

SISTEMA TIF, 70 AÑOS

velando por la inocuidad de la carne mexicana

AUTORES: ING. OCTAVIO CESAR HERNÁNDEZ ÁLVAREZ, DIRECTOR TÉCNICO, ASOCIACIÓN NACIONAL DE ESTABLECIMIENTOS TIF, A.C.; LIC. BILLY JOSÉ RAMÍREZ ESQUIVEL, COORDINADOR DE CAPACITACIÓN, FUNDACIÓN ANETIF, A.C.

El sistema Tipo Inspección Federal (TIF) es un esquema de gestión de inocuidad que garantiza que los productos cárnicos elaborados en establecimientos que ostentan la certificación del TIF, son higiénicos y sanos.

Es un reconocimiento que otorga la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural Pesca y Alimentación (SAGARPA), a través del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA), a petición de las empresas dedicadas al sacrificio y procesamiento de carne y productos cárnicos que cumplen con todas las normas y exigencias del Gobierno Mexicano.

La certificación TIF trae consigo una serie de beneficios a la industria cárnica, ya que le permiten la movilización dentro del país de una manera más fácil, al contar con la garantía de la calidad sanitaria con la que fue elaborado el producto. Del mismo modo, abre la posibilidad del comercio internacional, ya que los establecimientos TIF son los únicos elegibles para la exportación de bienes de origen animal.

Su objetivo es aumentar los estándares de calidad de todos los tipos de carne, así como promover la reducción de riesgos de contaminación de productos, a través de la aplicación de sistemas de inspección por parte del personal oficial o autorizado, que es capacitado y evaluado constantemente, para poder ofrecer un servicio de calidad a la industria cárnica y de este modo poder monitorear y verificar que los establecimientos dedicados a la industrialización de la carne estén siempre en concordancia con las regulaciones más innovadoras y actuales.

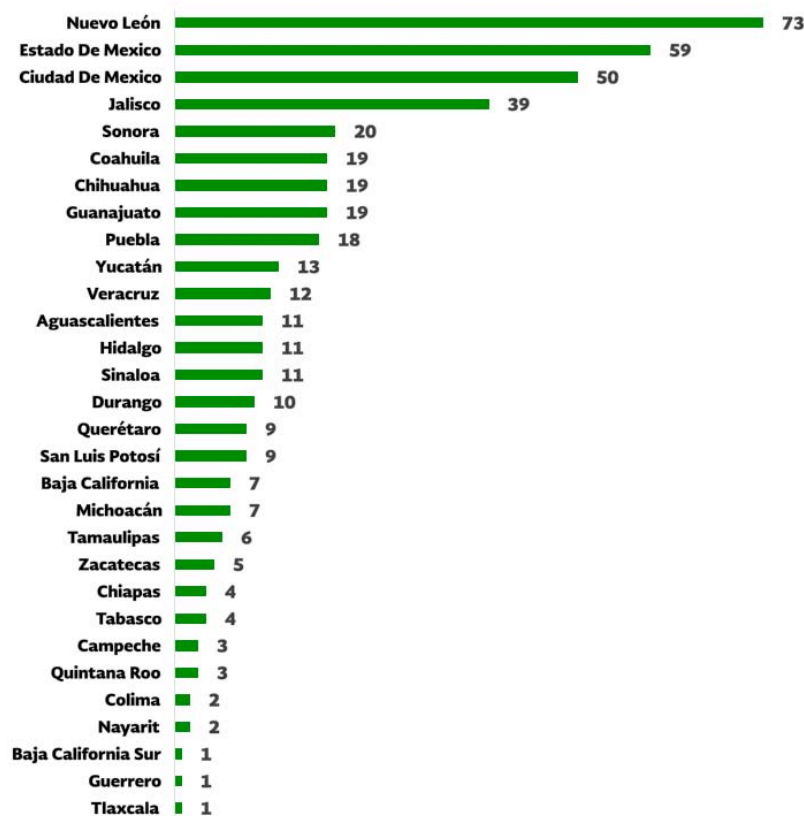
El ostentar esta certificación es el resultado de un dictamen minucioso a la documentación e instalaciones de las empresas interesadas en obtenerla, el dictamen es efectuado por personal oficial adscrito al SENASICA, para evaluar el grado de cumplimiento de la normativa aplicable.

