

## SECRETARIA DE SALUD

**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.**

Al margen un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.- Secretaría de Salud.

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.

ERNESTO ENRIQUEZ RUBIO, Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de Regulación y Fomento Sanitario, con fundamento en los artículos 39 de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 4o. de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo; 3o. fracciones XXII y XXIV, 13 apartado A) fracciones I y II, 17 bis fracciones II y III, 194 fracción I, 197, 199, 201, 210, 214 y demás aplicables de la Ley General de Salud; 38 fracción II, 40 fracciones I, II, XI y XII, 41, 43, y 47 fracción IV de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización; 28, 31 y 34 del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización; 4o., 8o., 15, 25, 30, 61, 62, 63, 68, 70, 71, 73, 74, 76, 77, quinto transitorio y demás aplicables del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios; 2, literal C, fracción X y 36 del Reglamento Interior de la Secretaría de Salud; y 3 fracción I literales a, c, l y p, fracción II, 10 fracciones IV y VIII, 12 fracción III, 14 fracción I, 15 fracciones I y II y 16 fracción I y demás aplicables del Reglamento de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios, me permito ordenar la publicación en el **Diario Oficial de la Federación** de 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.

### CONSIDERANDO

Que con fecha 11 de marzo de 1999, en cumplimiento de lo previsto en el artículo 46 fracción I de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, el Comité Consultivo Nacional de Normalización de Regulación y Fomento Sanitario aprobó el anteproyecto de la presente Norma Oficial Mexicana.

Que con fecha 12 de junio de 2000, en cumplimiento del Acuerdo del Comité y lo previsto en el artículo 47 fracción I de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, se publicó en el **Diario Oficial de la Federación** el Proyecto de la Norma Oficial Mexicana, a efecto de que dentro de los sesenta días posteriores a dicha publicación, los interesados presentaran sus comentarios al Comité Consultivo Nacional de Normalización de Regulación y Fomento Sanitario.

Que el 30 de enero de 2003 fueron publicadas dichas respuestas a comentarios en el **Diario Oficial de la Federación**.

Que con fecha 25 de agosto de 2004 el Comité Consultivo Nacional de Normalización de Regulación y Fomento Sanitario aprobó la versión definitiva de la presente Norma Oficial Mexicana.

Que en atención a las anteriores consideraciones, contando con la aprobación del Comité Consultivo Nacional de Regulación y Fomento Sanitario, se expide la presente:

**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**

### PREFACIO

En la elaboración de la presente Norma Oficial Mexicana participaron los siguientes organismos e instituciones:

SECRETARIA DE SALUD  
COMISION FEDERAL PARA LA PROTECCION CONTRA RIESGOS SANITARIOS  
Comisión de Evidencia y Manejo de Riesgos  
Comisión de Operación Sanitaria  
Comisión de Control Analítico y Ampliación de Cobertura  
SECRETARIAS Y SERVICIOS DE SALUD DE LAS ENTIDADES FEDERATIVAS  
PROCURADURIA FEDERAL DEL CONSUMIDOR  
Unidad de Investigación Química-Biológica

INSTITUTO POLITECNICO NACIONAL  
Escuela Nacional de Ciencias Biológicas

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE MEXICO  
Facultad de Medicina Veterinaria y Zootecnia  
Facultad de Estudios Superiores de Cuautitlán

ASOCIACION MEXICANA DE ENGORDADORES DE GANADO BOVINO, A.C.

ASOCIACION NACIONAL DE TIENDAS DE AUTOSERVICIO Y DEPARTAMENTALES, A.C.

ASOCIACION NACIONAL DE ESTABLECIMIENTOS TIPO INSPECCION FEDERAL, A.C.

CONFEDERACION NACIONAL DE ORGANIZACIONES GANADERAS

CONFEDERACION DE PORCICULTORES MEXICANOS, A.C.

CAMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA Y LA TRANSFORMACION

CONSEJO MEXICANO DE LA CARNE, A.C.

