

Inocuidad en la producción de cárnicos

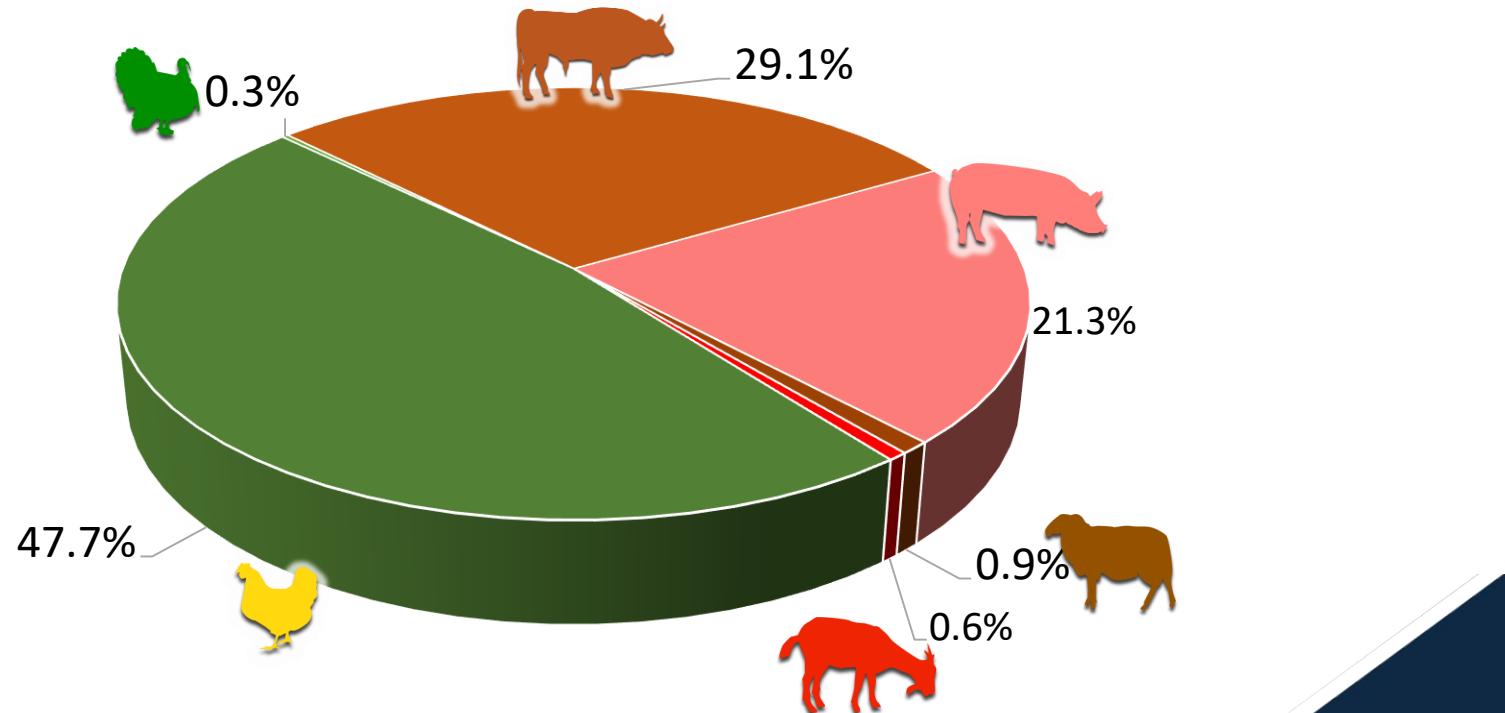
Mario Gorena Mireles

3 de julio, 2019



Volumen de la Producción de Carne

No.	Especie	Producción (millones de Toneladas)
1	Ave	3.1
2	Bovino	1.9
3	Porcino	1.4
	Resto	0.1



Producción de 6.5 millones de toneladas,
Séptimo lugar a nivel mundial

Motivadores de la inocuidad

QUE NOS MOTIVA

SALUD
PUBLICA

- AUTORIDADES
- RESPONSABILIDAD CON LA SOCIEDAD

MERCADO

- CLIENTES
- COMPETIDORES



LAS RAZONES DEL CONSUMIDOR

- ❖ Confianza en lo que come.
- ❖ Calidad de lo que compra.
- ❖ Prefiere ir por lo seguro.
- ❖ Menor riesgo de enfermedades.



TIF GARANTÍA DE INOCUIDAD

TIF: Alimentos higiénicos y sanos

• Producimos el 63% del total de los cárnicos

• Cumple con estándares de inocuidad a nivel mundial

• Reducción de enfermedades transmitidas por alimentos:

- En 20 años, se redujo 32 % la incidencia de diarreas contribuyendo a ello la carne inocua.

• Beneficio social a la salud pública



El Sistema TIF - 70 años de Historia

- ❖ Asegura que los productos cárnicos no son riesgo para el consumidor:
 - ❖ Por contaminación de la carne
 - ❖ Por transmisión de enfermedades de los animales a los humanos
- ❖ Esta homologado con sistemas internacionales y es el único permitido para exportaciones.
- ❖ Requisito para proveedores de cárnicos de la mayoría de las tiendas de autoservicio.



