

Coordinación de Regulación Sanitaria

Guía de Autoevaluación

Buenas Prácticas de Manufactura e Higiene
para Rastros y Unidades de Sacrificio o
Mataderos Municipales y Privados



GOBIERNO DEL
ESTADO DE
MÉXICO



SALUD
SECRETARÍA DE SALUD

COPRISEM
Comisión para la Protección contra Riesgos
Sanitarios del Estado de México

Introducción

Coadyuvar al mejoramiento de las condiciones higiénico sanitarios para rastros y unidades de sacrificio o mataderos municipales y privados; con el objeto de proteger la salud de la población contra riesgos sanitarios por la exposición de factores contaminantes que tienden a recibir los productos cárnicos derivado a la falta de un proceso adecuado en estos establecimientos, es nuestra misión. En el Estado de México y en cada uno de los municipios que se localizan los establecimientos de rastros y mataderos, se práctica la higiene en el manejo de la carne y sus productos, a pesar de, se requiere de una vigilancia sanitaria más frecuente durante el proceso de las actividades.

Las acciones tienen su base en la normatividad vigente, sin embargo, los factores de riesgo en los rastros y unidades de sacrificio llamados mataderos, son de gran impacto social ante la población, por ello, las acciones de fomento y control sanitario que se realiza a través de la regulación sanitaria a dichos establecimientos, es de suma importancia, esto minimiza los riesgos sanitarios al consumo de estos productos.

El servicio de estos establecimientos es municipal y privado, por tanto, las operaciones que atañe la Coordinación de Regulación Sanitaria del Instituto de Salud del Estado de México es de gran importancia, fundamentado desde la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, para que no solo se garantice la seguridad alimentaria, sino que el producto cárnico sea procesado bajo las mejores condiciones higiénico sanitarias, libres de factores de contaminación en su proceso de sacrificio; así mismo la importancia de las instalaciones que cumplan con todos los requisitos necesarios para no afectar la sanidad e inocuidad de los productos.

Por esto y más, es compromiso de todos los involucrados el disminuir los riesgos sanitarios para el consumidor; por lo que, se pone a disposición una guía como herramienta para encontrar los requisitos necesarios para el servicio de rastros y mataderos, donde encontrará la documentación legal para el buen funcionamiento del establecimiento, las características de infraestructura necesaria, equipamiento, entre otros.



GOBIERNO DEL
ESTADO DE
MÉXICO



SALUD
SECRETARÍA DE SALUD

COPRISEM
Comisión para la Protección contra Riesgos
Sanitarios del Estado de México

Importancia de la Guía

La carne de los animales faenados en condiciones de buenas prácticas de manufactura es estéril desde el punto de vista práctico; por ello, el perfil microbiológico de la carne fresca presentada a los consumidores es la suma de las aportaciones realizadas durante las operaciones de faena, almacenamiento, transporte y distribución. El músculo post-mortem ofrece un ambiente altamente nutritivo a la microflora contaminante, pudiendo satisfacer sus necesidades básicas para el crecimiento.

Las contaminaciones exógenas y endógenas por gérmenes patógenos en los animales son importantes por la gravedad de las infecciones que producen en el hombre. La carne por su propia naturaleza y origen, no solo es muy susceptible a la contaminación, sino que, con frecuencia está implicada en la presentación de enfermedades transmisibles por los alimentos (ETAS).

La carne se contamina con microorganismos patógenos por contacto con el pelo, piel, patas, contenido estomacal y entérico, leche de la ubre, sangre, semen, bilis, etc., también por las instalaciones y equipamiento, el contacto de manos y ropa de los trabajadores e incluso el medio ambiente de las zonas de proceso y de almacenamiento.

Las deficientes condiciones sanitarias en muchos rastros, es derivado de la falta de instalaciones y equipos modernos, las malas condiciones de aseo en los locales donde se faenan los canales, mesas de trabajo y vehículos en los que se transportan las mismas, malos hábitos sanitarios de los trabajadores, deficiente limpieza de utensilios e indumentaria de trabajo, falta de aseo en los servicios sanitarios destinados para el uso de los obreros del rastro, falta de estrategias tendientes a evitar la proliferación de fauna nociva y más elementos que contribuyen a la contaminación exógena de la carne.

Por lo anterior, la presente guía es dirigida a rastros y unidades de sacrificio o mataderos para realizar un ejercicio de autoevaluación para detectar:

- Deficiencias en las condiciones higiénico sanitarias del establecimiento.
- Identificar factores de riesgo al personal.
- Que el servicio de sacrificio y faenado sea óptimo en apego a las condiciones higiénico sanitarias.



