

**DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA,
ACUÍCOLA Y PESQUERA**
Dirección de Establecimientos Tipo Inspección Federal
*"2017, Año del Centenario de la Promulgación de la
Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos"*

Circular N° 0091 /2017

Ciudad de México, a **09 NOV 2017**

**REPRESENTANTES O APODERADOS LEGALES
DE ESTABLECIMIENTOS TIF AUTORIZADOS
PARA EL SACRIFICIO DE LA ESPECIE PORCINA
PRESENTES**

Hago referencia a la autorización para el sacrificio en establecimientos Tipo Inspección Federal, de porcinos machos que al momento de presentarse a sacrificio presentan testículos, denominados comúnmente como "machos enteros", que en el proceso de engorda consideran la inmunocastración, la cual consiste en el uso de agentes químicos o biológicos para inhibir la producción de hormonas sexuales a nivel hipotálamo, minimizando características no deseables como el olor sexual, como una alternativa para evitar el proceso quirúrgico de castración.

Sobre el particular esta Dirección no tiene inconveniente en el sacrificio de animales que ingresen a establecimientos TIF bajo este método, toda vez que el producto biológico utilizado se encuentre reconocido por la SAGARPA/ SENASICA, solicitando a su representada, el establecer las siguientes medidas para respaldar el proceso de inmunocastración y asegurar la ausencia de olor sexual en la carne.

1. El origen de los cerdos inmunocastrados, será de granjas certificadas en buenas prácticas pecuarias.
2. Los embarques de cerdos inmunocastrados, se acompañarán de registros o información documentada, en donde la granja de origen constate la aplicación, inicio y término del tratamiento, así como el lote al que pertenecen los cerdos del embarque correspondiente.
3. El establecimiento TIF deberá notificar con anticipación al Personal veterinario adscrito al establecimiento el programa de sacrificio de estos animales, para su seguimiento puntual.
4. El establecimiento TIF que reciba cerdos inmunocastrados para sacrificio deberá mantener la trazabilidad de todo el lote a lo largo de todo el proceso de transformación.
5. Deberá adicionar en su plan HACCP, la etapa en donde se realiza el retiro de testículos, y su flujo a destrucción o rendimiento, bajo ninguna circunstancia se podrán recuperar los testículos para consumo humano.

Sin más sobre el particular, reciban un cordial saludo.

**ATENTAMENTE
EL DIRECTOR**



MVZ FRANCISCO JAIME SANDOVAL





**DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA,
ACUÍCOLA Y PESQUERA**
Dirección de Establecimientos Tipo Inspección Federal

*"2017, Año del Centenario de la Promulgación de la
Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos"*

Circular N° 0091 /2017

C.C.P. MVZ HUGO FRAGOSO SANCHEZ, DIRECTOR GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA - Para conocimiento
MVZ AURELIO HERNÁNDEZ LOZADA, SUBDIRECTOR DE MANTENIMIENTO DE LA CERTIFICACIÓN DE INSTALACIONES, ANIMALES, PROCESOS Y PRODUCTOS DE
ESTABLECIMIENTOS TIF - Para conocimiento.

HL.java