UNION NACIONAL DE AVICULTORES

## INDICE

1. Objetivo y campo de aplicación
2. Referencias
3. Definiciones
4. Símbolos y abreviaturas
5. Clasificación y denominación
6. Especificaciones
7. Muestreo
8. Métodos de prueba
9. Etiquetado
10. Envase y Embalaje
11. Concordancia con Normas Internacionales
12. Bibliografía
13. Observancia de la Norma
14. Vigencia

### 1. Objetivo y campo de aplicación

1.1 Esta Norma Oficial Mexicana tiene por objeto establecer las especificaciones sanitarias que deben cumplir los establecimientos que se dedican al sacrificio y faenado de animales para abasto, almacenamiento, transporte y expendio de sus productos. Así como las especificaciones sanitarias que deben cumplir los productos.

1.2 Esta Norma Oficial Mexicana es de observancia obligatoria para las personas físicas o morales que se dedican al sacrificio, faenado de animales para abasto, almacenamiento, transporte y expendio de sus productos.

### 2. Referencias

Esta Norma se complementa con lo siguiente:

- |     |                   |   |
|-----|-------------------|---|
| 2.1 | NOM-033-ZOO-1995  | Sacrificio humanitario de los animales domésticos y silvestres.                           |
| 2.2 | NOM-113-SSA1-1994 | Bienes y Servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa. |
| 2.3 | NOM-114-SSA1-1994 | Bienes y Servicios. Método para la determinación de Salmonella en alimentos.              |

- |     |                   |  |
|-----|-------------------|--|
| 2.4 | NOM-120-SSA1-1994 | Bienes y Servicios. Prácticas de higiene y sanidad para el proceso de alimentos, bebidas no alcohólicas y alcohólicas.                           |
| 2.5 | NOM-127-SSA1-1994 | Salud Ambiental. Agua para uso y consumo humano. Límites permisibles de calidad y tratamientos a que debe someterse el agua para potabilización. |
| 2.6 | NOM-145-SSA1-1995 | Bienes y servicios. Productos cárnicos troceados y curados. Productos cárnicos curados y madurados. Especificaciones sanitarias.                 |
| 2.7 | NOM-201-SSA1-2002 | Productos y servicios. Agua y hielo para consumo humano, envasado y a granel. Especificaciones sanitarias.                                       |
| 2.8 |                   | Acuerdo por el que se determinan las sustancias permitidas como aditivos y coadyuvantes y sus modificaciones.                                    |

Cuando se haga referencia a alguna Norma Oficial Mexicana, se entenderá a la norma o sus modificaciones.

### **3. Definiciones**

Para efectos de esta Norma, se entiende por:

**3.1** Animal o animal para abasto, a todo aquel que se destina al sacrificio y faenado como bovinos, ovinos, caprinos, porcinos, aves domésticas, equinos, lepóridos o cualquier otra especie silvestre no acuática destinada al consumo humano.

**3.2** Animal caído, al que por fracturas, lesiones, paresias o trastornos metabólicos, está imposibilitado para entrar por su propia locomoción a la sala de sacrificio.

**3.3** Animal muerto, aquel que haya fallecido en áreas exteriores a las instalaciones del rastro y sólo podrá ingresar a la planta de rendimiento, o para su disposición final, quemado en el horno incinerador, previa autorización.

**3.4** Animal sospechoso, a los animales en que se detecte cualquier signo, lesión o condición que pueda representar un riesgo para la salud humana o animal y que requiera de reinspección sanitaria, o bien, de pruebas diagnósticas para decidir su destino final.

**3.5** Areas limpias, en las que se efectúa la manipulación de los productos que se destinan al consumo humano, en el sacrificio de mamíferos inicia en el área de inspección postmortem y en el de aves desde el término de la evisceración, hasta el área de refrigeración de las canales en ambos casos.

**3.6** Areas sucias, en las que se manipulan animales, sus cuerpos, órganos con sus contenidos según sea el caso, abarcando desde el área de baño antemortem hasta el área de lavado de las vísceras.

**3.7** Ave doméstica, toda aquella que sea criada en confinamiento o semiconfinamiento para fines de consumo humano.

**3.8** Canal, al cuerpo del animal después de haber sido insensibilizado, sacrificado, sangrado, y desprovisto de cerdas, plumas y vísceras; que puede conservar según la especie, la piel, cabeza, patas, riñones o cola.

**3.9** Carne, a la estructura muscular estriada esquelética, acompañada o no de tejido conectivo, hueso y grasa, además de fibras nerviosas, vasos linfáticos y sanguíneos; proveniente de los animales para abasto, que no ha sido sometida a ningún proceso que modifique de modo irreversible sus características sensoriales y fisicoquímicas; se incluyen las refrigeradas o congeladas.