El Sistema TIF en México



63% del sacrificio se hace en TIF

Pendientes:

- Morelos
- Oaxaca

ANETIF con datos de SENASICA (abril, 2018)

Composición del sistema TIF

Rastros



16%

Corte y deshuese



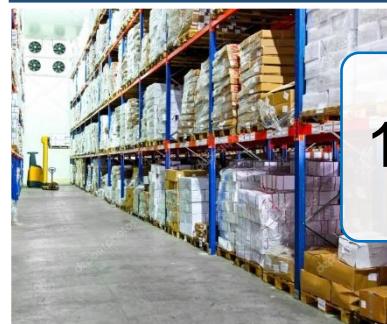
27%

Embutidoras



38%

Frigorífico



16%

Centros de Distribución



3%

Requisitos indispensables para exportar

- ✓ TIF
- ✓ Sistema HACCP
- ✓ Programa de calidad
- ✓ Cumplimiento con regulación pu...



Apertura de Mercados

- Sistema TIF: reconocido por 70 países.
- Principales destinos: Japón, EE.UU, Corea, UE, Centro América, Vietnam y Hong Kong.
- Productos de res, cerdo, equino, caprino y ave, así como ovoproductos.
- Productos con valor agregado



**Más de 35 productos TIF diferentes
para México y el mundo...**



Res



Cerdo



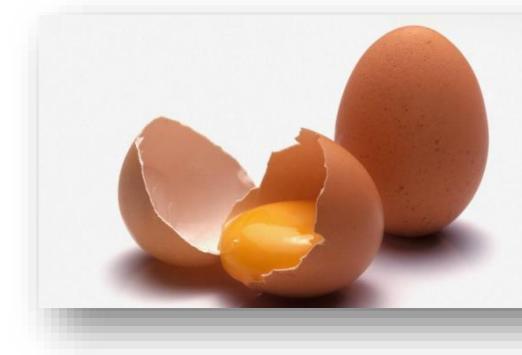
Pollo



Leche



Cabrito



Huevo

Y de la tradicional cocina mexicana



Tacos dorados



Cochinita pibil



Pollo con mole



Tamales



Empanadas



Pozole



Carnitas



Mixiotes



Chicharrón



Barbacoa



Carne s

Marco normativo



Dos sistemas sanitarios diferentes

Sistema TIF

- 466 establecimientos
- 121 rastros
- 63% del sacrificio nacional
- Cumplimiento de normas nacionales e internacionales (70 países)
- Ley Federal de Sanidad Animal y su Reglamento
- NOM-ZOO-008 y 009 -1994



Senasica

Rastros municipales

- Más de 1,000
- 37% del sacrificio nacional
- Poca vigilancia a la sanidad e inocuidad
- NOM-194-SSA-1994
- COFEPRIS



Cofepris >>>
Comisión Federal para la Protección
contra Riesgos Sanitarios

LA DIFERENCIA

Rastro municipal



Establecimiento Tipo
Inspección Federal



Marco Normativo rastros TIF

- LFSA y su Reglamento
- NOM-008-ZOO-1994
- NOM-009-ZOO-1994
- NOM-033-SAG/ZOO-2014
- Acuerdo de residuos tóxicos

*Además de las normas obligatorias de la Secretarías de Salud y Medio Ambiente



Requisitos

Documentación
legal

Plano flujo de
operación

Especificaciones
de construcción

Material de
empaque

Trazabilidad y
recupero

HACCP

Plaguicidas

Control de
fauna nociva

POES

Programa de
control de
calidad

Etiquetas

MVRATIF

Planta de
rendimiento

BPP*

Marco Normativo rastros municipales y carnicerías

- **NOM-194-SSA12004**, Especificaciones sanitarias en los establecimientos dedicados al sacrificio y faenado de animales para abasto, almacenamiento, transporte y expendio.
- **NOM-093-SSA1-1994**, Practicas de higiene y sanidad en la preparación de alimentos que se ofrecen en establecimientos fijos.
- **NOM-213-SSA1-2002**, Productos cárnicos procesados. Especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.
- **NOM-251-SSA1-2009**, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios
- **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 su potabilización.

* Y normas de Medio Ambiente.

TENDENCIA MUNDIAL

- Buenas prácticas pecuarias (proveedor primario)
- GLOBALGAP (Norma de producción agropecuaria)
- Bienestar animal
- SQF (Certificación en producción de alimentos)
- FSSC Food Safety System Certification (Seguridad alimentaria)
- Norma BRC (protocolo para vendedores de alimentos)
- International Food Standard (IFS)
- ISO 22000

Trazabilidad y bioseguridad

UPP

Industria



Nuestros Organismos empresariales



37 años trabajando por la inocuidad

- Organismo líder, interlocutor entre autoridades y la industria
- 185 empresas, 500 marcas
- 85% de la producción TIF
- 99% de las exportaciones de carne
- Productores, importadores y exportadores



GRACIAS

