

	<p style="text-align: center;">FICHA MÉXICO</p> <p style="text-align: center;">PRINCIPALES ASPECTOS NORMATIVOS NO EQUIVALENTES CON LA NORMATIVA UE</p>	<p style="text-align: right;">Rev. 3 09/12/2022</p>
---	---	---

La siguiente nota traslada los principales aspectos diferenciales de las normas del tercer país en cuestión para el **conocimiento y orientación de los inspectores de control oficial** en establecimientos autorizados y/o exportadores al tercer país. Debe tenerse en cuenta que algunos criterios/requisitos extraídos pueden no ser de aplicación en establecimientos concretos.

Los títulos de las normas indicadas incluyen los LINKs a las mismas.

RESUMEN PAÍS

El **SADER** (Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural) y el **SENASICA** (Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria), una unidad especializada del SADER, son las autoridades de México que, por lo general, llevan a cabo las auditorías.

Teniendo en cuenta el gran volumen de intercambios que realizan con **EEUU**, la normativa de México se basa o apoya en gran medida en la normativa americana.

En las últimas auditorías las autoridades Mejicanas han evaluado directamente al control oficial de las plantas.

El **procedimiento específico de autorización** está disponible en:

https://www.sanidad.gob.es/profesionales/saludPublica/sanidadExterior/inform_adicional.htm

El **procedimiento de control oficial** está disponible en:

https://www.sanidad.gob.es/profesionales/saludPublica/sanidadExterior/contOficMexico_proced.htm

REGLAMENTO DE LA LEY FEDERAL DE SANIDAD ANIMAL y LEY FEDERAL DE SANIDAD ANIMAL

Normas básicas de sanidad animal.

NOM-008-ZOO-1994 (modificación 1999)

- 4.3 Corral de recepción para cada especie: La capacidad de los corrales de recepción se calculará a razón de 1.2 m² por animal.
- 4.5. Baño ante-mortem. Debe ubicarse previo al área de escurrimiento o secado y debe tener un sistema de aspersión o manguera para efectuar el baño de los animales.
- 4.7.10. (Área de inspección de canales) Esta área debe contar con una iluminación de 100 candelas como mínimo o su equivalente. Contará con un riel de retención para la reinspección de las canales.
- 4.8. (Cámara de refrigeración) En caso de cortes, vísceras o despojos se deben almacenar en recipientes con tapadera, bien identificados, sobre tarimas. **No se permite madera como material para las tarimas. El producto y las tarimas deben separarse de la pared un mínimo de 40 cm.^{A1}**
- 5.5.3.3. Para cerdos, la distancia entre rieles tendrá como mínimo 50 c., la distancia mínima hacia las paredes será de 60 cm y su altura deberá permitir que la canal suspendida se encuentre a no menos de 30 cm. del suelo
- 5.4.5 Puertas y pasillos: Es necesario contar con pasillos de 1.50 m de ancho como mínimo. Las puertas por las que pasen rieles tendrán un ancho de 1.40 m como mínimo. Las puertas de doble acción tendrán

^{1 A} Aspecto que fue trasladado como observación en la auditoría de SENASICA – porcino – de 2022



un tablero o mirilla de vidrio reforzado o de plástico transparente a una altura de 1.60 m del piso como mínimo.