**3.10** Carne molida, al producto obtenido de la carne fresca de animales para abasto, que es cortada y pasada por un molino o picadora, para su venta al público.

**3.11** Centro térmico, al área o punto del producto que tarda más tiempo en alcanzar la temperatura óptima esperada, algunas veces corresponde al centro geométrico de la canal o pieza.

**3.12** Certificado zoonosanitario, documento oficial expedido por la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación o por quien esté aprobado o acreditado para constatar el cumplimiento de las normas oficiales en animales y subproductos ganaderos.

**3.13** Colorante, a la sustancia que tiene la propiedad de impartir color al medio que lo contiene por la solubilidad que tenga en el mismo, ya sea un medio hidrofílico o lipofílico.

**3.14** Contaminación, a la presencia en un producto o materia prima, de microorganismos, hormonas, bacteriostáticos, sustancias químicas, radioactivas y materia extraña, en cantidades que rebasen los límites establecidos por la normatividad sanitaria vigente o que representen un riesgo para la salud del consumidor.

**3.15** Embalaje, al material que envuelve, contiene y protege los productos preenvasados para efectos de su almacenamiento y transporte.

**3.16** Envase, al recipiente o envoltura destinada para contener un producto, que está en contacto directo con el mismo con el fin de protegerlo.

**3.17** Escaldado, al procedimiento mediante el cual los animales sacrificados son introducidos en agua caliente con el fin de facilitar el depilado o el desplumado, según la especie que se trate.

**3.18** Establecimiento, a la instalación en la que animales para abasto se sacrifican, faenan, almacenan o expenden.

**3.19** Etiqueta, cualquier rótulo, marbete, inscripción, imagen u otra materia descriptiva o gráfica escrita, impresa, estarcida, marcada, grabada en alto o bajo relieve, adherida o sobrepuesta al producto envasado o al embalaje para su identificación.

**3.20** Evisceración, a la extracción de las vísceras contenidas en las cavidades torácica, abdominal, craneana y bucal de las especies de animales consideradas aptas para el consumo humano pudiendo o no extraerse los riñones.

**3.21** Faenado, a la etapa posterior al sacrificio de los animales para abasto y según la especie, eliminación de la cabeza, patas, piel, cerdas, plumas y vísceras así como la limpieza de la canal, vísceras y cabeza.

**3.22** Fecha de caducidad, fecha límite que se considera que un producto almacenado en las condiciones sugeridas pierde sus características sanitarias que lo hacen inocuo para su consumo. Después de esta fecha no debe comercializarse.

**3.23** Inocuo, a aquello que no causa daño a la salud humana.

**3.24** Inspección antemortem, al procedimiento por el cual se revisa a los animales dentro de los corrales para decidir si se encuentran clínicamente sanos para su sacrificio.

**3.25** Inspección postmortem, al procedimiento por el cual se efectúa el examen de las canales, vísceras, cabezas y patas de los animales faenados, para decidir si son o no aptos para consumo humano.

**3.26** Límite máximo, a la cantidad establecida de aditivos, microorganismos, parásitos, materia extraña, biotoxinas y residuos de medicamentos, entre otros; que no se debe exceder en los productos.

**3.27** Lote, a la cantidad específica de cualquier producto que haya sido elaborado bajo condiciones equivalentes de operación y durante un periodo determinado.

**3.28** Materia extraña, a las sustancias, restos o desechos orgánicos o no, que se presentan en el producto; sea por contaminación o por manejo no higiénico del mismo, considerándose entre otras: excretas, esquirlas de hueso, material plástico y otros objetos.

**3.29** Método de prueba, al procedimiento analítico utilizado en el laboratorio para comprobar que un producto cumple con las especificaciones establecidas en los ordenamientos correspondientes.

**3.30** Petequias, manchas diminutas en la piel, en forma de punto pequeño, de color rojo o violáceo, que aparecen como consecuencia de unas mínimas hemorragias, intradérmicas o submucosas.

**3.31** Planta de rendimiento, a la instalación equipada para la industrialización de los productos rechazados o subproductos.

**3.32** Producto, a la canal, carne, carne molida, vísceras y demás estructuras y tejidos aptos para consumo humano.

**3.33** Producto a granel, producto que debe pesarse en presencia del consumidor por no encontrarse preenvasado al momento de su venta.

