



NSF tiene como propósito el proteger y mejorar la salud

de los consumidores, brindando programas que apoyan la inocuidad, calidad y sustentabilidad de los alimentos a lo largo de la cadena de suministro. Con una amplia experiencia y capacidad técnica en la industria cárnica, NSF ofrece servicios de auditoría, consultoría, certificación y entrenamiento basados en los estándares y las mejores prácticas internacionales a nivel de granja, engorda, transporte, sacrificio y procesamiento. Permítanos colaborar con su empresa para el cumplimiento de la normativa local, los requerimientos internacionales y los lineamientos de sus clientes específicos.



La industria cárnica ha sufrido una evolución importante hacia la integración horizontal, el desarrollo de productos de valor agregado, la introducción hacia mercados de exportación y el cumplimiento con la normativa internacional.

Esto constituye un reto importante para los sistemas de inocuidad y calidad de granjas, plantas de matanza y de procesamiento; por lo que las empresas están estableciendo programas que les permitan ser consistentes en sus procesos y ofrecer un trato humano a los animales desde su crianza hasta el sacrificio.

Asimismo, los requerimientos de los clientes son cada vez más exigentes y especializados para garantizar el cumplimiento de los estándares y la normatividad, con el propósito de generar confianza en los consumidores.



INDUSTRIA CÁRNICA

- **GFSI – Certificaciones homologadas:** SQF, BRC, FSCC 22000, IFS.
- **NSF Supplier Assurance Audit:** consultoría y auditoría de sistemas de calidad e inocuidad para alimentos que incluye Buenas Prácticas de Manufactura (GMPs) y HACCP.
- **Programas de Bienestar Animal** sobre el manejo humanitario de diversas especies durante el sacrificio: res, cerdo y aves.
- **Certificado PAACO** de bienestar animal para res, cerdo, ternera, ovino y ave y Addendum para el Transporte.
- **BSE/SRM Addendum:** protocolo que evalúa las medidas para prevenir el riesgo de encefalopatía espongiforme durante el sacrificio y deshuese de bovinos.
- **NSF E.coli Addendum:** protocolo para evaluar el plan HACCP en el control, prevención y reducción de E.coli O157:H7, la metodología de muestreo y las pruebas diseñadas para verificar su eficacia.
- **Quick Service Restaurants & Retail:** Protocolos Propietarios
- **Simulacro de Retiro y Trazabilidad:** auditoría de desempeño.
- **Programas de Bioseguridad:** medidas preventivas para el control y contención de la propagación de enfermedades.

NSF DE MÉXICO

Carretera a Campo Militar 305. San Antonio de la Punta. Querétaro, Qro. 76135 México
t: +52 442 242 2926 | e: mexico@nsf.org | w: www.nsf.org/info/mexico