- 5.5.1. Iluminación. La intensidad de la iluminación artificial en las salas de trabajo será de 50 candelas como mínimo, y en los lugares de inspección, no menos de 100 candelas. ^A
- 5.5.1.1. Área de inspección ante-mortem. En los corrales o las áreas en que se efectúe la inspección ante-mortem, la iluminación será de 60 candelas como mínimo o su equivalente en corrales, debiendo tomar la lectura de la iluminación a 90 cm. del suelo.
- 5.5.3.6. La **temperatura máxima de refrigeración será de 4°C**. Las cámaras frigoríficas deben contar con termómetros de máxima y mínima en lugares visibles, así como un sistema de alarma que se accione desde el interior, para seguridad del personal.
- 5.5.3.10. Cuando se almacenen productos, deben almacenarse en tarimas o racks resistentes a la oxidación lavables y a una altura de **30 cm.** del piso. ^A
- 5.5.3.12. Para áreas de conservación de congelación, la temperatura óptima es a partir de menos 18°C y se constatará mediante un termómetro o termógrafo ubicado en esta área.
- 5.5.3.13. En áreas de procesamiento de productos cárnicos, la temperatura máxima será de 15°C y se constatará por medio de un termómetro o termógrafo ubicado en esta área.
- 5.6.6. Separación del equipo de muros y pisos. Para su fácil limpieza e inspección, todo el equipo se instalará a 30 cm. de los muros y pisos o estará unido herméticamente a éstos.
- 5.7.2. Esterilizadores. Serán de acero inoxidable y de tamaño suficiente para la inmersión completa en agua a **82.5°C** de cuchillos, sierras u otros implementos. ^A
- 5.7.5. **Áreas de sanitización** en puntos de entrada a sacrificio, deshuese y elaboración de productos cárnicos, contarán con lavamanos con funcionamiento que no se accione con las manos, jabonera, toallero, recipiente para toallas desechables, lavabotas y vado sanitario. ^A
- 5.8.3. **Las operaciones de deshuese y empacado de carne deberán efectuarse en áreas con una temperatura no mayor a los 10°C** y se constatará mediante un termómetro o un termógrafo ubicado en estas áreas. ^a
- 5.8.6. (Almacén de materiales de empaque) Cada planta deberá contar con un local totalmente cerrado, seco y lo suficientemente amplio para almacenar artículos como cajas, papel y latas, los que se colocarán en estantes a **30 cm.** del piso, paredes y techo. ^A
- 5.9.2. (Instalaciones para la inspección ante-mortem) Para este tipo de instalaciones deberá proporcionarse luz natural o artificial de 60 candelas como mínimo o su equivalente y un corral apropiado para los animales sospechosos de estar enfermos, el cual contará con una trampa o cepo de sujeción, caja para instrumental médico y lavamanos, el cual estará separado físicamente de los demás corrales y con drenaje independiente. ^A
- 5.9.13. Cámaras de refrigeración de canales. Los rieles de las cámaras de refrigeración se colocarán a una distancia de por lo menos 60 cm. del equipo refrigerante, muros, columnas y otras estructuras del edificio. Los rieles de tráfico se instalarán por lo menos a 90 cm. de los muros.
- 5.9.15. Jaulas de retención. Deberá existir una cámara de decomisos de canales, partes y productos retenidos, debiendo separarse del resto del refrigerador mediante divisiones de tela de alambre o metal plano resistente a la corrosión, que se extenderán a 5 cm sobre el suelo hasta el techo. Además, contará con una puerta de material similar de por lo menos 1.20 m de ancho, **que cierre con llave o candado.**^A
- 5.9.16. (Área de inspección post-mortem) Cada inspector deberá contar con:
 - Un área de 1.50 m de espacio lineal para la inspección de cabezas y canales.
 - **Un área de 2.40 m a cada lado de la mesa de inspección de vísceras.**
 - Un área de 2.50 m lineales y un **espejo** de 1 m x 60 cm. libre de distorsiones para la inspección de **aves**, con el fin de ver la parte posterior de la canal.
 - Un **espejo** de 1.50 m por lado para la inspección de **porcinos**, que debe contar con una protección transparente que evite su ruptura o fragmentación. ^A

Las estaciones de inspección deben contar con un **letrero de identificación.** ^A



NOM-009-ZOO-1994 (modificaciones 1996 y 2007)