El Sistema TIF tiene como fundamento las siguientes documentaciones normativas:

- Ley Federal de Sanidad Animal y su Reglamento.
- 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.
- NOM-009-ZOO-1994- Proceso Sanitario de la carne

- NOM-033-SAG/ZOO-2014, Métodos para dar muerte a los animales domésticos y silvestres. (Cuando aplique)
- ACUERDO por el que se establecen los criterios para determinar los límites máximos de residuos tóxicos y contaminantes, de funcionamiento de métodos analíticos, el Programa Nacional de Control y Monitoreo de Residuos Tóxicos en los bienes de origen animal, recursos acuícolas y pesqueros, y Programa de Monitoreo de Residuos Tóxicos en animales, así como el módulo de consulta, los cuales se encuentran regulados por la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación.
- NOM-030-ZOO-1995- Especificaciones y procesamientos para la verificación de carne, canales, vísceras y despojos de importación en puntos de verificación zoosanitaria.

Actualmente, en México existen 448 establecimientos TIF distribuidos en 30 estados de la siguiente manera:



Ante el interés de diversos países en consumir productos cárnicos mexicanos de alta calidad y que cumplan con estrictas normas de inocuidad; México, a través de SENASICA, ha logrado 660 autorizaciones a plantas TIF para exportar a 84 países, siendo nuestros principales destinos EE.UU., Japón y Centroamérica, entre otros.

UNA BREVE HISTORIA DEL SISTEMA TIF

- 1924. Aparecieron 2 brotes de fiebre aftosa en EUA (California y Texas), al año siguiente se registró en Tabasco un aparente brote aftoso, enfermedad vesicular, de virus desconocido, quedando libre en 1926.
- 1928. México y EE.UU. firman un Convenio para proteger la ganadería de ambos países.
- 1929. La fiebre aftosa fue erradicada en EE.UU.
- El Rastro de Tacuba, considerado el primero del país y, por mucho tiempo, el más higiénico, fue inaugurado en 1929.



- 1933. Se crea en la Secretaría de Agricultura y Fomento, una Oficina de Sanidad Animal antecedente de la actual Dirección General de Salud Animal.

INGRESO DE LA FIEBRE AFTOSA

- 1945. Se violó el convenio por ambos países, México importó 120 cebúes de Brasil y criadores de Texas adquieren ganado cebú vía México.
- 1946. En abril, el Secretario de Agricultura ordena se desembarquen 327 cebúes de Brasil en la Isla de Sacrificios en el puerto de Veracruz, el ganado se cuarentena.

FIEBRE AFTOSA: 1946

- En el último trimestre del año fue detectada la epizootia de Fiebre Aftosa que afectaba al ganado vacuno, lanar, caprino y porcino, que originó una de las mayores catástrofes en la ganadería del país.
- Al inicio de la Fiebre Aftosa en el país, la carencia de una estructura sanitaria capaz de responder en forma inmediata ante la emergencia permitió que la enfermedad se difundiera a casi la mitad del territorio nacional.

FIEBRE AFTOSA: 1947

- Inicios de 1947, México y EE.UU. reconocieron oficialmente que padecían la epizootia Fiebre Aftosa, que provocó el cierre de fronteras a las exportaciones mexicanas de ganado en pie y los productos frescos, refrigerados y congelados. Esta circunstancia motivó la construcción de los establecimientos TIF, para garantizar la calidad higiénica sanitaria de los productos cárnicos y de esta manera concurrir a los mercados internacionales.

