

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA METROPOLITANA
UNIDAD XOCHIMILCO
DIVISIÓN DE CIENCIAS BIOLÓGICAS Y DE LA SALUD
DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN AGRÍCOLA Y ANIMAL
LICENCIATURA EN MEDICINA Y ZOOTECNIA

Informe Final de Servicio Social

“Actualización al instructivo técnico para la elaboración de un plano arquitectónico como requisito para el trámite de certificación Tipo Inspección Federal ampliación y/o renovación”


Prestadora de Servicio Social:

Vazquez Bran Tamara Selene


Matrícula: 2163023052

Asesores:

Interno: Esmeralda Mónica Peña González
No. Económico 41632

Firma: 

Externo: Pamela Jiménez Herrera
Cédula profesional 6872750

Firma: 

Lugar de realización: Organismo de Certificación de Establecimientos Tipo Inspección Federal (OCETIF), Insurgentes Sur 950 piso 5, Col. Insurgentes San Borja Ciudad de México, C.P. 03100.

Fecha de inicio y término: del 3 de enero al 3 de julio de 2022.

ÍNDICE

RESUMEN.....	i
INTRODUCCIÓN.....	1
MARCO TEÓRICO.....	2
OBJETIVOS.....	3
General.....	3
Específicos.....	3
MÉTODOS.....	4
ACTIVIDADES.....	5
OBJETIVOS Y METAS ALCANZADOS.....	5
RESULTADOS Y DISCUSIÓN.....	6
CONCLUSIÓN.....	7
RECOMENDACIONES.....	7
BIBLIOGRAFÍA.....	7
ANEXOS.....	10

RESUMEN

La inocuidad, término utilizado para describir un alimento que no causa ningún daño a la salud del individuo, contribuye a la seguridad alimentaria, la salud pública, la economía, la agricultura, el acceso a los mercados nacionales e internacionales y el desarrollo sostenible. En México, la creación de establecimientos Tipo Inspección Federal (TIF) se inició en 1946 tras el primer brote de aftosa y el cierre fronterizo en 1947. Actualmente, los establecimientos TIF están regulados por la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (SADER), donde se sacrifican y procesan animales para consumo humano. El propósito de la certificación TIF es incrementar los estándares de calidad de los productos de origen animal y reducir los riesgos de contaminación a través de la inspección oficial o autorizada. Esto con base en la legislación nacional obligatoria, como lo son la Ley Federal de Sanidad Animal y su Reglamento, NOM-009-ZOO-1994 Proceso sanitario de la carne, 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 y sus modificaciones y la NOM-033-SAG/ZOO-2014 Métodos para dar muerte a los animales domésticos y silvestres. El artículo 214 fracción 1 del Reglamento de la Ley Federal de Sanidad Animal, establece el requisito de plano arquitectónico para la Certificación TIF, sin embargo no se especifican las características que este plano debe cumplir, por lo anterior, el objetivo de este estudio, fue actualizar el instructivo técnico para la elaboración de un plano arquitectónico como requisito para la certificación Tipo Inspección Federal, ampliación y/o renovación, debido a que no es claro y en virtud de cumplir con los requerimientos normativos de los diversos giros que presentan los establecimientos interesados en la Certificación TIF; se realizó una revisión detallada al instructivo y al marco normativo vigente aplicable, con lo que se pretende la homologación de criterios para con la autoridad (SENASICA) y no exista sobrerregulación a los mismos.

Palabras clave: Plano arquitectónico, Certificación TIF, normatividad.

INTRODUCCIÓN

Como resultado del brote de fiebre aftosa en 1947 y el posterior cierre de las fronteras de exportación en México se da la certificación de establecimientos Tipo Inspección Federal (TIF). En 1949, el entonces presidente Miguel Alemán Valdés emitió un decreto declarando de interés público la creación de plantas TIF operando de acuerdo con las leyes y reglamentos de industrialización sanitaria de la carne, que fue publicado el 13 de febrero de 1950 en el Diario Oficial de la Federación (SAGARPA-SENASICA, 2010).

En México, existen distintos tipos de establecimientos no certificados TIF y certificados TIF, ambos desde el proceso de matanza, corte y deshuese, industrialización, almacenamiento frigorífico y distribución de venta; los primeros, denominados rastros municipales que son propiedad del municipio donde se realizan actividades de sacrificio y faenado de animales para abasto de acuerdo a lo descrito en la NOM-194-SSA1-2004; la canal obtenida se comercializa en establecimientos o expendios (obradores y carnicerías), y los segundos llamados rastros Tipo Inspección Federal (TIF), en ellos se realiza el sacrificio de animales de abasto provenientes de Unidades de Producción Primaria (UPP) certificados por el Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) o bien por Órganos de Coadyuvancia aprobados, donde se garantizan productos con estándares higiénico sanitarios (Vallejo *et al.*, 2019; Vega *et al.*, 2020). La certificación Tipo Inspección Federal es un reconocimiento, solicitado a petición de parte, que otorga la autoridad del gobierno Federal a los establecimientos dedicados al sacrificio, procesado, envasado, empaclado, refrigerado o industrialización de bienes de origen animal para consumo humano, solo sí cumplen con las normas oficiales mexicanas vigentes o las disposiciones de sanidad animal emitidas por la autoridad competente (Procuraduría Federal del Consumidor, 2019; SENASICA, 2021), pudiendo ser otorgada además a través de Organismos de Certificación aprobados (Reglamento de la Ley Federal de Sanidad Animal, 2012). Dentro de los requisitos para dicha certificación se encuentra la realización del plano arquitectónico del establecimiento. A fin de definir mayores especificaciones en las características de este requisito, la Dirección General de Inocuidad Agroalimentaria Acuícola y Pesquera, ha puesto a disposición una guía técnica de elaboración del plano, no obstante; en algunos

puntos no es clara y otros podrían no estar asentados de acuerdo con la legislación pertinente.

Por ello, es importante realizar un análisis y propuesta de actualización al instructivo técnico, para difundir la información del diseño y requisitos del plano arquitectónico de manera clara y apegada a la normatividad mexicana, a fin de orientar a los particulares que deseen obtener la certificación TIF en sus instalaciones y procesos, con apego a la legislación y normatividad vigente aplicable en la materia, la cual corresponde principalmente a la Ley Federal de Sanidad Animal y su Reglamento, NOM-008-ZOO-1994, NOM-009- ZOO-1994 y la NOM-033-SAG/ZOO-2014.

