



**TLAXCALA**  
UNA NUEVA HISTORIA



**COEPRIST**  
COMISIÓN ESTATAL PARA LA PROTECCIÓN CONTRA  
RIESGOS SANITARIOS DEL ESTADO DE TLAXCALA  
UNA NUEVA HISTORIA

# PRÁCTICAS DE MANUFACTURA E HIGIENE PARA RASTROS Y UNIDADES DE SACRIFICIO O MATADEROS MUNICIPALES Y PRIVADOS

## GUÍA DE AUTOVERIFICACIÓN





# COEPRIST

COMISIÓN ESTATAL PARA LA PROTECCIÓN CONTRA  
RIESGOS SANITARIOS DEL ESTADO DE TLAXCALA

UNA NUEVA HISTORIA

## INTRODUCCIÓN

Prevenir a a la población contra riesgos sanitarios causados por el uso y consumo de productos y servicios, insumos para la salud, servicios de atención médica, factores ambientales y publicidad a través de acciones de regulación vigilancia, control y fomento sanitario con un compromiso de calidad en el Estado de Tlaxcala, es nuestra Misión.

La seguridad alimentaria y la salud pública con cuestionadas de máxima importancia en cualquier sociedad. En este contexto, los rastros y unidades de sacrificio, comúnmente conocidas 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.



**TLAXCALA**  
UNA NUEVA HISTORIA



**COEPRIST**  
COMISIÓN ESTATAL PARA LA PROTECCIÓN CONTRA  
RIESGOS SANITARIOS DEL ESTADO DE TLAXCALA

UNA NUEVA HISTORIA



UNA NUEVA HISTORIA

# COEPRIST

COMISIÓN ESTATAL PARA LA PROTECCIÓN CONTRA  
RIESGOS SANITARIOS DEL ESTADO DE TLAXCALA

## 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 anomalías y deficiencias sanitarias.
- Evitar riesgos en el personal que labora dentro del establecimiento.
- Prestar un servicio con estándares sanitarios
- Proyectar 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 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.



TLAXCALA  
UNA NUEVA HISTORIA



COEPRIST  
COMISIÓN ESTATAL PARA LA PROTECCIÓN CONTRA  
RIESGOS SANITARIOS DEL ESTADO DE TLAXCALA

UNA NUEVA HISTORIA



UNA NUEVA HISTORIA

# COEPRIST

COMISIÓN ESTATAL PARA LA PROTECCIÓN CONTRA  
RIESGOS SANITARIOS DEL ESTADO DE TLAXCALA

| <b>I. INSTALACIONES Y ÁREAS</b> |  | <b>EVALUACIÓN</b> |    |
|---------------------------------|--|-------------------|----|
| 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 |
| <b>II. EQUIPO Y UTENSILIOS</b>  |  |                   |    |
| 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 |



**TLAXCALA**  
UNA NUEVA HISTORIA



**COEPRIST**  
COMISIÓN ESTATAL PARA LA PROTECCIÓN CONTRA  
RIESGOS SANITARIOS DEL ESTADO DE TLAXCALA

UNA NUEVA HISTORIA



# COEPRIST

COMISIÓN ESTATAL PARA LA PROTECCIÓN CONTRA  
RIESGOS SANITARIOS DEL ESTADO DE TLAXCALA

UNA NUEVA HISTORIA

| III. SERVICIOS |  | EVALUACIÓN |    |
|----------------|--|------------|----|
| 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 |



**TLAXCALA**  
UNA NUEVA HISTORIA



**COEPRIST**  
COMISIÓN ESTATAL PARA LA PROTECCIÓN CONTRA  
RIESGOS SANITARIOS DEL ESTADO DE TLAXCALA

UNA NUEVA HISTORIA



# COEPRIST

COMISIÓN ESTATAL PARA LA PROTECCIÓN CONTRA  
RIESGOS SANITARIOS DEL ESTADO DE TLAXCALA

UNA NUEVA HISTORIA

|                           |   |                   |    |
|---------------------------|---|-------------------|----|
| 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 |
| <b>IV. ALMACENAMIENTO</b> |   | <b>EVALUACIÓN</b> |    |
| 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 |



