fecha de emisión:	No. de revisión: 1	Próxima revisión: Julio de 2009	

Los animales deberán desangrarse inmediatamente después de su insensibilización. Por esta razón y para evitar la contaminación cruzada entre las canales no es recomendable insensibilizar a muchos animales a la vez.

Para la insensibilización de caprinos, becerros y ovinos se deberá de utilizar pistola de perno oculto, estas no deberán ser del tipo neumático debido a que pueden introducir aire y partículas extrañas a la cavidad craneana.

Si este noqueador introduce piel y tejidos a la cavidad craneana, estos tendrán que removerse después de que la cabeza haya sido desprendida y desollada. Los tejidos que sufrieron hemorragias, y los cerebros contaminados con sustancias extrañas serán decomisados.

IZADO DE LA CANAL

El animal deberá pasar al riel de desangrado, después de ser insensibilizado.

DESANGRADO

Para este procedimiento el operario utilizara dos cuchillos, uno exclusivamente para el corte de la piel, a la entrada del pecho y el segundo para seccionar los vasos sanguíneos, dichos cuchillos deberán ser lavados y esterilizados entre canal y canal

Una vez terminado el sangrado del animal se procederá a la revisión de pezuñas, espacios interdigitales y retiro de cordones espermáticos y penes, la remoción del pene debe hacerse de tal manera que se evite la contaminación con orina de la canal.

DESOLLADO

Debido a que la operación de desollado requiere mucha manipulación de la canal, es indispensable que el empleado que la realice mantenga siempre limpias sus manos. Los cuernos se remueven en el momento del desollamiento.


La piel deberá manipularse de manera que la canal no se contamine. En las incisiones para empezar la operación de desollado, el corte debe hacerse con la hoja del cuchillo hacia fuera, para evitar la contaminación de la carne con pelo y suciedad.

Deben cortarse las cuatro patas antes de hacer alguna otra incisión al resto de la canal, para retirar al mismo tiempo piel y articulación.

El desollado debe empezar en los cuartos traseros y de ahí continuara hacia abajo con el cuchillo o descuerador manejado de modo que se evite el contacto directo del exterior de la piel con la canal expuesta.

Para desprender la piel de la cola, se debe realizar una incisión en la parte ventral de esta.

La piel del perineo debe cortarse dejando intacto el esfínter anal.

	DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA.		Código: DGIAAP-TIF-02
	DIRECCION DE ESTABLECIMIENTOS TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF)		Página 24 de 30
Dirección de la DGIAAP	Dirección de Establecimientos TIF	Subdirector de área operativa TIF	
Título: MANUAL DE INSPECCION SANITARIA EN ESTABLECIMIENTOS DE SACRIFICIO TIF			
Fecha de emisión:	No. de revisión: 1	Próxima revisión: Julio de 2009	

Las ubres deben eliminarse para evitar que su contenido contamine la canal, de ocurrir contaminación, las partes afectadas deberán ser desprendidas y eliminadas. No debe permitirse que el contenido de las ubres paredes, pisos o equipo.

Debe haber suficiente separación entre las canales desolladas para evitar la contaminación entre ellas, esto se hará por medio de topes en los rieles.

Si se utiliza desollador mecánico, debe observarse cuidadosamente las canales de las hembras, para ver si no hay fugas de orina. Se pueden utilizar pinzas o amarres sobre la vulva y el ano para evitar fugas de orina y heces.

El aserrado o corte del pecho se realiza después de descuerar la canal, se debe esterilizar la sierra o cuchillo entre cada corte.

Debe haber suficiente separación entre las canales desolladas para evitar la contaminación entre ellas, esto se hará por medio de topes en los rieles.

DECAPITADO

Antes de desprender la cabeza se debe de amarrar y cortar el esófago, una vez desprendida se debe retirar belfos y conductos auditivos, Las cavidades nasales y orales, se deben lavar a chorro antes de ser colocadas sobre las mesas de trabajo o los percheros. Se identificará y se lavara para posteriormente ser inspeccionadas. Las cabezas desolladas no deben de estar en contacto con las canales, el piso o las estructuras del edificio.

