

Guía de Autoevaluación

Prácticas de Higiene para Rastros y Unidades de Sacrificio o Mataderos



**Gobierno de
Nuevo León**

**Secretaría
de Salud**

**Subsecretaría
de Regulación y
Fomento Sanitario**

Introducción

Proteger la salud de la población de manera eficaz contra riesgos sanitarios, exposiciones a factores ambientales y laborales, así como la ocurrencia de emergencias sanitarias, mediante acciones de fomento, control y regulación de establecimientos, productos, bienes y servicios e insumos para la salud, es nuestra Misión.

La seguridad alimentaria y la salud pública son cuestiones de máxima importancia en cualquier sociedad. En este contexto, los rastros y unidades de sacrificio, comúnmente conocidos como mataderos, desempeñan un papel esencial al garantizar que la carne y otros productos cárnicos que llegan a nuestras mesas sean seguros y estén libres de contaminación. La calidad e higiene en estas instalaciones son factores críticos que repercuten directamente en la salud de los consumidores y en la reputación de la industria.

Es por esto que es compromiso de todos, disminuir los riesgos sanitarios, para ello ponemos a disposición de los prestadores de servicios esta herramienta con los requisitos mínimos de documentación legal y técnica, acreditaciones académicas, características e infraestructura necesaria instalada, equipamiento, mobiliario, instrumental entre otros.

Importancia de la Guía

La salud de la población es importante en los Rastros y Unidades de Sacrificio o Mataderos, el cumplimiento de las disposiciones sanitarias y las buenas prácticas son acciones que en conjunto previenen y reducen riesgos sanitarios.

Esta guía es importante para los responsables de Rastros y Unidades de Sacrificio o Mataderos ya que al hacer el ejercicio de auto-evaluación podrán:

- Identificar posibles anomalías y deficiencias sanitarias.
- Evitar riesgos innecesarios al personal.
- Prestar de un servicio con estándares sanitarios.
- Proyectar de una imagen profesional y de confianza hacia sus clientes.
- Evitar la aplicación de medidas de seguridad y sanciones administrativas.
- Cumplir con los criterios de evaluación en el establecimiento con seguridad y calidad.

El dar seguimiento a esta guía creará una cultura de prevención y de mejor decisión.

Haga su auto-evaluación señalando con una X en el recuadro de evaluación que corresponda **SI** o **NO** de acuerdo a lo que se especifica en cada reactivo. El cumplimiento de las disposiciones sanitarias se verá reflejado en las respuestas **SI** o **NO**, señaladas en color **VERDE**, cuando algunas de las respuestas coincidan con el **SI** o **NO** señaladas en color **ROJO**, estaría en algún incumplimiento que podría derivarse en posibles sanciones.

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, retetes, 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 delimitado 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 <i>antemorten</i> conforme a la normatividad en todos los animales que ingresan al establecimiento para su sacrificio.	SI	NO
19	El médico veterinario realiza la inspección <i>postmortem</i> 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 canal izada, 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	SI	NO

	decomisos generados en el establecimiento para evitar que sean destinados para consumo.		
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 toxica 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 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	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: 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	Los productos son transportados en vehículos que se encuentran limpios, en buen estado de mantenimiento y en condiciones que evitan la contaminación física, química, biológica y por plagas y en su caso, en refrigeración o congelación.	SI	NO
XII. DOCUMENTACIÓN Y REGISTROS.			
1. CAPACITACIÓN.			
49	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.	SI	NO
2. CONTROL DE PLAGAS.			
50	Cuenta con un sistema, programa o plan o certificado para el control y erradicación de plagas, el cual incluye los vehículos propios de acarreo y reparto y quien lo realiza cuenta con Licencia Sanitaria.	SI	NO
3. CONTROL DEL AGUA.			
51	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, superficies en contacto con los mismos.	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
4. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.			
53	Cuenta con programas y registros o bitácoras de limpieza y desinfección de las instalaciones, equipos, utensilios y transportes.	SI	NO
OBSERVACIONES GENERALES <hr/> <hr/> <hr/>			

Marco Jurídico

- Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos.
- Ley General de Salud.
- Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Nuevo León.
- Ley Estatal de Salud.
- Reglamento Interior de la Secretaría de Salud del Estado de Nuevo León.
- Ley Federal de Procedimiento Administrativo.
- 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.
- NORMA Oficial Mexicana NOM-033-SAG/ZOO-2014, Métodos para dar muerte a los animales domésticos y silvestres.
- NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- ACUERDO de Coordinación que, para el ejercicio de facultades en materia de control y fomento sanitarios, celebran la Secretaría de Salud y el Estado de Nuevo León. (Publicado en el Diario Oficial de la Federación el 6 de julio del 2016).

Si tienes dudas comunícate al Centro Integral de Servicios

Tel. 8181307020

cis.ventanilla@saludnl.gob.mx

Av. Chapultepec N° 1836, Colonia Jardín Español, CP. 64820, Monterrey,
Nuevo León.