**3.34** Producto preenvasado, al producto que cuando es colocado en un envase de cualquier naturaleza, no se encuentra presente el consumidor y la cantidad de producto contenido en él no puede ser alterada, a menos que el envase sea abierto o modificado perceptiblemente.

**3.35** Producto rechazado, a los productos considerados no aptos para consumo humano.

**3.36** Rastro, a todo establecimiento dedicado al sacrificio y faenado de animales para abasto. Con capacidad diaria de sacrificio de al menos 28 cabezas de ganado mayor, o 56 de ganado menor o 1 000 aves domésticas, o una combinación considerando la relación de dos cabezas de ganado menor por una de ganado mayor o de 35 aves domésticas por un animal de ganado mayor.

**3.37** Recipiente para desinfección, al equipo que contiene agua circulante y un dispositivo para mantener el agua hirviendo, para la desinfección de cuchillos y otros implementos necesarios para el sacrificio y faenado, comúnmente conocido como esterilizador.

**3.38** Rechazo parcial, a la separación de canales, vísceras o sus partes, que presentan alteraciones patológicas o características indeseables en forma localizada, de tal manera que las partes que no presenten dicha alteración puedan ser aprovechadas para consumo humano.

**3.39** Rechazo total, a la separación de animales, canales, carne, vísceras, que una vez inspeccionados ha sido determinado que presentan un peligro para la salud humana.

**3.40** Retención, a la medida preventiva consistente en la separación de animales, canales o sus partes que se consideren sospechosos, hasta en tanto no se determine su destino final.

**3.41** Registro, al documento controlado que provee evidencia objetiva y auditable de las actividades ejecutadas o resultados obtenidos durante el proceso del producto y su análisis.

**3.42** Subproducto, las partes del animal que no se utilizan en la elaboración de productos para el consumo humano.

**3.43** Transporte, al vehículo, remolque o contenedor en el que se trasladan los productos objeto de esta norma.

**3.44** Unidad de sacrificio o Matadero, a los establecimientos en los que se sacrifican y faenan, animales para abasto. Con capacidad de sacrificio de menos de 28 cabezas de ganado mayor, o menos de 56 cabezas de ganado menor o menos de 1 000 aves domésticas por día.

**3.45** Vado sanitario, a la depresión en el piso de acceso a las áreas de sacrificio y faenado en el que se coloca solución desinfectante.

**3.46** Vísceras, a los órganos y tejidos provenientes de la cavidad torácica, abdominal, craneana y bucal de los animales para abasto.

**3.47** Viscera roja, al nombre aplicado a las vísceras contenidas en la cavidad torácica, así como el bazo, hígado y páncreas.

**3.48** Viscera verde, al nombre aplicado a las vísceras contenidas en la cavidad abdominal, excepto bazo, hígado y páncreas.

#### 4. Símbolos y abreviaturas

BPF	buenas prácticas de fabricación
°C	grados centígrados
cm	centímetro
cm <sup>2</sup>	centímetro cuadrado
g	gramos
h	horas
mg/l	miligramos/litro
ml	mililitro
mm	milímetro
min	minuto
mg/kg	miligramo sobre kilogramo
UFC	unidades formadoras de colonias
%	por ciento

Cuando en la presente Norma se mencione al Acuerdo, debe entenderse que se trata del Acuerdo por el que se determinan las sustancias permitidas como aditivos y coadyuvantes y sus modificaciones.

## **5. Clasificación y Denominación**

Los establecimientos objeto de este ordenamiento son:

### **5.1 Unidades de sacrificio o Matadero**

### **5.2 Rastros**

### **5.3 Areas o establecimientos dedicados al almacenamiento**

### **5.4 Areas o establecimientos de venta al mayoreo y al detalle**

### **5.5 Transporte**

## **6. Especificaciones**

Todos los establecimientos objeto de esta Norma, deben de cumplir con lo establecido en la NOM-120-SSA1-1994. Además, deben sujetarse a lo que establece la presente Norma a excepción de las unidades de sacrificio o mataderos que sólo deberán de cumplir con los apartados 6.1, 6.2.1, 6.2.2, 6.3.1, 6.3.2, 6.4.3 i), 6.4.7 ii), 6.5.1 ii), 6.5.2 ii) y 6.6.

