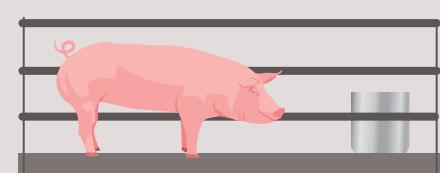
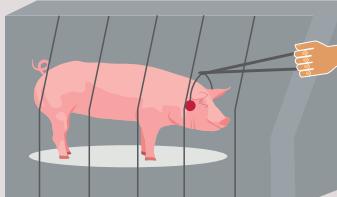


PROCESO DE SACRIFICIO Y FAENADO DE GANADO PORCINO



Corrales de descanso con sombra y agua fresca

Inspección ante mortem
máximo de 24 horas y realizado por un médico veterinario

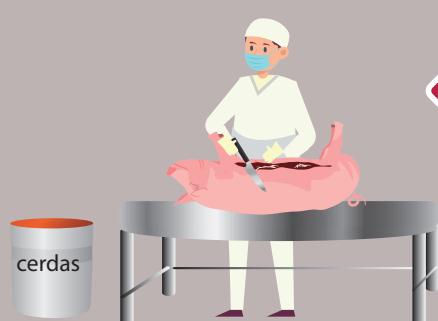


Área o cajón para la insensibilización

Contar con electro insensibilizador que evite el dolor y el sufrimiento innecesario a los animales

Área de pelado o peladora

Pelado y recolección de cerda para disposición final adecuada.



Área de escaldado

Temperatura mínima de 86° C.



Izado de animales para sacrificio y desangrado

Riel colocado a una altura que evite la contaminación con piso y paredes.



Recolectar la sangre en recipientes limpios.

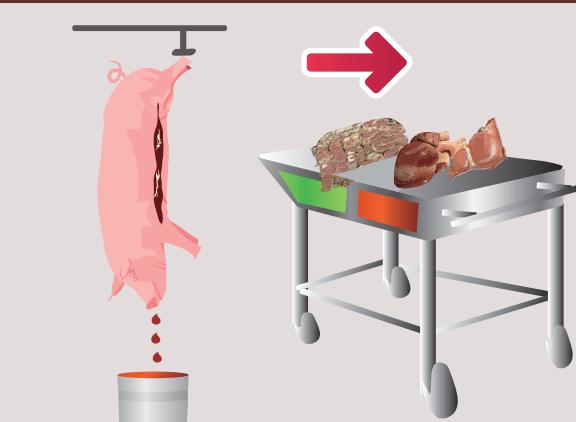
Área de gambrelado

Mesas de acero inoxidable para realizar el gambrelado.



Izado eviscerado y corte

Evitar contaminar la canal con piso y paredes, depositar las vísceras en contenedores limpios y por separados.

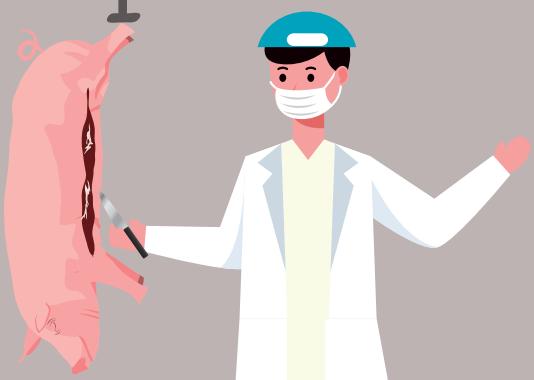


Lavado de canal y vísceras

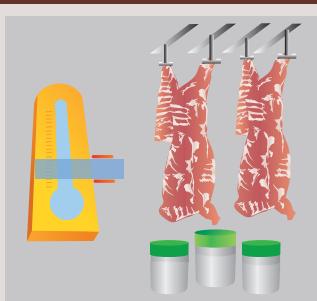
Lavar con agua limpia y enjuagar vísceras.

Inspección post mortem

Inspección de la calidad de la carne realizada por un médico veterinario.



Refrigeración



Canales y vísceras por separado entre 4° C y 7° C.

Transporte



Vehículo con refrigeración limpios y desinfectados.

Trabajo en el rastro cuidando mi salud y la de la población



GOBIERNO DEL ESTADO DE
VERACRUZ
2024 - 2030

SS
SECRETARÍA DE SALUD

SESVER
SERVICIOS DE SALUD
DE VERACRUZ



**POR AMOR A
VERACRUZ**