MARCO TEÓRICO

El término inocuidad puede definirse como la característica que posee un alimento de no causar ningún daño a la salud de un individuo, ya sea por efecto de algún peligro químico, biológico o físico (SENASICA, 2019). La inocuidad contribuye a la seguridad alimentaria, la salud pública, la economía, la agricultura, el acceso a diferentes mercados y al desarrollo sostenible (Pan American Health Organization, s.f.). Es importante señalar que, en la industria alimentaria los programas de calidad, como plan HACCP, programas prerrequisitos, POES, mantenimiento preventivo, entre otros son fundamentales para obtener alimentos inocuos, no obstante uno de los ejes principales inicia con el diseño y construcción de las instalaciones del establecimiento, el cual debe garantizar que las actividades realizadas dentro de este, no afecten la salud pública, por lo que es vital el desarrollo de un plano arquitectónico que refleje la operación, mismo que permitirá conocer de manera clara y gráfica la distribución general del establecimiento, la ubicación de las áreas con las que cuenta, las especificaciones, el equipamiento y el tamaño de las mismas (DGIAAP, 2021).

La certificación TIF, como un esquema de reducción de riesgos de contaminación, tiene como propósito aumentar los estándares de calidad de los productos cárnicos, minimizando la presencia de contaminantes en los productos, a través de una inspección por parte de personal capacitado oficial o autorizado (SADER, 2015).

De modo que un establecimiento TIF, puede ser definido como una instalación que se encuentra regulada por la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, en el cual se sacrifican animales, y/o se procesan, envasan, empaacan, refrigeran o industrializan productos de origen animal para el consumo humano (SENASICA, 2021).

Todo esto se rige bajo normas de observancia obligatoria en todo el territorio nacional, como son la NOM-009-ZOO-1994, que tiene por objeto establecer los procedimientos que deben cumplir los establecimientos destinados al sacrificio de animales, para obtener productos de óptima calidad higiénico-sanitaria; la NOM-033-SAG/ZOO-2014 que establece los métodos para dar muerte a los animales garantizando su bienestar, únicamente aplicable para establecimientos de matanza y finalmente, la NOM-008-ZOO-1994 que tiene por objeto establecer las condiciones higiénico-sanitarias para las instalaciones, equipamiento y construcción adecuado para los establecimientos, la cual es importante para el objeto de estudio de esta investigación dado que en ella se mencionan características generales que debe contener el requisito del plano arquitectónico, y ante la necesidad de información más clara en el instructivo técnico para la elaboración de un plano arquitectónico para la certificación Tipo Inspección Federal, ampliación y/o renovación emitido por la Dirección General de Inocuidad Agroalimentaria Acuícola y Pesquera se pretende desarrollar esta actualización.

OBJETIVOS

General

Generar una propuesta de actualización de la información requerida para la elaboración de un plano arquitectónico como requisito para el trámite de certificación Tipo Inspección Federal, ampliación y/o renovación de la misma.

Específicos

- Identificar la normatividad aplicable a los establecimientos TIF.
- Analizar las características que se incluyen en el plano arquitectónico para el cumplimiento del requisito.
- Describir las especificaciones de los flujos requeridos para la certificación TIF.

- Elaborar un checklist de autoevaluación para el cumplimiento del plano arquitectónico y los flujos de operación.
- Desarrollar material de difusión de las actualizaciones al instructivo técnico.

MÉTODOS

Se realizó una revisión bibliográfica de acuerdo con lo descrito por Moncada (2014), donde se hizo una búsqueda de información en fuentes como lo son, la plataforma oficial del gobierno Federal SENASICA, normas nacionales, artículos científicos, textos científicos y tesis de grado y posgrado acerca de la normativa aplicable a los establecimientos TIF, el cumplimiento del requisito del plano arquitectónico y los flujos de operación para la certificación TIF.

Consultando en bases de datos de la BIDIUAM de la Universidad Autónoma Metropolitana, Google académico, Redalyc, Scielo entre otros, así mismo en la página del Diario Oficial de la Federación para la revisión de la normatividad vigente aplicable a la investigación.

Se realizó un filtro de información abarcando solo textos publicados entre los años 2000 al 2021, principalmente en español e inglés. Utilizando las siguientes palabras claves: Certificación TIF, plano arquitectónico para establecimientos TIF, legislación TIF, SENASICA.

La información obtenida se guardó en documentos PDF y después se organizó y documentó en una carpeta en el sitio web de almacenaje Drive para que pudiera ser consultada conforme se necesitó la información.

Así mismo, de acuerdo a la información consultada, y con mayor énfasis en la base legal, como la Ley Federal de Sanidad Animal y su Reglamento y de las Normas Oficiales Mexicanas (NOM), se analizó de manera exhaustiva en conjunto con el instructivo para la construcción del plano arquitectónico, para determinar las deficiencias que este mismo pudo contener identificándolas y realizando los cambios correspondientes, para así proporcionar información más entendible al interesado, en el caso de que en el documento se expiden cosas que no se encuentran mencionadas en la normatividad vigente.

Posteriormente, con la información de la guía para la construcción del plano arquitectónico actualizada, se realizó un checklist abarcando todos los puntos

importantes para el cumplimiento del requisito, siguiendo el orden del documento y con un criterio de conformidad de sí y no, por último, un apartado de observaciones con el fin de obtener información sobre posibles motivos que han causado una no conformidad (ver Anexo 1)

Finalmente, se elaboró el material didáctico y de divulgación de manera clara y comprensible, a través de una infografía que contiene información acerca de que es el sistema TIF, las ventajas de certificarse como TIF, la importancia del cumplimiento del requisito del plano arquitectónico y en donde encontrar la guía para la elaboración de este actualizada.

ACTIVIDADES

1. Búsqueda de información.
2. Consulta y análisis de las leyes, reglamentos y normatividad aplicable a los establecimientos TIF.
3. Revisión documental y recopilación de estos para la base de datos en Drive para el fácil acceso a la información.
4. En conjunto de la base legal y el instructivo técnico se realiza una comparación de la información para identificar si el instructivo está construido en base a la normatividad.
5. Construcción de un cuadro con la justificación legal, lo que dice y lo que debería decir el instructivo.
6. Realización del checklist de autoevaluación para los establecimientos.
7. Elaboración de infografía como material didáctico para la divulgación de la actualización del instructivo del plano arquitectónico.

OBJETIVOS Y METAS ALCANZADOS

Se realizó la búsqueda de información y se consultaron las leyes, reglamentos y normatividad vigente aplicable a los Establecimientos TIF, para realizar la comparación del instructivo y se construyó un cuadro de gestión de información anexo donde se hizo un apartado de lo que dice el instructivo y lo que debería decir de

acuerdo con la legislación. Asimismo, se realizó un checklist para la autoevaluación de los establecimientos interesados en obtener la certificación y se elaboró material para la divulgación de dicha actualización.

