

SELLO TIF: SINÓNIMO DE HIGIENE E INOCUIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA EN MÉXICO



Imagen ilustrativa .

Cynthia Torres-Alvarez^{1*}

¹Facultad de Agronomía, Universidad Autónoma de Nuevo León, Francisco Villa s/n, Ex-Hacienda "El Canadá", General Escobedo, Nuevo León, C.P. 66050, México.

* Correspondencia: cynthia.torresalvr@uanl.edu.mx.

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-6664-2063>

Cada día, la demanda de productos alimenticios de calidad e inocuos requieren de una mayor regulación en su proceso. Es fundamental el cumplimiento estricto de las normas sanitarias en toda la cadena de suministro para garantizar la inocuidad de los alimentos, es decir, desde el campo hasta la mesa del consumidor. En México, los establecimientos Tipo Inspección Federal (TIF) desempeñan un papel fundamental, en la aplicación de normas sanitarias y en la mejora continua de los procesos con reconocimiento nacional e internacional. Actualmente, a nivel nacional más de 400 establecimientos cuentan con esta certificación TIF con diferentes actividades y especies en la Industria Alimentaria. La certificación TIF es un sello de higiene y calidad que contribuye a los consumidores a proteger su salud y la de sus familias.

Introducción

En las últimas décadas, la seguridad alimentaria ha adquirido una relevancia innegable; es indispensable que cada etapa de la cadena de suministro garantice que los alimentos no representen un riesgo de contaminación, es decir que proveen alimentos inocuos, evitando las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA), y así facilitar la expansión de los mercados nacional e internacional. En México, para garantizar alimentos que satisfaga las necesidades, el gobierno cuenta con la certificación Tipo Inspección Federal por sus siglas TIF, es un reconocimiento que otorga la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (SADER), a través del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA), a las empresas dedicadas a distintas actividades en el manejo principalmente cárnico; esta certificación se concede a los establecimientos que cuentan con adecuadas instalaciones, la maquinaria, la indumentaria, el proceso en su totalidad y el cumplimiento de normas de higiénico-sanitaria que establece el gobierno mexicano (Profeco, 2019; Carrasco, 2024). La Figura 1, muestra la marca corporativa del sello TIF identifica a la organización o institución de elemento diferenciador de empresas; está formada por símbolo (las siglas TIF) y el logotipo en forma circular con las leyendas respectivas; se incorpora el número oficial del establecimiento que le fue establecido por la autoridad al momento de la certificación, y se cuenta con el Manual de uso y aplicaciones del sello TIF para mayor detalle de este sello en documentos, material de empaque, publicidad entre otras superficies (SENASICA, 2020). En el 2018, el Gobierno Federal realizó el cambio de nombre en la Secretaría, el anterior nombre era SAGARPA (Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación) y actualmente su nombramiento es SADER; sin embargo, en el sello TIF este cambio no se realizó.



Figura 1. Sello TIF (Tipo Inspección Federal)

Inicio de la Certificación TIF

Esta certificación es de carácter voluntaria, única en México y es reconocida internacionalmente; el inicio fue causada por la aparición de la fiebre aftosa a finales de 1946 cerrando las fronteras norte y sur del país y la prohibición de exportar ganado en pie a Estados Unidos; con esta situación se inició la construcción de los establecimientos TIF para garantizar en los productos cárnicos, la calidad higiénico-sanitaria y pueda concurrir al comercio internacional, siendo entre 1949 y 1950, que se decretó la Ley de industrialización sanitaria de la carne y su reglamento; el establecimiento TIF Número 1 fue otorgado el 8 de mayo de 1947 a la Industria Empacadora de Tampico. S. A. (Escutia, 2021; SENASICA 2016). El sistema se aplica mediante dos procesos: certificación y vigilancia basándose en la Ley Federal de Sanidad Animal y su Reglamento, el Reglamento de la Industrialización Sanitaria de la Carne y de la Norma Oficial Mexicana NOM-008-ZOO-1994, NOM-009-ZOO-1994 entre otras normativas.

Actualmente, la certificación TIF tiene como objetivo incrementar los estándares de calidad para todos los tipos de carne promoviendo la reducción de riesgos de contaminación de los productos principalmente la industria cárnica permitiendo la movilización dentro del país de manera más sencilla, ampliando la posibilidad de mercado internacional, debido a que los establecimientos TIF son únicos elegibles

para exportar a través de la aplicación de Sistema de inspección por parte de Médicos Veterinarios responsables autorizados (MVRATIF) para la inspección de la carne y su procesamiento y Médicos Veterinarios Oficiales (MVO) que firman documentación oficial requeridos para exportaciones, como profesionales altamente capacitados con conocimientos especializados (SADER, 2015; Escutia, 2021; SENASICA, 2023).

