



Circular GCM.09/008
México DF, 07 de Mayo, 2009.

CIRCULAR IMPORTANTE No. 008

**A los MVZ responsables de los
Centros de Certificación Zoonosanitaria (CCZ)
Coordinados por el OCETIF, A. C.**

Estimados médicos:

Ante la contingencia que atraviesa el país, la SAGARPA ha establecido medidas adicionales para garantizar la sanidad y la inocuidad de los alimentos, de aplicación inmediata, adicionales a las que se realizan actualmente en los establecimientos TIF (anexo circulares), tales como:

- Solicitar a los conductores de los transportes la utilización de equipo de protección como overol, botas de hule y cubreboca; el lavado de manos con agua y jabón, antes y después del trayecto, así como el uso de una solución desinfectante de manos después del lavado de manos
- Realizar lavado y sanitización de manos cada dos horas y usar cubreboca durante el horario de labores
- Proporcionar a todo el personal de la empresa soluciones desinfectantes de manos y solicitar su empleo después del lavado frecuente de manos
- Reportar al personal con signos respiratorios

Por lo anterior, los exhorto a leer y difundir entre los interesados el documento anexo, a fin de aplicar y llevar a cabo estas medidas.

Aprovecho la oportunidad para hacerles llegar un cordial saludo.

ATENTAMENTE

**MVZ M. Sc. Susana Arellano Chávez
Directora General del OCETIF**

ccp. MVZ. M Sc. Susana Arellano Chávez. Directora General del OCETIF, A.C.

SACH/OCETIF/JIMV

Organismo de Certificación de Establecimientos T. I. F., A. C.

Miguel Ángel de Quevedo 354
Col. Santa Catarina, Coyoacán, México. D. F. 04010
Tels.: 5659 2688, Fax Exts.: 103, 125, 126
www.ocetif.org ocetif@ocetif.org

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD, INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA.
DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA.



OFICIO CIRCULAR B00.04 23

SECRETARÍA DE AGRICULTURA,
GANADERÍA, DESARROLLO RURAL,
PESCA Y ALIMENTACIÓN



**PROPIETARIOS O ADMINISTRADORES
DE ESTABLECIMIENTOS TIF.**

"2009, Año de la Reforma Liberal"

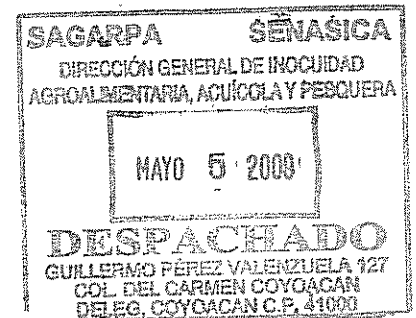
México, D.F., a 5 de mayo de 2009

Considerando el esfuerzo colectivo que se está realizando para garantizar la sanidad y la inocuidad de los alimentos, se propone la aplicación inmediata de medidas adicionales a las que se llevan a cabo de rutina en los establecimientos TIF, de acuerdo a lo Establecido en las normas oficiales y el Reglamento de Industrialización Sanitaria de la carne (se anexa texto).

Sin más por el momento, aprovecho la ocasión para enviarle un cordial saludo.

**ATENTAMENTE.
EL DIRECTOR GENERAL**

MVZ OCTAVIO CARRANZA DE MENDOZA.



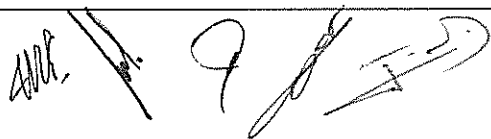
c.c.p. MVZ José Jacobo López Camero. Director de Establecimientos TIF.
MVZ Francisco H. Vega Badillo. Subdirector de Supervisión a Nivel Nacional de Establecimientos TIF
ARCHIVO.

OCM / JJLC / FHVB /

Guillermo Pérez Valenzuela 127, Col. del Carmen Coyoacán, Del. Coyoacán
México, DF 04100 tel. (55) 59051000 ext. 51536

**MEDIDAS ADICIONALES SUGERIDAS A LOS PROPIETARIOS O
ADMISNITRADORES DE ESTABLECIMIENTOS TIF.**

- Solicitar a los conductores de los transportes de animales, materia prima y producto terminado la utilización de equipo de protección tales como overol, botas de hule y cubre bocas.
- Solicitar a conductores que trasportan animales, materia prima o producto terminado el lavado de manos con agua y jabón antes y al terminar el trayecto, asimismo solicitar el uso de una solución desinfectante de manos después del lavado de manos.
- Proporcionar a todo el personal de la empresa soluciones desinfectantes de manos y solicitar su empleo después del lavado frecuente de manos.
- Solicitar el lavado y sanitización de manos cuando menos cada dos horas al personal que esté en contacto directo con la carne y los productos cárnicos elaborados por la empresa.
- Proporcionar cubre bocas y solicitar su uso a todo el personal independientemente de sus funciones.

Handwritten signatures and initials in black ink, including a large stylized signature on the right and several smaller initials or marks on the left.