CARNE CONFIABLE, SALUD PROTEGIDA CONTRA RIESGOS SANITARIOS

La Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) tiene la responsabilidad de vigilar que la carne que llega a tu mesa sea **apta para consumo humano.**

¿Qué hace COFEPRIS en rastros y mataderos?

- Verifica que estén implementadas las buenas prácticas de higiene en el proceso del sacrificio y faenado de animales para abasto, almacenamiento, transporte y expendio a fin de evitar riesgos sanitarios.
- Verifica la limpieza y desinfección de instalaciones, equipos y utensilios.
- Corrobora que el manejo de los animales, sea bajo prácticas humanitarias.
- Vigila la disposición adecuada de desechos para prevenir contaminación (desechos cárnicos y los desechos que van al drenaje).
- Revisa que la carne y subproductos no representen un riesgo para la salud.
- Aplica medidas de seguridad sanitaria en caso de detectar incumplimientos a la NOM-194-SSA1-2004.







¿Por qué es importante?

Estos controles permiten que la carne sea inocua, cuidando con ello, tu salud y la de tu familia al prevenir enfermedades gastrointestinales y al mismo tiempo proteger el medio ambiente.

Recuerda: Solo consume carne de rastros registrados ante la Autoridad Sanitaria con inspección sanitaria.

¡Tú también puedes ser parte de la vigilancia sanitaria!

Si detectas alguna irregularidad, realiza tu denuncia sanitaria ante COFEPRIS:
Llama al: **800 033 5050**
Más información: www.gob.mx/cofepris
denuncias@cofepris.gob.mx

Salud
Secretaría de Salud
COFEPRIS
COMISIÓN FEDERAL PARA LA PROTECCIÓN CONTRA RIESGOS SANITARIOS
POTOSÍ sin límites
GOBIERNO DEL ESTADO 2021 • 2027
SALUD
SECRETARÍA DE SALUD
COEPRIS
COMISIÓN ESTATAL PARA LA PROTECCIÓN CONTRA RIESGOS SANITARIOS