### **6.1 Generales**

**6.1.1** Las unidades de sacrificio o mataderos deberán contar como mínimo con dos áreas cerradas, una sucia y una limpia; además de corrales, área de desembarque de animales y área de carga de canales y vísceras.

**6.1.2** La entrada a las áreas sucia y limpia deben contar con vado sanitario con dimensiones suficientes que permitan la desinfección del calzado de personal.

**6.1.3** Las áreas donde se realiza el sacrificio, faenado e inspección postmortem deben contar con equipo cuya ubicación y altura evite que las canales tengan contacto con el piso y paredes.

**6.1.4** El agua que se utilice para el proceso deberá cumplir con el límite permisible de cloro residual libre y de organismos coliformes totales y fecales establecidos en la NOM-127-SSA1-1994.

**6.1.5** Se debe contar con recipientes para desinfección de material inoxidable, con circulación continua de agua caliente a una temperatura de 82°C y con la profundidad suficiente para que se cubra totalmente la superficie del equipo.

**6.1.6** Los recipientes para desinfección y lavamanos deben colocarse juntos y en número suficiente de acuerdo a la capacidad de sacrificio por turno.

**6.1.7** Cuando el corte y el eviscerado sea manual, en los establecimientos dedicados al sacrificio de aves domésticas, los recipientes para desinfección y lavamanos se deben colocar juntos.

**6.1.8** En las áreas donde se eliminan patas, cuernos, ubres, u otras partes; se deben colocar recipientes de materiales anticorrosivos debidamente rotulados para su almacenamiento, que deben ser removidos cada turno o antes de ser necesario; cuando no se cuente con ductos o tolvas de conducción para este fin.

**6.1.9** Los rastros deberán contar con horno incinerador de capacidad suficiente para la disposición final de los productos rechazados, conforme a lo establecido en el punto 6.6.2.5 inciso xv.

**6.1.10** La intensidad de luz en las áreas donde se realiza el faenado e inspección debe ser suficiente para detectar cualquier punto de contaminación de las canales con contenidos de las vísceras como bilis y excremento, daños en la carne, y distinguir pequeñas lesiones o petequias.

**6.1.11** Los sanitarios no deben tener acceso directo a las áreas de proceso.

### **6.2 Desembarque**

**6.2.1** Debe contar con una rampa con piso antiderrapante que evite la caída de los animales y una altura que se adapte a los diferentes niveles de los vehículos que los transportan.

**6.2.2** Debe contar con un área identificada, con toma de agua y drenaje para el lavado y desinfección del transporte.

**6.2.3** En el caso de las aves domésticas, debe contar con techos impermeables, de fácil limpieza, con suficiente ventilación natural o mecánica. El piso debe ser antiderrapante, pavimentado o de concreto.

### **6.3 Corrales**

**6.3.1** Se debe contar con corrales para que conforme a la especie, los animales tengan un periodo de descanso antes del sacrificio. El tamaño y número dependerá del volumen de sacrificio diario. En estos corrales se debe realizar la inspección antemortem.

**6.3.2** Debe existir como mínimo un corral para los animales enfermos o sospechosos, separado físicamente de los corrales de recepción, identificados y con drenaje independiente.

**6.3.3** Los pasillos para la conducción de animales de los corrales al baño antemortem o al área de insensibilización, deben ser de material antiderrapante y de fácil limpieza y no debe haber ángulos en los cambios de dirección, así mismo, su amplitud debe ser suficiente para el paso de un solo animal.

#### **6.4** Areas sucias

##### **6.4.1** Baño antemortem

i) Debe ubicarse previo al área de escurrimiento o secado, contar con un sistema de aspersión, manguera o cualquier otro mecanismo que permita el bañado apropiado de los animales, con un sistema de drenaje y alcantarillado.

##### **6.4.2** Area de secado y escurrimiento

i) Debe ubicarse entre el área del baño antemortem y el cajón de insensibilización. La amplitud de esta área debe permitir el acceso de un solo animal, así como contar con un dispositivo que evite su retroceso y una pendiente que garantice que el agua fluya hacia el área del baño antemortem.

##### **6.4.3** Area o cajón para la insensibilización y área seca

i) El acceso debe efectuarse a través de una puerta destinada para el personal y otra de guillotina para el paso de los animales.

ii) El área o cajón debe ser de un tamaño en el que quepa un solo animal, con piso antiderrapante y una inclinación que asegure el rodamiento del animal al área seca. Si es cajón debe ser metálico o de concreto.

iii) El área seca debe ubicarse frente al área o cajón de insensibilización, la superficie debe ser adecuada a la especie que se sacrifique. Debe contar con una protección, que evite el rodamiento del animal a las siguientes áreas.