Establecimientos con Certificación TIF en México

Hoy en día, los establecimientos TIF están divididos en cuatro tipos de actividad: 1) sacrificio, 2) corte y deshuese, 3) transformación o proceso y 4) almacén de frigorífico. En la última actualización del Directorio de establecimientos TIF (diciembre, 2024), las empresas certificadas TIF son 441 distribuidas en la República Mexicana. En la Figura 2, se indican el número de empresas con certificación TIF, siendo Nuevo León el estado con el mayor número de empresas certificadas con 73, seguido del Estado de México, Ciudad de México y Jalisco con 55, 43, 40 empresas respectivamente; Baja California Sur y Quintana Roo solo tienen registrado un establecimiento TIF. En los estados de Guerrero, Mo-

relos, Nayarit y Oaxaca no cuentan con ninguna empresa certificada. La certificación TIF incluye empresas que realizan actividades de sacrificio, corte y deshuese, proceso o transformación que incluyen elaboración de topping congelados, alimentos listos para consumir, alimentos preparados crudos, elaboración de embutidos, marinados, inyectados, preformados entre otros y almacenamiento frigorífico (refrigeración o congelación).

Actividades y Especies en los Establecimientos con Certificación TIF

Las principales especies que se incluyen para laborar son porcina, bovina, aviar (pollo, pato, pavo), caprina, ovina, equina, cunícola y cérvido (Figura 3). Esta certificación se centra principalmente en la Industria cárnica, sin embargo, debido al renombre y ampliar el ofrecimiento de alimentos sanos e inocuos a los consumidores, se crearon especificaciones para certificar establecimientos que procesan otros productos de origen animal como leche, miel y huevo; en este último se incluyen productos derivados (ovoproductos) como huevo, yema y clara líquido pasteurizada o deshidratada (en polvo). En el 2016, SENASICA otorga la certificación TIF al primer establecimiento procesador de leche

