

SECRETARIA DE SALUD

NORMA Oficial Mexicana de Emergencia NOM-EM-006-SSA1-2002, Productos y servicios. Especificaciones microbiológicas para productos procesados en los establecimientos dedicados al sacrificio, faenado de animales para abasto, corte, deshuese, envasado, almacén y expendio.

Al margen un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.- Secretaría de Salud.

NORMA OFICIAL MEXICANA DE EMERGENCIA NOM-EM-006-SSA1-2002, PRODUCTOS Y SERVICIOS. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS PARA PRODUCTOS PROCESADOS EN LOS ESTABLECIMIENTOS DEDICADOS AL SACRIFICIO, FAENADO DE ANIMALES PARA ABASTO, CORTE, DESHUESE, ENVASADO, ALMACEN Y EXPENDIO.

AIDA ALBUERNE PIÑA, Directora General de Control Sanitario de Productos y Servicios, por Acuerdo del Comité Consultivo Nacional de Normalización de Regulación y Fomento Sanitario con fundamento en los artículos 39 de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 4o. de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo; 3o. fracciones XXII y XXIV, 13 apartado A), fracciones I y III, 194 fracción I, 197, 199, 201, 214 y demás aplicables de la Ley General de Salud; 38 fracción II, 40 fracciones I y XI, 41, 43 y 48 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización; 28 y 34 del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización; 4o., 8o., 15 y demás aplicables del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios; 2, literal C, fracción II, y 34 del Reglamento Interior de la Secretaría de Salud; y 1, 2 fracciones II y III, 9 fracción XIV y 11 fracciones I y II del Decreto por el que se crea la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios, me permito ordenar la publicación en el **Diario Oficial de la Federación** de la Norma Oficial Mexicana de Emergencia NOM-EM-006-SSA1-2002, Productos y servicios. Especificaciones microbiológicas para productos procesados en los establecimientos dedicados al sacrificio, faenado de animales para abasto, corte, deshuese, envasado, almacén y expendio.

CONSIDERANDO

Que la carne y sus derivados pueden ser el vehículo de numerosos patógenos cuando su proceso no es sanitariamente adecuado.

Que con el objeto de proteger la salud de la población es necesario establecer las especificaciones microbiológicas para los productos procesados en los establecimientos dedicados al sacrificio, faenado de animales para abasto, corte, deshuese, envasado, almacén y expendio.

Que en atención a las anteriores consideraciones, se expide la siguiente Norma Oficial Mexicana de Emergencia NOM-EM-006-SSA1-2002. Productos y servicios. Especificaciones microbiológicas para productos procesados en los establecimientos dedicados al sacrificio, faenado de animales para abasto, corte, deshuese, envasado, almacén y expendio.

PREFACIO

En la elaboración de esta Norma Oficial Mexicana de Emergencia participaron:

SECRETARIA DE SALUD

COMISION FEDERAL PARA LA PROTECCION CONTRA RIESGOS SANITARIOS

Dirección General de Control Sanitario de Productos y Servicios

INDICE

1. Objetivo y campo de aplicación
2. Referencias
3. Definiciones

4. Símbolos y abreviaturas
5. Especificaciones
6. Muestreo
7. Métodos de prueba
8. Concordancia con normas internacionales y mexicanas
9. Bibliografía
10. Observancia de la norma
11. Vigencia

1. Objetivo y campo de aplicación

1.1 Esta Norma Oficial Mexicana tiene por objeto establecer las especificaciones microbiológicas que deben cumplir los productos que se procesan en los establecimientos que se dedican al sacrificio, faenado de animales de abasto, corte o deshuese, envasado, almacén y expendio de sus productos.

1.2 Esta Norma Oficial Mexicana es de observancia obligatoria para las personas físicas o morales que se dedican al sacrificio, faenado de animales de abasto, corte o deshuese, envasado, almacén, transporte o expendio de sus productos.

2. Referencias

Esta Norma se complementa con las siguientes normas oficiales mexicanas:

- | | | |
|-----|-------------------|---|
| 2.1 | NOM-113-SSA1-1994 | Bienes y Servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa. |
| 2.2 | NOM-114-SSA1-1994 | Bienes y Servicios. Método para la determinación de <i>Salmonella</i> en alimentos. |
| 2.3 | NOM-129-SSA1-1995 | Bienes y Servicios. Productos de la Pesca. Secos, salados, ahumados. Moluscos cefalópodos y gasterópodos frescos, refrigerados y congelados. Disposiciones y especificaciones sanitarias. |
| 2.4 | NOM-145-SSA1-1995 | Bienes y servicios. Productos cárnicos troceados y curados. Productos cárnicos curados y madurados. Especificaciones sanitarias. |
| 2.5 | NOM-184-SSA1-2002 | Productos y servicios. Leche, Fórmula láctea y Producto lácteo combinado. Especificaciones sanitarias. |

3. Definiciones

Para efectos de esta Norma, se entiende por:

3.1 Carne, a la estructura muscular estriada esquelética, acompañada o no de tejido conectivo como hueso y grasa, además de fibras nerviosas, vasos linfáticos y sanguíneos, de los animales aptos para consumo humano, que no ha sido sometida a ningún proceso que modifique de modo irreversible sus características sensoriales y fisicoquímicas; se incluyen las refrigeradas o congeladas.

3.2 Carne molida, a la que es cortada y pasada por un molino o picadora, pudiendo ser moldeada.

3.3 Congelación, al proceso por medio del cual se alcanza una temperatura en el centro térmico de los productos no mayor de -18°C.

3.4 Establecimiento, a la instalación en la que se sacrifican, faenan animales de abasto, cortan, deshuesan, envasan, almacenan o expenden los productos objeto de esta Norma.