##### **6.4.4** Area de desangrado

i) Debe contar con instalaciones para el izado del animal y ser lo suficientemente amplias para facilitar las acciones del personal y el desangrado de los animales. La eliminación de sangre debe estar separada del drenaje general.

ii) En el caso de aves domésticas, debe estar separada de las áreas de desembarque y de escaldado.

##### **6.4.5** Area de despielado

i) Debe contar con recipientes o conductos cerrados, cuyo diseño no provoque problemas de contaminación.

##### **6.4.6** Area de escaldado, desplume o rasurado

i) El área debe estar separada físicamente de las subsecuentes por medio de paredes o mamparas hechas o recubiertas de material impermeable y puertas.

ii) El área del primer lavado de los cuerpos, se localizará después del área de rasurado y previo al área donde se desprendan las cabezas y las patas, cuando así se requiera.

##### **6.4.7** Area de eviscerado

i) Debe contar con el equipo necesario para el retiro de las vísceras, antes de su envío a las áreas de inspección, lavado y refrigeración.

ii) Se debe contar con una mesa con charolas móviles para la recepción e inspección de las vísceras, excepto en aves domésticas. Cuando no se cuente con dicho equipo, debe existir un carro con charolas separadas, lo suficientemente amplias para contener las vísceras verdes y rojas, en forma independiente.

#### **6.5** Areas limpias

##### **6.5.1** Area de lavado e inspección

i) Excepto en aves domésticas y cerdos, esta área debe contar con un gabinete y equipo para su colgado y lavado a presión.

ii) Se debe contar con charolas o mesas con desagüe propio, para el lavado y limpieza de las vísceras. Además se debe contar con equipo para inspección de las vísceras rojas.

**6.5.2** Area para el manejo de productos rechazados y subproductos

i) Debe estar separada físicamente de las demás áreas.

ii) Deben contar con recipientes plásticos o de metal anticorrosivo, rotulados y en cantidad suficiente, provistos con flejes de seguridad o candado y llave que debe estar bajo resguardo, en un área exclusiva.

**6.5.3** Area de corte y lavado

i) Debe contar con una mampara protectora y ser de una longitud que permita el lavado de las canales.

**6.5.4** Areas o establecimientos destinados al almacenamiento

i) Deben contar con cámaras de refrigeración o congelación para el almacenamiento de los productos, o con un almacén para el hielo en el caso de aves domésticas.

ii) Las cámaras deben contar con un termómetro de máxima y mínima para la monitoría de la temperatura, el cual se debe colocar en un lugar visible desde el exterior.

**6.5.5** Area de carga del producto

i) Debe ser cerrada y techada, con una comunicación al exterior por donde el camión cargará.

**6.6** Proceso**6.6.1** Generales

**6.6.1.1** Las instalaciones y el equipo deben estar limpios y desinfectados antes de iniciar las labores. En el caso de los corrales, rampas, mangas, baño antemortem y área de secado y escurrimiento deben lavarse por lo menos una vez al día.

**6.6.1.2** Las bocas de las mangueras que se utilicen durante la operación, no deben entrar en contacto con el piso ni con las paredes.

**6.6.1.3** Podrán sacrificarse una o más especies diferentes, siempre y cuando sea en áreas separadas y con equipo propio. De no ser posible lo anterior, se podrá sacrificar en días o turnos alternados a condición de que todo el mobiliario y equipo sea lavado con agua, detergente y desinfectado al terminar el trabajo del día o de la operación por especie.

**6.6.1.4** Los cuchillos e instrumentos de corte que entren en contacto con los productos deben cumplir con lo siguiente:

i) Lavarse completamente con agua y jabón y enjuagarse con agua caliente al inicio y al final de la jornada de trabajo, cada vez que haya una interrupción en la labor o entren en contacto con tejidos infectados, parasitados o con tumoraciones, lesiones, excretas, secreciones o productos en mal estado.

ii) Sumergirse en los recipientes para desinfección:

ii.1 Entre cada animal o cuando menos a la mitad del turno; excepto en el caso de las aves domésticas, en las cuales el enjuagado debe efectuarse por lo menos cada hora en el área de faenado.

ii.2 Cuando entren en contacto con las paredes y pisos.