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Derivado de la evaluación del instructivo técnico para la elaboración de un plano arquitectónico, se determina que gran parte de este no se encuentra basado en la normatividad vigente, por lo que no puede obligarse al establecimiento interesado a cumplir con lo descrito y podría ser utilizado únicamente como sugerencias a su proyecto.

Dicho lo anterior, se encontraron faltas de ortografía, párrafos irrelevantes al tema de interés, o repetición de varios párrafos, lo que resulta en redundancia o incluso en confusión para el interesado, asimismo, se solicitan requisitos que no están fundamentados en la normatividad y de ser exigidos, puede generar un supuesto de sobrerregulación (ver Anexo 1).

La sobrerregulación a la normativa mexicana podría tender a que el interesado deje de cumplir con tantos requisitos, a veces por desconocimiento, ignorancia o por la imposibilidad de comprender su contenido. La imposibilidad de estar al tanto de tantas leyes propicia a actos de corrupción e impunidad para sortear su incumplimiento.

Si bien, aunque las instalaciones y diseño de un establecimiento son cruciales en el procesamiento de productos alimenticios; el desarrollo de un programa de control de calidad converge con el objetivo de generar y mantener la inocuidad de los alimentos, en este sentido Djekic *et al.* (2014) en un estudio realizado en establecimientos dedicados a elaborar alimentos de consumo humano con distintos procesos de manufactura y diferentes tipos de instalaciones llegaron a la conclusión de que las diferencias significativas en sus resultados, respecto a los hallazgos de contaminación o presencia de microorganismos patógenos en los alimentos, recaen sobre la implementación del antes y después de un programa HACCP, de tal manera que los establecimientos que contaban con dicho programa presentaban resultados favorables y parámetros aceptables en cuanto a inocuidad se refiere.

Por otra parte, Casp (2004), menciona que las industrias que desean competir en una economía global no pueden ignorar los costes de funcionamiento derivados de un

diseño poco eficiente de su establecimiento, de tal manera que, si no se pone atención desde un inicio a este aspecto, el establecimiento se convierte en una fuente constante de pérdidas, así mismo hace referencia a tomar en cuenta posibles proyecciones en las cuales se considere ampliar las actividades o giros del establecimiento. En este marco, el objetivo en el diseño de un establecimiento de alimentos es minimizar los riesgos de contaminación y así mismo deben evaluarse periódicamente en pro de la mejora continua y de la inocuidad alimentaria tal y como lo mencionan Schmidt y Erickson en 2005.

CONCLUSIÓN

La normatividad vigente aplicable respecto a los establecimientos TIF no ha sido modificada ni actualizada en casi dos décadas, situación que dificulta que las instalaciones de los establecimientos puedan adaptarse dados los giros de proceso actuales, (corte y deshuese, transformación, matanza y almacenamiento). Sin embargo, aunque existe un instructivo para la elaboración del plano arquitectónico emitido por la Dirección de establecimientos TIF en 2021, el contenido solo puede emplearse como apoyo y no como criterio normativo debido a que carece de ilación si tomamos en cuenta el principio de la pirámide de Kelsen. Por lo tanto, el presente material pretende esclarecer dudas y homologar los criterios normativos.

RECOMENDACIONES

Consultar la normatividad de acuerdo con la pirámide de Kelsen que permite observar la jerarquía de normas jurídicas y emplear el checklist (Anexo 2) para su autoevaluación y mejora continua.

BIBLIOGRAFÍA

1. Escutia S. I. 2013. Historia del sistema Tipo Inspección Federal de carnes de México, Expresiones Veterinarias, biblioteca de la Facultad de Veterinaria y Zootecnia de la UNAM.
2. Diario Oficial de la Federación (DOF). 2012. Reglamento de la Ley Federal de Sanidad Animal. Diario Oficial de la Federación el 21 de mayo de 2012.
3. Diario Oficial de la Federación (DOF). 1999. 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. Diario Oficial de la Federación

- 16 de noviembre de 1994 y modificación publicada el 10 de febrero de 1999.
4. Diario Oficial de la Federación (DOF). 1995. NOM-009-ZOO-1994. Proceso sanitario de la carne. Diario Oficial de la Federación 16 de noviembre de 1994 y modificación publicada el 12 de noviembre de 1996.
 5. Diario Oficial de la Federación (DOF). 2014. NOM-033-SAG/ZOO-2014. Métodos para dar muerte a los animales domésticos y silvestres. Diario Oficial de la Federación 16 de julio de 1996 y modificación publicada el 18 de diciembre de 2014.
 6. Diario Oficial de la Federación (DOF). 1999. NOM-194-SSA1-1995. 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. Diario Oficial de la Federación 12 de junio de 2000 y modificación publicada el 25 de agosto de 2004.
 7. Casp Vanaclocha, A. 2005. Diseño de industrias agroalimentarias. Ediciones Mundi-Prensa, Madrid.
 8. Djekic, I., Smigic, N., Kalogianni, E. P., Rocha, A., Zamioudi, L., & Pacheco, R. 2014. Food hygiene practices in different food establishments. Food Control, 39, 34-40.
 9. Schmidt, R. H., & Erickson, D. J. 2005. Sanitary design and construction of food processing and handling facilities. University of Florida. Retrieved March, 20, 2012.
 10. Moncada H. S. 2014. Cómo realizar una búsqueda de información eficiente. Foco en estudiantes, profesores e investigadores en el área educativa, Inv. Ed Med; 3(10): pp 106-115.
 11. Pan American Health Organization, s.f. La inocuidad de los alimentos es responsabilidad de todos, Disponible en: https://www3.paho.org/col/index.php?option=com_content&view=article&id=3206:la-inocuidad-de-los-alimentos-es-responsabilidad-de-todos&Itemid=460
 12. Procuraduría Federal del Consumidor (PROFECO). 2019. Certificación TIF. Disponible en: <https://www.gob.mx/profeco/articulos/certificacion-tif>
 13. SAGARPA-SENASICA. 2010. Manual de Usos y aplicaciones. Disponible en: https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/527470/Manual_de_uso_y_aplicaciones_del_Sello_TIF.PDF
 14. Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural. 2015. Certificación TIF, sello de calidad que brinda seguridad, Disponible en: <https://www.gob.mx/agricultura/es/articulos/certificacion-tif-sello-de-calidad-que-brinda-seguridad>
 15. Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria. 2021a. Establecimientos Tipo Inspección Federal. Disponible en:

- <https://www.gob.mx/senasica/acciones-y-programas/establecimientos-tipo-inspeccion-federal-tif>
16. Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria. 2021b. Instructivo técnico plano. Disponible en: <https://www.gob.mx/senasica/documentos/instructivo-tecnico-plano?state=published>
 17. Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria. 2019. ¿Por qué es importante la inocuidad de los alimentos? Disponible en: <https://www.gob.mx/senasica/articulos/por-que-es-importante-la-inocuidad-de-los-alimentos?idiom=es>
 18. Vallejo R. R., López L. A. y Gallardo V. J. 2019. Manejo integral de efluentes residuales generados en los rastros municipales, 1° ed., CIATEJ.
 19. Vega S. V., Barba L. J., González A. D., Cabrera D. E., Pacheco G. C. y Orozco G. A. 2020. Resistencia antimicrobiana de Salmonella spp aisladas de canales de cerdo obtenidas de dos tipos de rastros en Jalisco, México, Rev. Mex. Cienc. Pecu. 11 (4): 1004-101

ANEXOS

Anexo 1. Cuadro de comparación del instructivo técnico para la elaboración de un plano arquitectónico y la normatividad vigente aplicable.

No.	Justificación legal	Dice	Debe decir
2		<p>Objetivo.</p> <p>Establecer las características que debe cumplir el plano señalado en el artículo 214 del RLFSA</p>	<p>Proporcionar las características a considerar en la elaboración del plano arquitectónico señalado en la fracción I. del art. 214 del Reglamento de la Ley Federal de Sanidad Animal para la Certificación Tipo Inspección Federal.</p> <p>Las consideraciones de la presente guía son recomendadas para la mitigación de riesgos de contaminación en los procesos y productos obtenidos.</p> <p>Guías o instructivos técnicos son una orientación para el interesado, no establecen características o requisitos a cumplir obligatoriamente.</p>

3	1.2 y 3.7 Mod. NOM-008-ZOO-1994	<p>Alcance.</p> <p>Establecimientos que obtienen, procesan o almacenan bienes de origen animal para consumo humano.</p>	<p>Incluir los establecimientos que sacrifican.</p> <p>Alcance.</p> <p>Establecimientos de matanza, procesamiento y almacenamiento de bienes de origen animal para consumo humano.</p>
	No hay.	Definición de achurado	<p>No hay relevancia para agregar dicha definición.</p> <p>Se propone colocarlo como una sugerencia en el texto y el beneficio de hacerlo, ejemplo. Para una mejor comprensión del plano en trámites de ampliación, se sugiere achurar las áreas a ampliar. El achurado corresponde a estas áreas.</p>
	5.10.8 Mod. NOM-008-ZOO-1994	Definición de aduana sanitaria.	La NOM-008-ZOO-1994 lo llama como antecámara de sanitización.
	3.20 NOM-009.ZOO-1994	Almacén frigorífico: Actividad que implica un servicio hacia un tercero para el resguardo.	Almacén frigorífico: almacenes y bodegas con temperaturas de refrigeración o congelación para conservar y almacenar las canales y demás derivados comestibles de los animales

4			Un almacén frigorífico no necesariamente es para un tercero, la norma lo define de la manera propuesta.
	3.1 NOM-009.ZOO-1994	Definición Animal para abasto	Animal para abasto: todo el que se destina al sacrificio como bovino, ovino, caprino, porcino, aves, equinos o cualquier otra especie destinada al consumo humano. La norma lo define como de la manera propuesta.
	No hay.	Escala: el antecedente es el valor del planto y el consecuente el valor de la realidad.	.. el antecedente es el valor del plano y el consecuente el valor de la realidad.
	5.8.2 Mod. NOM-008-ZOO-1994	Flujo	Flujo de operaciones: El producto deberá fluir en forma funcional, evitando congestionamientos, retrocesos y cruces innecesarios en su recepción, elaboración y almacenaje. Debe tener vía de tránsito independiente el producto terminado a la de la materia prima.

		La norma lo define como de la manera propuesta
NOM-033-SAG/ZOO-2014	Definición de matanza	<p>Matanza. Definido como sacrificio en la norma como acto de provocar la muerte de uno o varios animales, previa pérdida de la conciencia.</p> <p>Se propone especificar que la matanza corresponde al sacrificio para mayor claridad al particular y a la interpretación legal y normativa para el cumplimiento de los requisitos de la Certificación.</p>
Artículo 2. fracción XVI Reglamento de la Ley Federal de Sanidad Animal	Definición de materia prima	<p>Materia prima: son los materiales extraídos de la naturaleza u obtenidos de manera sintética y que son transformados para elaborar bienes de consumo o productos terminados.</p> <p>El reglamento define de la forma propuesta.</p>
No hay.	Definición de monogástricos	Eliminar el término, pues no se utiliza en el texto de la guía.

3.16 Mod. NOM-008-ZOO-1994	Definición de producto congelado	<p>Producto congelado: un producto en estado sólido cuya temperatura ideal de conservación es a menos 18°C.</p> <p>La norma lo define como se propone.</p>
3.17 Mod. NOM-008-ZOO-1994	Definición de producto refrigerado	<p>Producto refrigerado: aquel cuya temperatura de conservación se encuentra entre 0 a 4°C.</p> <p>La norma lo define como se propone.</p>
No hay.	Definición de rumiantes	Eliminar el término, pues no se utiliza en el texto de la guía.
No hay.	Definición de zona de riesgo	No hay fundamento legal ni está soportado en el marco normativo, pero puede manejarse como una definición informativa.

5.2	No hay.	Ejes	La petición de este requisito no tiene algún fundamento legal, por lo tanto, debería colocarse que únicamente es una sugerencia para establecimientos con más de un piso y el mejor entendimiento de la autoridad.
5.4	Artículo 214 fracción II Reglamento de la Ley Federal de Sanidad Animal 5.9.5 Mod. NOM-008-ZOO-1994	Capacidad instalada de producción y de almacenamiento: Para este punto deberán mencionar las capacidades máximas instaladas de acuerdo con la producción del establecimiento (sacrificio/áreas de proceso) y al almacenaje, haciendo referencia en este último en cámaras de conservación para materia prima y cámaras de conservación para producto terminado.	El reglamento menciona declarar las capacidades instaladas, pero no explícitamente en el plano. En la norma únicamente obliga a declarar la capacidad de sacrificio de los rastros, en el plano. Podría ser manejada como una sugerencia. Que se hace para el mejor entendimiento de la proyección de las capacidades para llevar a cabo los procesos que sean solicitados a certificar.
5.5	No hay.	Al decidir la ubicación de los establecimientos procesadores de bienes de origen animal, es necesario tener presentes el acceso a servicios tales como: drenaje, agua potable... etc.	Pueden ser recomendaciones para el establecimiento, pero no existe fundamento legal para pedir dicho requisito, debido a que la autoridad competente ambiental o municipal es la que otorga dichos permisos.