3.5 Faenado, a la etapa posterior al sacrificio de los animales de abasto y, según la especie, a la eliminación de la cabeza, patas, piel, cerdas, plumas y vísceras, así como la limpieza de la canal, vísceras y cabeza.

3.6 Límite máximo, a la cantidad establecida de aditivos, microorganismos, parásitos materia extraña, plaguicidas, radionúclidos, biotoxinas, residuos de medicamentos, metales pesados y metaloides que no se deben exceder en los productos.

3.7 Método de prueba, al procedimiento analítico utilizado en el laboratorio para comprobar que un producto cumple con las especificaciones establecidas en los ordenamientos correspondientes.

3.8 Producto, a la canal, carne, carne molida, vísceras y demás estructuras y tejidos.

3.9 Producto envasado al vacío, al envasado con sustracción de aire.

3.10 Producto envasado en atmósfera modificada, al producto en cuyo envase una porción de oxígeno es reemplazada por otros gases inocuos.

3.11 Refrigeración, al proceso por medio del cual se alcanza una temperatura en el centro térmico de los productos no mayor de 7°C.

4. Símbolos y abreviaturas

UFC	Unidades formadoras de colonias.
G	gramo

5. Especificaciones

Los productos objeto de esta Norma deben cumplir las siguientes especificaciones:

5.1 Microbiológicas.

5.1.2 Mamíferos y aves.

Tabla 1.

Producto	<i>E. coli</i> UFC/g *	<i>Salmonella</i> en 25 g Límite máximo	Enterotoxina estafilocócica Límite máximo	Toxina botulínica
Congelado	No aplica	Ausente	Negativa	No aplica
Refrigerado	1000	Ausente	Negativa	No aplica
Envasado al vacío o en atmósfera modificada	No aplica	Ausente	Negativa	Negativa ¹
Carne molida refrigerada	5000	Ausente	Negativa	No aplica

¹ Sólo en caso de que la Secretaría de Salud así lo requiera.

* Como microorganismo indicador

6. Muestreo

El muestreo de los productos objeto de esta Norma debe sujetarse a lo que establece la Ley General de Salud y demás disposiciones aplicables.

7. Métodos de prueba

7.1 Para la verificación oficial de las especificaciones sanitarias que se establecen en esta Norma, se deben aplicar los métodos de prueba señalados a continuación:

7.1.1 *Salmonella*, se debe aplicar el método de prueba que figura en la NOM-114-SSA1-1994.

7.1.2 Enterotoxina estafilocócica, se debe aplicar el método de prueba establecido en el Apéndice Normativo B apartado 3 de la NOM-184-SSA1-2002.

7.1.3 Toxina botulínica, se debe aplicar el método de prueba establecido en el Apéndice Normativo A, apartado 4 de la NOM-129-SSA1-1995.

7.1.4 *E. coli* se debe aplicar el método de prueba establecido en la NOM-113-SSA1-1994 citada en el apartado de referencias y la prueba confirmatoria para *E. coli*, conforme a lo establecido en el Apéndice Normativo B de la NOM-145-SSA1-1999.

8. Concordancia con normas internacionales y mexicanas

8.1 Esta Norma no es equivalente a ninguna norma internacional ni mexicana, por no existir al momento de su elaboración.

9. Bibliografía

9.1 Ley Federal sobre Metrología y Normalización.

9.2 Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.

9.3 Ley General de Salud.

9.4 Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios.

9.5 Secretaría de Comercio y Fomento Industrial. 1981 NORMA-Z-13/02. Guía para la redacción, estructuración y presentación de las Normas Oficiales Mexicanas. México, D.F.

9.6 Department of Agriculture. 1995. "Pathogen reduction; Hazard analysis and critical control point (HACCP) systems; Proposed rule". Code of Federal Register, February y 3. CFR Part 308 et al., Washington, USA p. 6790-6792.

9.7 Egan, H.; Kirk P.S.; Sawyer. R. "Análisis Químico de Alimentos de Pearson" Ed. Continental, S.A. de C.V.; México. p. 396-397.

9.8 Frazier, W.C.; D.C. Westhoff. 1993. "Microbiología de los Alimentos". Ed. Acribia. Zaragoza, España. p. 297.

9.9 Gracey, J.F. 1989. "Higiene de la Carne" Ed. Interamericana. 8a. Edición, México, D.F. pp. 97-100.

9.10 ICMSF, 1980. "Ecología Microbiana de los Alimentos 2. Productos Alimenticios". Ed. Acribia, Zaragoza, España. p. 989.

9.11 Jay. J.M.: "Microbiología Moderna de los Alimentos". Ed. Acribia. p. 323.

9.12 Roberts, H.R. 1986. "Sanidad Alimentaria". Ed. Acribia, Zaragoza, España. pp. 18-23.

9.13 Selleker, J.; H. Elliot et al. 1985. "Ecología Microbiana de los Alimentos". Vol. II. Ed. Acribia, Zaragoza, España. p. 360.

9.14 Varnam, A.H. 1991. "Foodborne Pathogens. An Illustrated Text". Wolfe Publishing Ltd. England. p. 557.

10. Observancia de la norma

10.1 La vigilancia del cumplimiento de las especificaciones de los productos objeto de esta Norma, corresponde a la Secretaría de Salud y a los gobiernos de las entidades federativas, en el ámbito de sus respectivas competencias, así como a los terceros autorizados para tal efecto.

11. Vigencia

11.1 La presente Norma Oficial de Emergencia con carácter emergente, tiene una vigencia de seis meses y entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el **Diario Oficial de la Federación**.

México, D.F., a 17 de diciembre de 2002.- La Directora General de Control Sanitario de Productos y Servicios, **Aída Albuerne Piña**.- Rúbrica.