LAVADO

El lavado de las canales debe realizarse antes de que se haga alguna incisión para inspección o evisceración

Este procedimiento se realizará dirigiendo el chorro de agua de arriba hacia abajo, debe evitarse llenar de agua el recto, para esto es recomendable ligar el ano y la vulva.


EVICERADO

La evisceración se inicia haciendo un corte a la canal por la línea media abdominal, con un cuchillo con el filo hacia fuera de la cavidad para evitar la perforación de vísceras.

Después de abrir el área pélvica, se debe retirar la vejiga y el ano, en el caso de hembras también se debe retirar el aparato reproductor.

Antes de iniciar la evisceración debe atarse el recto para evitar la contaminación con contenidos fecales.

Cuando se efectúa la evisceración se deben hacer ligaduras en el extremo anterior del intestino delgado, próximo al estomago y el extremo inferior del esófago. Las ligaduras

	DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA.		Código: DGIAAP-TIF-02
	DIRECCION DE ESTABLECIMIENTOS TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF)		Página 25 de 30
Dirección de la DGIAAP	Dirección de Establecimientos TIF	Subdirector de área operativa TIF	
Título: MANUAL DE INSPECCION SANITARIA EN ESTABLECIMIENTOS DE SACRIFICIO TIF			
Fecha de emisión:	No. de revisión: 1	Próxima revisión: Julio de 2009	

en cada una de estos puntos deben ser dobles. Posteriormente se extraen las vísceras, colocan e identifican en charolas para su inspección, estas deben de estar separadas en vísceras verdes y vísceras rojas.

Los úteros grávidos o infectados, deben retirarse evitando contaminar la canal y demás vísceras.

Los órganos contaminados deben ser decomisados, si alguna parte de la canal se contamina, tendrá que removerse bajo la supervisión del médico responsable. El equipo utilizado, deberá ser lavado y esterilizado con agua a 82.5° C.

Los carros de inspección deben lavarse periódicamente en un lugar específico con agua caliente, evitando contaminar otros equipos o productos.

LAVADO

Después de completar las operaciones de inspección y faenado debe lavarse por última vez la canal, para remover los residuos de hueso, coágulos y material extraño.

Una condición común que estacionalmente se encuentra en las ovejas son las espinas de algunas plantas.

Estas espinas penetran a través de la piel de las ovejas y se alojan en los tejidos subcutáneos, provocando inflamaciones alrededor de las partículas introducidas.

Cuando solo algunas canales son afectadas, o cuando solo aparecen algunas lesiones en las canales, el material extraño puede removerse durante las operaciones de faenado.

Cuando un gran número de animales es afectado o cuando la condición está muy extendida las canales deben colocarse en el refrigerador para que se enfrien antes de proceder a extraer el material extraño. Estas canales deben segregarse y mantenerse bajo circunstancias que impidan cualquier posibilidad de ser enviados al mercado antes de que sea eliminado el material extraño.


REFRIGERACIÓN DE CANALES

Después de ser inspeccionadas las canales, cabezas y vísceras deberán ser sometidas a refrigeración en cámaras a 0 grados centígrados a fin de que lleguen a una temperatura entre 5° y 6°C.

23.- SACRIFICIO DE AVES

ÁREA DE DESCARGA

Deberán contar con áreas sombreadas, ventiladores, pisos de material impermeable y drenaje así como luz suficiente.

	DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA.		Código: DGIAAP-TIF-02
	DIRECCION DE ESTABLECIMIENTOS TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF)		Página 26 de 30
Dirección de la DGIAAP	Dirección de Establecimientos TIF	Subdirector de área operativa TIF	
Título: MANUAL DE INSPECCION SANITARIA EN ESTABLECIMIENTOS DE SACRIFICIO TIF			
Fecha de emisión:	No. de revisión: 1	Próxima revisión: Julio de 2009	

El Médico Veterinario Responsable vigilara los locales para asegurarse de que los lotes de aves reciban adecuada ventilación así como el aseo del área.