5.6	No hay	El cerco perimetral o vallado, consiste en colocar una barrera física para delimitar una propiedad u obra en construcción.	En el punto 4 Glosario de términos ya se ha definido, es redundante.
5.7	5.4.8 Mod. NOM-008-ZOO-1994	Accesos a las distintas áreas	La norma habla de accesos, estacionamiento, áreas de carga y descarga, así como el área de lavado y desinfección de camiones. Cuando habla de dichos accesos se sugiere colocar desde el acceso al predio hasta a la planta.
5.10.2	5.10.5 y 5.10.10 Mod. NOM-008-ZOO-1994	En el plano se debe señalar el equipo con el que cuenta dicha área (lavadora, secadora, lavaderos, estantes, casilleros, canastillas, sistema de extracción de vapor en caso de aplicar...)	En la norma únicamente mencionan un extractor de aire cuando los excusados y vestidores carezcan de luz natural y ventilación, pero se recomienda colocar todo para ser más precisos.
	5.10.10 Mod. NOM-008-ZOO-1994	... así como el flujo de entrada de ropa sucia y el lugar de almacenamiento de ropa limpia.	En la norma no se solicita realizar un flujo de ropa sucia. Se sugiere eliminar este apartado en vista de las siguientes premisas: El establecimiento cuenta con un programa de calidad que contempla las buenas prácticas del personal. El buen uso y disposición de la ropa

			sucia y limpia debe ser considerada como una buena práctica durante la operación.
5.10.5	5.10.8 Mod. NOM-008-ZOO-1994	Aduana sanitaria	Se sugiere homologar términos con la normatividad vigente, la norma lo define como antecámara de sanitización.
	5.10.8 Mod. NOM-008-ZOO-1994	En el plano arquitectónico se deberá señalar la ubicación de la o las aduanas sanitarias, así como los siguientes componentes: lavabotas, vado o tapete sanitario...	Incluir lo que señala la norma la cual especifica que se puede sustituir el vado por un tapete sanitario en establecimientos que no sacrifiquen y que se puede prescindir de lavabotas en los establecimientos que sólo sean cámaras de frío.
5.10.8	No hay.	Debido a que las manos de los manipuladores de los bienes de origen animal son la mayor fuente de contaminación, se recomienda lavarse las manos constantemente, ya sea después de tocarse el cabello...	No tiene importancia agregar esta redacción en el manual, pues corresponde a las buenas prácticas de fabricación y no a una especificación de las instalaciones.
		Apoyos visuales que le indiquen al trabajador como lavarse las manos.	No está sustentado en las normas. Las ayudas visuales son una práctica opcional que no tiene por qué estar señalada como requisito obligatorio en el manual.

			Se sugiere establecer este punto como una recomendación y el beneficio que se le atribuye.
5.10.12.2	5.3.10 Mod. NOM-008-ZOO-1994	En el caso de los establecimientos que tengan estas instalaciones, deberán mostrarlas dentro del plano arquitectónico, para que en el análisis se determine si la ubicación de estas infraestructuras se encuentra en un espacio que no represente un riesgo de contaminación a los productos elaborados dentro del establecimiento o al agua utilizada para el proceso	<p>No es atribución del SENASICA autorizar estas instalaciones, sólo se debe solicitar que se encuentre fuera de las áreas de proceso del establecimiento.</p> <p>Se sugiere que se especifique que dichas áreas no son objeto de certificación y que durante la construcción y flujos de proceso no deben ser un riesgo a la inocuidad de los procesos y productos certificados.</p>
5.10.15 y 5.11.1.3	No hay	Almacén de material de ingredientes secos	No hay fundamento normativo, puede considerarse como una sugerencia.
5.11	5.8.2 Mod. NOM-008-ZOO-1994	Diagramas de flujo	Flujos de las operaciones: El producto deberá fluir en forma funcional, evitando congestionamientos, retrocesos y cruces innecesarios en su recepción, elaboración y almacenaje. Debe tener vía de tránsito independiente el producto terminado a la de la materia prima.

			La norma los define de la manera propuesta.
5.11.1.4	No hay.	Flujo de material de empaque.	No hay fundamento normativo, puede considerarse como una sugerencia.
5.11.1.5	No hay.	Flujo de decomiso	No hay fundamento normativo, puede considerarse como una sugerencia.
5.11.1.6	No hay.	Flujo de basura	No hay fundamento normativo, puede considerarse como una sugerencia.
5.11.1.7	No hay.	Flujo de manejo de ropa o uniformes	No hay fundamento normativo, puede considerarse como una sugerencia. Al igual que el de ropa limpia y sucia.
6	No hay	Requisitos específicos por actividad	Las guías no son de cumplimiento obligatorio, son sugerencias de como atender los requisitos.
6.1.1.6.	5.9.3 Mod. NOM-008-ZOO-1994	Área de baño de aspersion o baño pre mortem	La figura 45 que colocan de ejemplo no es legible, además de que es posible basarse en la norma y colocar las dimensiones para facilitar su entendimiento.

			<p>Los bovinos, equinos y porcinos se someterán a un baño por aspersión antes de entrar al área de sacrificio. El piso del baño será construido con material impermeable y antideslizante, de 10 m de largo por 70 cm. de ancho para bovinos y/o equinos, de 10 m de largo por 60 cm. para porcinos, calculados sobre la base de una matanza de 100 cabezas por hora.</p> <p>En caso de un sacrificio mayor, las dimensiones del baño se ampliarán proporcionalmente, cuya altura mínima de las paredes será de 1.80 m para bovinos y equinos; para porcinos será de 1.30 m. El baño tendrá secciones transversales con aspersores de agua cada 70 cm. aproximadamente.</p> <p>Previo al área de insensibilización, se contará con una antecámara de secado o escurrimiento completamente cerrada, con una longitud mínima de 5 m.</p>
6.1.1.8	3.2 y 6. de la NOM-009-ZOO-1994	Acceso de animales lisiados.	Animal caído: Es aquel o aquellos que por fracturas o alguna otra lesión, estén imposibilitados para entrar por sí solos a la sala de sacrificio.

			En la norma se define como animal caído.
--	--	--	--

Anexo 2. Checklist de autoevaluación del requisito de plano arquitectónico para los establecimientos interesados en Certificarse TIF.