- 4.4. La entrada de los animales a los establecimientos debe hacerse en presencia del médico veterinario oficial o aprobado, quien además de efectuar la primera inspección, verificará la exactitud de los datos consignados en la documentación que acompaña al embarque.
- 4.7 . Los animales porcinos deberán permanecer en los corrales de descanso un mínimo de 12 horas y un máximo de 24 horas (El tiempo de reposo podrá reducirse a la mitad del mínimo señalado, cuando el ganado provenga de lugares cuya distancia sea menor de 50 kilómetros.)
- 7.8. Toda canal en la que se observe alguna lesión, cualquiera que sea la región anatómica, será enviada al riel de retención para el examen del médico veterinario oficial o aprobado. Las vísceras y cabeza que correspondan a esta canal, también serán separadas para una inspección minuciosa y no podrán ser lavadas ni cortadas antes del dictamen final. ^A
- 8.2. La **inspección postmortem** comprende: Observación macroscópica, palpación de órganos, corte de músculos, corte laminar de nódulos linfáticos, de cabeza, vísceras y de la canal en caso necesario.^A

NOM-213-SSA1-2018 (aplicable a productos cárnicos procesados y sus establecimientos)

- 5.3.2. A la entrada de las áreas de proceso, excepto en las cámaras de almacenamiento, refrigeración o congelación, debe existir un tapete sanitario o carcha sanitaria (vado sanitario).^A
- Los productos objeto de esta Norma deben estar exentos de materia extraña. Las astillas de hueso no deben tener una longitud mayor a **7 mm**.

NOM-251-SSA1-2009 (prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios)

- **5.6.7** No se aceptará materia prima (carne) refrigerada por encima de 4°C.
- **5.12.1** Debe excluirse de cualquier operación en la que pueda contaminar al producto, a cualquier persona que presente signos como: tos frecuente, secreción nasal, diarrea, vómito, fiebre, ictericia o lesiones en áreas corporales que entren en contacto directo con los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Solo podrá reincorporarse a sus actividades hasta que se encuentre sana o estos signos hayan desaparecido.
- **5.14.1** Todo el personal que opere en las áreas de producción o elaboración debe capacitarse en las buenas prácticas de higiene, por lo menos una vez al año.

NOM-033-SAG/ZOO-2014, Métodos para dar muerte a los animales domésticos y silvestres

La norma contempla métodos de aturdimiento y sangrado aprobados para diferentes especies animales, así como requisitos de bienestar animal previos a la matanza.

- **4.6.** Se debe tomar en consideración que antes de la muerte, los animales, con excepción de las aves, deben tener mínimo 12 horas y máximo 24 horas de ayuno.

NOM-051-ZOO-1995, Trato humanitario en la movilización de animales.

- **5.4.2.** El periodo de movilización en cerdos no debe exceder de 20 horas.

NOM-024-ZOO-1995 (aplicable al transporte de productos de origen animal)

- **5.1.** Para el transporte de carne y sus derivados, deberán utilizarse vehículos, remolques o contenedores isotérmicos, refrigerantes o frigoríficos. Independientemente del medio utilizado, **durante el transporte se debe mantener para despojos y carnes frescas una temperatura no mayor a 4°C** y para productos congelados mantener una temperatura inferior a cero grados centígrados.



- **5.7.** Los vehículos de transporte deberán lavarse y desinfectarse antes y después de cada traslado, no deberá permitirse la acumulación de detritus; la limpieza se efectuará lavando primero con agua potable, de preferencia caliente a no menos de 60°C y a presión, seguida de la aplicación de un desinfectante.