ÁREA SUCIA

El área de sacrificio deberá contar con extractores de aire para evitar condensación.

INSENSIBILIZACIÓN Y SANGRADO

En esta área se llevara a cabo el colgado de las aves.

La insensibilización se hará por métodos eléctricos el sangrado debe efectuarse de manera completa. La insensibilización de las aves permite realizar el sangrado adecuado sin producirles mayor sufrimiento y evita la contaminación que se produce por el aleteo.

El espasmo eléctrico debe producir la contracción de todos los músculos esqueléticos. Este estado se caracteriza por cabeza en extensión hacia abajo, patas extendidas, alas distendidas con contracciones rápidas y ojos abiertos con pérdida del reflejo corneal (espasmo electropléctico).

ÁREA INTERMEDIA

Escaldado.- Debe vigilarse que las aves lleguen muertas al escaldado y que la temperatura del agua sea entre 50° C y 55° C.

El tanque de escaldado debe drenarse y lavarse diariamente, se debe contar con un dispositivo que permita la renovación del agua dos veces durante la operación.

Desplume.-Se revisaran las desplumaduras antes del inicio de la operación para asegurarse de que esté en condiciones óptimas de sanidad y mantenimiento.

Posterior al desplumado se lleva cabo la pigmentación, descabezado y corte de patas. La cadena deberá contar con dispositivo que permitan mantenerla limpia.


ÁREA LIMPIA

En esta etapa del proceso se retira el buche, cuello, corte de esternón, y enucleación del ano para exponer e inspeccionar las vísceras.

Después de inspeccionadas las aves son retiradas las vísceras abdominales y torácicas, las canales son lavadas e inspeccionadas para evitar que lleven restos de vísceras.

PREENFRIADO

Deberá contar con un contenedor con sistema de transportación de paletas o tornillo sin fin, la renovación del agua deberá ser constante. Se sugiere la concentración de

	DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA.		Código: DGIAAP-TIF-02
	DIRECCION DE ESTABLECIMIENTOS TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF)		Página 27 de 30
Dirección de la DGIAAP	Dirección de Establecimientos TIF	Subdirector de área operativa TIF	
Título: MANUAL DE INSPECCION SANITARIA EN ESTABLECIMIENTOS DE SACRIFICIO TIF			
Fecha de emisión:	No. de revisión: 1	Próxima revisión: Julio de 2009	

cloro de 18 a 25 ppm como máximo. La temperatura del producto al salir de este contenedor deberá ser de 16°C.

ENFRIADO

Deberá contar con un tanque de las mismas especificaciones del preenfriado. Al finalizar este proceso el producto debe tener una temperatura inferior a los 10°C. Es importante que los tanques cuenten con termómetros a la entrada y a la salida de los enfriadores.

ALMACÉN

Los contenedores de carcasas deberán estar a 10 cm del piso y 60 cm de las paredes. Deberán ser de plástico o cualquier otro materia autorizado por la Secretaría.

24.-SACRIFICIO DE EQUIDOS

RECEPCION DE ANIMALES

No se permitirá la entrada a sacrificio de ningún animal sin certificado zoosanitario de movilización nacional o certificado zoosanitario de exportación que avale su procedencia.

Además, los equidos deberán ir acompañados de la declaración de compra venta, la cual deberá amparar todos los animales del embarque en caso de no cumplir lo dispuesto en la declaración (donde se avale que los animales no han recibido ningún medicamento en los tres meses anteriores a su entrada al establecimiento de sacrificio) o que este documento presente tachaduras o enmendaduras los equidos no podrán ser admitidos para su sacrificio.


ENTRADA AREAS DE SACRIFICIO

Los animales deberán estar desprovistos de herraduras y limpios en caso de exceso de suciedad en el cuerpo de los animales el sacrificio podrá ser suspendido, hasta que se solucione el problema. Solo podrán entrar a sacrificio animales que hayan sido sometidos a un examen ante-mortem.