No.	Marco regulatorio	Requisito	Criterios de evaluación	Sí	No	NA
3.1	5.1 DGIAAP Plano, 4. inciso b NOM-008-ZOO-1994	Escala 1:100	Cuando se revisa el plano arquitectónico en su versión física, las medidas de las cotas deben ser 1 cm = 1 metro de la realidad.			
3.2	5.1 Instructivo técnico plano DGIAAP	Es legible y ordenado. <i>En caso de no serlo no podrá dictaminarse.</i>	NA			
3.3	5.1 Instructivo técnico plano DGIAAP	Incluye la totalidad de áreas e instalaciones.	El plano arquitectónico debe identificar todas las áreas del establecimiento, desde el ingreso del personal, corrales de espera, área de vestidores, aduanas sanitarias, áreas de proceso, almacén, embarque, desembarque comedor, lavandería, oficinas, basura, etc. Se sugiere verificar el plano en piso para no omitir ningún área sujeta a la Certificación.			
3.4	5.1 Instructivo técnico plano DGIAAP	Impreso en un solo pliego de papel (puede ser impreso en varios de estos, unidos con cinta transparente)	NA			
3.5	5.2 Instructivo técnico plano DGIAAP	Indica ejes y coordenadas.	Debe señalar eje vertical "Y" y eje horizontal "X" así mismo si el establecimiento presenta niveles, estos ejes deben coincidir entre los diferentes pisos.			

3.6	5.3 Instructivo técnico plano DGIAAP	Está acotado.	Componentes de una cota: *línea de cota *cifra de cota * línea auxiliar de cota Todas las áreas motivo de ampliación deben estar achuradas.			
3.7		Para el caso de ampliaciones el área debe estar achurada. Se deben identificar las plantas altas y sótanos (<i>cuando aplique</i>).	Todas las áreas motivo de ampliación deben estar achuradas para su fácil identificación.			
3.8	5.4 Instructivo técnico plano DGIAAP	Contiene la razón social del establecimiento.	Debe coincidir con la del acta constitutiva, RFC y escrito libre.			
3.9	5.4 Instructivo técnico plano DGIAAP	Menciona la dirección del establecimiento (Calle, No. exterior, No. interior, Colonia, Delegación o Municipio, C.P., Estado)	Debe coincidir con el escrito y con el comprobante de domicilio.			
3.10	Art. 214 fracción II RLFSA, 5.4 Instructivo técnico plano DGIAAP	Descripción de las actividades a las que se dedicará el establecimiento, en su caso incluir las de ampliación.	El alcance de la certificación/ ampliación debe ser idéntico al descrito en el escrito libre			
3.11	Art. 214 fracción II RLFSA, 5.4 Instructivo técnico plano DGIAAP	Menciona el horario de labores del establecimiento. (días, turnos y	Debe coincidir exactamente en el plano y escrito libre			

		horas) Coincida con escrito y directorio.				
3.1 2	Art. 214 fracción II RLFSA, 5.4 Instructivo técnico plano DGIAAP	Menciona la(s) actividad(es) del establecimiento. Coincida con escrito.	Debe coincidir exactamente en el plano y escrito libre			
3.1 3	Art. 214 fracción II RLFSA, 5.4 Instructivo técnico plano DGIAAP	Menciona la(s) especie(s) que maneja el establecimiento. Coincida con escrito.	Debe coincidir exactamente en el plano y escrito libre			
3.1 4	Art. 214 fracción II RLFSA, 5.4 Instructivo técnico plano DGIAAP	Menciona la capacidad instalada y utilizada de las áreas de producción.	Debe estar indicada en toneladas			
3.1 5	Art. 214 fracción II RLFSA, 5.4 Instructivo técnico plano DGIAAP	Menciona la capacidad instalada y utilizada de almacenamiento.	Debe estar indicada en toneladas			
3.1 6	5.2 Mod. NOM-008-Z00-1994, 5.5 Instructivo técnico plano DGIAAP	Indica colindancias del predio. En caso de colindancias conurbadas presentar las autorizaciones correspondientes.	Debe presentar las colindancias de todas las caras del predio			
3.1 7	5.6 Instructivo técnico plano DGIAAP	Indica cerca perimetral. Se puede indicar en el plano de colindancias. Considerar que, si la cerca perimetral incluye áreas como	Se debe señalar de que material esta hecho la cerca perimetral, aunado al requisito de materiales de construcción, se debe poder visualizar y diferenciar de cualquier otra estructura.			

		canchas, entre otros puede ser sujeto a revisiones.			
3.1 8	5.7 Instructivo técnico plano DGIAAP	Indica separación física de las áreas (puertas, cortinas, etc.). Anexar simbología para identificar el tipo de barrera.	debe incluir simbología de todo tipo de barrera física empleada en el establecimiento		
3.1 9	5.8 Instructivo técnico plano DGIAAP	Menciona todas las áreas del establecimiento.	Contemplar todas las áreas solicitadas a certificar.		
3.2 0	5.5.3.6; 5.5.3.12; 5.5.3.11; y 5.5.3.13 Mod. NOM-008-Z00-1994; 5.8.1 Instructivo técnico plano DGIAAP	Indica la temperatura en las áreas de proceso (cámaras de refrigeración: 0 a 4°C; cámaras de congelación: -18°C; corte y deshuese: 10°C; y áreas de proceso: 15°C, de almacenamiento e incluir áreas de embarque y recepción).	Como requisito, las áreas de embarque y desembarque y dependiendo de las actividades del establecimiento también deben contar con temperatura controlada		
3.2 1	4.8 párrafo 7 Mod. NOM-008-Z00-1994	En caso de almacenar productos de diferentes especies, cuenta con separación física de las áreas mediante una malla u otro material que no permita el contacto entre el producto almacenado.	Como sugerencia se debe identificar los racks por especie de tal forma que no exista una contaminación cruzada, en caso de que el almacenamiento de las diferentes especies cambie constantemente (o considerar en el programa de Buenas prácticas) deberán demostrar que no existe contaminación cruzada a través de POES, políticas, procedimientos, etc.		

