

● Durante la inspección post mortem

En el establecimiento se debe mantener identificada la canal, además de registrar los resultados de la inspección. En caso de rechazo de productos, se debe documentar:

- Cantidad de piezas y peso
- Causa de 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 lo siguiente:

- La fecha y la hora de salida del producto.
- Cantidad de piezas y peso.
- Indicar nombre o razón social y dirección del comprador del producto.
- Temperatura del producto.
- Productos despachados: Se debe registrar el número de identificación de cada canal o producto, el cual permitirá saber de qué animal se obtuvo, quién fue su introductor y el establecimiento de engorda.
- Datos del transporte (placas, compañía, responsable del transporte).

Los registros deben:

- Conservarse por un año
- Estar firmados por la persona que los elabora
- 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 corrección.

Cantidad	
14 kg	
20 kg	

Cantidad	
15	14 kg
	Juan Pérez
20 kg	



GOBIERNO DEL ESTADO DE
VERACRUZ
2024 - 2030

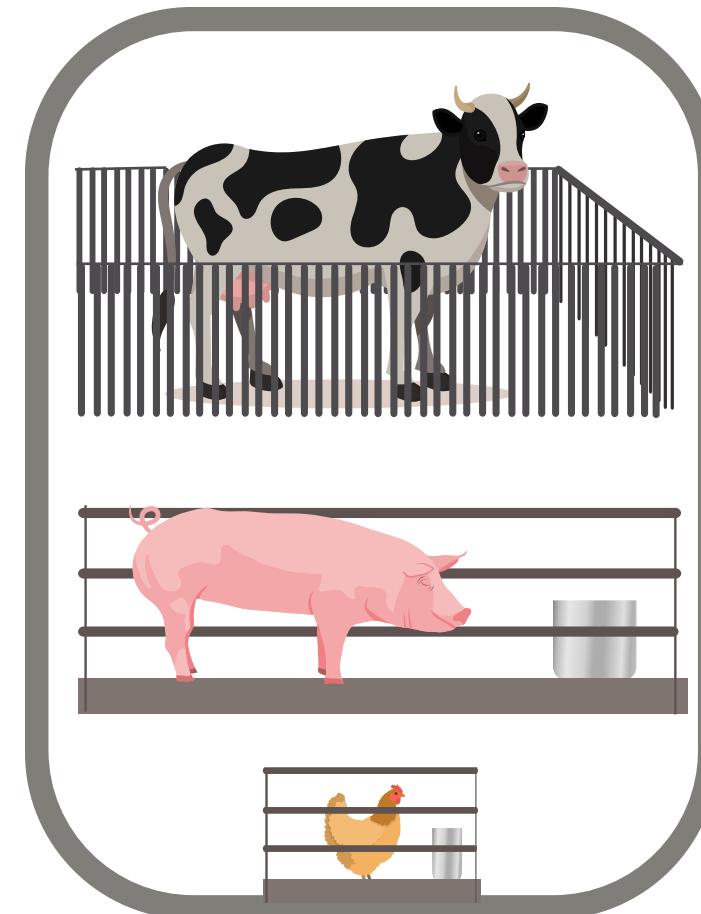
Servicios de Salud de Veracruz

Dirección de Protección contra Riesgos Sanitarios

Soconusco No. 31
Col. Aguacatal. C.P. 91130
Xalapa, Ver.

Tel. 2288423000
Ext. 2780

Trazabilidad en rastros y mataderos



GOBIERNO DEL ESTADO DE
VERACRUZ
2024 - 2030



SS
SECRETARÍA DE
SALUD



SESVER

SERVICIOS DE SALUD
ESTADÍSTICOS Y VERACRUZ

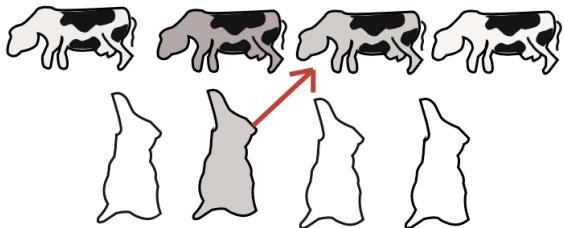


DH
DEPARTAMENTO
DE SALUD

DEPARTAMENTO
DE SALUD

¿Qué es 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 o registros.



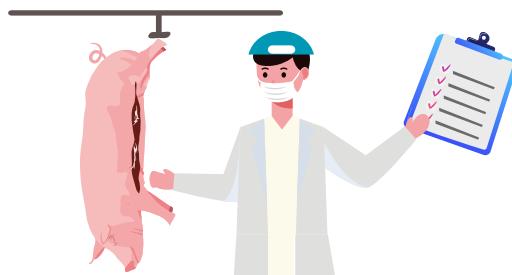
¿Por qué debo implementar un sistema de trazabilidad?

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?

- Ayuda al control de entradas de ganado y 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 evita que lleguen al consumidor final.



¿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.
- ▶ Registren el nombre completo del productor o engordador, la dirección de la unidad de producción, así como el nombre completo y la dirección del introductor.
- ▶ La identificación aparezca en todos los documentos que hagan referencia a estos animales.
- ▶ Los productos obtenidos cuenten con una identificación que los relacione con los animales de los que provienen.
- ▶ Los registros deben estar firmados por las personas que los llenaron y deben ser revisados por el jefe de quien 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.
- Deben contar con un certificado zoosanitario.



El encargado de recepción debe solicitar copia del certificado zoosanitario y la guía de tránsito, la cual debe mencionar a todos los animales que ingresan al establecimiento.



Además, debe anotar en una bitácora o libreta de registro lo siguiente:

- Fecha de ingreso de los animales.
- Procedencia del ganado (establecimiento de engorda) y nombre del productor/engordador.
- Nombre y domicilio del introductor.
- Certificado zoosanitario y número de guía de tránsito.



● En la inspección ante mortem

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

- 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 guía de tránsito.

● En el sacrificio y la evisceración

El encargado debe registrar:



Fecha de sacrificio



Identificación de los animales sacrificados



Cantidad de animales sacrificados

Asimismo, la canal debe contar con una identificación individual, que permita saber de cual animal se obtuvo, quien 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.