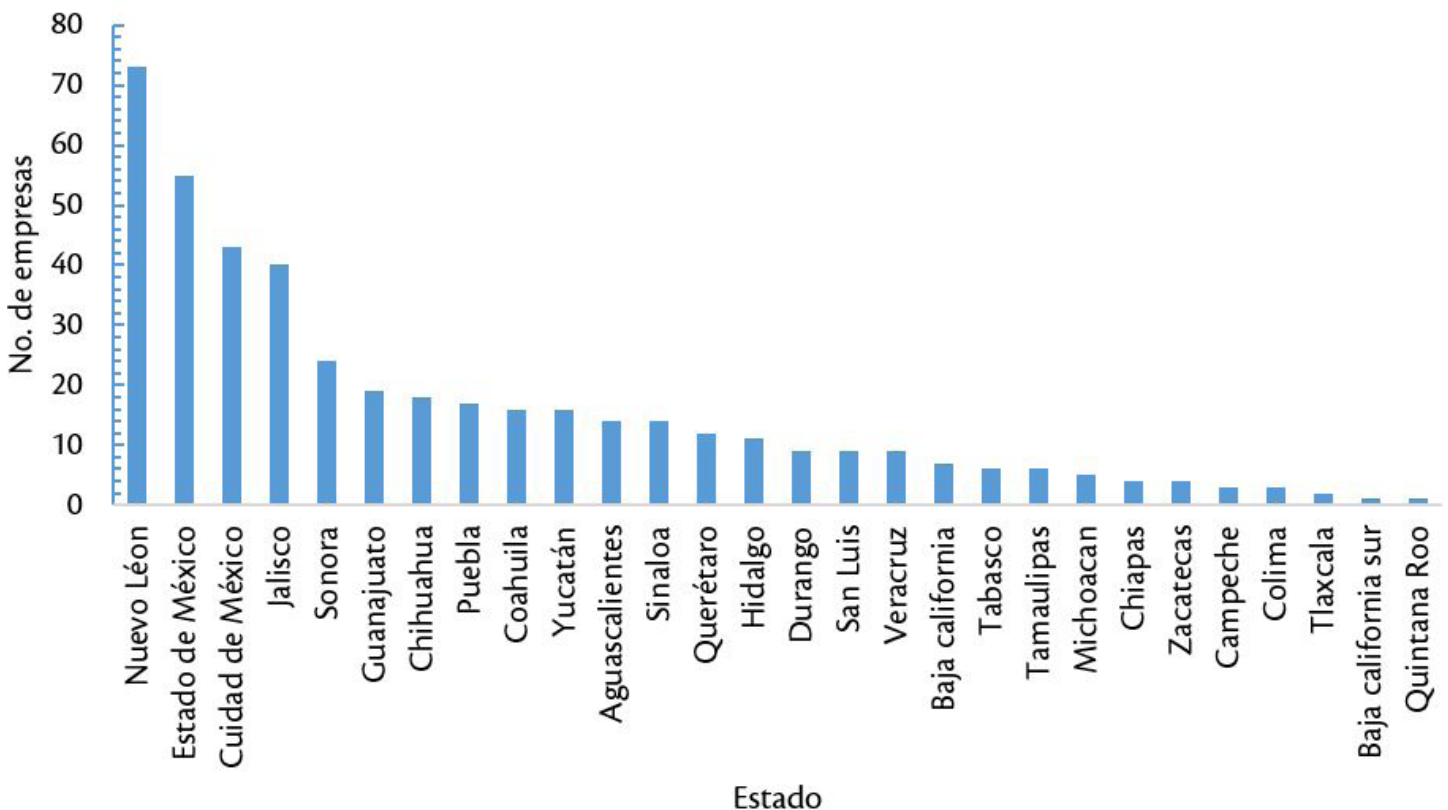


Figura 2. Número de empresas certificadas TIF a nivel nacional.

pasteurizada y deshidratada con el número 669, ubicada en Jalisco; y en el 2018, certifico el primer establecimiento TIF procesador de miel de abeja con el número 689, ubicada en Aguascalientes; sin embargo, en la actualidad ambos establecimientos no están registrados en el Directorio de establecimientos TIF (SENASICA, 2018).

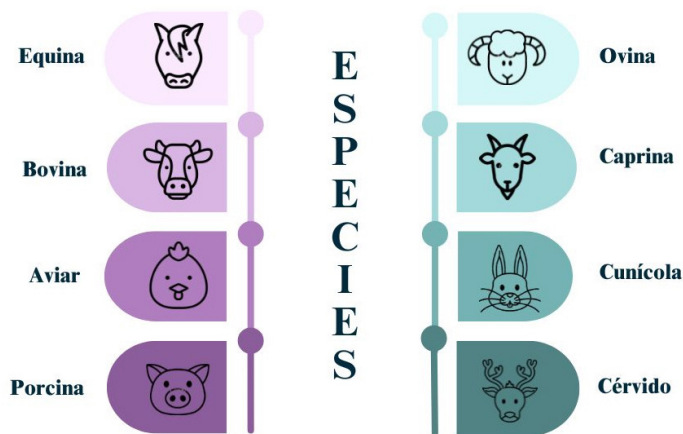


Figura 3. Principales especies de animales involucradas en la certificación TIF.

Los establecimientos TIF se registran según la actividad que realizan y las especies que manejan; de los 441 establecimientos certificados, solo el 20 % (89) de los establecimientos tienen actividades de solo 1 especie y el 80 % (352) de los estable-

mientos tienen actividades de 2 o más especies. En la Figura 4, se establece los cuatro tipos de actividades, entre paréntesis se indica el número de establecimientos que realizan dicha actividad y en base a que especies, los establecimientos se pueden certificar varias actividades que involucren varias especies. En la actividad de sacrificio son 117 establecimiento, siendo las especies de bovino y porcino con más presencia. Corte y deshuese es la actividad con 204 establecimientos certificados principalmente en especies de porcino y bovino. La actividad con establecimientos certificados superior es de transformación o proceso con 287, resaltando porcino y bovino. Finalmente, la actividad de almacenamiento en frigorífico con 197 establecimientos certificados con especies porcino, avícola y bovino con presencia relevante. La especie que tienen menor presencia en las actividades en los establecimientos TIF es la cunícola solo está en sacrificio y almacenamiento en frigorífico. En general, la actividad de transformación o proceso impera entre las demás actividades, y las especies con mayor manejo es porcino, bovino y avícola (SENASICA, 2024b). La mayoría de las empresas cuentan con varias actividades registradas y especies principalmente para mantener un nivel operativo activo, ejemplo un establecimiento está registrado con la siguiente actividad: *“corte, deshuese, marinado, molido, inyección y rebanado de las especies bovina y porcina; comidas preparadas cocidas de las especies aviar, bovina y porcina; ensamble de emparedados de la especie aviar, porcina y ovoproductos; Almacén frigorí-*