INSENSIBILIZACIÓN Y DESANGRADO

Puede utilizarse cualquier sistema de insensibilizado marcado en la NOM- 033-ZOO-1995, el MVO deberá verificar el Bienestar Animal con lo que respecta a la protección de los animales al momento de su sacrificio esto debe cumplirse y no debe anteponerse a cualquier otra situación. Por lo cual debe asegurarse la pérdida de conciencia de los animales previo a su desangrado.

El desangrado deberá hacerse antes que los animales recobren la conciencia con cualquier procedimiento que permita un desangrado rápido y completo.

	DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA.		Código: DGIAAP-TIF-02
	DIRECCION DE ESTABLECIMIENTOS TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF)		Página 28 de 30
Dirección de la DGIAAP	Dirección de Establecimientos TIF	Subdirector de área operativa TIF	
Título: MANUAL DE INSPECCION SANITARIA EN ESTABLECIMIENTOS DE SACRIFICIO TIF			
Fecha de emisión:	No. de revisión: 1	Próxima revisión: Julio de 2009	

DESPIELADO

Deberá realizarse el despielado cuidando que nunca la parte externa de la piel toque el cuerpo del animal que ya haya sido desprovisto de esta si se observan malas prácticas de manufactura o procedimientos de higiene el MVO puede suspender temporalmente las operaciones hasta que se subsanen las deficiencias.

EVISCERADO

Al realizarse el eviscerado deberá poner atención en que los operarios no perforen las vísceras gastrointestinales en caso de que esto sucediera, el MVO deberá supervisar que las áreas contaminadas sean eliminadas por medio de cuchillo.


En caso de contaminación de la canal el trimeado del área afectada, debe ser la primera acción correctiva, previo a cualquier otro procedimiento.

INSPECCION POST-MORTEM

Las canales deberán presentarse al examen post-mortem divididas en dos partes, el corte deberá realizarse de manera longitudinal.

Las canales y las vísceras de los equidos se someterán a los siguientes procedimientos de inspección post mortem:

1. inspección visual de la cabeza y, una vez desprendida la lengua, de la garganta; palpación e, incisión de los ganglios linfáticos submaxilares, retrofaríngeos y parótidos.
2. La lengua deberá desprenderse de forma tal que permita una inspección visual detallada de la boca y de las fauces, y se someterá asimismo a inspección visual y palpación; las amígdalas deberán extirparse.
3. inspección visual de los pulmones, la tráquea y el esófago; palpación de los pulmones; palpación e, incisión de los ganglios linfáticos bronquiales y mediastínicos
4. La tráquea y las principales ramificaciones de los bronquios deberán abrirse longitudinalmente y se practicará una incisión en el tercio posterior de los pulmones, perpendicular a sus ejes principales; no obstante, estas incisiones no serán necesarias cuando los pulmones no estén destinados al consumo humano.
5. inspección visual del pericardio y el corazón, en el que deberá practicarse una incisión longitudinal que abra los ventrículos y corte el tabique interventricular.
6. inspección visual del diafragma.
7. inspección visual, palpación e, incisión del hígado y de los ganglios linfáticos hepáticos y pancreáticos.
8. inspección visual del tracto gastrointestinal, el mesenterio y los ganglios linfáticos gástricos y mesentéricos e, incisión de los ganglios linfáticos gástricos y mesentéricos.
9. inspección visual y, palpación del bazo.
10. inspección visual y palpación de los riñones; e incisión, de éstos.
11. De las canales o medias canales debe revisarse la musculatura, huesos expuestos, articulaciones, vainas de los tendones, etc. para determinar cualquier enfermedad o defecto. Se deberá prestar atención al estado físico,

	DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA.		Código: DGIAAP-TIF-02
	DIRECCION DE ESTABLECIMIENTOS TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF)		Página 29 de 30
Dirección de la DGIAAP	Dirección de Establecimientos TIF	Subdirector de área operativa TIF	
Título: MANUAL DE INSPECCION SANITARIA EN ESTABLECIMIENTOS DE SACRIFICIO TIF			
Fecha de emisión:	No. de revisión: 1	Próxima revisión: Julio de 2009	

eficacia del desangrado, limpieza de la canal, así como a cualquier olor extraño.