**TLAXCALA**  
UNA NUEVA HISTORIA



**COEPRIST**  
COMISIÓN ESTATAL PARA LA PROTECCIÓN CONTRA  
RIESGOS SANITARIOS DEL ESTADO DE TLAXCALA

UNA NUEVA HISTORIA



# COEPRIST

COMISIÓN ESTATAL PARA LA PROTECCIÓN CONTRA  
RIESGOS SANITARIOS DEL ESTADO DE TLAXCALA

UNA NUEVA HISTORIA

| V. CONTROL DE PLAGAS |   | EVALUACIÓN |    |
|----------------------|---|------------|----|
| 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 |



**TLAXCALA**  
UNA NUEVA HISTORIA



**COEPRIST**  
COMISIÓN ESTATAL PARA LA PROTECCIÓN CONTRA  
RIESGOS SANITARIOS DEL ESTADO DE TLAXCALA

UNA NUEVA HISTORIA



UNA NUEVA HISTORIA

# COEPRIST

COMISIÓN ESTATAL PARA LA PROTECCIÓN CONTRA  
RIESGOS SANITARIOS DEL ESTADO DE TLAXCALA

|    |   |    |    |
|----|---|----|----|
| 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 |



**TLAXCALA**  
UNA NUEVA HISTORIA



**COEPRIST**  
COMISIÓN ESTATAL PARA LA PROTECCIÓN CONTRA  
RIESGOS SANITARIOS DEL ESTADO DE TLAXCALA

UNA NUEVA HISTORIA



# COEPRIST

COMISIÓN ESTATAL PARA LA PROTECCIÓN CONTRA  
RIESGOS SANITARIOS DEL ESTADO DE TLAXCALA

UNA NUEVA HISTORIA

|    |   |    |    |
|----|---|----|----|
| 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 |



**TLAXCALA**  
UNA NUEVA HISTORIA



**COEPRIST**  
COMISIÓN ESTATAL PARA LA PROTECCIÓN CONTRA  
RIESGOS SANITARIOS DEL ESTADO DE TLAXCALA

UNA NUEVA HISTORIA



# COEPRIST

COMISIÓN ESTATAL PARA LA PROTECCIÓN CONTRA  
RIESGOS SANITARIOS DEL ESTADO DE TLAXCALA

UNA NUEVA HISTORIA

| <b>VI. AGUA EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS</b> |   | <b>EVALUACIÓN</b> |    |
|---|---|-------------------|----|
| 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 |
| <b>VII. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA</b>          |   | <b>EVALUACIÓN</b> |    |
| 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 |



**TLAXCALA**  
UNA NUEVA HISTORIA



**COEPRIST**  
COMISIÓN ESTATAL PARA LA PROTECCIÓN CONTRA  
RIESGOS SANITARIOS DEL ESTADO DE TLAXCALA

UNA NUEVA HISTORIA



# COEPRIST

COMISIÓN ESTATAL PARA LA PROTECCIÓN CONTRA  
RIESGOS SANITARIOS DEL ESTADO DE TLAXCALA

UNA NUEVA HISTORIA

| <b>VIII. CONTROL DE PLAGAS</b> |   | <b>EVALUACIÓN</b> |    |
|--------------------------------|---|-------------------|----|
| 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 |
| <b>IX. MANEJO DE RESIDUOS</b>  |   | <b>EVALUACIÓN</b> |    |
| 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 |



**TLAXCALA**  
UNA NUEVA HISTORIA



**COEPRIST**  
COMISIÓN ESTATAL PARA LA PROTECCIÓN CONTRA  
RIESGOS SANITARIOS DEL ESTADO DE TLAXCALA

UNA NUEVA HISTORIA



# COEPRIST

COMISIÓN ESTATAL PARA LA PROTECCIÓN CONTRA  
RIESGOS SANITARIOS DEL ESTADO DE TLAXCALA

UNA NUEVA HISTORIA

| X. SALUD E HIGIENE DEL PERSONAL |  | EVALUACIÓN |    |
|---------------------------------|--|------------|----|
| 46                              | <p>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.</p>   | 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"><li><b>a)</b> Se enjuaga las manos con agua y aplica jabón o detergente.</li><li><b>b)</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.</li><li><b>c)</b> Se enjuaga con agua limpia cuidando que no queden restos de jabón o detergente. Posteriormente puede utilizarse solución desinfectante.</li><li><b>d)</b> Se seca con toallas desechables o dispositivos de secado con aire caliente.</li></ul> | SI         | NO |