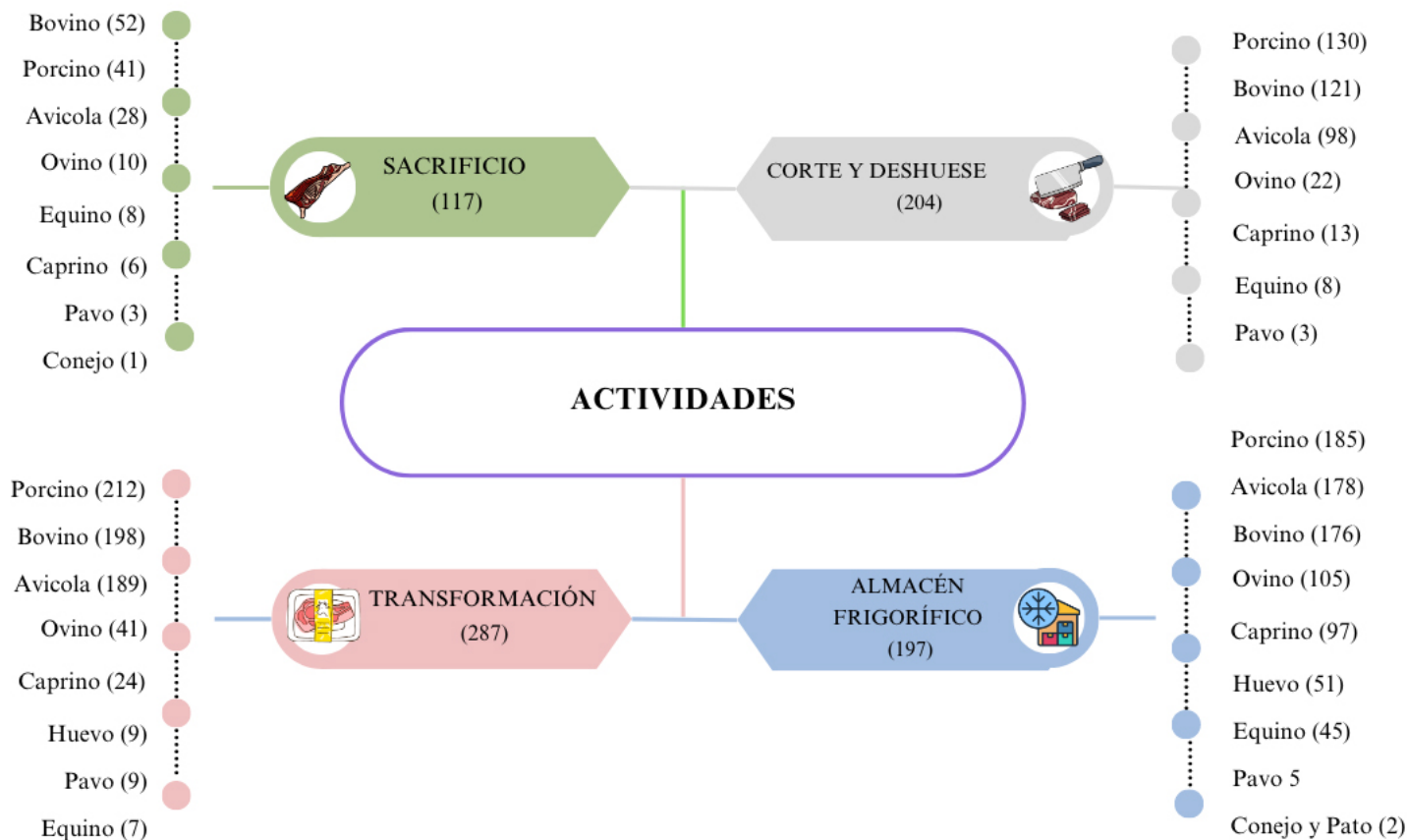


Figura 4. Principales actividades en las empresas certificadas TIF. En paréntesis se detalla cuántas empresas existen en cada actividad.

fico para bienes de origen animal para consumo humano de las especies aviar, bovina, caprina, cunícola, ovina y porcina, así como ovoproductos”, es decir, manejan 3 de los 4 tipo de actividades y 6 especies. Otro ejemplo: “sacrificio de la especie aviar”, solo un tipo de actividad y una especie; la información del directorio de establecimientos TIF es pública y en constante actualización (SENASICA, 2024a).