**6.6.1.5** Cuando se utilice hielo en contacto con el producto, éste debe cumplir al momento de su utilización con los límites máximos de coliformes totales y de cloro residual libre establecidos en la NOM-201-SSA1-2002.

**6.6.1.6** Si un producto se contamina por contacto con el piso, medio ambiente, producto rechazado, o en otra forma, puede ser incorporado al proceso previo retiro de la parte contaminada.

**6.6.1.7** No se permite el paso de personal de un área sucia a una limpia, a menos que previamente se cambie la bata u overol, se laven y desinfecten las manos, uñas, antebrazos, mandiles y botas.

**6.6.1.8** Para el caso de los rastros que no cuenten con refrigeración, se deberá garantizar que el proceso desde el sacrificio hasta la distribución no tome más de 8 h, que es el tiempo máximo que el producto podrá permanecer a temperatura ambiente.

**6.6.1.9** Registros

i) Los documentos relacionados con los registros requeridos en la presente Norma, deberán conservarse y mantenerse en forma accesible en el establecimiento por lo menos durante un periodo de un año.

**6.6.2** Específicas



**6.6.2.1 Desembarque**

i) Todos los animales que se reciban deberán contar con certificado zoosanitario y/o guía de traslado de ganado, los que deberán mantenerse el mismo tiempo que los demás registros.

ii) Se deben llevar registros de los animales que ingresaron al establecimiento, en los que se indique: fecha, procedencia, total de animales, quién realizó la inspección, número de lote.

iii) Cuando por cualquier circunstancia un embarque, lote o animal no hubiera sido inspeccionado al llegar al establecimiento, será alojado en los corrales por separado, para su posterior revisión.

**6.6.2.2 Recepción e inspección antemortem**

i) Sólo se podrá sacrificar a las aves domésticas, cuando sus buches (inglubis), estén vacíos, es decir, cuando en forma manual y visual no se aprecie la presencia de alimento.

ii) En el caso de las aves domésticas, previo a su colgado, deben separarse las muertas o con algún signo de enfermedad.

iii) El traslado de animales caídos a la sala de sacrificio, debe realizarse en un vehículo exclusivo para este fin, considerándose al animal como "SOSPECHOSO".

iv) Se deben registrar los animales que hayan llegado muertos o mueran en los corrales, mismos que no deberán introducirse a la sala de sacrificio y deben ser identificados como "producto rechazado".

v) El registro de los animales enfermos, caídos o muertos en los corrales, debe incluir la procedencia, identificación y causa posible de la enfermedad, caída o muerte, así como su destino.

vi) Excepto en el caso de las aves domésticas, la inspección antemortem debe realizarse en los corrales, con un máximo de 24 h previas al sacrificio de los animales.

vii) Examen en estática y en dinámica.

vii.1 Para el caso del examen en estática se debe observar a los animales y efectuar la inspección a los animales quietos o en descanso, así como observar su comportamiento, cambios de actitud y su conducta en general. Se debe retener a los animales sospechosos y registrar el resultado.

vii.2 Para el caso del examen en dinámica, se debe mover a los animales de tal manera que se puedan observar por ambos lados.

vii.3 Del resultado de este examen, se deben tomar las siguientes decisiones sobre el ganado:

vii.3.1 Considerarlos como animales aptos y aceptarlos para sacrificio sin restricciones.

vii.3.2 A los animales sospechosos se les debe:

a) Separar y retener en el corral específico.

b) Marcarse como "sospechosos".

c) Realizar en forma individual un examen clínico y en su caso, toma de muestras para su envío a un laboratorio.

d) Los resultados correspondientes deben registrarse.

e) Disponer su sacrificio al final de la matanza y por separado, realizar el examen postmortem y registrar el destino de la canal y sus órganos, o

f) Proceder a su rechazo, de conformidad con lo establecido en el numeral 6.6.2.5 inciso xv.

vii.3.3 Animales rechazados

Se deben considerar como rechazados a los animales muertos o moribundos en los corrales.

viii) Los animales que dentro de las 24 h posteriores a la inspección antemortem no se hayan sacrificado, deben ser nuevamente examinados.

ix) Los corrales de los animales enfermos o sospechosos, deben ser lavados con agua y jabón y posteriormente desinfectados, diariamente o después de haberse usado.

x) Todos los animales deben ser bañados antes de su ingreso al área de sacrificio, excepto los caídos, los ovinos de lana y las aves domésticas.