TLAXCALA  
UNA NUEVA HISTORIA



COEPRIST  
COMISIÓN ESTATAL PARA LA PROTECCIÓN CONTRA  
RIESGOS SANITARIOS DEL ESTADO DE TLAXCALA

UNA NUEVA HISTORIA



UNA NUEVA HISTORIA

# COEPRIST

COMISIÓN ESTATAL PARA LA PROTECCIÓN CONTRA  
RIESGOS SANITARIOS DEL ESTADO DE TLAXCALA

| <b>XI. TRANSPORTE</b>          |   | <b>EVALUACIÓN</b> |    |
|--------------------------------|---|-------------------|----|
| 48                             | 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. | SI                | NO |
| <b>XII. CAPACITACIÓN</b>       |   | <b>EVALUACIÓN</b> |    |
| 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 |
| <b>XIII. CONTROL DE PLAGAS</b> |   | <b>EVALUACIÓN</b> |    |
| 50                             | 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.                                 | SI                | NO |
| <b>XIV. CONTROL DE AGUA</b>    |   | <b>EVALUACIÓN</b> |    |
| 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 y superficies en contacto con los mismos. | SI                | NO |



**TLAXCALA**  
UNA NUEVA HISTORIA



**COEPRIST**  
COMISIÓN ESTATAL PARA LA PROTECCIÓN CONTRA  
RIESGOS SANITARIOS DEL ESTADO DE TLAXCALA

UNA NUEVA HISTORIA



# COEPRIST

COMISIÓN ESTATAL PARA LA PROTECCIÓN CONTRA  
RIESGOS SANITARIOS DEL ESTADO DE TLAXCALA

UNA NUEVA HISTORIA



|   |   |                   |    |
|---|---|-------------------|----|
| 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 |
| <b>XV. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN</b>                          |   | <b>EVALUACIÓN</b> |    |
| 53  | Cuenta con programas, registros o bitácoras de limpieza y desinfección de las instalaciones, equipos, utensilios y transportes.   | SI                | NO |
| <b>OBSERVACIONES GENERALES</b>                              |   |                   |    |
| <hr/> |   |                   |    |



**TLAXCALA**  
UNA NUEVA HISTORIA



**COEPRIST**  
COMISIÓN ESTATAL PARA LA PROTECCIÓN CONTRA  
RIESGOS SANITARIOS DEL ESTADO DE TLAXCALA

UNA NUEVA HISTORIA



# COEPRIST

COMISIÓN ESTATAL PARA LA PROTECCIÓN CONTRA  
RIESGOS SANITARIOS DEL ESTADO DE TLAXCALA

UNA NUEVA HISTORIA

## MARCO JURÍDICO

- Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos
- Ley General de Salud
- Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Tlaxcala
- Ley Federal de Procedimiento Administrativo
- 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.



**TLAXCALA**  
UNA NUEVA HISTORIA



**COEPRIST**  
COMISIÓN ESTATAL PARA LA PROTECCIÓN CONTRA  
RIESGOS SANITARIOS DEL ESTADO DE TLAXCALA

UNA NUEVA HISTORIA



# COEPRIST

COMISIÓN ESTATAL PARA LA PROTECCIÓN CONTRA  
RIESGOS SANITARIOS DEL ESTADO DE TLAXCALA

UNA NUEVA HISTORIA

## MARCO JURÍDICO

- Norma Oficial Mexicana NOM-008-ZOO-1994. Especificaciones zoosanitarias para la construcción y equipamiento de establecimientos para el sacrificio de animales y los dedicados a la industrialización de productos cárnicos.
- ACUERDO de Coordinación para el ejercicio de facultades en materia de control y fomento sanitarios, que celebran la Secretaría de Salud, con la participación de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios, y el Estado de Tlaxcala. (Publicado en el Diario Oficial de la Federación el 09 de abril del 2025).

**Si tiene alguna pregunta o duda, comuníquese a la COEPRIST:**

Tel. 246 327 29 81