GOBIERNO DEL
ESTADO DE
MÉXICO



SALUD
SECRETARÍA DE SALUD

COPRISEM
Comisión para la Protección contra Riesgos
Sanitarios del Estado de México

- Garantizar la calidad del servicio de sacrificio y faenado.
- Evitar la aplicación de medidas de seguridad y sanciones administrativas.
- Cumplir con criterios de evaluación con base a la normatividad vigente.

En cada establecimiento de rastros aplicará el presente instrumento de Autoevaluación, para crear una cultura de prevención de riesgos sanitarios ante la población, evitando, además la toma de malas decisiones sobre los puntos críticos de las instalaciones; donde se garantizará la salud de todos los consumidores y de los trabajadores al servicio.

Haga su autoevaluación señalando con una X en el recuadro de evaluación que corresponda **SI** o **NO** de acuerdo a lo que se especifica en cada reactivo.



GOBIERNO DEL
ESTADO DE
MÉXICO



SALUD
SECRETARÍA DE SALUD

COPRISEM
Comisión para la Protección contra Riesgos
Sanitarios del Estado de México

Debe contar con:		Evaluación	
I. Instalaciones y áreas			
1.	Las instalaciones del establecimiento, incluidos techos, puertas, paredes, pisos, baños, cisternas, tinacos u otros depósitos de agua, y mobiliario, ¿se encuentran en buenas condiciones de mantenimiento y limpios?	SI	NO
2.	Las puertas y ventanas de las áreas de producción o elaboración, ¿están provistas de protección para evitar la entrada de lluvia y fauna nociva?	SI	NO
II. Equipo y utensilios			
3.	El equipo, utensilios y materiales que se emplean en la producción o elaboración, ¿son inocuos y resistentes a la corrosión y están instalados en forma tal que el espacio entre estos, la pared, el techo y el piso permite su limpieza y desinfección?	SI	NO
4.	Los equipos de refrigeración y/o congelación, ¿están provistos de termómetros o dispositivos para el registro de temperatura funcionando correctamente y en un lugar accesible para su monitoreo y no presentan acumulación de agua?	SI	NO
III. Servicios			
5.	¿Cuenta con abastecimiento de agua potable, instalaciones apropiadas para su almacenamiento y distribución?	SI	NO
6.	El agua no potable que se utiliza para servicios y otros propósitos, ¿se transporta por tuberías completamente separadas e identificadas de las tuberías que conducen agua potable?	SI	NO
7.	El drenaje, ¿cuenta con trampa contra olores, coladeras y/o canaletas con rejillas, libres de basura, sin estancamiento y en buen estado; y en su caso trampas para grasa?	SI	NO



8.	Los sanitarios, ¿cuentan con separación física completa y no tienen comunicación ni ventilación directa hacia el área de producción o elaboración y están provistos con agua potable, retretes, lavabos, papel higiénico, jabón o detergente, toallas desechables o secador de aire de accionamiento automático y recipiente para basura con bolsa y tapa oscilante o accionada por pedal y cuentan con rótulos o ilustraciones que promuevan la higiene personal y el lavado de manos después de utilizar los sanitarios?	SI	NO
9.	La ventilación, ¿evita el calor, condensación de vapor, acumulación de humo y polvo?	SI	NO
10.	La iluminación, ¿permite llevar a cabo la realización de las operaciones de manera higiénica y en las áreas donde los productos se encuentren sin envasar, los focos y lámparas están protegidos o son de material que impide su astillamiento?	SI	NO
IV. Almacenamiento			
11.	Los agentes de limpieza, químicos y sustancias tóxicas, ¿se encuentran almacenados en un área específica, separada y delimitada de las áreas de faenado?	SI	NO
12.	Los productos, ¿se mantienen en refrigeración colocados sobre una superficie limpia y en condiciones que eviten su contaminación?	SI	NO
13.	Los productos, ¿están identificados de tal manera que permite aplicar un sistema Primeras Entradas Primeras Salidas y su rastreabilidad?	SI	NO
14.	Los envases y recipientes en contacto directo con los productos, ¿se almacenan protegidos de polvo, lluvia, fauna nociva y materia extraña?	SI	NO
V. Control de operaciones			
15.	Los equipos de refrigeración, ¿mantienen una temperatura máxima de 7 °C (45°F) y los de congelación una temperatura que permite la congelación del producto?	SI	NO