12. Debe inspeccionarse de manera visual color y estado de las membranas serosas (pleura y peritoneo).
13. Deben palpase los ganglios linfáticos inguinales superficiales, iliacos externos e internos, poplíteos y los renales.

Cuando se presenten enfermedades cuyo diagnóstico amerite pruebas de laboratorio, la canal y sus vísceras se depositarán en la jaula de retención ubicada en la cámara frigorífica, hasta que los exámenes de laboratorio permitan orientar el criterio a seguir. Esta jaula de retención debe ser resguardada por el MVO.

En todos los caballos tordos o blancos deberán examinarse los músculos y ganglios linfáticos debajo de uno o de los dos cartílagos escapulares, eliminando las adherencias de esa parte de la espalda, para descubrir la presencia de melanosis, los riñones deberán quedar expuestos y examinarse mediante una incisión que los atraviese en su totalidad.


Los MVO de cada establecimiento deben contar con un procedimiento por escrito en el cual se detalle el procedimiento para identificar las canales sospechosas de melanosis y melanomatosis en etapas posteriores al despiele.

La información sobre los hallazgos de patologías, parasitosis, neoplasias y otras alteraciones tanto en la canal como en las vísceras debe apuntarse en el formato de disposición de canales y partes retenidas.

Una vez concluida la inspección post-mortem. El inspector determina si la canal, así como las partes susceptibles de aprovechamiento cumplen las condiciones para el consumo humano ó debe ser decomisada de manera parcial o total.

La carne será declarada no apta para el consumo humano si:

- procede de animales que no hayan sido sometidos a una inspección ante mortem.
- procede de animales cuyos despojos no hayan sido sometidos a una inspección post mortem.
- procede de animales muertos antes del sacrificio, nacidos muertos, no nacidos o sacrificados con menos de siete días de edad.
- procede de animales que padezcan una enfermedad que figure en el listado de la OIE.
- procede de animales que padezcan una enfermedad generalizada, como septicemia, piemia, toxemia o viremia generalizadas.
- revela infección parasitaria.
- presenta suciedad, contaminación fecal o de otro tipo.
- en opinión del veterinario oficial, tras haber examinado toda la información pertinente, puede entrañar un riesgo para la salud pública o la sanidad animal o por cualquier otra razón para que no sea considerada apta para el consumo humano.

	DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUICOLA Y PESQUERA.		Código: DGIAAP-TIF-02
	DIRECCION DE ESTABLECIMIENTOS TIPO INSPECCION FEDERAL (TIF)		Página 30 de 30
Dirección de la DGIAAP	Dirección de Establecimientos TIF	Subdirector de área operativa TIF	
Título: MANUAL DE INSPECCION SANITARIA EN ESTABLECIMIENTOS DE SACRIFICIO TIF			
Fecha de emisión:	No. de revisión: 1	Próxima revisión: Julio de 2009	

Cualquier enfermedad animal de declaración obligatoria descubierta en la inspección ante-mortem o post-mortem deberá comunicarse directamente a las autoridades veterinarias de la Dirección General de Salud Animal..

MARCADO SANITARIO DE LA CANAL

En caso de ser apta para consumo, a la canal deberá aplicarse un marcaje sanitario, el MVO del establecimiento, deberá asegurarse que cada mitad o si es el caso cada cuarto de la canal sea marcado de manera adecuada y que este marcaje al ser estampado en la carne quede legible.

PELIGROS ESPECIFICOS

Todas las canales de equidos sacrificados deberán ser sometidas a diagnóstico de *Trichinella* spp. El MVO responsable deberá asegurar que la carne de los equidos no sea comercializada o haya entrado al área de deshuese, si no se tiene el diagnóstico negativo a *Trichinella* spp. de manera previa. En caso de ser positivo el diagnóstico de la canal a presencia de *Trichinella* spp. Esta canal deberá ser declarada no apta para consumo, separada y enviada a planta de rendimiento para su destrucción.