En 1982, se estableció la Asociación Nacional de Empaadoras Tipo Inspección Federal (ANETIF), el cual es un consorcio empresarial comprometido en la modernización y optimización de los sistemas de producción en la industria cárnica, dirigido al mejoramiento en los estándares de calidad beneficiando la salud de los consumidores nacionales e internacionales (Escutia I, 2021). En el 2004, fue creada la FUNDACIÓN ANETIF con el objetivo de transferir conocimientos especializados mediante cursos y/o asesoría para contribuir en la creación de innovadoras soluciones que modernicen la inocuidad, la sanidad y calidad de los productos agroalimentarios.

La certificación TIF tiene una vigencia de 5 años, sin embargo, constantemente está en revisión mediante los MVRATIF y/o MVO, asegurando que continuamente durante la cadena de suministro los productos cuenten con los estándares de calidad, higiene e inocuidad como signo de seguridad alimenticia en los productos comercializados en el territorio mexicano y a nivel internacional. Otro desafío multifactorial es la garantía de la sanidad en el sector pecuario que implica asegurar el bienestar animal, evitar enfermedades zoonóticas, asegurándose la inocuidad alimentaria, protegiendo a la salud pública con el acceso a alimentos seguros y nutritivos.

Referencias

- Carrasco P. 2024. ¿Armarás la carne asada? Verifica que la carne que compres tenga la certificación TIF. La Prensa. Recuperado: 2-enero-2025. URL: <https://oem.com.mx/la-prensa/metropoli/carnes-en-mexico-con-certificacion-tif-que-significa-y-como-cuida-la-salud-13073903>
- Escutia I. 2021. El desarrollo de la industria de la carne Tipo Inspección Federal (TIF) en México. Recuperado: 9-enero-2025. URL: <http://www.academiaveterinariamexicana.com.mx/wp-content/uploads/2021/10/01-MEM-AVM-publicaciones1.pdf>
- Profeco (Procuraduría Federal del Consumidor). 2019. Certificación TIF. Recuperado: 02-enero-2025. URL: <https://www.gob.mx/profeco/articulos/certificacion-tif>
- SADER (Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural). 2015. Certificación TIF, sello de calidad que brinda seguridad. Blog. Recuperado: 2-enero-2025. URL: <https://www.gob.mx/agricultura/es/articulos/certificacion-tif-sello-de-calidad-que-brinda-seguridad#:~:text=La%20certificaci%C3%B3n%20TIF%20tiene%20como,personal%20capacitado%20oficial%20o%20autorizado>.
- SENASICA (Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria). 2023. Establecimientos Tipo Inspección Federal. Recuperado: 2-enero-2025. URL: <https://www.gob.mx/senasica/acciones-y-programas/establecimientos-tipo-inspeccion-federal-tif>
- SENASICA (Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria). 2020. Sello TIF: Manual de uso y aplicaciones. Recuperado: 2-enero-2025. URL: <https://www.gob.mx/senasica/documentos/manual-de-uso-y-aplicaciones-del-sello-tif>
- SENASICA (Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria). 2016. Cuando consumes carne, recuerda que tiene que ser TIF. Recuperado: 2-enero-2025. URL: <https://www.gob.mx/senasica/articulos/cuando-consumas-carne-recuerda-que-tiene-que-ser-tif>
- SENASICA (Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria). 2018. Otorga SENASICA primera certificación TIF a Establecimiento procesador de miel. Recuperado: 2-enero-2025. URL: <https://www.gob.mx/senasica/prensa/otorga-senasica-primera-certificacion-tif-a-establecimiento-procesador-de-miel-146041?state=published>
- SENASICA (Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria). 2016. Por primera vez entrega SENASICA certificación TIF a una planta pasteurizadora y deshidratadora de leche. Recuperado: 2-enero-2025. URL: <https://www.gob.mx/senasica/articulos/entrega-senasica-la-primera-certificacion-tif-a-una-planta-procesadora-de-lacteos?idiom=es#:~:text=Inform%C3%B3n%20que%20derivado%20del%20an%C3%A1lisis,de%20leche%20pasteurizada%20y%20deshidratada>.
- SENASICA (Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria). 2024a. Directorio de Establecimientos TIF. Recuperado: 2-enero-2025. URL: <https://www.gob.mx/senasica/documentos/directorio-de-establecimientos-tif-del-25-de-marzo-de-2022?state=published>
- SENASICA Pulso Sanitario. 2024b. Sistema de Información de Acciones Sanitarias, Inocuidad: Establecimientos Tipo Inspección Federal (TIF) Recuperado: 2-enero-2025. URL: <https://dj.senasica.gob.mx/SIAS/Statistics/Inocuidad/EstablecimientosTipoInspeccionFederal>