16.	¿Se evita la contaminación cruzada durante el faenado?	SI	NO
17.	El establecimiento, ¿cuenta con Médico Veterinario y es quién realiza la inspección durante los procesos de sacrificio y faenado?	SI	NO
18.	El Médico Veterinario, ¿realiza la inspección ante-mortem conforme a la normatividad en todos los animales que ingresan al establecimiento para su sacrificio?	SI	NO
19.	El médico veterinario, ¿realiza la inspección post-mortem en canales y vísceras conforme a lo establecido en la normatividad?	SI	NO
20.	¿Se realiza el proceso de faenado aérea en todas las especies que son sacrificadas manteniendo la canalizada, sin contacto entre ellas, con piso, techo y/o paredes desde el momento de desangrado?	SI	NO
21.	El proceso de faenado, ¿se realiza en un área cerrada para esta actividad la cual está separada de corrales, baños, oficinas u otras áreas que representan riesgos de contaminación?	SI	NO
22.	Los controles para el uso de sellos sanitarios (o etiquetas en el caso de aves) ¿se encuentran bajo resguardo estricto, evitando que personas no autorizadas hagan mal uso de ellos?	SI	NO
23.	¿Se cuenta en el establecimiento con sistemas de identificación, registro y control estricto de todos los decomisos generados en el establecimiento para evitar que sean destinados para consumo?	SI	NO
24.	El proceso de evisceración, ¿se lleva a cabo de tal forma que se evita la contaminación de la canal?	SI	NO
25.	El manejo de las vísceras verdes y rojas, ¿se lleva a cabo en un espacio o área separada de donde se realiza el proceso de faenado?	SI	NO
26.	Los operarios del establecimiento, ¿hacen uso de la ropa de trabajo necesaria, tales como casco, botas antiderrapantes y mandil?	SI	NO



27.	Los métodos de insensibilización y sacrificio realizados en el establecimiento, ¿corresponden a los señalados en la NOM-033- SAG/ZOO-2014?	SI	NO
28.	¿Se han establecido controles o mecanismos para identificar el origen del ganado que es sacrificado en el establecimiento?	SI	NO
29.	El establecimiento. ¿realiza mecanismos y procesos de manejo correcto de desechos sólidos y líquidos?	SI	NO
30.	El establecimiento, ¿cuenta con transporte sanitario y adecuado de la carne?	SI	NO
31.	En el área donde se realiza el faenado, ¿existen separaciones y/o mecanismos que eviten la contaminación cruzada?	SI	NO
32.	Ausencia de aditivos u otras sustancias que puedan representar un riesgo a la salud al utilizarse en la elaboración del producto.	SI	NO
33.	Los recipientes para el transporte de producto de la carne, ¿son de materiales no dañinos, se encuentran limpios, en buen estado y de ser el caso desinfectado antes de su uso?	SI	NO
34.	Los recipientes y envases vacíos que contuvieron medicamentos, plaguicidas, agentes de limpieza, agentes de desinfección o cualquier sustancia tóxica, ¿no son reutilizados?	SI	NO
VI. Agua en contacto con los alimentos			
35.	El agua que se utiliza durante el faenado, ¿es potable?	SI	NO
36.	El agua que está en contacto con superficies, ¿es potable?	SI	NO
37.	¿Se practica alguna medida y/o método que garantice la potabilidad del agua?	SI	NO
VII. Mantenimiento y limpieza			
38.	El equipo y utensilios, ¿se encuentran en buenas condiciones de funcionamiento, limpios y desinfectados?	SI	NO



39.	Los lubricantes utilizados en equipos o partes que están en contacto directo con los productos son de grado alimenticio.	SI	NO
40.	Los agentes de limpieza y desinfección para equipos y utensilios se utilizan de acuerdo a las instrucciones del fabricante o procedimientos internos garantizando su efectividad.	SI	NO
VIII. Control de plagas			
41.	Los drenajes cuentan con protección para evitar la entrada de plagas provenientes del alcantarillado o áreas externas.	SI	NO
42.	Existen dispositivos en buenas condiciones y localizados adecuadamente para el control de insectos y roedores (cebos, trampas, etc.)	SI	NO
43.	En las áreas de proceso no hay evidencia de plagas o fauna nociva.	SI	NO
IX. Manejo de residuos			
44.	Los residuos (basura, desechos o desperdicios) generados durante la producción o elaboración son retirados de las áreas cada vez que es necesario o por lo menos una vez al día y se colocan en recipientes identificados y con tapa.	SI	NO
45.	El rastro o matadero cuenta con horno e incinerador y este tiene capacidad suficiente para la disposición final de los productos rechazados o con un sistema alternativo que garantice la adecuada disposición final de los despojos.	SI	NO
X. Salud e higiene del personal			
46.	El personal que trabaja en producción o elaboración no presenta signos como: tos frecuente, secreción nasal, diarrea, vómito, fiebre, ictericia o heridas en áreas corporales que entran en contacto directo con las materias primas o productos y se presenta aseado al área de trabajo, con ropa y calzado limpios e íntegros y no existe evidencia de que come, bebe, fuma, masca, escupe, tose y/o estornuda.	SI	NO