3.2 2	4. inciso d NOM-008-Z00-1994, 5.9 Instructivo técnico plano DGIAAP	Indica el listado y/o relación de equipo que existe en las diferentes áreas de proceso (puede venir en carpeta).	Se sugiere que el listado se encuentre señalado con números o letras y representado de esta forma en el plano arquitectónico. Esto permite dar claridad al flujo de proceso en las áreas.			
3.2 3	SENASICA	Cuenta con simbología del equipo. Relación con simbología.	Debe incluir todo el equipo con el que cuenta el establecimiento, en el caso de ampliaciones considerar los equipos nuevos según sea el caso.			
3.2 4	5.9 Instructivo técnico plano DGIAAP	Menciona la ubicación precisa del equipo enlistado en cada una de las áreas.	todos los equipos deben estar identificados y enlistados, en el apartado de simbología, pueden manejar números o nombres			
3.2 5	5.10.5 y 5.10.4 Mod. NOM-008-Z00-1994, 5.10.1 Instructivo técnico plano DGIAAP	Señala la ubicación de los sanitarios de hombres y mujeres.	Señaliza el equipo (lavamanos y excusados en proporciones que indica la NOM). Separados de las áreas de producción y vestidores.			
3.2 6	5.10.1, 5.10.3 y 5.10.2 Mod. NOM-008-Z00-1994, 5.10.1 Instructivo técnico plano DGIAAP	Señala la ubicación de los vestidores de hombres y mujeres.	Señaliza el equipo (regaderas, bancos, lockers o canastillas). Separados de los sanitarios.			
3.2 7	5.10.7 Mod. NOM-008-Z00-1994, 5.10.3 Instructivo técnico plano DGIAAP	Señala la ubicación del comedor y el equipo con el que cuenta (mesas, sillas, bote de basura, sistema de extracción). Incluido en	Como sugerencia de debe revisar en conjunto del flujo de personal en el sentido de que cada ingreso a esta área			

		el programa de control de fauna nociva.			
3.2 8	5.10.10 Mod. NOM-008-Z00-1994, 5.10.2 Instructivo técnico plano DGIAAP	Señala la ubicación de la lavandería y el equipo con el que cuenta (lavadora, secadora, lavadero, estante, casillero, canastilla y accesos)	Como sugerencia el mobiliario se puede describir en simbología o en la misma lavandería con sus respectivos nombres.		
3.2 9	4.9 y 5.11 Mod. NOM-008-Z00-1994, 5.10.4 Instructivo técnico plano DGIAAP	Señala la oficina del Médico Veterinario Oficial o responsable Autorizado y el mobiliario (escritorio, sillas, casillero de metal, gabinete metálico con cerraduras, baño con regadera y lavamanos).	El mobiliario puede estar descrito en simbología o en la misma oficina con sus respectivos nombres		
3.3 0	5.11 Mod. NOM-008-Z00-1994, 5.10.4 Instructivo técnico plano DGIAAP	La medida de la oficina del MVZ cumple con la norma, 8m ² .	Sin contar el baño y vestidor. Tiene entrada independiente.		
3.3 1	5.10.8 Mod. NOM-008-Z00-1994, 5.10.5 Instructivo técnico plano DGIAAP	Señala la ubicación de la aduana sanitaria (en la norma es antecámara de sanitización) con sus componentes (lavabotas, lavamanos de acción no manual, dispensador de jabón, toallas, y vado o tapete sanitario).	Debe contar con puerta de entrada y salida. Se podrá prescindir de lavabotas en los establecimientos que únicamente sean frigoríficos.		

3.3 2	5.7.1 y 5.7.2 Mod. NOM-008-Z00-1994, 5.10.8 y 5.10.9 Instructivo técnico plano DGIAAP	Señala la ubicación de lavamanos y esterilizadores en las áreas de producción.	Los lavamanos deben ser de acción no manual, pueden describirlo en la simbología			
3.3 3	5.10.10 y 6.3.3 Instructivo técnico plano DGIAAP	Señala los puntos de inspección con el equipo (mesa, lámpara, esterilizador, lavamanos, bote para decomiso, tarja y recipiente de desinfectante en caso de ser producto congelado).	Los puntos de inspección deben estar colocados al menos en áreas como desembarque de MP, embarque de PT, Proceso/ transformación			
3.3 4	SENASICA	Señala la ubicación de los difusores en las áreas de proceso y almacenamiento incluyendo todas las áreas con temperatura controlada.	Algunas áreas que también deben considerarse son, decomiso, embarque/ desembarque (en caso de MP cárnica o producto que requiera temperatura controlada)			
3.3 5	5.9.15 Mod. NOM-008-Z00-1994, 5.10.11 Instructivo técnico plano DGIAAP	Señala la ubicación de la jaula de retención oficial (en alguna de las cámaras de conservación, materia prima, producto terminado y canales).	Debe existir cuando menos una jaula de retención de materia prima y una de producto terminado. Esta no forma parte del flujo de decomiso.			
3.3 6	Art. 214 fracción XII RLFSA, 4.11 y 5.3.10 Mod. NOM-008-Z00-1994, 5.10.12 y	Señala el área de productos no comestibles y decomisos. Cuenta con programa de disposición de	El área de productos no comestibles y decomisos en la medida de lo posible debe ser un área destinada exclusivamente a este propósito, debe estar cerrado y mencionar la temperatura.			

	5.10.12.2 Instructivo técnico plano DGIAAP	desechos. Él área de despojos debe tener temperatura controlada.			
3.3 7	4.7 párrafo 13 Mod. NOM-008-ZOO-1994, 5.10.12.1 Instructivo técnico plano DGIAAP	Señala el área de resguardo de desechos o despojos generados de los procesos. Separada de las áreas de proceso.	Como sugerencia debe estar cerrada y contar con temperatura controlada.		
3.3 8	5.4.9 Mod. NOM-008-ZOO-1994, 5.10.13 Instructivo técnico plano DGIAAP	Indica la ubicación del área de lavado de equipo y canastillas, correctamente cerrada con sistema de extracción de vapor.	El área debe estar cerrada o en su defecto presentar una barrera física		
3.3 9	5.8.6 Mod. NOM-008-ZOO-1994, 5.10.14 Instructivo técnico plano DGIAAP	Indica el almacén de material de empaque, totalmente cerrado, seco y amplio.	También debe contar con su diagrama de flujo y flujo desde el ingreso		
3.4 0	5.10.15 Instructivo técnico plano DGIAAP	Indica el almacén de material de ingredientes secos, totalmente cerrado y señala la puerta de acceso	Como sugerencia señalar delimitación de los ingredientes alérgenos (cuando aplique).		
3.4 1	5.10.16 Instructivo técnico plano DGIAAP	Indica el almacén de químicos.	Debidamente cerrado con mecanismo de cerradura bajo llave y únicamente personal autorizado pueda ingresar y el área debe estar delimitada por barreras físicas.		
	SENASICA	Señala almacén de productos de limpieza.	Esta área debe estar delimitada por barreras físicas.		