GANADO SACRIFICADO CONTRA LA CAMPAÑA FIEBRE AFTOSA

- 1946. Ganaderos y campesinos perjudicados (zona del Bajío donde inició la campaña) protestan enérgicamente.
- Ante el alto costo social y económico se optó en 1947 por un plan combinado: cuarentena, vacuna y sacrificio del ganado. Se aplicaron más de 60 millones de dosis de vacunas.
- 1947-1950. Sacrificio del ganado enfermo y los de contacto con él. Bajo la presión de EE.UU., se sacrificaron especies bovinas, caprinas, ovinas y porcinas.



REGULACIÓN GUBERNAMENTAL DEL MERCADO

- 1948 -1951. Periodo en el que funcionó la Comisión Proveedor de Ganados del Distrito Federal, la que hizo las veces de introductor y rastro de ganado. Esta Comisión manejaba el subsidio del gobierno con el para frenar el alza de los precios de las carnes.

ORIGEN DEL SISTEMA TIF

- Los ganaderos, el gobierno mexicano y la Comisión México-Norteamericana para la Erradicación de la Fiebre Aftosa, acuerdan enlatar carne procesada, buscando evitar la contaminación y se comercializa a través de la *Comodity Credit Corporation (CCC)*.
- 1949. El 31 de diciembre el presidente Miguel Alemán Valdés decretó que: se "declara de interés público la instalación y funcionamiento de Plantas, Empacadoras,

Enlatadoras y Refrigeradoras o Almacenes Frigoríficos, Tipo Inspección Federal.” publicado en el DOF el 17 de enero de 1950, siendo Secretario de Agricultura el Ing. Marte R. Gómez.



- 1950. Se creó el Departamento de Empacadoras de Inspección Federal.
- 1950. Los primeros establecimientos bajo el esquema TIF
 - o TIF 1 - Empacadora de Tampico
 - o TIF 2 - Empacadora de Guaymas, Sonora.
 - o TIF 3 - Enlatadora de Magdalena, Magdalena, Sonora
 - o TIF 4 - Cananea, Sonora
 - o TIF 5 - Empacadora de Chihuahua, S.A, Chihuahua, Chih. (actualmente activo)
 - o TIF 6 - Empacadora del País, S.A., Cd. Juárez, Chih.
 - o TIF 7 - Casas Grandes, Chih
 - o TIF 8 - Ciudad Camargo, Chih
 - o TIF 9 - Piedras Negras, Coah.
 - o TIF 10 - Piedras Negras, Coah.
 - o TIF 11 - Torreón, Coah.
 - o TIF 12 - Frigorífico y Empacadora, S.A., Hermosillo, Sonora.
 - o TIF 13 - Santa Clara, México, D.F.
 - o TIF 14 - Gómez Palacio, Durango
 - o TIF 15 - Empacadora Treviño, S.A., Monterrey, N.L (actualmente activo)
 - o TIF 17 - Empacadora de Tijuana, S.A., Tijuana, Baja California.
- 1952. Por acuerdo del presidente Miguel Alemán, se crea la Dirección General de Sanidad e Higiene Pecuaria, misma que en el año de 1956 se transforma en la Dirección General de Sanidad Animal.

INDUSTRIA TIF PARA EXPORTACIÓN

- Las Secretarías de Agricultura y Ganadería y de Economía, fijaban las cuotas de exportación. Los permisos de exportación se otorgaban a las Uniones Ganaderas de



los estados exportadores, para ganado vivo y para carne industrializada por conducto de las empacadoras TIF.

- A fines de 1954 México quedó libre de fiebre aftosa y en 1955 inició la exportación de carne deshuesada, congelada y en canal.