47.	<p>El personal de las áreas de faenado, o que se encuentra en contacto directo con los productos, se lava las manos al inicio de las labores y cada vez que sea necesario de conformidad con lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Se enjuaga las manos con agua y aplica jabón o detergente. b) Se frota vigorosamente la superficie de las manos y entre los dedos, para el lavado de las uñas utiliza cepillo. Cuando utiliza uniforme con mangas cortas se lava hasta la altura de los codos. c) Se enjuaga con agua limpia cuidando que no queden restos de jabón o detergente. Posteriormente puede utilizarse solución desinfectante. d) Se seca con toallas desechables o dispositivos de secado con aire caliente. 	SI	NO
XI. Transporte			
48.	<p>Los productos son transportados en vehículos que se encuentran limpios, en buen estado de mantenimiento y en condiciones que eviten la contaminación física, química, biológica y por plagas; y en su caso, en refrigeración o congelación.</p>	SI	NO
XII. Capacitación			
49.	<p>El personal que opera en las áreas de producción o elaboración se capacita en buenas prácticas de higiene y manufactura por lo menos una vez al año.</p>	SI	NO
XIII. Control de plagas			
50.	<p>Cuenta con un sistema de programa, plan o certificado para el control y erradicación de plagas, el cual incluye los vehículos propios de acarreo, reparto y quien lo realiza cuenta con Licencia Sanitaria.</p>	SI	NO
XIV. Control de agua			
51.	<p>Cuenta con registros diarios del monitoreo de cloro residual libre y periódicos de análisis de organismos coliformes fecales y totales en el agua que entra en contacto directo con los productos y superficies en contacto con los mismos.</p>	SI	NO



52.	El vapor utilizado en superficies que están en contacto directo con los productos no contiene sustancias que puedan representar un riesgo para la salud o contaminar el producto.	SI	NO
XV. Limpieza y desinfección			
53.	Cuenta con programas, registros o bitácoras de limpieza y desinfección de las instalaciones, equipos, utensilios y transportes.	SI	NO
<p>Observaciones Generales</p> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>			



Marco Jurídico

- Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos.
- Ley General de Salud.
- Reglamento de la Ley General de Salud en Materia de Control Sanitario de Actividades, Establecimientos, Productos y Servicios.
- Reglamento de Salud del Estado de México.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios.
- Norma Oficial Mexicana NOM-194-SSAI-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.
- Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSAI-2009. Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.
- Norma Oficial Mexicana NOM-033-SAG/ZOO-2014. Métodos para dar muerte a los animales domésticos y silvestres.
- Norma Oficial Mexicana NOM-008-ZOO-1994. Especificaciones zoonosológicas para la construcción y equipamiento de establecimientos para el sacrificio de animales y los dedicados a la industrialización de productos cárnicos.
- Código para la Biodiversidad del Estado de México en su reglamento del libro sexto.



GOBIERNO DEL
ESTADO DE
MÉXICO



ESTADO DE
MÉXICO
¡El poder de servir!

SALUD
SECRETARÍA DE SALUD

COPRISEM
Comisión para la Protección contra Riesgos
Sanitarios del Estado de México

Si tiene alguna pregunta o duda, escribanos al correo electrónico:

isem.rsfomento@edomex.gob.mx

Asimismo, si conoce de algún hecho acto u omisión del funcionamiento de las unidades económicas que representen un riesgo a la salud, realiza tu denuncia a través de:

correo electrónico

denuncia.regulacionsanitaria@edomex.gob.mx

teléfono

722 - 213 - 7000

Teléfono de Atención del Centro Integral de Servicios:

722 - 215 - 8406

Josefa Ortiz de Domínguez número 200, esquina Avenida José María Morelos y Pavón, Colonia San Sebastián, Código Postal 50090, Toluca, Estado de México.



GOBIERNO DEL
ESTADO DE
MÉXICO



ESTADO DE
MÉXICO
¡El poder de servir!

SALUD
SECRETARÍA DE SALUD

COPRISEM
Comisión para la Protección contra Riesgos
Sanitarios del Estado de México