

# BOLETÍN INFORMATIVO

19 DE ABRIL 2024



Lic. José Inés Cantú Chapa  
Presidente del Organismo de Certificación de Establecimientos TIF, A.C.

Ing. Mario Gorena Mireles  
Vicepresidente del Organismo de Certificación de Establecimientos TIF, A.C.

MVZ Mónica Berenice Ghenno Marchand  
Directora Operativa del Organismo de Certificación de Establecimientos TIF A.C.  
[mghenno@ocetif.org](mailto:mghenno@ocetif.org)

Nemrod Hernández Núñez  
Gerente Operativo del Organismo de Certificación de Establecimientos TIF A.C  
[gerenciaoperativa@ocetif.org](mailto:gerenciaoperativa@ocetif.org)

Ing. Eduardo Moreno Boushot  
Coordinador Jr. de Aseguramiento de la Calidad (OCETIF)  
[emoreno@ocetif.org](mailto:emoreno@ocetif.org)

MVZ Yesenia Aguilera Vera  
Coordinadora Certificación SQF (OCETIF)  
[yaguilera@ocetif.org](mailto:yaguilera@ocetif.org)

MVZ Jocelyn Díaz Santiago  
Unidad de Inspección en Salud Animal (OCETIF)  
[uisaludanimal@ocetif.org](mailto:uisaludanimal@ocetif.org)

MVZ Moisés Gerardo Cabrera Vicenteño  
Coordinador de Movilización (OCETIF)  
[coordinaciondemovilizacion@ocetif.org](mailto:coordinaciondemovilizacion@ocetif.org)

MVZ Arturo Sánchez Calderón  
Coordinador Jr. TIF (OCETIF)  
[proyectos@ocetif.org](mailto:proyectos@ocetif.org)

MVZ Araceli Calvo Mora  
Coordinadora Certificación Buenas Prácticas Pecuarias (OCETIF)  
[coordinacionbpp@ocetif.org](mailto:coordinacionbpp@ocetif.org)

Lic. Diana Laura Zamora Sara  
Ejecutivo de Promoción (OCETIF)  
[promoción@ocetif.org](mailto:promoción@ocetif.org)

## La excelencia de la industria alimentaria.

El sello TIF (Tipo Inspección Federal) es el mayor estándar de inocuidad alimentaria y calidad higiénica sanitaria que existe en México. Se trata de un reconocimiento de inocuidad e higiene que otorga la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (SADER) a través del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA), que tiene como objetivo aumentar los estándares de calidad de todos los tipos de carne, promoviendo la reducción de riesgos de contaminación de sus productos a través de la aplicación de sistemas meticulosos de inspección y supervisión por parte del personal oficial o autorizado a los establecimientos que sacrifican, producen, procesan, almacenan y/o distribuyen cárnicos y derivados para consumo humano (SADER, 2015; SENASICA, 2023). Los establecimientos que cuentan con este reconocimiento se encuentran regulados por la SADER (SENASICA, 2023).



# SADER

SECRETARÍA DE AGRICULTURA  
Y DESARROLLO RURAL



## La Certificación Tipo Inspección Federal.

En los establecimientos TIF se implementa un Sistema Informático de Supervisión (SIS), que establece los lineamientos que se deben seguir durante las actividades desarrolladas en el establecimiento y tiene como objetivo minimizar los riesgos de contaminación, garantizando así la inocuidad de los productos y subproductos de origen animal para consumo humano (DGIAAP, 2023).



El SIS se forma por 4 secciones, en las que se incluyen distintos códigos, formatos, tablas y registros que en conjunto impulsan la implementación, supervisión, verificación, mantenimiento y registro de las actividades realizadas en el establecimiento, y que son vitales para minimizar los riesgos físicos, químicos y biológicos durante la cadena de procesamiento (DGIAAP, 2023). Estos códigos garantizan el control de los riesgos físicos, químicos y biológicos.



1. Procedimientos Operativos Estándar de Sanitización (POES): Describen los procedimientos de limpieza y desinfección, lo cual permite una estandarización de procedimientos de sanitización internos, disminuyendo ampliamente los riesgos por contaminación cruzada y facilitando la capacitación del personal.

2. Sistemas de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) describen los peligros y puntos críticos de control de cada etapa del proceso; en éste se tiene un riguroso control de los materiales de empaque y embalaje, equipo, materia prima, diagrama de flujo del proceso, así como la inclusión de un análisis de peligros de los posibles agentes físicos, químicos y biológicos (bacterias, parásitos, virus, etc.), que identifica los peligros, evalúa el riesgo y proporciona medidas preventivas, así como, los puntos críticos de control, límites críticos y sistema de vigilancia de ellos mismos para garantizar la eliminación, control o reducción de los peligros identificados.