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS Y CONTAMINANTES (OBTENIDOS A PARTIR DE NOM-213-SSA1-2018, DEL MANUAL PARA LA VERIFICACIÓN DE CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS Y DE RESIDUOS TÓXICOS, DE LA NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-130-SSA1-1995, BIENES Y SERVICIOS. ALIMENTOS ENVASADOS EN RECIPIENTES DE CIERRE HERMÉTICO Y SOMETIDOS A TRATAMIENTO TÉRMICO y ACUERDO por el que se establecen los criterios para determinar los límites máximos de residuos tóxicos y contaminantes en los bienes de origen animal, recursos acuícolas y pesqueros, 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, Programa de Monitoreo de Residuos Tóxicos en Animales y el Programa Nacional de Monitoreo de Residuos de Plaguicidas en Vegetales, así como el módulo de consulta, los cuales se encuentran regulados por la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural.).

- **Aditivos.** Nitrificantes deben guardarse bajo llave y control.
- En México se aplica muestreo de *Escherichia coli* a las canales de porcino². Así mismo, la ejecución de **Sets oficiales de Salmonella** en canales.
- **6.1 Criterios microbiológicos** para productos cárnicos

Productos	Tipo de Microorganismos	Criterio microbiológico			
		n	c	m	M
Productos cárnicos cocidos (*) listos para el consumo. y crudos listos para el consumo	Mesófilos aerobios(*)	5	3	100 UFC/g	10000 UFC/g
	<i>Escherichia coli</i>	5	3	<3 NMP/g	<10 NMP/g
	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	Ausente en 25g	-
	<i>Salmonella</i> spp	5	0	Ausente en 25g	-
Productos cárnicos precocidos (**) y crudos no listos para el consumo	<i>Escherichia coli</i> (**)	5	3	500 UFC/g	5000 UFC/g
	<i>Escherichia coli</i> O157:H7 (bovino)	5	0	Ausente en 25g	-

- **6.4 Contaminantes** Los productos cárnicos procesados deben cumplir con los siguientes límites máximos:

Contaminante	Límite máximo (mg/kg)	Producto	Observaciones UE
Arsénico (As)	0.5	Cocidos envasados en recipiente metálico	No se exige límite
Cadmio (Cd)	0.1	Productos cárnicos procesados	Se exige para carne (0.05 mg/kg)
Estaño (Sn)	250	Para productos cárnicos en envases metálicos	Se exige (200 mg/kg)
	50	Para productos en otros tipos de envases	No se exige
Plomo (Pb)	1	Productos cárnicos procesados	Se exige (0.10 mg/kg)

² Se considera equivalente realización de muestreos de enterobacterias en superficie.



- **Residuos.** En el ámbito de residuos de medicamentos veterinarios, los límites máximos permisibles establecidos por el SENASICA tienen en consideración las disposiciones de prácticas alimentarias internacionales armonizadas emitidas por el Codex Alimentarius, la OIE y OMC.

NOM-130-SSA1-1995 (relativa a alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico)

Esta norma establece los requisitos para los productos cárnicos envasados en recipientes de cierre hermético con $\text{pH} > 4,6$ y sometidos a tratamiento térmico que asegure su esterilidad comercial

- **6.9** El enfriamiento de los envases después del tratamiento térmico se debe realizar con agua clorada, cuya concentración final será como mínimo de 0,5 mg/kg de cloro residual, buscando una temperatura interna del producto de aproximadamente 40°C pudiendo efectuar un tratamiento ulterior con aire frío.
- **6.11** Los establecimientos deben destinar un área de cuarentena, para el control interno de una muestra representativa de la producción de alimentos con $\text{pH} > 4,6$, con el fin de comprobar que: la manipulación de los ingredientes antes del tratamiento, el tratamiento térmico, el enfriamiento y el cierre del envase fueron los adecuados. Durante este tiempo se realizarán pruebas de incubación de 30 a 37°C durante 10-14 días, para después efectuar análisis microbiológicos. Las empresas que lleven a cabo su control del proceso por medio de tratamientos programados quedarán exentas de llevar a cabo análisis microbiológicos, salvo cuando haya desviaciones en cualquiera de los siguientes parámetros: apariencia, color, olor, pH, presencia de gas o espuma, abombamiento suave, abombamiento duro, brincadora y resorte.