CAMPAÑAS SANITARIAS

- 1954. Paulatinamente se establecieron programas de control de las enfermedades y parasitosis de mayor importancia económica y comercial, entre otras: contra la tuberculosis bovina y la brucelosis, la enfermedad de Newcastle y la salmonelosis aviar, la fiebre porcina clásica y la Enfermedad de Aujeszky; la garrapata, la rabia paralítica bovina, la encefalitis equina venezolana y enfermedad hemorrágica viral de los conejos.
- 1955. México inició formalmente sus operaciones de exportación de carne deshuesada, congelada y en canal. Fueron autorizadas y supervisadas por autoridades de México y EE.UU. 23 plantas.
- 1988. Se iniciaron las visitas de supervisión por parte de personal oficial mexicano a establecimientos de sacrifi-

cio, frigoríficos, emparadoras y laboratorios de control de residuos tóxicos de aquellos países que le venden carne y productos cárnicos a México.

NACIMIENTO DE ANETIF

- En agosto de 1982 (hace 35 años) fue creada la Asociación Nacional de Emparadoras Tipo Inspección Federal, A.C., agrupación empresarial con el objetivo de buscar soluciones para mejorar el sistema y modernizar a la industria de la carne; visionarios comprometidos con el consumidor en temas de sanidad, calidad e inocuidad. Siendo presidente: Don Salvador Mayorga Cameros.
- En enero de 2003 cambia su nombre a "Asociación Nacional de Establecimientos TIF, A.C.". Presidenta Q.B.B. Gina I. Garza Gutiérrez.

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

- 1993. La publicación de la Ley Federal de Sanidad Animal en el Diario Oficial de la Federación del 18 de junio, estableció una serie de nuevos lineamientos que incluyeron desde el trato humanitario de los animales al momento del sacrificio, el control de todos los centros de sacrificio de animales de abasto y la aprobación de Médicos Veterinarios para la firma y expedición de documentos legales de la SAGARPA.
- 1994. Publicación de la NOM-008-ZOO-1994, NOM-009-ZOO-1994, NOM-004-ZOO-1994.
- 1996-1998. La SAGARPA tenía acreditadas 180 plantas TIF y 90 proyectos TIF en 25 Estados de la República. Para exportación de carne a los EE.UU. se tenían acreditadas 35 plantas, a Japón 55 plantas, a la Unión Europea 2 plantas, a Canadá 3 plantas y a Corea 6 plantas, para un total de 66 plantas exportadoras.
- 2001. Se crea el Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA), órgano desconcentrado que adquiere competencia en materia de inocuidad de alimentos, la cual se encuentra expresada en el Reglamento Interior de la SAGARPA.
- 2002. El número de plantas TIF aumentó a 223, aunque algunos estados todavía no contaban con plantas TIF como Campeche, Colima, Guerrero, Nayarit, Oaxaca y Quintana Roo.
- 2007. El 25 de julio fue publicada la Ley Federal de Sanidad Animal en el Diario Oficial de la Federación.
- 2012. El sistema cuenta con 574 establecimientos TIF repartidos en la República Mexicana de los cuales 137 son de sacrificio, 156 de corte y deshuese, 95 frigoríficos y 186 acreditados como plantas de transformación o procesamiento de cárnicos.
- Se publica el 21 de mayo de 2012 en el Diario Oficial de la Federación el Reglamento de la Ley Federal de Sanidad Animal.
- El 9 de octubre de 2014, se publica en el Diario Oficial de la Federación el ACUERDO por el que se establecen

los criterios para determinar los límites máximos de residuos tóxicos y contaminantes, de funcionamiento de métodos analíticos, el Programa Nacional de Control y Monitoreo de Residuos Tóxicos en los bienes de origen animal, recursos acuícolas y pesqueros, y el Programa de Monitoreo de Residuos Tóxicos en animales, así como el módulo de consulta; los cuales se encuentran regulados por la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación.

- Actualmente, se cuenta con 448 establecimientos TIF repartidos en la República Mexicana, de los cuales 126 son de sacrificio, 217 de corte y deshuese, 191 frigoríficos y 291 acreditados como plantas de transformación o procesamiento de cárnicos y 16 que cuentan con centros de distribución, los únicos estados que no cuentan con ninguna planta TIF son Morelos y Oaxaca.



*Algunos establecimientos pueden tener más de un giro.

Ing. Mario Gorena Mireles
Actual presidente de la ANETIF