### 6.6.2.3 Sacrificio, escaldado y despielado

i) No debe sacrificarse ningún animal sin tener evidencia de que se ha realizado lo establecido en el numeral 6.6.2.2.

ii) El sacrificio deberá realizarse conforme a lo establecido en la NOM-033-ZOO-1995.

iii) A partir de que los animales salgan del área de insensibilización, todas las operaciones deben efectuarse con el animal o las canales suspendidas. Los productos deben manipularse en mesas o superficies destinadas a este fin, sin entrar en contacto con el piso ni paredes.

iv) Cuando se recolecte la sangre para consumo humano, se debe evitar que se contamine con heces, orina o cualquier otra secreción del animal. En el caso de que la sangre no se procese en la misma planta, debe depositarse para su proceso en recipientes limpios y en caso de almacenarse, mantenerse en refrigeración.

v) La piel, patas y órganos reproductores al ser desprendidos de la canal, deben colocarse en recipientes de fácil limpieza, mismos que deben estar estratégicamente ubicados e identificados visiblemente.

vi) El agua del tanque para escaldar debe ser recirculada y filtrada o repuesta constantemente, de forma que se mantenga el nivel de agua de la cuba. El flujo del agua debe ser contrario al de los animales.

vii) Al final de la jornada de trabajo, se debe lavar el tanque de escaldar, las canaletas y tinas de recepción de la sangre destinada para el consumo humano.

### 6.6.2.4 Evisceración

i) Esta operación debe realizarse de tal forma que evite la contaminación de la canal.

ii) A excepción de las aves domésticas, la canal, vísceras y cabeza deben identificarse con el mismo número y no serán retiradas del área hasta ser inspeccionadas.

iii) La evisceración se efectuará en un lapso menor de 30 minutos, a partir del momento en que ha sido sacrificado el animal.

iv) Durante la evisceración se debe anudar el esófago y recto para evitar la contaminación de la canal con el contenido gastrointestinal, si esto ocurre, la canal debe retenerse para eliminar la contaminación con el cuchillo, haciendo cortes en las áreas afectadas y lavarse inmediatamente con agua.

v) Se debe realizar la evisceración en todas las aves domésticas, a partir de los tiempos establecidos en la tabla 5.

vi) Las vísceras de las aves domésticas aptas para el consumo humano, deben lavarse y enjuagarse al chorro de agua. En el caso de la molleja, debe eliminarse su contenido antes de su lavado.

vii) Una vez inspeccionadas y lavadas, las vísceras (como hígado, molleja o corazón) podrán colocarse dentro de la canal siempre que se depositen en envases limpios, inocuos y cerrados, a efecto de evitar que entren en contacto directo con la misma.

### 6.6.2.5 Inspección postmortem

i) En caso que se determinen enfermedades infectocontagiosas, todo el equipo y utensilios que hubieran entrado en contacto con la canal o las vísceras deben lavarse y desinfectarse inmediatamente con solución de hidróxido de sodio al 5%, o con cualquier otro desinfectante o procedimiento de desinfección adecuado.

ii) En el caso de los mamíferos biungulados, una vez terminado el sangrado del animal, se debe proceder al examen de las pezuñas para detectar posibles lesiones y a retirar los cordones espermáticos, penes y mamas (glándulas mamarias) en producción.

iii) Después de la evisceración, las canales, cabezas y vísceras deben ser sometidas a un examen macroscópico. Cuando se requiera, se complementará con un examen de laboratorio; en estos casos la canal, sus vísceras y cabeza serán conservadas dentro de la cámara de refrigeración debidamente identificadas, separadas de los otros productos hasta que se cuente con los resultados que permitan decidir su destino.

iv) Los establecimientos dedicados al sacrificio y faenado de los animales para abasto, deben tener por escrito el procedimiento para la detección de *Cysticercus cellulosae*, así como el registro de los resultados de su aplicación.

v) Debe revisarse el estado nutricional de la canal, el aspecto de las serosas, presencia de contusiones, hemorragias, cambios de color, tumefacciones, deformaciones óseas, articulares, musculares o de cualquier tejido, órgano o cavidad y cualquier otra alteración.