



Establecimientos TIF



En la actualidad muchos productos de origen animal como embutidos, carne empacada o semiprocesada, huevo pasteurizado, etc. ostentan en su empaque un sello denominado **TIF (Tipo Inspección Federal)** ¿qué nos indica?

El **Sistema Tipo Inspección Federal** es un conjunto de normas de control de inocuidad y calidad con un elevado estándar sanitario, que ejerce el Gobierno Federal a través de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA), de acuerdo a ciertas normas oficiales aceptadas internacionalmente, que certifican la construcción de las instalaciones, su conservación e higiene; la maquinaria, equipos e implementos que se utilizan en cada uno de los procesos, así como

cada uno de los procesos que se realizan para producir carne, productos cárnicos y alimentos de manera que, se asegura la obtención de alimentos inocuos para la población, en las empresas que operan bajo él.

Los establecimientos que se adhieren al Sistema TIF son:

Plantas de Sacrificio

- Bovinos
- Porcinos
- Aves
- Equinos

Plantas de Proceso

- Obradores
- Embutidoras
- Corte y Deshuesado
- Clasificadoras de Intestinos
- Deshidratadoras
- Carnes Preparadas
- Procesamiento de Hamburguesas
- Pasteurizadoras de Huevo

Plantas de Almacenamiento

- Frigoríficos
- Centros de Distribución de Alimentos

Actualmente la legislación que rige el Sistema TIF es la Ley Federal de Sanidad Animal, además los establecimientos TIF deben cumplir con las siguientes Normas Oficiales Mexicanas :

NOM-008-ZOO-1994

Especificaciones zoonosanitarias para la construcción y equipamiento de establecimientos para el sacrificio de animales y los dedicados a la industrialización de productos cárnicos.

NOM-009-ZOO-1994

Proceso sanitario de la carne

NOM-033-ZOO-1995

Sacrificio humanitario de los animales domésticos y silvestres.

Para que una planta sea reconocida y denominada con las siglas “**TIF**” es porque ha sido sometida a la supervisión de:

- Instalaciones
- Maquinaria, equipo e implementos de trabajo
- Origen de las materias primas

Así mismo como apoyo en la operación de los establecimientos TIF, el sistema cuenta con Médicos Veterinarios Responsables de Establecimientos TIF, Supervisores de Establecimientos TIF, Médicos Veterinarios Oficiales y Médicos Veterinarios Autorizados o Aprobados, los cuales tienen funciones y responsabilidades claramente definidas, para asegurar que las plantas TIF se encuentren dentro de la normatividad aplicable y que los productos que salen de allí cumplan con los estándares de inocuidad y calidad.

Sistema de Aseguramiento de Calidad como:

- Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)
- Procedimientos de Operación Estándar de Sanidad (POES)
- Sistema de Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control (ARPC)

Procesos de Producción y Empaque Sanidad e Higiene Personal

Durante la supervisión del establecimiento también se revisa el control de la fauna nociva, la calidad del agua, la trazabilidad de los productos y los registros de decomiso y/o destrucción de productos de origen animal contaminados.

Una vez cumplidos con todos los requisitos señalados en la normatividad, el establecimiento puede ya ostentar su sello TIF en sus productos, del mismo modo las etiquetas a utilizar en los establecimientos TIF deberán ser dictaminados, para poder ser utilizadas y así poder comercializar el producto con la garantía del sello TIF.

Con todo esto ¿comprarías productos con sello TIF?

En caso de duda o asistencia técnica comunicarse a los

Tels. (55) 2455 6081 al 84 ó consultar la página web

www.corpocitrik.com