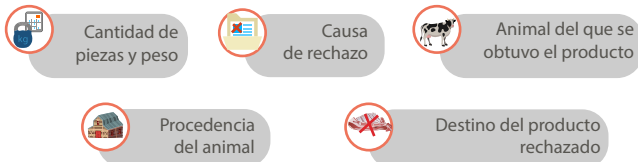


Durante inspección postmortem

En el establecimiento se deben mantener identificadas la canal y sus partes. Además de registrar los resultados de la inspección. En caso de rechazo de productos, se debe documentar:

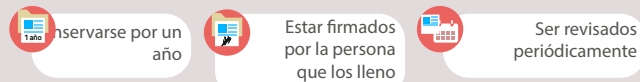


Durante la salida de los productos

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



Los registros deben:



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



GOBIERNO DEL ESTADO DE
VERACRUZ
2024 - 2030

Servicios de Salud de Veracruz

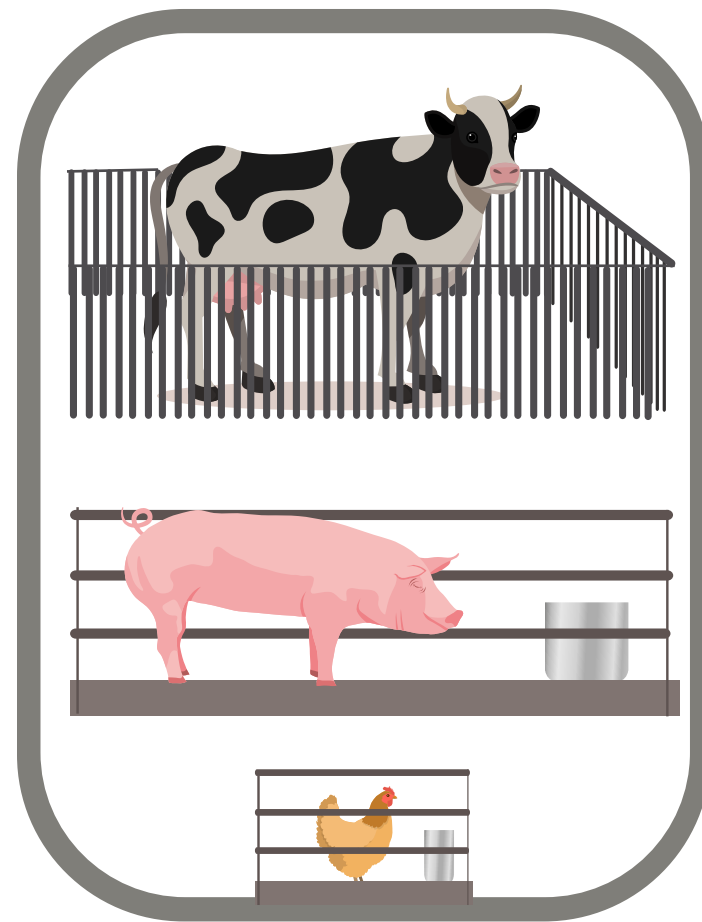
Dirección de Protección
contra Riesgos Sanitarios

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

Tel. 2288423000
Ext. 2780

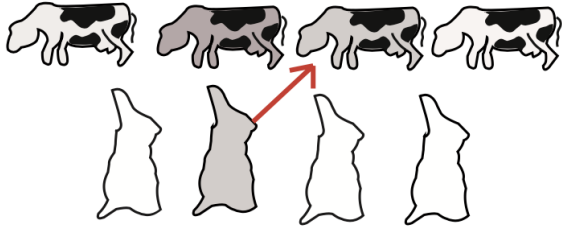
¿De dónde viene
y a dónde va?

Trazabilidad en rastros mataderos



¿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?

- Permite el 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 evitar 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.
- ▶ Registrar el nombre completo del productor o engordador, la dirección de la unidad de producción, así como el nombre completo y la dirección del introductor
- ▶ 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.



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 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 certificado zoosanitario y número de guía de tránsito



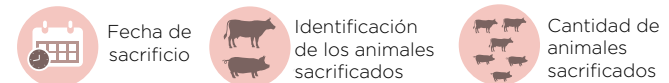
Durante la inspección antemortem

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

- Procedencia 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 el sacrificio y la evisceración

El encargado debe registrar:



Asimismo, las canales deben 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 previenen.