3. Etiquetado: Para el consumidor, es la forma de identificar el producto, su contenido e ingredientes; refiere un número de lote para su localización y trazabilidad si así se requiere, dando certeza al cumplimiento de lo relacionado con el etiquetado de los bienes de origen animal conforme a los requisitos determinados por el Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria. (SENASICA)



4. Programas microbiológicos, parasitológicos y residuos tóxicos: Son programas que, mediante la toma y envío de muestras, corroboran el origen sanitario de materia adquirida de terceros y durante el proceso, lo cual a su vez proporciona control de los residuos tóxicos de los mismos.



5. Prerrequisitos: Garantiza la potabilidad del agua utilizada en el proceso, mantenimiento preventivo y correctivo de las instalaciones, equipos, utensilios e infraestructura; mantiene el control de temperaturas en las áreas que se requiera, establecimiento de controles de fauna nociva, programas de capacitación del personal, control de químicos, alérgenos, flujos del personal, entre otros, permitiendo de esta manera tener los requisitos mínimos para la operación sanitaria, los cuáles serán complementados con los demás programas.



6. Bienestar animal: Inspección ante mortem de los animales de forma estática y dinámica en busca de afecciones que evidencien riesgos sanitarios (DGIAAP, 2023). Aplicable a los sitios donde se realiza la matanza de los animales conforme a la NOM-033-SAG/ZOO-2014 (DOF, 2015).

El seguimiento del SIS garantiza que los procedimientos son llevados a cabo de forma correcta, pues todos ellos cuentan con registros y se actualizan periódicamente.

## Beneficios

La obtención de la certificación TIF otorga los siguientes beneficios a la industria cárnica:

- Permite la movilización de bienes de origen animal dentro del territorio nacional y abre la posibilidad al comercio internacional, pues los establecimientos que cuentan con esta certificación **son los únicos que pueden exportar**.
- Se obtiene un lugar privilegiado en el mercado gracias al **reconocimiento internacional del sello TIF**.
- Se **garantiza la inocuidad y calidad** de los productos cárnicos a los distribuidores y consumidores.
- Se asegura el **cumplimiento de la normatividad** vigente aplicable.
- Obtener una certificación TIF **minimiza el riesgo** a la salud pública (SENASICA, 2023).



## Referencias

- Dirección General de Inocuidad Agroalimentaria, Acuícola y Pesquera (DGIAAP). (2023). Criterios para el desarrollo, implementación y verificación de los programas de minimización de riesgos y bienestar animal en Establecimientos TIF. Recuperado de: [\[https://www.sanidad.gob.es/areas/sanidadExterior/exportacion/controlOficial/paisesTerceros/docs/Mexico\\_Manual\\_SIS\\_2023.pdf\]](https://www.sanidad.gob.es/areas/sanidadExterior/exportacion/controlOficial/paisesTerceros/docs/Mexico_Manual_SIS_2023.pdf).
- DOF. (2015). NORMA Oficial Mexicana NOM-033-SAG/ZOO-2014, Métodos para dar muerte a los animales domésticos y silvestres. Recuperado de: [\[https://www.dof.gob.mx/nota\\_detalle.php?codigo=5405210&fecha=26/08/2015#gsc.tab=0\]](https://www.dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5405210&fecha=26/08/2015#gsc.tab=0).
- Secretaria de Agricultura y Desarrollo Rural (SADER). (2015). Certificación TIF, sello de calidad que brinda seguridad. Recuperado de: [\[https://www.gob.mx/agricultura/es/articulos/certificacion-tif-sello-de-calidad-que-brinda-seguridad\]](https://www.gob.mx/agricultura/es/articulos/certificacion-tif-sello-de-calidad-que-brinda-seguridad).
- Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA). (2023). Establecimientos Tipo Inspección Federal. Recuperado de: [\[https://www.gob.mx/senasica/acciones-y-programas/establecimientos-tipo-inspeccion-federal\]](https://www.gob.mx/senasica/acciones-y-programas/establecimientos-tipo-inspeccion-federal).

**OCETIF, Certificación que da confianza!!**

### ¡CONTÁCTANOS!



Tel. 55 3084 8205

Tel. 55 5407 0462



Insurgentes Sur 950 Piso  
5. Col. Insurgentes San  
Borja, Ciudad de México,  
C.P. 03100



[mghenno@ocetif.org](mailto:mghenno@ocetif.org)

¡SIGUENOS!



55 3084 8205

<https://www.ocetif.org/>

[promocion@ocetif.com](mailto:promocion@ocetif.com)