3.4 2	5.3.1 primer párrafo Mod. NOM-008-ZOO-1994, 5.10.17 Instructivo técnico plano DGIAAP	Señala la ubicación del clorinador automático y su sistema de alarma.	Es importante recalcar que debe estar señalizado la alarma del clorinador, puede representarse en simbología			
3.4 3	5.3.12 Mod. NOM-008-ZOO-1994, 5.10.18 Instructivo técnico plano DGIAAP	Señala la ubicación de la cisterna para la recuperación de grasas	Separado de las áreas donde se encuentren productos comestibles.			
3.4 4	5.4.8 párrafo 2 Mod. NOM-008-ZOO-1994, 5.10.19 Instructivo técnico plano DGIAAP	Señala el área de andenes de carga y descarga.	Deben señalar si los andenes funcionan como embarque o desembarque, en caso de que funcione para ambas actividades deberán señalar en el mismo plano y complementando con procedimientos cuáles son las medidas de control			
3.4 5	5.10.20 Instructivo técnico plano DGIAAP	Señala la ubicación del estacionamiento.	NA			
3.4 6	5.10.21 Instructivo técnico plano DGIAAP	Señala el patio de maniobras (pavimentado).	NA			
3.4 7	4.2 y 5.4.8 párrafo 1 y 3 Mod. NOM-008-ZOO-1994, 5.10.22 Instructivo técnico plano DGIAAP	Señala el área de lavado de camiones y/o vehículos (de concreto o pavimentadas y con drenaje apropiado). Con su equipamiento en sitio.	El equipamiento incluye toma de agua			

3.4 8	5.10.23 Instructivo técnico plano DGIAAP	Señala los contenedores de basura, dentro y fuera de las instalaciones.	El diagrama de flujo de basura contempla desde donde se genera hasta el contenedor general de basura que normalmente se encuentra fuera de las áreas de proceso			
3.4 9	SENASICA	Señala el flujo del producto a través de las distintas áreas de proceso, desde su entrada hasta su salida (sin cruces, retrocesos, ni congestionamientos).	Todos los flujos deben identificarse de manera individual, pueden utilizar simbología como figuras geométricas, líneas punteadas, números, etc.			
3.5 0	Art. 214 fracción I RLFSA, 5.8.2 Mod. NOM-008-ZOO-1994, 5.11.1.1 Instructivo técnico plano DGIAAP	Señala el flujo del personal a través de las distintas áreas de proceso, vestidores, aduana sanitaria, comedor, etc.	Desde su entrada al predio hasta su salida (sin cruces, retrocesos, ni congestionamientos).			
3.5 1	Art. 214 fracción I RLFSA, 5.8.2 Mod. NOM-008-ZOO-1994, 5.11.1.2 Instructivo técnico plano DGIAAP	Señala el flujo de la materia prima (cárnicos y/o ingredientes) (sin cruces, retrocesos, ni congestionamientos).	Desde su recepción, almacenamiento, proceso/transformación, empaque, almacén y embarque.			
3.5 2	4.12.1 Mod. NOM-008-ZOO-1994	En el área de recepción de materia prima cárnica, señala el depósito para decomisos.	este depósito de decomisos debe ser adicional al del punto de inspección			

3.5 3	Art. 214 fracción I RLFSA, 5.8.2 Mod. NOM-008-ZOO-1994,	Señala el flujo de los ingredientes secos (sin cruces, retrocesos, ni congestionamientos).	El flujo debe señalar desde su ingreso en el área de desembarque hasta su almacenamiento y uso			
3.5 4	Art. 214 fracción I RLFSA, 5.8.2 Mod. NOM-008-ZOO-1994,	Señala el flujo de material de empaque (sin cruces, retrocesos, ni congestionamientos).	El flujo debe señalar desde su ingreso en el área de desembarque hasta su almacenamiento y uso. En el caso de establecimientos cuyo giro sea solo de almacenamiento también deben señalar el flujo del playo			
3.5 5	Art. 214 fracción I RLFSA, 5.8.2 Mod. NOM-008-ZOO-1994,	Señala el flujo de productos no comestibles y decomisos (sin cruces, retrocesos, ni congestionamientos). Desde los puntos de generación hasta su salida.	El flujo debe contemplar los botes de decomiso de los puntos de inspección TIF y el área de decomiso temporal			
3.5 6	Art. 214 fracción I RLFSA, 5.8.2 Mod. NOM-008-ZOO-1994,	Señala el flujo de la basura (sin cruces, retrocesos, ni congestionamientos).	El flujo debe contemplar los botes de basura dentro del establecimiento hasta la salida al contenedor general			
3.5 7	4.3 y 4.4 Mod. NOM-008-ZOO-1994	Señala áreas de corrales de recepción para cada especie y de animales enfermos y/o sospechosos (con bebederos, comederos, y pisos impermeables y antiderrapantes).	Casetas de descanso techadas y con aire (en el caso de aves).			

3.5 8	4.7.4 Mod. NOM-008- ZOO-1994	Señala el área para el ingreso de animales lisiados/animales caídos	NA Sólo aplica a establecimientos de matanza			
3.5 9	SENASICA	Incluye diagramas en los que se indique en forma progresiva las operaciones de cada uno de los productos manejados, así como del personal. (Esta información podrá manejarse en un documento separado). Que coincidan con el flujo indicado.	Los diagramas de flujo deben contemplar todos los pasos desde donde se generan hasta donde finalizan, sin cruzarse, con simbología e identificación individual			

Anexo 3. Infografía como material de difusión de checklist.

CERTIFICACIÓN Tipo Inspección Federal (TIF)



Un establecimiento TIF es una instalación que se encuentra regulada por la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, en el cual se sacrifican animales, y/o se procesan, envasan, empaacan, refrigeran o industrializan productos de origen animal para el consumo humano.

Ventajas de la Certificación TIF:

- Garantiza la inocuidad de los productos cárnicos.
- Permite la movilización de productos con Aviso de Movilización TIF (AMTIF)
- Valor agregado a los productos.
- Productos mejor cotizados en el mercado interno.
- Comercio internacional



Dentro de los requisitos para obtener la Certificación Tipo Inspección Federal Ampliación y/o renovación de la misma, se encuentra la elaboración de un plano arquitectónico.



Para hacer un checklist de autoevaluación al plano arquitectónico de su establecimiento, consulte la siguiente liga:

<https://docs.google.com/document/d/1vnxdrVNGrevoGEArtwSEzIFNJEncBvKa/edit?usp=sharing&ouid=102913070407159524865&rtppof=true&sd=true>